



ประกาศโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย

เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม ประจำปีการศึกษา 2560

โรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย มีความประสงค์ที่จะรับ สมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร ดังนี้

ที่	ประเภทร้านค้า	จำนวนร้าน	ราคากลาง (บาท)
1	ข้าวราดแกง	จำนวน 3 ร้าน	10,000 บาท
2	อาหารจานเดียว	จำนวน 8 ร้าน	10,000 บาท
3	ก๋วยเตี๋ยว	จำนวน 6 ร้าน	10,000 บาท
4	อาหารว่าง	จำนวน 2 ร้าน	10,000 บาท
5	สยามเสต็ก	จำนวน 1 ร้าน	10,000 บาท
6	เบเกอรี่	จำนวน 2 ร้าน	9,000 บาท
7	น้ำแข็งใส ขนมหวาน	จำนวน 2 ร้าน	9,000 บาท
8	ไอศกรีม ท็อปปีง	จำนวน 2 ร้าน	9,000 บาท
9	ผลไม้สดตามฤดูกาล ผลไม้ปอกเปลือก ยำผลไม้	จำนวน 2 ร้าน	9,000 บาท
10	น้ำหวานชง	จำนวน 2 ร้าน	60,000 บาท
11	น้ำหวานปั่น	จำนวน 1 ร้าน	60,000 บาท
12	น้ำปั่น(ทีละแก้ว)	จำนวน 1 ร้าน	9,000 บาท
13	อาหารมุสลิม	จำนวน 1 ร้าน	10,000 บาท

ผู้สนใจประสงค์จะสมัครคัดเลือกต้องปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับ หลักเกณฑ์ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

1. ระเบียบและเงื่อนไขทั่วไป

1.1 ผู้สนใจสามารถ ขอระเบียบการและเอกสาร ใบสมัคร ได้ที่ งานพัสดุ กลุ่มบริหารงบประมาณ โรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย ระหว่างวันที่ 22 ถึงวันที่ 27 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2560 เวลา 19.00 น.-16.00 น. ในวันทำการและติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ หมายเลขโทรศัพท์ 02-523-3402-5 ต่อ 149(งานพัสดุ) หรือ 160(งานโภชนาการ)

1.2 การกรอกใบสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม ต้องกรอกข้อความต่างๆ ให้สมบูรณ์ เช่น ชื่อ-สกุล สถานที่การค้า ทะเบียนการค้า (ถ้ามี)

1.3 ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการทดสอบการปรุงอาหาร ในวันที่ 28 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2560 เวลา 08.00 น. – 11.00 น. ณ โรงอาหารโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย

2. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือก

- 2.1 เป็นผู้มีความประพฤติสุภาพเรียบร้อย
- 2.2 ไม่เป็นผู้มีหนี้สินล้นพ้นตัว
- 2.3 ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ

2.4 ไม่เคยเป็นผู้ผิดสัญญากับโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย

2.5 ถ้ามีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหาร(จะพิจารณาเป็นพิเศษ)

3. กำหนดยื่นใบสมัคร และหลักฐานประกอบการสมัคร

3.1 กำหนดยื่นใบสมัคร ตั้งแต่วันที่ 22 ถึงวันที่ 27 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2560 เวลา 09.00 น.
- 16.00 น.

3.2 หลักฐานประกอบใบสมัคร

- สำเนาบัตรประชาชน จำนวน 1 ชุด
- รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวก และไม่ใส่แว่นตา ขนาด 1 นิ้ว จำนวน 2 รูป

4. การพิจารณาและผลการพิจารณา

โรงเรียนจะพิจารณาโดยคัดเลือกจากผู้ที่ยื่นใบสมัครและเข้ารับการทดสอบการปรุงอาหาร (เท่านั้น) เพื่อเข้ารับการสัมภาษณ์ ในวันที่ 28 มีนาคม 2560 เวลา 09.00 น. ประกาศผลผู้ผ่านการคัดเลือก ในวันที่ 28 มีนาคม 2560 เวลา 14.00 น. ณ บอร์ดประชาสัมพันธ์ โรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย

4.1 ทดสอบการประกอบอาหาร รายการดังต่อไปนี้

(1) ร้านข้าวราดแกง อาหารที่ต้องปรุงทดสอบ

- แกงเขียวหวานไก่
- ผัดกะเพราหมูสับ

(2) อาหารจานเดียว อาหารที่ต้องปรุงทดสอบ

- ข้าวผัดทะเล
- ผัดไท

(3) ร้านก๋วยเตี๋ยว อาหารที่ต้องปรุงทดสอบ

- ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำใส เส้นใหญ่
- ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ เส้นเล็ก

