

แบบเสนอประมูลร้านจำหน่ายอาหาร
โรงเรียนเรวีทยา

เรียน ประธานคณะกรรมการเปิดซองประมูลราคาอาหาร

ข้าพเจ้า.....

อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด..... โทษ.....

ผู้ลงนามข้างท้ายนี้ได้พิจารณา เงื่อนไขการประมูลร้านจำหน่ายอาหาร โรงเรียนเรวีทยา โดยตลอดและยอมรับ
ข้อกำหนดและเงื่อนไขแล้วนั้น ข้าพเจ้าขอยืนยันว่า

๑. ข้าพเจ้าขอเสนอที่จะเป็นผู้จำหน่ายอาหาร โรงเรียนเรวีทยา ตามข้อกำหนดและเงื่อนไขที่โรงเรียน
กำหนด

๒. ข้าพเจ้าขอเสนอเงินผลประโยชน์ขั้นต้นเมื่อได้รับการคัดเลือกเป็นผู้ประเมินได้
เป็นจำนวน.....บาท(.....) ต่อ.....

๓. ข้าพเจ้าตกลงที่จะนำเงินมาจ่าย ตามข้อ ๒ มามอบให้กับโรงเรียนในวันที่โรงเรียนกำหนดให้
นับตั้งแต่วันที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ประมูลได้ หากพ้นกำหนดข้าพเจ้ายินยอมให้โรงเรียนยินยอมคัดเลือกผู้
เหมาะสมรายอื่นๆ

๔. ข้าพเจ้ายอมรับเงื่อนไขข้อกำหนดและรับรองว่าจะปฏิบัติตามระเบียบโรงเรียนเรวีทยา ว่าด้วยเรื่อง
การจำหน่ายอาหาร ทุกประการ

เสนอ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้ยื่นแบบซองประมูล

แนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนแรวีวิทยา

ตามที่ โรงเรียนแรวีวิทยาได้ประกาศรับสมัครผู้จัดจำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วยร้านประเภท อาหารจานเดียวและอาหารตามสั่ง จำนวน ๑ ร้าน ในกรณีนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหาร ภายในโรงเรียนแรวีวิทยาดังนี้

ข้อ ๑. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

๑.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการ และวันหยุดนักชัตฤกษ์)

ช่วงเช้า ๐๖.๐๐-๐๗.๔๕ น. จำหน่ายทุกระดับชั้น

ช่วงกลางวัน ๑๑.๔๕-๑๒.๕๐ น. จำหน่ายทุกระดับชั้น

๑.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้แก่ักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๑.๓ ไม่อนุญาตให้จำหน่ายเบหมิกิ่งสำเร็จรูป ขนมทุกชนิด และเครื่องดื่ม ทุกชนิด

ข้อ ๒. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และคุณภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับ จึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๒.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีตามที่โรงเรียนกำหนด สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งหรือเป็นพลาสติก สีตามที่โรงเรียนกำหนด

๒.๒ ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อน ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงอื่น ๆ ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะดวกได้ง่าย มีฝาปิดและสะอาด

๒.๓ ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจานและขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือใช้เครื่องล้างอัตโนมัติ

๒.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บภาชนะในสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๒.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๓. คุณภาพอาหารและแนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์ในคุณค่าของอาหาร ไม่เกิดพิษภัยในการรับประทานอาหารที่ไม่มีคุณภาพ จึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ คุณภาพอาหาร

๓.๑.๑ เป็นอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สะอาด มีสิ่งปกปิดป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

๓.๑.๒ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ราคาเย่อมเยาและมีปริมาณเพียงพอต่อ

ความต้องการ

๓.๑.๓ เป็นอาหารที่ไม่ใช่ของกินเล่น ไร้ประโยชน์ทางโภชนาการหรือเป็นอาหารที่มี
แนวโน้มให้เกิดการพบนัน ของเล่นที่จะก่อให้เกิดอันตรายหรือมีลักษณะเป็นสารเสพติด มินเมาให้โทษต่อร่างกาย

๓.๑.๔ เป็นอาหารที่ไม่ใส่ผงชูรส หรือซันตสกร

๓.๒ แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหาร

๓.๒.๑ ร้านจำหน่ายอาหาร (ตามลือคที่โรงเรียนกำหนด)

๑) ข้าวราดแกงนักเรียน

- กั๊บข้าว ๓ อย่าง ราคา ๒๕-๓๐ บาท

- กั๊บข้าว ๒ อย่าง ราคา ๒๐-๒๕ บาท

๒) กั๊วยเตี๊ยว ราคา ๒๐-๒๕ บาท

๓) อาหารตามสั่ง ราคา ๒๕- ๓๐ บาท

๔) ภาชนะพลาสติกขนาดมาตรฐานไม่นำมาใช้ซ้ำ ต้องล้างให้สะอาด

๓.๒. ๒ ร้านจำหน่ายประเภทยำ ส้มตำ อาหารอีสาน ราคา ๒๐-๓๐ บาท

ข้อ ๔. แนวปฏิบัติในด้านสุขนิสัยของผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหาร

เพื่อให้เกิดความเรียบร้อยเป็นตัวอย่างด้านความสะอาดที่ดีแก่นักเรียนและผู้พบเห็น เหมาะสมกับ
สถานที่ให้การศึกษาอบรมเยาวชน และเพื่อให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหารมีคุณสมบัติที่เหมาะสมระหว่างปฏิบัติ
หน้าที่ ดังนั้น โรงเรียนจึงกำหนดการแต่งกายของผู้จำหน่ายอาหารและผู้ช่วยขายอาหารในร้านค้า ดังนี้

๔.๑ แต่งกายสุภาพเรียบร้อย สะอาด

๔.๒ ตัดเล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ

๔.๓ ไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพของมีนเมาขณะปฏิบัติงาน

๔.๔ มีผ้ากันเปื้อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมสีเขี๊ยว ตามที่สถานศึกษากำหนดตลอดเวลา

ขณะปฏิบัติงาน



(นายวิรัต พนารัตน์)

ผู้อำนวยการโรงเรียนแร่วัทยา