



ประกาศโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์
เรื่อง รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์

.....

ด้วยโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์มีความประสงค์จะรับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ประเภทต่าง ๆ จำนวน ๓ ร้าน ดังนี้

- | | |
|-----------------------|--------------|
| ๑. ประเภทอาหารจานด่วน | จำนวน ๒ ร้าน |
| ๒. ประเภทอาหารว่าง | จำนวน ๑ ร้าน |

เพื่อจัดจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพในราคาที่เหมาะสม สะอาด ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามระเบียบของโรงเรียน ให้แก่นักเรียน บุคลากร และผู้เกี่ยวข้องในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ จำนวนประมาณ ๑,๐๐๐ คน

๑. คุณสมบัติของผู้สมัครผู้ประกอบการร้านค้า เพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

- ๑.๑ มีสัญชาติไทย
- ๑.๒ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปีบริบูรณ์ โดยนับวันที่ยื่นใบสมัครตามประกาศนี้
- ๑.๓ ต้องเป็นผู้ที่มีความพร้อมในการประกอบอาหาร ในช่วงเวลา ๐๖.๐๐-๑๙.๐๐ น.
- ๑.๔ ไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรงและเป็นโรคที่มีอุปสรรคต่อการปฏิบัติงานในฐานะผู้สัมผัสอาหาร/
ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

๒. กำหนดการยื่นใบสมัครและหลักฐานประกอบการรับสมัคร

๒.๑ ผู้สนใจสามารถติดต่อขอรับใบสมัครที่โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ หรือดาวน์โหลดใบสมัครได้ที่ QR Code ด้านล่างและส่งใบสมัครด้วยตนเอง หรือ ส่งเอกสารทางไปรษณีย์ ที่อยู่โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ (งานสุขภาพอนามัย) เลขที่ ๓๖๔ หมู่ ๕ ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม ๗๓๑๗๐ ติดต่อบริษัทโทร ๐๒ ๐๒๗ ๗๘๕๐ ต่อ ๒๔๘ ตั้งแต่วันที่ ๘ - ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ตามวันและเวลาราชการ (๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.)

๒.๒ หลักฐานประกอบการรับสมัคร

- ๒.๒.๑ รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวกและไม่ใส่แว่นตาขนาด ๑ นิ้ว
จำนวน ๑ รูป
- ๒.๒.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ชุด
- ๒.๒.๓ ใบรับรองการตรวจสุขภาพสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
จากสถานพยาบาล โดยใบรับรองต้องระบุ ผลการตรวจโรคไวรัสตับอักเสบบีให้ชัดเจน
- ๒.๒.๔ หนังสือรับรองผ่านการอบรมต่าง ๆ (ถ้ามี) จำนวน ๑ ชุด
- ๒.๓ ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมแข่งขันทดสอบประกอบอาหารในวันที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖
ทางเว็บไซต์ www.mwit.ac.th



๓. การพิจารณาและผลการพิจารณา

๓.๑ หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้า รายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายประกอบหมายเลข ๑

๓.๒ โรงเรียนจะพิจารณาคัดเลือกจากผู้ยื่นใบสมัครและการทดสอบการประกอบปรุงอาหารตามเกณฑ์การประเมินของคณะกรรมการ

๓.๓ การแข่งขันทดสอบประกอบปรุงอาหารจัดในวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ณ โรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ โดยผู้สมัครจะต้องนำวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบปรุงอาหารมาเองทั้งหมด

๓.๔ โรงเรียนจะแจ้งเมนูบังคับให้ทราบในวันประกาศผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขัน ทั้งนี้ผู้มีสิทธิ์แข่งขันจะต้องเตรียมเมนูแนะนำ จำนวน ๑ รายการ เพื่อปรุงแก่คณะกรรมการ ได้ทดสอบและพิจารณารสชาติอาหาร

๓.๕ ในวันแข่งขัน ขอให้ผู้มีสิทธิ์ แสดงรายการอาหารที่จะจำหน่ายพร้อมระบุราคาสำหรับเสนอคณะกรรมการเพื่อพิจารณา

๓.๖ ประกาศผลการคัดเลือกในวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ทางเว็บไซต์ www.mwit.ac.th

๔. การทำสัญญาประกอบการจำหน่ายอาหาร

๔.๑ ผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องทำสัญญากับทางโรงเรียนพร้อมยื่นหลักฐานประกอบการทำสัญญาในวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. ณ โรงอาหารโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ หากผู้ที่ได้รับคัดเลือกไม่มาทำสัญญาตามวันและเวลาดังกล่าว โรงเรียนจะตัดสิทธิ์และเรียกผู้ผ่านการคัดเลือกอันดับต่อไป