(4) ร้านอาหารมุสลิม อาหารที่ต้องปรุงทดสอบ

- แกงแพนงเนื้อ
- ข้าวหมกไก่

(5) อาหารว่าง อาหารที่ต้องปรุงทดสอบ

- ผักโขมอบชีส
- ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

(6) ขนมหวาน อาหารที่ต้องปรุงทดสอบ

- ก๋วยบวชชี
- ลอดช่อง เผือก น้ำกะทิ

หมายเหตุ (ผู้สมัครจะต้องนำอุปกรณ์ในการปรุงอาหารมาเองทั้งหมด โรงเรียนจะมีภาชนะและเตาแก๊สให้)

5. การทำสัญญา การประกอบการจำหน่ายอาหาร

5.1 ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้เช่าประกอบการต้องทำสัญญากับโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัยตามแบบที่กำหนด โดยหลักฐานประกอบการทำสัญญา ในวันที่ 30 มีนาคม 2560 หากผู้ได้รับการคัดเลือกไม่มาทำสัญญา ตามวันและเวลาดังกล่าว ทางคณะกรรมการฯ จะดำเนินการตัดสิทธิ์และจะเรียกผู้ประกอบการคัดเลือกที่ได้อันดับ 2 แทน

5.1.1 เอกสารประกอบการทำสัญญา โปรดจัดเตรียมมาอย่างละ 2 ฉบับ ดังนี้

- สำเนาบัตรประชาชนของผู้ประกอบการ
- สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ

5.2 ให้ผู้ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกมาชำระเงินค่าธรรมเนียมต่างๆ (รายละเอียดใน ข้อ 5.4) ณ อาคารเติมอารี-ทรัพย์สินบูรณ โรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย ในวันที่ทำสัญญา

5.3 สัญญาเช่าประกอบการมีระยะเวลา 1 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2560 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2561

5.4 ผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการต้องชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ โดยมี และมีรายละเอียดการชำระค่าธรรมเนียมดังนี้

(1) การชำระค่าบำรุง ในอัตราตามที่โรงเรียนกำหนดในเอกสารประกอบรายละเอียดการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

(2) ชำระค่าไฟฟ้า – ค่าน้ำประปา เท่าที่ใช้จริง โดยโรงเรียนจะแจ้งยอดค่าใช้จ่ายให้ผู้ได้รับการพิจารณาให้ทำสัญญาทราบภายในสิ้นเดือน กำหนดชำระให้เรียบร้อย ภายในวันที่ 5 ของแต่ละเดือน งานการเงิน กลุ่มบริหารงบประมาณ ระหว่างเวลา 09.00 น. – 15.00 น. ในวันทำการและโรงเรียนจะออกใบเสร็จรับเงินให้แก่ผู้ประกอบการเก็บไว้เป็นหลักฐาน

(3) ชำระค่าภษณะส่วนรวม จำนวน 20,000 บาท(สองหมื่นบาทถ้วน)

(4) ชำระค่าดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงโรงอาหาร ในอัตราตามที่โรงเรียนกำหนดตามเอกสารประกอบรายละเอียดอื่นๆ ประกอบการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

(5) ต้องวางหลักประกัน (ตามที่ทางราชการกำหนด) ความเสียหายเป็นเงินสด จำนวน 1,000 บาท(หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อปี เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตามสัญญาและเป็นค่าประกันค่าเสียหายอื่นๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับโรงเรียนโดยโรงเรียนจะคืนเงินดังกล่าวเมื่อพ้นภาระผูกพันตามสัญญาเรียบร้อยแล้ว

(6) ในกรณีที่มีการซ่อมแซมระบบน้ำ ไฟฟ้า ให้ผู้ประกอบการออกค่าใช้จ่ายทั้งสิ้นไม่ว่าจะเป็นค่าบริการ ค่าวัสดุอุปกรณ์ หรือค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

6. ข้อกำหนด เงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหาร

6.1 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญาและประกาศ ฉบับนี้รวมถึงระเบียบและข้อกำหนดอื่นๆ ที่จะมีขึ้น หากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าเป็นการผิดสัญญาและจะให้สิทธิ์ผู้ผ่านคัดเลือกสำรองแทน

