



ข้อกำหนดและรายละเอียด (Terms of Reference : TOR)

โรงเรียนพะเยาพิทยาคมว่าด้วยการให้จำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพในโรงอาหาร

ประจำปีการศึกษา 2566

ด้วยโรงเรียนพะเยาพิทยาคม มีความประสงค์เพื่อจัดจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพในโรงอาหาร ให้กับนักเรียน ครู และบุคลากรทางการศึกษาของโรงเรียน โดยกำหนดให้มีการจัดจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพแบบบริการจ้างเหมา率ราคาที่เป็นธรรม มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามระเบียบกฎหมายที่ของทางราชการและของโรงเรียน ดังนี้

1. ข้อบังคับทั่วไป

1.1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบข้อบังคับว่าด้วยการจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพในโรงอาหาร โรงเรียนพะเยาพิทยาคม อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา”

หมายเหตุ : ระเบียบนี้ไม่ส่งเสริมร้านค้าที่จัดจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพในโรงอาหาร ของโรงเรียน พะเยาพิทยาคม ในรูปแบบบริษัทที่ห่วงแต่ผลกำไร โดยไม่คำนึงถึงนักเรียนเป็นสำคัญ

1.2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา 2566 เป็นต้นไป

1.3 โรงอาหาร หมายถึง โรงอาหารโรงเรียนพะเยาพิทยาคม ซึ่งเป็นสถานที่ที่โรงเรียนพะเยาพิทยาคม จัดให้มีการให้บริการจำหน่ายอาหารประเภทต่าง ๆ และน้ำเพื่อสุขภาพเท่านั้น

1.4 ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ที่ได้รับสิทธิ์ในการจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพในโรงอาหารที่ได้ทำสัญญาเข้ากับโรงเรียนพะเยาพิทยาคมโดยตรง

2. จัดให้มีการจำหน่ายรายการที่กำหนด ดังนี้

2.1 ประเภทข้าวราดแกง ได้แก่ ข้าวราดแกงทุกชนิด

2.2 ประเภทอาหารajanเดียว ได้แก่ ข้าวหมูแดง, ข้าวหมูกรอบ, ข้าวขาหมู, ข้าวคลุกกะปิ และข้าวมันไก่

2.3 ประเภทเส้นต่าง ๆ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว, สุกี้, ข้าวซอย, ราดหน้า และขามนิจ

2.4 ประเภทของน้ำ (อาหารคาว) ได้แก่ ลูกชิ้นและไส้กรอก และ อาหารว่าง ได้แก่ ยำ และส้มตำ

2.5 ประเภทของหวานและผลไม้ ได้แก่ ขนมหวาน, เบเกอรี่, ผลไม้สด

2.6 ประเภทน้ำเพื่อสุขภาพ ได้แก่ น้ำผลไม้ตามฤดูกาล, น้ำสมุนไพร, นมเย็น และโอลัติน

3. คุณสมบัติของผู้ประกอบการร้านค้าในโรงอาหาร

3.1 ต้องมีสัญชาติไทย

3.2 ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรง โดยมีใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐที่รับรองว่าไม่เป็นโรคติดต่อทุกชนิด

3.3 ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่าง ๆ เป็นลายลักษณ์อักษรในเรื่องการจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพ

3.4 ต้องเป็นผู้มีความพร้อมทุกด้านในการจัดจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพ

4. เวลาการจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพ

4.1 การจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพ เปิดให้บริการจำหน่ายในวันทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการ) หรือ ตามวันและเวลาที่โรงเรียนกำหนด

4.2 ให้จำหน่ายอาหารตามเวลาที่กำหนด ดังนี้

- ตั้งแต่เวลา 06.00 น. ถึง 13.30 น. (ยกเว้น) - เวลา 07.45 น. ถึง เวลา 08.15 น.

4.3 ให้จำหน่ายน้ำเพื่อสุขภาพตามเวลาที่กำหนด ดังนี้

- ตั้งแต่เวลา 06.00 น. ถึง 16.30 น. (ยกเว้น) - เวลา 07.45 น. ถึง เวลา 08.15 น.

5. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

5.1 กำหนดราคาในการเสนอราคาเพื่อขอจำหน่ายอาหาร จำนวนเงิน 100,000 บาท/ ร้าน/ ปีการศึกษา จำหน่ายน้ำดื่มเพื่อสุขภาพ จำนวนเงิน 120,000 บาท/ ร้าน/ ปีการศึกษา และมีค่าใช้จ่ายส่วนกลาง ปีละ 15,000 บาท และค่าประกัน 5,000 บาท

5.2 ผู้ประกอบการร้านค้าในโรงอาหารไม่จำหน่ายอาหารที่ทางโรงเรียนประกาศห้าม ได้แก่ ลูกอม หมายฝรั่ง น้ำอัดลมทุกชนิด เครื่องดื่มซุกกำลัง เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสม ขนมถุงที่มีส่วนผสมของพงชูรส บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปชนิดบรรจุถ้วย อาหารสำเร็จรูป เครื่องดื่ม หรือขนมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นประโยชน์และก่อให้เกิดโทษ แก่ร่างกาย (ตามประกาศแนบท้าย)

5.3 ผู้ประกอบการร้านค้าต้องจำหน่ายอาหารทุกวันทำการของโรงเรียน และวันสอบ ถ้าไม่มีจำหน่าย ต้องแจ้งล่วงหน้า 2 วัน กรณีมีการหยุดขายบ่อยครั้ง โรงเรียนสามารถเลิกสัญญาตามเหตุผลการพิจารณาของ ผู้บริหารสถานศึกษา พร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิ์การเข้าเพื่อจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพในปีการศึกษาต่อไป

5.4 ผู้ประกอบการร้านค้าต้องไม่กระทำการอันใดที่ขัดต่อกฎหมายและระเบียบของโรงเรียน (ตามประกาศ แนบท้าย)

5.5 ผู้ประกอบการร้านค้าต้องเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการจำหน่ายให้พร้อมโดยที่ภาชนะต้องมี ความสะอาดและถูกหลักโภชนาการตามที่โรงเรียนกำหนด เช่น ห้ามใช้กล่องโฟม หรือถุงพลาสติก ต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติเท่านั้น และเมื่อสิ้นสุดระยะเวลาสัญญาต้องรับผิดชอบภาชนะคืนตาม จำนวนที่รับมอบไปในระยะแรกเริ่มสัญญา หากเมื่อครบกำหนดสัญญานามีความสามารถของภาชนะได้ครบตาม จำนวน ผู้ประกอบการต้องดำเนินการชดใช้ภาชนะคืนตามจำนวนที่รับมอบไปให้ครบตามจำนวนที่รับมอบ โดย ผู้ประกอบการร้านค้าทุกร้านต้องรับผิดชอบร่วมกัน

5.6 อาหารที่จำหน่ายต้องประกอบหรือปรุงสำเร็จมาจากบ้าน มีรสชาติกดัง ไม่หวานมันหรือเค็มเกินไป ต้องมีความสด สะอาด และมีประโยชน์ถูกหลักอนามัย ไม่เป็นเปื้อนสารที่เป็นพิษต่อร่างกาย และต้องได้รับการปรุง ให้สุก และอุ่นพร้อมจำหน่ายตลอดเวลา รวมถึงภาชนะที่ใส่อาหารจากบ้านมาจำหน่ายที่โรงเรียน ไม่อนุญาตให้ใส่ ถุงพลาสติก ควรบรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน เช่น หม้อสแตนเลสที่มีฝาปิด เป็นต้น ส่วนภาชนะที่บรรจุอาหาร

ครัวมีฝาปิดหรือผ้าขาวบางที่สะอาดปิดอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพ เพื่อป้องกันเชื้อโรค, ผู้ อื่น ๆ ตามที่โรงเรียนกำหนดอย่างเคร่งครัด

5.7 ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณร้านค้าและโรงอาหาร ร่วมกันวันละ 2 ครั้ง คือ ช่วงเช้า 1 ครั้ง และช่วงบ่าย 1 ครั้ง โดยกำหนดให้ทุกวันศุกร์ช่วงบ่ายต้องมีการทำกิจกรรม big cleaning day

