



**ประกาศโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์**  
**เรื่อง รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์**

ด้วยโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ มีความประสงค์จะรับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ประเภทต่าง ๆ จำนวน ๓ ร้าน ดังนี้

๑. ประเภทก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๑ ร้าน
๒. ประเภทอาหารว่าง ได้แก่ แครปญี่ปุ่น หรือ ขนมโตเกียว หรือ โรตีสี จำนวน ๑ ร้าน
๓. ประเภทเครื่องดื่มและขนมหวาน จำนวน ๑ ร้าน

เพื่อจัดจำหน่ายอาหารให้นักเรียน บุคลากร และผู้เกี่ยวข้องในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ ซึ่งมีจำนวนประมาณ ๑,๐๐๐ คน โดยมีการบริการจัดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีคุณภาพในราคาที่เหมาะสม มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามระเบียบของโรงเรียน

**๑. คุณสมบัติของผู้สมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม**

- ๑.๑ มีสัญชาติไทย
- ๑.๒ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปีบริบูรณ์ โดยนับถึงวันที่ยื่นใบสมัครตามประกาศนี้
- ๑.๓ ต้องเป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบอาหารและจำหน่ายอาหาร ในช่วงเวลา ๖.๐๐ – ๑๙.๐๐ น.
- ๑.๔ ไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรงและโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติงานในฐานะผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร โดยมีใบรับรองแพทย์มาประกอบ

**๒. กำหนดการยื่นใบสมัครและหลักฐานประกอบการรับสมัคร**

๒.๑ ผู้สนใจสามารถติดต่อขอรับใบสมัคร ได้ที่โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ หรือ ดาวน์โหลดเอกสารใบสมัคร ได้ที่ [shorturl.at/jqyKY](http://shorturl.at/jqyKY) หรือ สแกน QR Code ด้านล่าง สามารถส่งใบสมัครด้วยตนเอง หรือ ส่งเอกสารทางไปรษณีย์ ที่อยู่โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ (งานสุขภาพอนามัย) ๓๖๔ หมู่ ๕ ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม ๗๓๑๗๐ ติดต่อสอบถามโทร. ๐๒ ๐๒๗ ๗๘๕๐ ต่อ ๔๐๖ ตั้งแต่วันที่ ๑๒ เมษายน ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๕ ตามวันและเวลาราชการ (๐๘.๓๐ – ๑๖.๓๐ น.)

**๒.๒ หลักฐานประกอบการรับสมัคร**

- ๒.๒.๑ รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวกและไม่ใส่แว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ รูป
- ๒.๒.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ชุด
- ๒.๒.๓ ใบรับรองแพทย์การตรวจสุขภาพสำหรับผู้ประกอบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มจากสถานพยาบาล โดยใบรับรองแพทย์ต้องระบุว่าไม่เป็นโรคไวรัสตับอักเสบบ
- ๒.๒.๔ หนังสือรับรองผ่านการอบรมต่าง ๆ (ถ้ามี) จำนวน ๑ ชุด

๒.๓ ประกาศรายชื่อผู้สิทธิ์แข่งขัน ในวันที่ ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ทางเว็บไซต์ [www.mwit.ac.th](http://www.mwit.ac.th)



### ๓. การพิจารณาและผลการพิจารณา

๓.๑ หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้า โดยมีรายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายประกอบหมายเลข ๑

๓.๒ โรงเรียนจะพิจารณาคัดเลือกจากผู้ยื่นใบสมัครและการทดสอบการปรุงอาหาร ตามเกณฑ์การประเมินของคณะกรรมการฯ

๓.๓ การแข่งขันทดสอบประกอบอาหารใน วันที่ ๑๖ - ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ณ โรงเรียนมหิตลวิทย์วิทยานุสรณ์ โดยผู้สมัครจะต้องนำวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการปรุงอาหารมาเองทั้งหมด

๓.๔ ทางโรงเรียนจะแจ้งเมนูบังคับให้ทราบในวันประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน โดยผู้มีสิทธิ์แข่งขันจะต้องเตรียมเมนูแนะนำมา ๑ รายการ เพื่อปรุงให้แก่คณะกรรมการฯ ได้ทดสอบรสชาติอาหาร

๓.๔ ในวันแข่งขันให้ผู้มีสิทธิ์แข่งขันแสดงรายการอาหารที่จะจำหน่ายพร้อมระบุราคาจำหน่ายเสนอแก่คณะกรรมการฯทราบ

๓.๔ ประกาศผลการคัดเลือกในวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ทางเว็บไซต์ [www.mwit.ac.th](http://www.mwit.ac.th)