6.2 ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบการเองโดยตลอดจะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้

6.3 ผู้ประกอบการต้องประกอบการโดยสม่ำเสมอทุกวัน ตามวันเวลาที่โรงเรียนกำหนด หากผู้ประกอบการรายใดหยุดประกอบการติดต่อกันเป็นเวลาตั้งแต่ 7 วันขึ้นไป โดยไม่มีเหตุผลอันสมควรให้ถือว่าเป็นผู้ประกอบการผิดสัญญาเช่าจะเรียกทรัพย์สินใดๆ จากโรงเรียนไม่ได้

6.4 ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องจำหน่ายอาหาร ในวันและเวลา ดังนี้

รอบที่ 1 ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 07.40 น.

รอบที่ 2 ตั้งแต่เวลา 10.50 น. – 12.50 น.

6.6 ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงรส น้ำส้มสายชู ที่ได้รับรองเครื่องหมายมาตรฐาน จากกระทรวงอุตสาหกรรม เช่น น้ำปลาทิพย์รส ตราปลาหมึก ฯลฯ น้ำส้มสายชู 5% ตรา อสร. ตราเกษตร ตราภูเขาทอง ตราควีซี เป็นต้น

6.7 ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในราคาที่ไม่เกินราคาที่โรงเรียนกำหนด การเปลี่ยนแปลงราคาอาหารจะกระทำได้เมื่อเรียนอนุมัติแล้วเท่านั้น

6.8 ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบครุภัณฑ์ประจำร้าน หากมีการชำรุดหรือเกิดความเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย จัดหาบูรณะซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยเหมือนเดิม ภายในเวลาเวลาที่กำหนดให้ หากไม่ดำเนินการและโรงเรียนเข้าดำเนินการแทน ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบต่อค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น

6.9 สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ภายในสถานประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบต่อความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง

6.10 ผู้ประกอบการต้องดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในที่โรงเรียนกำหนด โดยให้รับผิดชอบต่อสะอาดเรียบร้อยตลอดเวลาที่ทำการประกอบการและผู้ประกอบการ จะต้องตรวจสอบคุณภาพอาหารที่จำหน่ายให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

6.11 ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะและต้องแยกประเภท ขยะเปียก ขยะแห้ง ก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้

6.12 ผู้ประกอบการต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อคณะกรรมการหรือหน่วยงานรับผิดชอบเชิญประชุมหากไม่สามารถเข้าประชุมได้ต้องมอบหมายตัวแทนเข้าประชุมแทน

6.13 ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและต้องมีกิริยาสุภาพเรียบร้อย

6.14 ผู้ประกอบการ และพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องตรวจสอบสุขภาพตามที่โรงเรียนกำหนดให้ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (ผู้ประกอบการต้องชำระค่าใช้จ่ายเอง)

6.15 ผู้ประกอบการ และพนักงานของร้านอาหารทั้งหมด หากเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจจะต้องหยุดประกอบการทันทีจนกว่าอาการจะพ้นจากการแพร่เชื้อโรคแล้ว

6.16 โรงเรียนหรือคณะกรรมการดำเนินการโรงอาหารภายในโรงเรียนหรือเจ้าหน้าที่หน่วยงานรับผิดชอบมีสิทธิ์ที่จะเข้าตรวจค้นในบริเวณร้านค้าและผู้ประกอบการจะต้องอำนวยความสะดวกให้ตามสมควร

6.17 กรณีที่ผู้ประกอบการบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดอายุสัญญาโดยไม่ได้รับความเห็นชอบจากโรงเรียนให้ถือว่าผิดสัญญาโรงเรียนจะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี

7. ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการ

7.1 ห้ามประกอบและปรุงอาหารทุกชนิดภายในโรงอาหารเด็ดขาด

7.2 อาหารแต่ละประเภทให้ปฏิบัติตาม “รายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย”

7.3 ห้ามจำหน่ายสิ่งผิดกฎหมาย สุรา และของมีเมาทุกชนิด

7.4 ห้ามจำหน่ายบุหรี่ยาสูบหรือบุหรี่ภายในโรงอาหาร

7.5 ห้ามจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่มที่มีได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากหน่วยงานที่รับผิดชอบหรือนอกเหนือระยะเวลาการใช้สถานที่ประกอบการ