๔.๒ สัญญาสิ้นสุดวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

๔.๓ เอกสารประกอบการทำสัญญาพร้อมลงนามสำเนาถูกต้อง มีดังต่อไปนี้

๔.๓.๑ สำเนาบัตรประชาชนของผู้ประกอบการร้านค้า จำนวน ๒ ฉบับ

๔.๓.๒ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการร้านค้า จำนวน ๒ ฉบับ

๔.๓.๓ สำเนาบัตรประชาชนของผู้ช่วยผู้ประกอบการร้านค้า จำนวน ๒ ฉบับ

๔.๓.๔ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ช่วยผู้ประกอบการร้านค้า จำนวน ๒ ฉบับ

๔.๓.๕ ใบรับรองการตรวจสุขภาพสำหรับผู้ประกอบธุรกิจอาหารจากสถานพยาบาล โดยใบรับรองต้องระบุโรคไวรัสตับอักเสบบีให้ชัดเจน ทั้งของผู้ประกอบการร้านค้าและผู้ช่วยผู้ประกอบการร้านค้า คนละ ๑ ฉบับ

๔.๔ ผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ดังนี้

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

๔.๔.๒ การชำระค่าบำรุงสถานที่ ดังนี้

๔.๔.๒.๑ ค่าบำรุงสถานที่ อัตราเดือนละ ๑,๐๐๐ บาท

๔.๔.๒.๒ ค่าน้ำและค่าไฟฟ้า ตามที่ปรากฏจริง (จด ณ วันสิ้นเดือน หากตรงกับวันหยุดจะจดก่อนหรือหลังวันหยุดแล้วแต่กรณี)

๔.๔.๓ ผู้ประกอบการต้องชำระค่าใช้จ่าย ตามข้อ ๔.๔.๒ ภายในวันที่ ๕ ของแต่ละเดือนเวลา ๐๙.๓๐ - ๑๕.๐๐ น. ของวันทำการ ณ งานการเงินและการบัญชี โรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ งานการเงินและการบัญชีจะออกใบเสร็จรับเงินให้แก่ผู้ประกอบการเพื่อเก็บไว้เป็นหลักฐาน หากผิดนัดไม่ชำระตามวันและเวลาดังกล่าว โรงเรียนจะปรับ โดยคิดค่าปรับในอัตราวันละ ๑๐๐ บาท ในแต่ละครั้งที่มีการผิดนัด

๔.๔.๔ โรงเรียนอาจมีการพิจารณาเปลี่ยนแปลงอัตราค่าบำรุงสถานที่ตามความเหมาะสมในระหว่างอายุสัญญา ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ผู้ประกอบการร้านค้าทราบก่อนล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องยอมรับและชำระค่าบำรุงสถานที่ตามที่เปลี่ยนแปลงนั้นด้วย

๕. กำหนดเวลาการปฏิบัติหน้าที่ของผู้จำหน่ายอาหาร

๕.๑ การจำหน่ายอาหารในวันที่มีกิจกรรมการเรียนการสอน (ยกเว้นวันที่ทางโรงเรียนประกาศจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพิ่มเติม/กรณีพิเศษ)

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

๕.๒ การจำหน่ายอาหารในวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ จำหน่ายตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ – ๑๙.๐๐ น.

๖. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

๖.๑ อาหารที่จำหน่ายในโรงอาหารต้องเป็นอาหารที่มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องให้ความสำคัญกับสิ่งต่อไปนี้

๖.๑.๑ ต้องใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด ถูกหลักอนามัย และต้องดำเนินการปรุงอาหารโดยคำนึงถึงคุณค่าตามหลักโภชนาการและจัดร้านอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๖.๑.๒ ต้องใช้เครื่องปรุงรสที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ออย. หรือมีเครื่องหมาย มอก. กำกับเท่านั้น

๖.๑.๓ ให้น้ำมันถั่วเหลืองหรือน้ำมันรำข้าวสำหรับอาหารประเภทผัด และใช้น้ำมันปาล์มสำหรับอาหารประเภททอด

๖.๑.๔ ไม่ใช้ผงชูรสหรือสิ่งเจือปนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๖.๑.๕ ต้องล้างผักและผลไม้ให้สะอาดตามมาตรฐานกรมอนามัย

๖.๑.๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคจะต้องสะอาดและไม่เอาอาหารหรือเครื่องดื่มอื่นใด แชล่งไปในภาชนะบรรจุ น้ำแข็งสำหรับบริโภค

๖.๑.๗ เตรียมภาชนะและอุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบปรุงอาหารและการจำหน่ายอาหารอย่างเพียงพอ มีความสะอาดและปลอดภัยได้มาตรฐาน Food grade ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๖.๒ งดใช้ภาชนะที่ทำมาจากโฟมและลดการใช้พลาสติก โดยอนุโลมให้ใช้วัสดุย่อยสลายง่าย และไม่เป็นมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมแทนได้

๖.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการจำหน่ายและอุปกรณ์ประกอบปรุงอาหารของตนเอง

๖.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องรับผิดชอบภาชนะใส่อาหารของโรงเรียนอย่างเคร่งครัด ดูแลรักษาภาชนะในอาหารของโรงเรียนไม่ให้สูญหาย แตกหัก ชำรุด ถ้าภาชนะของโรงเรียนสูญหาย แตกหัก ชำรุด ผู้ประกอบการร้านค้าต้องชดใช้เป็นเงินตามราคาของภาชนะนั้น ๆ ให้กับโรงเรียน

๖.๕ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณร้านค้าของตนเองตลอดเวลาทำการ

๖.๖ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องแต่งกายตามหลักของผู้สัมผัสอาหาร เช่น สวมหมวกคลุมผมให้มิดชิด รักษาความสะอาดของร่างกาย ผมนี้อื่นและเล็บเท้าต้องสะอาด เป็นต้น พุดจาสุขภาพเรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นในโรงเรียน

๖.๗ กำหนดรายการอาหารและราคาขายอาหาร ดังนี้

๖.๗.๑ ร้านจำหน่ายประเภทอาหารจานด่วน ต้องมีรายการอาหารให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๑-๒ รายการต่อวัน และต้องทำป้ายระบุรายการอาหารและราคาไว้อย่างชัดเจน โดยผู้ประกอบการร้านค้าต้องจำหน่ายอาหารในราคาที่เหมาะสมกับปริมาณ

๖.๗.๒ ร้านจำหน่ายประเภทอาหารว่าง ต้องมีรายการอาหารให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๔-๕ รายการต่อวัน และต้องทำป้ายระบุรายการอาหารและราคาไว้อย่างชัดเจน โดยผู้ประกอบการร้านค้าต้องจำหน่ายอาหารในราคาที่เหมาะสมกับปริมาณ

กรณีการเพิ่มเติมรายการอาหารต้องอยู่ในการพิจารณาของงานสุขภาพอนามัยและต้องได้รับอนุญาตจากทางโรงเรียนก่อน สำหรับการเปลี่ยนแปลงราคาอาหารให้อยู่ในการพิจารณาของโรงเรียน

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(นางสาวศิริรัตน์ ศิริชีพชัยยันต์)

รองผู้อำนวยการ รักษาการแทน

ผู้อำนวยการโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์

เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร
โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ มีดังนี้

คะแนนเต็ม ๘๐ คะแนน แบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ได้แก่

๑. ทักษะในการเตรียมและการประกอบอาหาร (คะแนนเต็ม ๖๐ คะแนน)

เมนูอาหารบังคับ ๓๐ คะแนน และเมนูอาหารแนะนำ ๓๐ คะแนน

- ๑.๑ ความสดใหม่และคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร
- ๑.๒ ขั้นตอนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ/การหั่น โดยแยกเชิงของดิบ-ของสุก
- ๑.๓ เครื่องปรุงที่ใช้ผ่านมาตรฐาน ออย. หรือมีเครื่องหมาย มอก. กำกับเท่านั้น
- ๑.๔ ทักษะในการปรุงประกอบอาหาร
- ๑.๕ สีสัมผัสและกลิ่นของอาหารขณะปรุงสุก
- ๑.๖ รสชาติอาหาร

๒. คุณสมบัติของผู้สมัคร (คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน)

- ๒.๑ เป็นผู้ที่มีพฤติกรรมสุภาพเรียบร้อย เป็นมิตรต่อผู้ให้บริการ
- ๒.๒ มีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารหรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานภาครัฐ
- ๒.๓ สุขอนามัยขณะประกอบอาหารล้างมือก่อนสัมผัสอาหารเสมอ ไม่ไอจามขณะปรุงอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ด้านการแต่งกายพิจารณาจากการสวมหมวกคลุมผมมีดขีด สวมผ้ากันเปื้อน ไม่สวมแหวน นาฬิกาข้อมือ ไม่ทาสีเล็บ เล็บไม่ยาว
- ๒.๔ เป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบอาชีพและการจัดจำหน่าย ได้แก่ มีวัสดุ อุปกรณ์เครื่องครัว ที่จำเป็นเพียงพอ มีความพร้อมด้านบุคลากรที่จะดำเนินงานและเงินทุนในการประกอบกิจการ

ผู้ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการ

- ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกต้องผ่านเกณฑ์พิจารณาจากคณะกรรมการ โดยได้คะแนนเฉลี่ยรวมไม่ต่ำกว่า ๕๐ คะแนน
- วิธีการคัดเลือก ตัดสินตามลำดับคะแนนรวมจากมากไปน้อย โดยคัดเลือกผู้สมัครที่ได้รับคะแนนมากที่สุด หากคะแนนเท่ากัน ผลการพิจารณาตัดสินโดยคณะกรรมการคัดเลือกร้านอาหารถือเป็นที่ยึดถือ โดยจะขึ้นบัญชีผู้ได้รับการคัดเลือก และลำดับสำรอง ๒ ลำดับ