5.8 ผู้ประกอบการต้องแต่งกายตามเครื่องแบบที่โรงเรียนกำหนด โดยโรงเรียนจะเป็นผู้จัดกำหนดให้กับผู้ประกอบการ คือ ผ้ากันเปื้อนสีน้ำตาลปักโลโก้ PPK, หมวกคลุมศีรษะสีขาวแบบเก็บผมให้เรียบร้อยปักโลโก้ PPK ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องใส่รองเท้าหุ้มส้น, สวมหน้ากากอนามัยขณะจำหน่ายสินค้า, ผมและเล็บมีคราฟต์ดให้สั้นและสะอาด, พดжаสูภาพเรียบร้อย ไม่ทະلهะวิวาทกับผู้ประกอบการรายอื่น ๆ

5.9 ผู้ประกอบการทุกคนต้องสวมถุงมือและใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปูรุ่งสำเร็จแล้วทุกชนิด ไม่ใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง และสวมใส่สวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา ห้ามผู้ประกอบการสูบบุหรี่ รวมถึงไม่ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงเรียน

5.10 การทำสัญญาผู้ประกอบการต้องมาทำสัญญากับทางโรงเรียนภายในวันและเวลาที่โรงเรียนกำหนด

5.11 ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายไฟฟ้าและน้ำประปาตามอัตราที่ทางโรงเรียนกำหนดทุกเดือน

5.12 โรงเรียนไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำความสะอาดอุปกรณ์ใส่อาหาร หลังการจำหน่ายที่โรงเรียน

5.13 กำหนดราคาขายอาหารดังนี้

5.13.1 ข้าวราดแกง ต้องมีกับข้าวให้เลือกซื้อ/บริการ ไม่น้อยกว่า 4 รายการต่อวัน

5.13.1.1 ข้าวราด - กับข้าว 2 อย่าง ราคาไม่เกิน 30 บาท

5.13.1.2 เพิ่มไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่เจียว เพิ่มราคা 5 บาท

5.13.2 อาหารจานเดียว พร้อมน้ำซุป ต้องมีรายการให้เลือกซื้อ/บริการ ไม่น้อยกว่า 2 ชนิด

5.13.2.1 ข้าวหมัดงอก , ข้าวหมกรอบ , ข้าวขาหมู , ข้าวคลอกกะปิ และข้าวมันไก่

ราคาไม่เกิน 30 บาท

5.13.3 อาหารประเภทเส้นต่าง ๆ

5.13.3.1 กวยเตี๋ยว , สกี้ , ข้าวซอย , ราดหน้า และขنمเจี๊ยน ราคาไม่เกิน 30 บาท

5.13.3.2 รายการอื่น ๆ ที่นักหนึกจากข้อ 5.13.3.1 ให้นำเสนอคณะกรรมการของ

โรงเรียนพิจารณาเป็นรายการไป

5.13.4 ประเภทของน้ำ (อาหารคาว)

ราคามิ่งเกิน 10 บาทต่อไม้

ราคาไม่เกิน 25 บาท

ราคามีเงินชิ้นละ 10 บาท

ราคาวันละ 10 บาท

5.13.4.5 มันฝรั่งทอด(French Fried) ราคาไม่เกิน 20 บาท

5.13.4.6 รายการอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากข้อ 5.13.4.1 – 5.13.4.5 ให้นำเสนอ