7.6 ห้ามพักแรมในร้านค้า

7.7 ห้ามนำสินค้า หรืออุปกรณ์การจำหน่ายทุกชนิดออกตั้งนอกบริเวณที่กำหนดให้

7.8 ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดบริเวณร้านค้า

7.9 ห้ามมิให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือโอนสิทธิ์ให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากโรงเรียน

7.10 ห้ามทะเลาะวิวาทหรือส่งเสียงดังหรือกระทำการอื่นอันใดอันไม่สงบเรียบร้อยหรือก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น

7.11 ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงร้านค้าหรือสถานประกอบการให้ผิดไปจากลักษณะที่ โรงเรียนกำหนดโดยไม่ได้รับอนุญาต

7.12 ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณร้านค้าหรือสถานประกอบการและบริเวณโรงอาหาร

7.13 ห้ามปิดประกาศหรือโฆษณาใดๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากโรงเรียนหรือหน่วยงานรับผิดชอบ

7.14 ห้ามผู้ประกอบการนำผู้เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่สังคมรังเกียจมาจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม

8. บทกำหนดโทษ หากผู้ประกอบการหรือพนักงานร้านอาหารและเครื่องดื่มละเลย หรือไม่ปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับ และมติของคณะกรรมการโภชนาการ โรงเรียนมีอำนาจที่จะบอกเลิกสัญญาเมื่อใดก็ได้ การไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ให้โรงเรียนเป็นผู้พิจารณาผลการพิจารณาถือเป็นเด็ดขาดและผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากโรงเรียนไม่ได้

ตามประกาศรับสมัครข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ประกาศฉบับนี้ถือว่าผู้สมัครขอรับการคัดเลือกทราบข้อความทั้งหมดและเข้าใจดีตลอดแล้วทั้งยินยอมปฏิบัติตามโดยเคร่งครัดทุกประการ จึงได้สมัครใจยื่นใบสมัครขอรับการคัดเลือกการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

9. ข้อสงวนสิทธิ์

โรงเรียนทรงสิทธิ์ในการพิจารณาการประกาศผลการคัดเลือกถือว่ายุติผู้ใดจะฟ้องใดๆ มิได้

ประกาศ ณ วันที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2560

(นายวิสิทธิ์ ใจเถิง)

ผู้อำนวยการโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย

ราคากลางอัตราค่าเช่าสถานที่เพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ภายในโรงอาหารโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย ประจำปีการศึกษา 2560

ที่	ประเภทร้านค้า	จำนวนร้าน	ราคากลาง (บาท)
1	ข้าวราดแกง	จำนวน 3 ร้าน	10,000 บาท
2	อาหารจานเดียว	จำนวน 8 ร้าน	10,000 บาท
3	ก๋วยเตี๋ยว	จำนวน 6 ร้าน	10,000 บาท
4	อาหารว่าง	จำนวน 2 ร้าน	10,000 บาท
5	สยามเสต็ก	จำนวน 1 ร้าน	10,000 บาท
6	เบเกอรี่	จำนวน 2 ร้าน	9,000 บาท
7	น้ำแข็งใส ขนมหวาน	จำนวน 2 ร้าน	9,000 บาท
8	ไอศกรีม ท็อปปีง	จำนวน 2 ร้าน	9,000 บาท
9	ผลไม้สดตามฤดูกาล ผลไม้ปอกเปลือก ยำผลไม้	จำนวน 2 ร้าน	9,000 บาท
10	น้ำหวานชง	จำนวน 2 ร้าน	60,000 บาท
11	น้ำหวานปั่น	จำนวน 1 ร้าน	60,000 บาท
12	น้ำปั่น(ทีละแก้ว)	จำนวน 1 ร้าน	9,000 บาท
13	อาหารมุสลิม	จำนวน 1 ร้าน	10,000 บาท

**รายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ภายในโรงอาหารโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย**

