



ประกาศโรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า
เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าจำหน่ายอาหาร/เครื่องดื่มภายในโรงเรียน
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘

ด้วยทางโรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า มีความประสงค์รับสมัครผู้เข้าประกอบกิจการร้านจำหน่ายอาหาร/เครื่องดื่มภายในโรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘ จำนวน ๒๔ ร้าน เพื่อให้บริการแก่นักเรียน บุคลากรภายในและผู้ใช้บริการทั่วไป ตามเงื่อนไขและรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ผู้ประสงค์จะสมัครเข้าประกอบการจำหน่ายอาหาร/เครื่องดื่มสามารถติดต่อขอใบสมัครและยื่นใบสมัครที่งานโภชนาการ สำนักงานกลุ่มบริหารทั่วไป โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า ในวันและเวลาราชการหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่หมายเลขโทรศัพท์เบอร์ติดต่อ ๐๒-๓๗๒๐๒๒๘ ต่อ ๑๐๕

กำหนดการดังนี้

๑๐-๑๘	มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘	ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน
๒๐-๒๑	มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘	ทดสอบรสชาติอาหาร ณ ชั้น ๑ บริเวณโรงอาหารใหญ่ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. เป็นต้นไป
๒๔	มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘	ประกาศผลการพิจารณาคัดเลือก
๑๓	พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๘	ตกลงทำสัญญา
๑๖	พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๘	ประกอบกิจการ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายพิสิษฐ์ ศุภวัฒน์ธนบดี)
ผู้อำนวยการโรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า

เงื่อนไขและรายละเอียดแนบท้ายประกาศ
การรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าจำหน่ายอาหาร/เครื่องดื่ม
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘ โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า

๑. จุดที่ตั้งเพื่อให้บริการและอัตราค่าเช่า

๑.๑ ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ภายในโรงอาหารใหญ่ จำนวน ๑๗ ร้าน อัตราค่าเช่าคงที่
จ่ายครั้งเดียว แบบรายปีตามที่โรงเรียนกำหนดในใบสมัคร ประกอบด้วย

- | | |
|--|--------------|
| ๑. ร้านน้ำดื่มชนิดขวด และเครื่องดื่มบรรจุสำเร็จรูป | จำนวน ๒ ร้าน |
| ๒. ร้านน้ำผลไม้และน้ำปั่น | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๓. ร้านข้าวมันไก่ | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๔. ร้านข้าวราดแกง | จำนวน ๓ ร้าน |
| ๕. ร้านก๋วยเตี๋ยว | จำนวน ๓ ร้าน |
| ๖. ร้านอาหารจานเดียว | จำนวน ๒ ร้าน |
| ๗. ร้านส้มตำ ไก่ทอด | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๘. ร้านเบเกอรี่ | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๙. ร้านผลไม้ | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๑๐. ร้านอาหารว่าง | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๑๑. ร้านเครป ขนมโตเกียว | จำนวน ๑ ร้าน |

๑.๒ ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ภายในโรงอาหารเล็ก จำนวน ๗ ร้าน อัตราค่าเช่าคงที่
จ่ายครั้งเดียว แบบรายปีตามที่โรงเรียนกำหนดในใบสมัคร ประกอบด้วย

- | | |
|--|--------------|
| ๑. ร้านน้ำดื่มชนิดขวด และเครื่องดื่มบรรจุสำเร็จรูป | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๒. ร้านน้ำผลไม้และน้ำปั่น | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๓. ร้านข้าวราดแกง | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๔. ร้านก๋วยเตี๋ยว | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๕. ร้านบิงซู น้ำแข็งใส | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๖. ร้านสเต็ก เบอร์เกอร์หมู | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๗. ร้านไอศกรีม | จำนวน ๑ ร้าน |

๒. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือก

๑. ต้องเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถในการบริหารจัดการร้านค้าให้เป็นไปตามกฎระเบียบที่
โรงเรียนกำหนด
๒. ต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ
๓. ต้องไม่เป็นบุคลากรที่กำลังรับเงินเดือนในโรงเรียน และจะต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๕ ปีบริบูรณ์
๔. สุขภาพแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อหรือแพร่กระจายใน
อาหาร/เครื่องดื่ม
๕. เป็นผู้มีคุณธรรม และศีลธรรมอันดีงาม และมีมนุษยสัมพันธ์อันดีต่อทุกคน



๖. ไม่เป็นบุคคล...

๖. ไม่เป็นบุคคลทุพพลภาพ หรือมีหนี้สินล้นพ้น และไม่เคยต้องโทษจำคุกมาก่อน
๗. ต้องทำสัญญาภายในวัน เวลา ที่โรงเรียนกำหนดเท่านั้น
๘. ผู้สมัครจะต้องเป็นผู้ทำสัญญาและต้องเป็นผู้อยู่ประจำร้านด้วยตนเอง ห้ามมิให้ผู้อื่นทำการแทน

๓. หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นใบสมัคร

๑. แบบฟอร์มใบสมัครระบุรายละเอียดตามที่โรงเรียนกำหนด
๒. รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวก ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ รูป
๓. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้ยื่นใบสมัคร
๔. สำเนาทะเบียนบ้านผู้ยื่นใบสมัคร
๕. ใบรับรองการประกอบอาหาร (ถ้ามี)
๖. ใบแสดงรายการอาหาร/เครื่องดื่มพร้อมราคาจำหน่าย
๗. หลักฐานอื่น ๆ

เอกสารการทำสัญญา

เมื่อผ่านการคัดเลือก ผู้ประกอบการและลูกจ้างที่สัมผัสอาหารทุกคน ต้องไปตรวจสุขภาพ โดยโรงพยาบาลของรัฐ ตามรายการและให้แพทย์สรุปผลตรวจในใบรับรองแพทย์เพื่อยืนยันในการทำสัญญาตามรายการต่อไปนี้

- ตรวจเลือดหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี วัณโรค อหิวาตกโรค โรคเรื้อน โรคคางทูม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไขสุกใส

๕. ประเภทอาหาร/เครื่องดื่มที่จะนำเสนอ

๕.๑ ประเภทร้านค้าและลักษณะที่จำหน่าย ตามรายละเอียดในเอกสาร ๑

๕.๒ ผู้ประกอบการพิจารณาเลือกประเภทของร้านที่จะสมัคร ประเภทอาหารที่จะจำหน่ายได้เพียง ๑ ประเภท ต่อ ๑ ใบสมัคร

๕.๓ ผู้ประกอบการต้องระบุรายการอาหารที่จะจำหน่าย ปริมาณ ขนาด ราคาให้ครบถ้วน ชัดเจน โดยทำเอกสารแนบเพิ่มเติม ซึ่งคณะกรรมการจะพิจารณาอนุญาตให้จำหน่ายตามรายการที่เสนอมารหรือต่อรองในวันที่สัมภาษณ์เท่านั้น จะไม่สามารถเพิ่มเติมหรือลดรายการอาหาร/เครื่องดื่มที่จะจำหน่ายได้ในภายหลัง นอกจากกรรมการพิจารณาอนุญาตเท่านั้น

๕.๔ ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกยินดีจะจ่ายเงินสนับสนุนการศึกษาให้กับโรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า แบบอัตราค่าเช่าคงที่จ่ายครั้งเดียวแบบรายปีตามที่โรงเรียนกำหนดในใบสมัคร

๕.๕ ค่าสาธารณูปโภค(ค่าน้ำ/ค่าไฟ) ชำระตามยอดใช้จริงปรากฏในมิเตอร์ ในอัตราที่โรงเรียนกำหนด คือ ค่าน้ำหน่วยละ ๑๒ บาท และค่าไฟหน่วยละ ๕ บาท ให้กับเจ้าหน้าที่การเงินของโรงเรียนเป็นรายเดือนทุกเดือน

๕.๖ ผลการตัดสินของคณะกรรมการ ถือเป็นที่สุดจะโต้แย้งไม่ได้

๖. เงื่อนไขการให้บริการอื่น ๆ เมื่อผ่านการคัดเลือก

๖.๑ ผู้ประกอบกิจการจะต้องปฏิบัติตามระเบียบของงานโภชนาการของโรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า ว่าด้วยระเบียบและข้อปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหาร น้ำและเครื่องดื่ม พ.ศ. ๒๕๖๕



/๖.๒ ผู้ประกอบ...

๖.๒ ผู้ประกอบกิจการจะต้องจ่ายค่าทำความสะอาดบริเวณโรงอาหารและโต๊ะอาหารเป็นรายวันวันละ ๑๐๐-๓๐๐ บาท ตามปริมาณการใช้ภาชนะในโรงอาหาร

๖.๓ การบริหารจัดการภายในร้านค้าเป็นหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการ วัสดุ/อุปกรณ์ทุกอย่างภายในร้าน ผู้ประกอบกิจการต้องดำเนินการจัดหาด้วยทุนทรัพย์ตนเองทั้งหมด

๖.๔ อาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสดใหม่ สะอาด รสชาติดี ประยุกต์ด้วยกรรมวิธีที่ถูกสุขลักษณะ เครื่องปรุงรสมีมาตรฐาน มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ผู้ประกอบกิจการจะต้องเป็นผู้มาปรุงอาหารและจำหน่ายด้วยตนเอง ไม่อนุญาตให้ผู้ช่วยหรือลูกมืออยู่ประจำร้านแทน โดยไม่มีผู้ประกอบกิจการอยู่ประจำร้าน ในเวลา ๐๖.๓๐-๑๒.๔๐ น.

๖.๕ ผู้ประกอบกิจการต้องจำหน่ายอาหารตามสถานที่และเวลาที่โรงเรียนกำหนดและต้องขายในปริมาณที่เหมาะสมและจำหน่ายตามราคาที่กำหนด และห้ามขายสินค้าอื่นใดก่อนได้รับอนุญาต

๖.๖ ผู้ประกอบกิจการไม่มีสิทธิ์ที่จะนำภาชนะทุกชนิดที่เป็นของส่วนรวมในโรงอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ออกนอกโรงเรียนหรือนำไปใช้เป็นส่วนตัวโดยเด็ดขาด ถ้าฝ่าฝืนโรงเรียนมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาทันทีและมีสิทธิ์ดำเนินการตามกฎหมายและผู้ประกอบกิจการจะต้องหาที่เก็บภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหารให้เป็นระเบียบเรียบร้อยตามระเบียบว่าด้วยหลักปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงเรียน พ.ศ. ๒๕๖๕

๖.๗ ในการรับพนักงานประจำร้าน ผู้ประกอบกิจการจะต้องให้คำชี้แนะและควบคุมให้พนักงานประจำร้านปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงเรียนอย่างเคร่งครัด

๖.๘ ในการประกอบอาหาร ผู้ประกอบกิจการต้องหมั่นตรวจสอบคุณภาพอาหารอยู่เสมอและผู้ประกอบกิจการต้องยินยอมให้ผู้รับผิดชอบสุ่มตรวจคุณภาพอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้าจากงานโภชนาการ ทุกเดือน เดือนละ ๑ ครั้ง หากพบอาหารไม่ได้คุณภาพเกิน ๓ ครั้ง จะไม่ได้รับการต่อสัญญาในครั้งต่อไป

๖.๙ โรงเรียนจะไม่รับผิดชอบในทรัพย์สินของผู้ประกอบกิจการที่นำมาใช้ในการประกอบการจำหน่าย ถ้าหากมีการสูญหาย

๖.๑๐ ผู้ประกอบกิจการยินดีปฏิบัติตามระเบียบ คำสั่ง ข้อห้าม และข้อแนะนำของทางโรงเรียนทุกประการ หากผู้ประกอบกิจการไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบ คำสั่ง ข้อห้าม และข้อแนะนำของคณะกรรมการโภชนาการของโรงเรียน ผู้ประกอบกิจการยินยอมที่จะเลิกกิจการทันทีที่โรงเรียนบอกเลิกและไม่สามารถเรียกร้องหรือร้องเรียนเพื่อประโยชน์อื่นใดทั้งสิ้นและจะไม่มีกรณีเงินใดๆ

๖.๑๑ ผู้ประกอบกิจการและพนักงานประจำร้านจะต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย สวมเสื้อกันเปื้อน หมวกคลุมผม หน้ากากกันน้ำลาย ตามที่งานโภชนาการกำหนดที่และเน้นมารยาทในการให้บริการ

๖.๑๒ ระยะเวลาประกอบกิจการ มีกำหนด ๑ ปีการศึกษา เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๙

๖.๑๓ ผู้ประกอบกิจการ ไม่มีสิทธิ์นำร้านค้าไปขายกิจการต่อหรือให้บุคคลอื่นใดมาทำการแทน

๖.๑๔ การจัดตำแหน่งของร้านค้าที่จะทำการขาย ณ จุดใด ให้เป็นสิทธิ์และดุลยพินิจของทางโรงเรียน เท่านั้นและไม่อนุญาตให้นำสินค้าออกไปจำหน่ายนอกจุดที่กำหนดในวันราชการปกติ ยกเว้นในวันหยุดซึ่งมีกิจกรรมพิเศษ



/๖.๑๔ เวลาประกอบ...

๖.๑๔ เวลาประกอบกิจการ ๐๖.๓๐-๑๒.๔๐ น. ในกรณีเจ็บป่วย/ฉุกเฉิน มีเหตุจำเป็นเร่งด่วนต้องแจ้งคณะกรรมการงานโภชนาการทราบ ตามช่องทางที่กำหนด ถ้าหากมีการหยุดจำหน่ายเกิน ๓ วันทำการเรียนการสอนปกติ จะไม่มีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาให้ทำสัญญาในปีการศึกษาถัดไป ยกเว้นมีใบรับรองแพทย์มาประกอบการพิจารณา

๖.๑๕ ทุกร้านต้องตอบสนองนโยบายการลดขยะ ลดการพลาสติกที่ย่อยสลายยาก หรือใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๗. เกณฑ์การพิจารณา

วิธีการคัดเลือกคำนึงถึงประโยชน์สูงสุดของผู้ใช้บริการ คะแนนรวม ๑๐๐ คะแนน ดังนี้

๗.๑ เกณฑ์การพิจารณา แบ่งเป็น ๗๐ คะแนน โดยมีหลักเกณฑ์การพิจารณา

- บุคลิกภาพของผู้ประกอบการ
- ความสะอาดของวัตถุดิบ/เครื่องปรุงและอุปกรณ์อนามัย
- ปริมาณอาหารที่จำหน่าย เทียบราคาจำหน่ายที่กำหนดทั้งแบบใส่จาน/ถ้วย/ห่อ/แก้ว/ถุง/ขวด
- รูปลักษณ์ รสชาติของอาหาร/เครื่องดื่ม/

๗.๒ การสัมภาษณ์จากคณะกรรมการ จำนวน ๓๐ คะแนน