คณะกรรมการของโรงเรียนพิจารณาเป็นรายการไป

5.13.5 ประเภทขนมหวาน , ผลไม้สด , เบเกอรี่

5.13.5.1 ขนมหวาน ถ้วยละไม่เกิน 10 บาท

5.13.5.2 เบเกอรี่ ชิ้นละไม่เกิน 10 บาท

5.13.5.3 ผลไม้สดตามฤดูกาล งานละไม่เกิน 10 บาท

5.13.5.4 สลัด (ผัก+ไข่) , ผลไม้ งานละไม่เกิน 25 บาท

5.13.5.5 ขนมจีบ ชาลาเปา ราคาไม่เกินชิ้นละ 10 บาท

5.13.5.6 ข้าวโพดอบเนย ราคาไม่เกิน 10 บาท

5.13.5.7 มันฝรั่งทอด (French Fried) ราคาไม่เกิน 20 บาท

5.13.5.8 รายการอื่นๆที่นอกเหนือจากข้อ 5.13.5.1-5.13.5.7 ให้นำเสนอ

คณะกรรมการของโรงเรียนพิจารณาเป็นรายการไป

5.13.6 ประเภทน้ำเพื่อสุขภาพ

5.13.6.1 น้ำสมุนไพร ขนาด 16 ออนซ์ ราคาแก้วละ 10 บาท

5.13.6.2 น้ำผลไม้สดตามฤดูกาล ขนาด 16 ออนซ์ ราคาแก้วละ 10 บาท

5.13.6.3 น้ำผลไม้สดตามฤดูกาล (ปั่นเกล็ดหิมะ) ขนาด 16 ออนซ์ ราคาแก้วละ 10 บาท

5.13.6.4 โอลัตินและนมเย็น ขนาด 16 ออนซ์ ราคาแก้วละ 10 บาท

5.13.6.5 น้ำปั่น(ตามสั่ง) ขนาด 16 ออนซ์ ราคาแก้วละ 25-30 บาท

5.13.6.6 รายการอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากข้อ 5.13.6.1-5.13.6.5 ให้นำเสนอ

คณะกรรมการของโรงเรียนพิจารณาเป็นรายการไป

5.14 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

5.14.1 เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปนมากเกินไป และเป็นเนื้อจากร้านค้าที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรค

5.14.2 ผลไม้ ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

5.14.3 ผัก ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

5.14.4 ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เครื่องหมาย อ.ย. รับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ต้องไม่หมดอายุ ไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย มีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ

5.14.5 น้ำมันที่นำมาประกอบอาหารจะต้องไม่นำมาประกอบอาหารซ้ำในครั้งต่อ ๆ ไป

5.14.6 ข้าวที่นำมาหุงหรือนึ่งต้องมีคุณภาพดี ไม่อ่อนและไม่แข็งเกินไป

5.14.7 ไข่ที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี กรณีทำไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลูกเขย ไข่พะโล้ ต้องใช้ไข่เบอร์ 1 หรือ 0 (ศูนย์) เท่านั้น

5.15 วัตถุดิบที่นำมาประกอบน้ำเพื่อสุขภาพ ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

5.15.1 ผลไม้ที่ใช้ต้องเป็นผลไม้ตามฤดูกาล ต้องใหม่และสด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

5.15.2 ผลไม้ที่ใช้ในการทำน้ำเพื่อสุขภาพ ได้แก่ ส้ม, มะนาว, สับปะรด, ลิ้นจี่, ลำไย, มะพร้าว เป็นต้น นำผลไม้มาล้างให้สะอาดนำมายาดีแล้วหั่น成ชิ้น กรองแยกกาก เติมน้ำตาลในปริมาณเหมาะสม ไม่หวานเกินไป อาจเติมเกลือ ห้ามเติมสารปรุงแต่งกลิ่นรส ห้ามใช้สีสังเคราะห์และวัตถุกันเสียทุกชนิด ห้ามใส่สารเพิ่มความเป็นกรด เช่น กรดซิทริก เป็นต้น

5.15.3 ภาชนะบรรจุน้ำเพื่อสุขภาพควรใช้โถที่ทำความสะอาดแล้วก็อก สำหรับแก้วที่ใช้บรรจุน้ำเพื่อสุขภาพต้องผลิตจากพลาสติก PET พร้อมเมี่ยม เนื้อสีของเห็นสินค้าชัดเจน ค่อนข้างแข็งแบบยึดหยุ่น จับแล้วไม่ยวบ แต่สามารถบีบงอได้ไม่แตก

5.16 กรณีที่นักเรียนเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้ประกอบการให้บริการ หากตรวจสอบแล้วพบว่าเกิดจากอาหารที่ผู้ประกอบการให้บริการ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทุกกรณี

5.17 โรงเรียนไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการร้านค้าใช้สถานที่ในการทำกิจกรรมอื่นใดนอกจบที่กล่าวไว้ ในสัญญาและห้ามผู้อื่นใช้ หรือเช่าร้านค้า ไม่ว่าบางส่วนหรือทั้งหมดโดยไม่ได้รับอนุญาตจากทางโรงเรียน

5.18 โรงเรียนมีสิทธิตรวจสอบ ชนิดของสินค้า คุณภาพ ความสะอาด และความมีระเบียบของสถานที่ได้ โดยกำหนด 2 สัปดาห์ต่อครั้ง โดยคณะกรรมการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากทางโรงเรียน ซึ่งร้านค้าต้องถือปฏิบัติตามคำแนะนำและแก้ไขข้อบกพร่องที่เกิดขึ้น

5.19 การบริการด้านราคา คุณภาพ ร้านค้าจะต้องปฏิบัติตามที่ได้ตกลงกันไว้ หากมีการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ในเรื่องการบริการ ราคา หรือปริมาณ เพื่อให้เหมาะสมกับสภาวะเศรษฐกิจ จะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการ หรือโรงเรียนก่อน

5.20 ผู้ประกอบการห้ามดัดแปลงร้านค้า แก้ไขหรือห้ามต่อเติมสถานที่ทุกกรณี

5.21 ทุกร้านต้องติดป้ายแสดงชื่อร้าน รายการอาหารและระบุราคาอย่างชัดเจน โดยทางโรงเรียนเป็นผู้ดำเนินการจัดทำป้ายให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน โดยผู้ประกอบการเป็นผู้ออกแบบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

5.22 การดำเนินการตัดสินใจเงื่อนไขและข้อปฏิบัติตามข้อกำหนดและรายละเอียด (Terms Reference : TOR) จากคณะกรรมการของโรงเรียนพะ夷พิทยาคมถือเป็นผลอันสิ้นสุด

6. รายละเอียดการปรับ

6.1 ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ครบถ้วนตามรายละเอียดทางโรงเรียนมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ ผู้จำหน่ายยินยอมให้ทางโรงเรียนปรับตามเงื่อนไขที่กำหนด

6.2 ผู้ประกอบการต้องมีเจลแอลกอฮอล์ให้พร้อมใช้ ตลอดเวลาหาก ไม่ปฏิบัติตามที่กำหนด ผู้จำหน่ายอาหารยินดีให้ทางโรงเรียนปรับ 100 บาท/วัน

6.3 กรณีที่ผู้ประกอบการ นำร้านที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากทางโรงเรียนจะยกเลิกการทำสัญญาโดยทันทีและไม่ได้รับเงินค่าเช่าคืนถึงแม้ไม่หมดสัญญา ก็ตาม

7. การปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับ

ผู้อำนวยการโรงเรียนพยาบาลวิทยาศาสตร์บูรพาฯ ได้ดำเนินการจัดทำข้อบังคับดังนี้เพื่อสุขภาพในโรงอาหาร โรงเรียนพยาบาลวิทยาศาสตร์บูรพาฯ อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา พ.ศ.2564 และตามหลักโภชนาการและอนามัย พระราชบัญญัติว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคและข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ทั้งนี้ภายใต้การควบคุมดูแลจากโรงเรียน โดยคณะกรรมการโภชนาการที่โรงเรียนแต่งตั้งและได้รับมอบหมาย

8. ค่าใช้จ่ายส่วนกลางและค่าประกัน

ผู้ประกอบการตกลงชำระค่าใช้จ่ายส่วนกลางและค่าประกันล่วงหน้าก่อนกำหนดนัดเพื่อสุขภาพปีละ 20,000 บาท โดยแบ่งเป็นค่าใช้จ่ายส่วนกลาง 15,000 บาท และค่าประกัน 5,000 บาท (ค่าประกันทางโรงเรียนจะคืนเงินให้เมื่อผู้ประกอบการหมดสัญญาและอุปกรณ์ที่ใช้ไม่เกิดความชำรุดและเสียหาย สามารถใช้งานได้ตามปกติ)

ประกาศ ณ วันที่ 3 เดือน เมษายน พ.ศ. 2566

(นายวิจิตร วงศ์ชัย)

ผู้อำนวยการโรงเรียนพยาบาลวิทยาศาสตร์บูรพาฯ