1. ผู้ประกอบการต้องชำระเงินเพื่อ การทำกิจกรรมร่วมกัน ดังนี้

- 1.1 บริจาค ทุนอาหารกลางวันให้นักเรียนในโครงการอิมท็อง เดือนละ 100 บาท
- 1.2 บริจาค ซื้อ และ หรือ ซ่อมแซมบำรุงสิ่งของใช้ส่วนรวม เช่น รถเข็น พัดลม และอื่นๆ ตามสภาพจริง
- 1.3 เก็บเงินรายวันเพื่อนำไปเป็นค่าแรงพนักงานทำความสะอาดของโรงอาหารและค่าเช่าเครื่องล้างจาน ดังนี้
 - ร้านข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว อาหารตามสั่ง อาหารจานเดียว น้ำผลไม้ปั่น น้ำผลไม้คั้น และอาหารประเภทอื่นๆ วันละ 130 บาท
 - เบเกอรี่ ผลไม้ ขนมหวาน น้ำแข็งไส ไอศกรีม วันละ 80 บาท
- 1.4 ค่าตรวจสุขภาพประจำปี ของผู้ประกอบการและผู้ช่วยร้าน คนละ 600 บาท(ชำระวันที่ลงนามสัญญา)
- 1.5 ผู้ประกอบการที่ได้รับการพิจารณาให้ทำสัญญาต้องชำระเงิน ค่าภษาชนะส่วนรวมเบื้องต้น จำนวน 20,000 บาท(สองหมื่นบาทถ้วน) กรณีเป็นผู้ประกอบการรายเดิมไม่ต้องชำระ
- 1.6 อื่นๆ ตามแต่จะแจ้งให้ทราบ

2. อัตราค่าใช้จ่ายในระหว่างการทำสัญญา

2.1 ค่าไฟฟ้า-ค่าน้ำประปาและค่าอื่นๆ (ถ้ามี) กำหนดชำระภายในวันที่ 5 ของทุกๆ เดือน ตามอัตราที่ผู้ให้เช่าเรียกเก็บในอัตรา ดังนี้

- ค่าไฟฟ้า หน่วยละ 4 บาท
- ค่าน้ำประปา หน่วยละ 16 บาท

2.2 การชำระค่าบำรุงเพื่อพัฒนาโรงอาหารโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย(ชำระครั้งเดียว)

ที่	ประเภทร้านค้า	จำนวนเงิน
1	ข้าวราดแกง	12,000 บาท
2	อาหารจานเดียว	9,000 บาท
3	ก๋วยเตี๋ยว	8,000 บาท
4	อาหารว่าง	15,000 บาท
5	สยามเสต็ก	25,000 บาท
6	เบเกอรี่	8,000 บาท
7	น้ำแข็งไส ขนมหวาน	6,000 บาท
8	ไอศกรีม ท็อปปีง	7,000 บาท
9	ผลไม้สดตามฤดูกาล ผลไม้ปอกเปลือก ยำผลไม้	6,000 บาท
10	น้ำหวานชง	130,000 บาท
11	น้ำหวานปั่น	130,000 บาท
12	น้ำปั่น(ทีละแก้ว)	25,000 บาท
13	อาหารมุสลิม	9,000 บาท

**รายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ภายในโรงอาหารโรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย
ข้อปฏิบัติของร้านอาหารแต่ละประเภท**

1. ข้าวราดแกง จำนวน 3 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 2 ร้าน (ร้านหมายเลข 6 และ 11)
- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 2)

ข้อปฏิบัติ

1.1 อาหารจะต้องปรุงสำเร็จมาเรียบร้อย หรือ พร้อมทั้งจะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

1.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆทั้งสิ้น

1.3 ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียมภาชนะอุ่นอาหารไฟฟ้าระบบน้ำร้อน

1.4 ผักโรยหน้าหรือผักเครื่องเคียง ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียม ล้าง หั่น มาให้เรียบร้อย อนุญาตให้นำมาปฏิบัติที่ร้าน

2. อาหารจานเดียว จำนวน 8 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 3 ร้าน (ร้านหมายเลข 5 , 7 และหมายเลข 10)
- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 5 ร้าน (ร้านหมายเลข 5 , 6 , 7 , 9 และร้านหมายเลข 10 (โจ๊ก , ต้มเลือดหมู))

ข้อปฏิบัติ

2.1 อาหารจะต้องปรุงสำเร็จมาเรียบร้อย หรือ พร้อมทั้งจะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆทั้งสิ้น

2.3 ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียมภาชนะอุ่นอาหารไฟฟ้าระบบน้ำร้อน

2.4 ผักโรยหน้าหรือผักเครื่องเคียง ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียม ล้าง หั่น มาให้เรียบร้อย อนุญาตให้นำมาปฏิบัติที่ร้าน