### ๔. การทำสัญญาประกอบการจำหน่ายอาหาร

๔.๑ ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการร้านค้าต้องทำสัญญากับโรงเรียน พร้อมหลักฐานประกอบการทำสัญญา ในวันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ โรงอาหารโรงเรียนมหิตลวิทย์วิทยานุสรณ์ หากผู้ได้รับการคัดเลือกไม่มาทำสัญญา ตามวันและเวลาดังกล่าว จะดำเนินการตัดสิทธิ์ และจะเรียกผู้ผ่านการคัดเลือกที่ได้อันดับ ๒ แทน

๔.๒ สัญญามีระยะเวลา ๑ ปี

๔.๓ เอกสารประกอบการทำสัญญา โปรดจัดเตรียมมาอย่างละ ๒ ฉบับ ดังนี้

๔.๓.๑ สำเนาบัตรประชาชนของผู้ประกอบการร้านค้า

๔.๓.๒ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการร้านค้า

๔.๓.๓ สำเนาบัตรประชาชนของผู้ช่วยขายอาหาร

๔.๓.๔ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ช่วยขายอาหาร

๔.๓.๕ ใบรับรองแพทย์การตรวจสุขภาพสำหรับผู้ประกอบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มจากสถานพยาบาล โดยใบรับรองแพทย์ต้องระบุว่าไม่เป็นโรคไวรัสตับอักเสบบีของผู้ประกอบการร้านค้าและผู้ช่วยขายอาหาร คนละ ๑ ฉบับ

๔.๔ ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการร้านค้า ต้องชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ดังนี้

๔.๔.๑ เงินสดหลักประกันสัญญา จำนวน ๓,๐๐๐ บาท (สามพันบาทถ้วน) จ่ายในวันทำสัญญาเท่านั้น เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตามสัญญาและเป็นค่าประกันความเสียหายอื่น ๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับโรงเรียน โดยโรงเรียนจะคืนเงินดังกล่าวเมื่อพ้นภาระผูกพันตามสัญญาเรียบร้อยแล้ว

๔.๔.๒ การชำระค่าบำรุงสถานที่ ดังนี้

๔.๔.๒.๑ ค่าบำรุงสถานที่ อัตราเดือนละ ๑,๐๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)

๔.๔.๒.๒ ค่าน้ำ และค่าไฟ ที่ปรากฏจริง (จด ณ วันสิ้นเดือน หากตรงกับวันหยุดจะจดก่อนหรือหลัง วันหยุดแล้วแต่กรณี)

๔.๔.๓ ผู้ประกอบการต้องชำระค่าใช้จ่ายตามข้อ ๔.๔.๒ ภายในวันที่ ๕ ของแต่ละเดือน ที่งานการเงินและบัญชี ระหว่างเวลา ๐๙.๓๐ น.-๑๕.๐๐ น. ในวันทำการ งานการเงินและบัญชีออก

ใบเสร็จรับเงินให้แก่ผู้ประกอบการเก็บไว้เป็นหลักฐาน หากผิดนัดไม่ชำระตามกำหนดโรงเรียนจะคิดดอกเบี้ยปรับในอัตราวันละ ๑๐๐ บาท ทุก ๆ คราวที่มีการผิดนัด

๔.๔ โรงเรียนอาจเปลี่ยนแปลงอัตราค่าบำรุงสถานที่ในระหว่างอายุสัญญาโดยที่ได้พิจารณาแล้ว เห็นว่าเป็นอัตราที่เหมาะสมซึ่งแจ้งให้ผู้ประกอบการร้านค้า ทราบก่อนล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องยอมรับและชำระค่าบำรุงสถานที่ตามที่เปลี่ยนแปลงนั้นด้วย

## ๕. กำหนดเวลาการปฏิบัติหน้าที่ของผู้จำหน่ายอาหาร

๕.๑ การจำหน่ายอาหารในวันที่มีกิจกรรมการเรียนการสอน (ยกเว้น วันที่ทางโรงเรียนประกาศมีกิจกรรมต่าง ๆ )

มือเช้า	จำหน่ายตั้งแต่เวลา	๐๖.๐๐ - ๐๗.๔๐ น.
มือกลางวัน	จำหน่ายตั้งแต่เวลา	๑๑.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.
มือเย็น	จำหน่ายตั้งแต่เวลา	๑๖.๐๐ - ๑๙.๐๐ น.

๕.๒ การจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในวันหยุด เสาร์-อาทิตย์ จำหน่ายเวลา ๐๖.๐๐ - ๑๙.๐๐ น.

## ๖. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

๖.๑ อาหารที่จำหน่ายในโรงอาหารต้องเป็นอาหารที่มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภคเป็นสิ่งสำคัญ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องให้ความสำคัญกับสิ่งต่อไปนี้

๖.๑.๑ ต้องใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด ถูกหลักอนามัย และต้องดำเนินการปรุงอาหารโดยคำนึงถึงคุณค่าสารอาหารตามหลักโภชนาการและจัดร้านอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๖.๑.๒ ต้องที่ใช้เครื่องปรุงรสได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. หรือมีเครื่องหมาย มอก.กำกับเท่านั้น

๖.๑.๓ ให้ใช้น้ำมันถั่วเหลืองหรือน้ำมันรำข้าว สำหรับอาหารประเภทผัด และให้ใช้น้ำมันปาล์มสำหรับอาหารประเภททอด

๖.๑.๔ ไม่ใส่ผงชูรส หรือสิ่งเจือปนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๖.๑.๕ ต้องล้างผักและผลไม้ให้สะอาดตามมาตรฐานกรมอนามัย

๖.๑.๖ ใช้น้ำแข็งที่ใช้บริโภคที่สะอาด และไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มอื่นใดแช่ปะปนลงไป ในถังบรรจุน้ำแข็ง

๖.๑.๗ เตรียมภาชนะและอุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร อย่างเพียงพอ มีความสะอาดและปลอดภัยได้มาตรฐาน Food grade ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๖.๒ งดใช้ภาชนะที่ทำมาจากโฟม และลดการใช้พลาสติก โดยอนุโลมให้ใช้วัสดุย่อยสลายง่าย และไม่เป็นมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมแทนได้

๖.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการขายและอุปกรณ์ประกอบอาหารของตนเอง

๖.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องรับผิดชอบภาชนะใส่อาหารของโรงเรียนอย่างเคร่งครัด ดูแลรักษาภาชนะใส่อาหารของโรงเรียนมิให้สูญหาย แหกหัก ชำรุด ถ้าภาชนะของโรงเรียนสูญหาย แหกหัก ชำรุด ผู้ประกอบการร้านค้าต้องชดใช้เป็นเงินตามราคาเท่าของภาชนะนั้น ๆ ให้กับโรงเรียน

๖.๕ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องรับผิดชอบการทำมาความสะอาดบริเวณที่ร้านค้าตนเองตลอดเวลาทำการ

๖.๖ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องแต่งกายตามหลักของผู้สัมผัสอาหาร เช่น สวมหมวกคลุมผมให้มิดชิด รักษาความสะอาดของร่างกาย ผมและเล็บมือ เล็บเท้าต้องสะอาด เป็นต้น พุดจาสุภาพเรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นในโรงเรียน

๖.๗ กำหนดรายการอาหารและราคาขายอาหาร ดังนี้

๖.๗.๑ ร้านจำหน่ายประเภทก๋วยเตี๋ยว

ต้องมีรายการอาหารให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๕ รายการอาหารต่อวัน และต้องทำป้ายระบุรายการอาหารและราคาไว้อย่างชัดเจน โดยผู้ประกอบการร้านค้าต้องจำหน่ายอาหารในราคาที่เหมาะสมกับปริมาณ

๖.๗.๓ ร้านจำหน่ายประเภทอาหารว่าง ได้แก่ แครกเป็ญี่ปุ่น หรือ ขนมโตเกียว หรือ โรตีสี

ต้องมีรายการอาหารว่างให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๕ รายการอาหารต่อวัน และต้องทำป้ายระบุรายการอาหารและราคาไว้อย่างชัดเจน โดยผู้ประกอบการร้านค้าต้องจำหน่ายอาหารในราคาที่เหมาะสมกับปริมาณ

๖.๗.๔ ร้านจำหน่ายประเภทเครื่องดื่มและขนมหวาน

ต้องมีรายการเครื่องดื่มและขนมหวานให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๕ รายการอาหารต่อวัน และต้องทำป้ายระบุรายการอาหารและราคาไว้อย่างชัดเจน โดยผู้ประกอบการร้านค้าต้องจำหน่ายอาหารในราคาที่เหมาะสมกับปริมาณ

กรณีมีการเพิ่มเติมรายการอาหารหรือเครื่องดื่ม ต้องอยู่ในการพิจารณาของงานสุขภาพอนามัยและต้องได้รับการอนุญาตจากทางโรงเรียนก่อนและการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงราคาอาหารให้อยู่ในการพิจารณาของโรงเรียน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

(ดร.วรารงค์ รักเรืองเดช)

ผู้อำนวยการโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์