



หลักเกณฑ์และเงื่อนไขแนบท้ายประกาศวิทยาลัยสารพัดช่างตราด
เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗

๑. ค่าธรรมเนียมการจำหน่ายอาหารล่วงหน้า/ร้านค้า/ปี

- ๑.๑ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง ๒๐,๐๐๐ บาทต่อปี (สองหมื่นบาทถ้วน)
- ๑.๒ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว ๑๕,๐๐๐ บาทต่อปี (หนึ่งหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
- ๑.๓ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทส้มตำ ขนมหวาน ๑๐,๐๐๐ บาทต่อปี (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน)

หมายเหตุ วิทยาลัยฯ จะไม่คืนเงินไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น

๒. ผู้ขายต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการขาย อุปกรณ์ในการประกอบอาหารให้พร้อม เช่น จาน ชาม ถ้วย ช้อน ส้อม และต้องทำความสะอาดล้างพื้นที่ขายอาหาร ประกอบอาหาร ภาชนะ มีความสะอาด ถูกหลักโภชนาการตามกำหนดของวิทยาลัยฯ

๓. อาหารที่จำหน่าย ต้องมีความสดใหม่สะอาด ถูกสุขลักษณะเป็นประโยชน์ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นพิษต่อร่างกาย ต้องได้รับการปรับปรุงที่สูง

๔. ผู้จำหน่ายต้องทำความสะอาดสถานที่จำหน่ายอาหารและประกอบอาหารตลอดเวลา

๕. ผู้จำหน่ายต้องแต่งกายถูกต้องตามหลักผู้ประกอบการทางโภชนาการ สวมเสื้อผ้าสะอาด สวมหมวกคลุมผมให้มิดชิดและเล็บมือเล็บเท้าสะอาด พุดจาสุภาพเรียบร้อย

๖. ผู้จำหน่ายต้องจำหน่ายอาหารทุกวันทั้งวันทั้งคืนที่วิทยาลัยเปิดทำการปกติ ถ้าไม่มาจำหน่ายต้องแจ้งล่วงหน้า ๒ วันและถ้าหยุดขายรวมกันเกิน วันทำการต่อ ๑ รอบสัญญา วิทยาลัยฯ สามารถยกเลิกสัญญาได้

๗. ห้ามผู้ประกอบการร้านค้า นำภาชนะใส่อาหารประเภทพลาสติก จานโฟม กลังโฟม หรือวัสดุต่างๆ ที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมมาใส่อาหารโดยเด็ดขาด

๘. ผู้จำหน่ายต้องชำระค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าตามมิเตอร์ ราคาค่าน้ำหน่วยละ ๒๐ บาท ราคาค่าไฟฟ้าหน่วยละ ๕ บาท โดยชำระเงินทุกสิ้นเดือน ไม่เกินวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป

๙. ต้องจำหน่ายอาหารในราคาที่วิทยาลัยฯ กำหนดให้เท่านั้น

๙.๑ ประเภทข้าวราดแกง

- กับข้าว ๑ อย่าง ๒๕ บาท
- กับข้าว ๒ อย่าง ๓๐ บาท
- ไข่ดาวฟองละ ๕ บาท

๙.๒ ประเภทก๋วยเตี๋ยว/เส้น ชามละ ๒๕ บาท

๙.๓ ประเภทร้านยา (คิดตามจริง วัตถุประสงค์ที่เลือก)

๙.๔ ขนมหวาน ถ้วยละ ๑๕ บาท

๙.๕ ห้ามจำหน่ายอาหารประเภทอื่นนอกเหนือจากประเภทของตนเอง

๙.๖ ห้ามจำหน่ายอาหารที่มีส่วนผสมของกัญชา สารเสพติดทุกประเภท และสารอื่นๆที่

กระทรวงสาธารณสุขประกาศไว้เป็นสารอันตราย

๑๐. การดูแล และรักษาความสะอาดร้านอาหาร

๑๐.๑ ภายในร้านอาหารผู้ประกอบการจะต้องดูแลทำความสะอาดบริเวณพื้นที่เช่าของตนเอง (พื้นที่ภายในและร้านค้าพื้นที่หลังร้านค้าตามที่กำหนด) รวมทั้งถังดักไขมันประจำร้านในตู้ของตนเองให้สะอาดอยู่เสมอ

๑๐.๒ ห้ามมิให้ผู้ประกอบการ ตอก เจาะ งัด ผนังและพื้นโรงอาหารโดยเด็ดขาด หากร้าน ชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบจะต้องซ่อมแซมให้เหมือนเดิม

๑๐.๓ ห้ามเทไขมัน เศษอาหารลงในอ่างภาชนะ รวมทั้งถังดักไขมันประจำร้านค้าของตนเองให้สะอาดอยู่เสมอ หากเกิดปัญหาท่อตัน ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบและอุปกรณ์ต่าง ๆ ภายในร้าน เช่น ท่อน้ำ ก๊อกน้ำ ปลั๊กไฟ หากเกิดการชำรุดผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในการเปลี่ยนและแก้ไขเองให้เหมือนเดิม

๑๑. ห้ามขายหรือให้เข้าร้านให้กับบุคคลอื่น

๑๒. ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกให้จำหน่ายอาหารทุกคน ต้องตรวจสอบสุขภาพตามที่วิทยาลัยฯ กำหนด และต้องส่งผลตรวจให้วิทยาลัยฯ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(นายชลธน วรรณศรีพงษ์)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างตราด