2.5 กรณีมีน้ำซุ๊ป , น้ำราดข้าว , น้ำยำ , ซอสต่างๆ ต้องปรุงสำเร็จมาก่อน และอนุญาตให้ใช้ เตาแก๊สปิกนิกในการอุ่นร้อนได้

3. ก๋วยเตี๋ยว จำนวน 6 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 3 ร้าน (ร้านหมายเลข 8 , 9 และร้านหมายเลข 12)
- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 3 ร้าน (ร้านหมายเลข 3 , 4 และร้านหมายเลข 8)

ข้อปฏิบัติ

3.1 อาหารจะต้องปรุงสำเร็จมาเรียบร้อย หรือ พร้อมทั้งจะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

3.2 ผู้ประกอบการสามารถใช้เตาแก๊สและหม้อก๋วยเตี๋ยวเพื่อประกอบและปรุงก๋วยเตี๋ยวจำหน่ายได้

3.3 ผักที่ใช้ประกอบอาหาร ผักโรยหน้าหรือผักเครื่องเคียง ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียม ล้าง หั่น มาให้เรียบร้อย อนุญาตให้นำมาปฏิบัติที่ร้าน

3.4 กรณีมีชุดเครื่องปรุงทุกชนิดต้องจัดเตรียมมาก่อนให้เรียบร้อย

3.5 การเตรียมวัตถุดิบประเภท เนื้อสัตว์ ลูกชิ้น รวมถึงผักต่างๆ ต้อง ล้าง หั่น พร้อมประกอบ เนื้อสัตว์ประเภทตุ๋น ให้ตุ๋นพร้อมปรุงรสมาให้เรียบร้อย

3.6 ก๋วยจั๊บ, กระจ่างปลา, ราดหน้า ผู้ประกอบการต้องเตรียมเส้น , น้ำสำหรับราดปรุงรส ให้เรียบร้อย อนุญาตให้ใช้ แก๊สปิกนิกในการอุ่นร้อนสำหรับน้ำราดปรุงรสได้

4. อาหารว่าง จำนวน 2 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 3)
- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 1)

ข้อปฏิบัติ

4.1 อาหารจะต้องปรุงสำเร็จมาเรียบร้อย หรือ พร้อมทั้งจะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆ ทั้งสิ้น

4.3 อนุญาตให้ใช้ลิ้งถึง , ไมโครเวฟ ในการอุ่นอาหารได้ และห้ามไม่ให้ทอดอาหารทุกชนิด

4.4 ขอสหหรือน้ำจิ้มต่างๆ ผู้ประกอบการต้องบรรจุใส่ภาชนะที่เหมาะสมจัดเตรียมให้เรียบร้อย

5. สยามสแต็ก จำนวน 1 ร้าน

- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 11)

ข้อปฏิบัติ

5.1 อาหารจะต้องปรุงสำเร็จมาเรียบร้อย หรือ พร้อมทั้งจะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

5.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆ ทั้งสิ้น

5.3 ห้ามไม่ให้ทอดอาหารทุกชนิด สามารถใช้เตาไมโครเวฟในการอุ่นได้

5.4 ขอสหหรือน้ำจิ้มต่างๆ ผู้ประกอบการต้องบรรจุใส่ภาชนะที่เหมาะสมจัดเตรียมให้เรียบร้อย

6. เบเกอรี่ จำนวน 2 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 14)
- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 20)

ข้อปฏิบัติ

6.1 อาหารประเภทเบเกอรี่จะต้องปรุงสำเร็จมาเรียบร้อย หรือ พร้อมทั้งจะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

6.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆ ทั้งสิ้น

6.3 ขนมที่จำหน่ายในร้านต้องอยู่ในบรรจุภัณฑ์สะอาด ปลอดภัย เช่น กล่อง , ถุง , กระปุก

6.4 ห้ามไม่ให้ผลิตเบเกอรี่ในร้าน

7. น้ำแข็งใส ขนมหวาน จำนวน 2 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 13)
- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 15)

ข้อปฏิบัติ

7.1 ขนมหวาน,เครื่องเคียงประกอบเช่น พักทองเชื่อม มันเชื่อม ลูกชิด ข้าวโพด ถั่วต่างๆ ฯลฯ จะต้องปรุงสำเร็จมาเรียบร้อย หรือ พร้อมที่จะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

7.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆ ทั้งสิ้น

7.3 น้ำแข็งต้องใส่ต้องใสในภาชนะ เช่น กระติก , กล่องโฟม ให้เรียบร้อย

8. ไอศกรีม ท็อปปีง

จำนวน 2 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 15)

- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 17)

ข้อปฏิบัติ

8.1 ไอศกรีมจะต้องปรุงสำเร็จมาเรียบร้อย หรือ พร้อมที่จะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆ ทั้งสิ้น

8.3 เครื่องเคียง เช่น มันเชื่อม ลูกชิด พักทอง ถั่วต่างๆ ต้องปรุงสำเร็จมาเรียบร้อยแล้ว

9. ผลไม้สดตามฤดูกาล ผลไม้ปอกเปลือก ยำผลไม้

จำนวน 2 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 2)

- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 16)

ข้อปฏิบัติ

9.1 ผลไม้จะต้องปอกเปลือก ล้างและหั่นให้เรียบร้อย พร้อมที่จะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

9.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆ ทั้งสิ้น

9.3 พริกเกลือสำหรับผลไม้ผู้ประกอบการต้องผสมมาให้เรียบร้อยและใสในภาชนะที่เหมาะสม

9.4 อนุญาตให้หั่นผลไม้ได้ เช่น สับปะรดปอกมาแล้วทั้งลูกสามารถหั่นเป็นชิ้นได้ ,แตงโม ปอกเปลือกแล้วแช่เป็นซีก ใส่ถุงพลาสติก ส่วนครึ่งผลที่เหลือสามารถแช่ไว้รอจำหน่ายได้

10. น้ำหวานซง

จำนวน 2 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 16)

- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 14)

ข้อปฏิบัติ

10.1 เตรียมน้ำหวานซง น้ำสมุนไพร น้ำหวานผสมมาให้เรียบร้อย พร้อมที่จะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

10.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆ ทั้งสิ้น

10.3 ห้ามไม่ให้จำหน่ายน้ำผลไม้ปั่น หั่น ผสม หรือ คั้นน้ำที่ร้านเพื่อผลิตน้ำหวานซง

11. น้ำหวานปั่น จำนวน 1 ร้าน

- โรงอาหารชั้นล่าง จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 21)

ข้อปฏิบัติ

11.1 เตรียมน้ำหวานปั่น มาให้เรียบร้อย พร้อมทั้งจะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

11.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆ ทั้งสิ้น

11.3 ห้ามไม่ให้ผลไม้มาล้าง หั่น หรือ คั้นน้ำที่ร้านเพื่อผลิตน้ำหวานปั่น

11.3 อนุญาตให้ใช้เครื่องผสมปั่นได้เพื่อรักษาสภาพน้ำปั่นให้เป็นเกร็ดน้ำแข็งได้

12. น้ำปั่น(ทีละแก้ว) จำนวน 1 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 1)

ข้อปฏิบัติ

12.1 ต้องเตรียมวัตถุดิบที่จะจำหน่าย เช่น ผลไม้ น้ำเชื่อม โอรีโอ้ บีบี ฯลฯ มาให้เรียบร้อย พร้อมทั้งจะปั่นทีละแก้วและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

12.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆ ทั้งสิ้น

12.3 ให้ล้าง หั่น หรือ คั้นน้ำผลไม้ สำหรับปั่นมาให้เรียบร้อย

12.4 อนุญาตให้ใช้เครื่องผสมปั่นน้ำหวานประเภทปั่นทีละแก้วได้

13. อาหารมุสลิม จำนวน 1 ร้าน

- โรงอาหารชั้นบน จำนวน 1 ร้าน (ร้านหมายเลข 4)

ข้อปฏิบัติ

13.1 อาหารจะต้องปรุงสำเร็จมาเรียบร้อย หรือ พร้อมทั้งจะรับประทานและจำหน่ายได้ทันที ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละอองและต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

13.2 ห้ามประกอบอาหารภายในร้านโดยเด็ดขาดและห้ามประกอบอาหารเพิ่มเติมใดๆ ทั้งสิ้น

13.3 ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียมภาชนะอาหารไฟฟ้าระบบน้ำร้อน

13.4 ผักโรยหน้าหรือผักเครื่องเคียง ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียม ล้าง หั่น มาให้เรียบร้อยไม่อนุญาตมาปฏิบัติที่ร้าน

กำหนดราคาจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหาร
โรงเรียนฤทธิยะวรรณาลัย

1. ข้าวราดแกง

1.1 ข้าวและกับข้าว 1 อย่าง	ราคาจานละ	20-25	บาท
1.2 ข้าวและกับข้าว 2 อย่าง	ราคาจานละ	25-30	บาท
1.3 ข้าวและกับข้าว 3 อย่าง	ราคาจานละ	30-35	บาท
1.4 ขนมจีนและแกงเขียวหวาน	ราคาจานละ	25-30	บาท

2. อาหารจานเดียว

ราคาจานละ 25-30 บาท

2.1 ข้าวมันไก่

- ข้าวมันไก่ต้ม , ไก่ทอด , ไก่อบ , ไก่ย่าง , ไก่กระเทียม , ไก่น้ำแดง , ไก่กรอบ

2.2 ข้าวขาหมู

- ข้าวขาหมู , หมูอบ , หมูทอด , หมูกรอบ , หมูกระเทียม , หมูย่าง , หมูแดง

2.3 ข้าวผัด

- ข้าวผัดอเมริกัน , ปลาเค็ม , หมู , ไก่ , กุ้ง , ปลาหมึก , หมูเค็มและข้าวผัด

กระเทียมพร้อมเครื่องเคียง

2.4 ข้าวผัดน้ำพริกต่างๆ

- ข้าวผัดน้ำพริกกะปิ , แกงเขียวหวาน , พริกแกง , ต้มยำ , ตาแดง

พร้อมเครื่องเคียง

2.5 ข้าวหน้าสเต็กเกาหลีหมู , ไก่ , ปลา

2.6 ข้าวยำไก่

- ยำไก่แซ่บ , ยำไก่กรอบ , ยำไคนุ่ม , สตูไก่ , กระหรีไก่ , น้ำตกไก่ย่าง

2.7 อาหารประเภทเส้น

- ผัดไท , ผัดซีอิ้ว , ผัดหมั๊กกะโรนี , สปาเก็ตตี้ , ผัดมามา , สุกี้ , ยากิโซบะ ราคา

2.8 โจ๊ก , ต้มเลือดหมู , ข้าวต้ม , ขนมจีนน้ำยา

2.9 ยำ

- วุ้นเส้น หมู ไก่ ทะเล รวมมิตร มามา ยำหมูย่าง ยำไข่ดาว

3. ก๋วยเตี๋ยว

ราคาชามละ 25-30 บาท

3.1 ก๋วยเตี๋ยวไก่และเป็ด

3.2 ก๋วยเตี๋ยวหมูและเย็นตาโฟ

3.3 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อและปลา

3.4 ก๋วยจั๊บ กระเพาะปลา ราดหน้า

4. อาหารว่าง

ราคา 10-25 บาท

- ขนมจีบ ซาลาเปา เฟรนฟราย นักเก็ต ลูกชิ้นนึ่ง ลาซานญ่า ผักโขมอบชีส

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน เกี้ยวซ่า ซีสบอล พิซซ่า หอยจ๊อ

5. สยามเสต็ก

ราคา 10-25 บาท

6. เบเกอรี่ ราคา 5-25 บาท
- ขนมวาฟเฟิล แชนวิช เครปเย็น โดนัท พาย ขนมอบกรอบ
7. น้ำแข็งใส ขนมหวาน ราคา 10-20 บาท
8. ไอศกรีม ท็อปปีง ราคา 5-25 บาท
9. ผลไม้สดตามฤดูกาล ผลไม้ปอกเปลือก ยำผลไม้ ราคา 10-25 บาท
10. น้ำหวานชง
- แก้วขนาด 16 ออนซ์ ราคาแก้วละ 10 บาท
- แก้วขนาด 20 ออนซ์ ราคาแก้วละ 13 บาท
- แก้วขนาด 32 ออนซ์ ราคาแก้วละ 20 บาท
11. น้ำหวานปั่น
- แก้วขนาด 16 ออนซ์ ราคาแก้วละ 10 บาท
- แก้วขนาด 20 ออนซ์ ราคาแก้วละ 13 บาท
- แก้วขนาด 32 ออนซ์ ราคาแก้วละ 20 บาท
12. น้ำปั่น(ทีละแก้ว) ราคา 15-25 บาท
13. อาหารมุสลิม ราคาจานละ 25-30 บาท

หมายเหตุ

1. การขึ้นราคาอาหารและเครื่องดื่มจะต้องได้รับอนุญาตจากทางโรงเรียนก่อน
2. การประกอบอาหารและเครื่องดื่มต้องถูกสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหาร
3. ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุในสัญญา