



ประกาศโรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า
เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร/เครื่องดื่มภายในโรงเรียน
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙

ด้วยทางโรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า มีความประสงค์รับสมัคร
ผู้เข้าประกอบกิจการร้านอาหาร/เครื่องดื่มภายใน โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ
เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙ จำนวน ๒๕ ร้าน เพื่อให้บริการแก่นักเรียน
บุคลากรภายในและผู้ใช้บริการทั่วไป ตามเงื่อนไขและรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ผู้ประสงค์จะสมัครเข้าประกอบการจำหน่ายอาหาร/เครื่องดื่มสามารถติดต่อขอใบสมัคร และ
ยื่นใบสมัครที่ งานโภชนาการ สำนักงานกลุ่มบริหารทั่วไป โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า
ในวัน และเวลาราชการหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ หมายเลขโทรศัพท์เบอร์ติดต่อ
๐๒-๓๗๒๐๒๒๘ ต่อ ๑๐๕

กำหนดการดังนี้

๙-๑๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙	รับเอกสารการสมัคร
๑๖-๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙	ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน
๒๔-๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙	ทดสอบรสชาติอาหาร ณ ชั้น ๑ บริเวณโรงอาหารใหญ่ ตั้งแต่วันที่ ๐๙.๐๐ น. เป็นต้นไป
๓๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙	ประกาศผลการพิจารณาคัดเลือก
๒๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๙	ตกลงทำสัญญา
๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๙	ประกอบกิจการ

ประกาศ ณ วันที่ ๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายพิสิษฐ์ ศุภวัฒน์ธนบดี)

ผู้อำนวยการโรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า

เงื่อนไขและรายละเอียดแนบท้ายประกาศ
การรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าจำหน่ายอาหาร/เครื่องดื่ม
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙ โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า

๑. จุดที่ตั้งเพื่อการบริการและอัตราค่าเช่า

๑.๑ ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ภายในโรงอาหารใหญ่ จำนวน ๑๘ ร้าน อัตราค่าเช่าคงที่จ่ายครั้งเดียวแบบรายปีตามที่โรงเรียนกำหนดในใบสมัคร 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 ๔ ร้าน |
| ๖. ร้านอาหารจานเดียว | จำนวน ๔ ร้าน |
| ๗. ร้านส้มตำ ไก่ทอด | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๘. ร้านสเต็ก เบอร์เกอร์หมู | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๙. ร้านอาหารว่าง | จำนวน ๑ ร้าน |

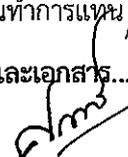
๑.๒ ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ภายในโรงอาหารเล็ก จำนวน ๗ ร้าน อัตราค่าเช่าคงที่จ่ายครั้งเดียวแบบรายปีตามที่โรงเรียนกำหนดในใบสมัคร ประกอบด้วย

- | | |
|--|--------------|
| ๑. ร้านน้ำดื่มชนิดขวด และเครื่องดื่มบรรจุสำเร็จรูป | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๒. ร้านน้ำผลไม้และน้ำปั่น | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๓. ร้านผลไม้ | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๔. ร้านเบเกอรี่ | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๕. ร้าน빙ซู น้ำแข็งใส | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๖. ร้านเครป ขนมโตเกียว | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๗. ร้านไอศกรีม | จำนวน ๑ ร้าน |

๒. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือก

๑. ต้องเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถในการบริหารจัดการร้านค้าให้เป็นไปตามกฎระเบียบที่โรงเรียนกำหนด
๒. ต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ
๓. ต้องไม่เป็นบุคลากรที่กำลังรับเงินเดือนในโรงเรียน และจะต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๕ ปีบริบูรณ์
๔. สุขภาพแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อจิตใจหรือแพร่กระจายในอาหาร/เครื่องดื่ม
๕. เป็นผู้มีความซื่อสัตย์และศีลธรรมอันดีงาม และมีมนุษยสัมพันธ์อันดีต่อทุกคน
๖. ไม่เป็นบุคคลทุพพลภาพ หรือมีหนี้สินล้นพ้น และไม่เคยต้องโทษจำคุกมาก่อน
๗. ต้องทำสัญญาภายในวัน เวลา ที่โรงเรียนกำหนดเท่านั้น
๘. ผู้สมัครจะต้องเป็นผู้ทำสัญญาและต้องเป็นผู้อยู่ประจำร้านด้วยตนเอง ห้ามมิให้ผู้อื่นทำการแทน

/๓. หลักฐานและเอกสาร...



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 ตามรายการและให้แพทย์สรุปผลตรวจในใบรับรองแพทย์ เพื่อยืนยันในการทำสัญญา ตามรายการต่อไปนี้

- ตรวจเลือดหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี วัณโรค อหิวาตกโรค โรคเรื้อน โรคคางทูม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไขราทสาดน้อย 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 แบบอัตราค่าเช่าครั้งที่จ่ายครั้งเดียวแบบรายปีตามที่โรงเรียนกำหนดในใบสมัคร
- ๕.๕ ค่าสาธารณูปโภค (ค่าน้ำ/ค่าไฟ) ชำระตามยอดใช้จริงปรากฏในมิเตอร์ ในอัตราที่โรงเรียนกำหนด คือ ค่าน้ำหน่วยละ ๑๒ บาท และค่าไฟหน่วยละ ๕ บาท ให้กับเจ้าหน้าที่การเงินของโรงเรียน เป็นรายเดือน
- ๕.๖ ผลการตัดสินใจของคณะกรรมการ ถือเป็นที่สุดจะโต้แย้งไม่ได้

๖. เงื่อนไขการให้บริการอื่น ๆ เมื่อผ่านการคัดเลือก

- ๖.๑ ผู้ประกอบกิจการจะต้องปฏิบัติตามระเบียบของ งานโภชนาการ ของโรงเรียนนวมินทราชินูทิศ เตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า ว่าด้วยระเบียบและข้อปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหาร น้ำและเครื่องดื่ม พ.ศ. ๒๕๖๕
- ๖.๒ ผู้ประกอบกิจการจะต้องจ่ายค่าทำความสะอาด บริเวณโรงอาหาร และโต๊ะอาหาร เป็นรายวัน วันละ ๑๐๐ - ๓๐๐ บาท ตามปริมาณการใช้ภาชนะ ในโรงอาหาร
- ๖.๓ การบริหารจัดการภายในร้านค้าเป็นหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการ วัสดุ/อุปกรณ์ทุกอย่างภายในร้าน ผู้ประกอบกิจการต้องดำเนินการจัดหาด้วยทุนทรัพย์ตนเองทั้งหมด

/๖.๔ อาหารที่นำมาจำหน่าย...


๖.๔ อาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสดใหม่ สะอาด รสชาติดี ปรุงด้วยกรรมวิธีที่ถูกสุขลักษณะ เครื่องปรุงรส มีมาตรฐาน มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ผู้ประกอบกิจการจะต้องเป็นผู้มาปรุงอาหาร และจำหน่ายด้วยตนเอง ไม่อนุญาตให้ผู้ช่วยหรือลูกมืออยู่ประจำร้านแทน โดยไม่มีผู้ประกอบกิจการอยู่ประจำร้าน ในเวลา ๐๖.๓๐ - ๑๒.๔๐ น.

๖.๕ ผู้ประกอบกิจการต้องจำหน่ายอาหารตามสถานที่ และเวลาที่โรงเรียนกำหนดและต้องขาย ในปริมาณที่เหมาะสมและจำหน่ายตามราคาที่กำหนด และห้ามขายสินค้าอื่นใด ก่อนได้รับอนุญาต

๖.๖ ผู้ประกอบกิจการไม่มีสิทธิ์ที่จะนำภาชนะทุกชนิด ที่เป็นของส่วนรวมในโรงอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ออกนอกโรงเรียนหรือนำไปใช้เป็นส่วนตัวโดยเด็ดขาด ถ้าฝ่าฝืนโรงเรียนมีสิทธิ์บอกเลิก สัญญาทันที และมีสิทธิ์ดำเนินการตามกฎหมาย และผู้ประกอบกิจการจะต้องหาที่เก็บภาชนะ และอุปกรณ์ การทำอาหารให้เป็นระเบียบเรียบร้อยตามระเบียบ ว่าด้วยหลักปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหาร และเครื่องดื่ม ในโรงเรียน พ.ศ. ๒๕๖๕

๖.๗ ในการรับพนักงานประจำร้าน ผู้ประกอบกิจการจะต้องให้คำชี้แนะ และควบคุมให้พนักงาน ประจำร้านปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงเรียนอย่างเคร่งครัด

๖.๘ ในการประกอบอาหาร ผู้ประกอบกิจการต้องหมั่นตรวจสอบคุณภาพอาหารอยู่เสมอ และ ผู้ประกอบกิจการต้องยินยอมให้ผู้รับผิดชอบสุ่มตรวจคุณภาพอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยไม่ต้องแจ้ง ให้ทราบล่วงหน้า จากงานโภชนาการ ทุกเดือน เดือนละ ๑ ครั้ง หากพบอาหารไม่ได้คุณภาพเกิน ๓ ครั้ง จะไม่ได้รับการต่อสัญญาในครั้งต่อไป

๖.๙ โรงเรียนจะไม่รับผิดชอบในทรัพย์สินของผู้ประกอบกิจการที่นำมาใช้ในการประกอบการจำหน่าย ถ้าหากมีการสูญหาย

๖.๑๐ ผู้ประกอบกิจการยินดีปฏิบัติตามระเบียบ คำสั่ง ข้อห้าม และข้อแนะนำของทางโรงเรียน ทุกประการ หากผู้ประกอบกิจการไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบ คำสั่ง ข้อห้าม และข้อแนะนำของคณะกรรมการ โภชนาการของโรงเรียน ผู้ประกอบกิจการยินยอมที่จะเลิกกิจการทันทีที่โรงเรียนบอกเลิก และไม่สามารถ เรียกร้องหรือร้องเรียน เพื่อประโยชน์อื่นใดทั้งสิ้น และจะไม่มี การคืนเงินใดๆ

๖.๑๑ ผู้ประกอบกิจการ และพนักงานประจำร้านจะต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย สวมเสื้อกันเปื้อน หมวกคลุมผม หน้ากากกันน้ำลาย ตามที่งานโภชนาการกำหนดที่ และเน้นมารยาทในการให้บริการ

๖.๑๒ ระยะเวลาประกอบกิจการ มีกำหนด ๑ ปีการศึกษา เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๗๐

๖.๑๓ ผู้ประกอบกิจการ ไม่มีสิทธิ์นำร้านค้าไปขายกิจการต่อหรือให้บุคคลอื่นใดมาทำการแทน

๖.๑๔ การจัดตำแหน่งของร้านค้าที่จะทำการขาย ณ จุดใด ให้เป็นสิทธิ์ และดุลยพินิจของทางโรงเรียน เท่านั้น และไม่อนุญาตให้นำสินค้าออกไปจำหน่ายนอกจุดที่กำหนดในวันราชการปกติ ยกเว้นในวันหยุด ซึ่งมีกิจกรรมพิเศษ

๖.๑๕ เวลาประกอบกิจการ ๐๖.๓๐ - ๑๒.๔๐ น. ในกรณีเจ็บป่วย/ฉุกเฉิน มีเหตุจำเป็นเร่งด่วน ต้องแจ้งคณะกรรมการงานโภชนาการทราบ ตามช่องทางที่กำหนด ถ้าหากมีการหยุดจำหน่ายเกิน ๓ วัน ทำการเรียนการสอนปกติ จะไม่มีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาให้ทำสัญญาในปีการศึกษาถัดไป ยกเว้น มีใบรับรองแพทย์มาประกอบการพิจารณา

/๖.๑๕ ทุกร้านต้องตอบสนองนโยบาย...



๖.๑๕ ทุกร้านต้องตอบสนองนโยบายการลดขยะ ลดการพลาสติกที่ย่อยสลายยาก หรือใช้วัสดุที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อม และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๗. เกณฑ์การพิจารณา

วิธีการคัดเลือกคำนึงถึงประโยชน์สูงสุดของผู้ใช้บริการ คะแนนรวม ๑๐๐ คะแนน ดังนี้

๗.๑ เกณฑ์การพิจารณา แบ่งเป็น ๗๐ คะแนน โดยมีหลักเกณฑ์การพิจารณา

- บุคลิกภาพของผู้ประกอบกิจการ
- ความสะอาดของวัตถุดิบ/เครื่องปรุงและถูกหลักอนามัย
- ปริมาณอาหารที่จำหน่าย เทียบราคาจำหน่ายที่กำหนดทั้งแบบใส่จาน/ถ้วย/ห่อ/แก้ว/ถุง/ขวด
- รูปลักษณ์ รสชาติของอาหาร/เครื่องดื่ม

๗.๒ การสัมภาษณ์จากคณะกรรมการ จำนวน ๓๐ คะแนน

๘. กำหนดการทดสอบ และสาธิตการประกอบอาหาร เพื่อให้คณะกรรมการได้พิจารณาคัดเลือกร้านค้าจำหน่ายอาหารภายในโรงเรียน

วันที่ ๒๔ มีนาคม ๒๕๖๙

ประกอบอาหาร เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. รับการสัมภาษณ์ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

ลำดับ	ร้าน	อาหารที่จะทำการปรุงเพื่อรับการคัดเลือกและพิจารณา
๑	ข้าวมันไก่	ข้าวมันไก่ต้ม ข้าวมันไก่ทอด
๒	ข้าวราดแกง	กระเพราไก่ แกงเขียวหวานไก่ พะแนงไก่ ผัดผักรวมมิตร
๓	ก๋วยเตี๋ยวไก่	ก๋วยเตี๋ยวไก่ ก๋วยเตี๋ยวไก่ต้มยำ
๔	ก๋วยเตี๋ยวหมู	ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำใส ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ
๕	ส้มตำ ไก่ทอด	ส้มตำไทย ส้มตำปูปลาร้า ไก่ทอด ข้าวเหนียว
๖	อาหารจานเดียว	ข้าวไก่ทอด ข้าวยำไก่แซบ ข้าวไข่ข้น ข้าวไก่พริกไทยดำ ผัดไท หอยทอด ขนมจีน ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ

วันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๙

ประกอบอาหาร เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. รับการสัมภาษณ์ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

ลำดับ	ร้าน	อาหารที่จะทำการปรุงหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเพื่อรับการคัดเลือกและพิจารณา
๑	น้ำดื่ม และเครื่องดื่มบรรจุสำเร็จ	น้ำดื่ม นมและผลิตภัณฑ์จากนมและเครื่องดื่มบรรจุสำเร็จ
๒	น้ำผลไม้และน้ำปั่น	ชาวม น้ำใบเตย น้ำลำไย น้ำสับปะรด
๓	เบเกอรี่	ขนมเบเกอรี่
๔	ผลไม้	ผลไม้ชนิดต่าง ๆ ตามฤดูกาล
๕	빙ซู น้ำแข็งใส	빙ซู น้ำแข็งใส
๖	สเต็ก เบอร์เกอร์หมู	แฮมเบอร์เกอร์เนื้อ แฮมเบอร์เกอร์หมู แฮมเบอร์เกอร์ไก่
๗	อาหารว่าง	สปาเกตตี ลูกชิ้นทอด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
๘	เครป ขนมโตเกียว	เครป ขนมโตเกียวไส้ต่าง ๆ
๙	ไอศกรีม	ไอศกรีมรสชาติต่าง ๆ

หมายเหตุ...
ศุภกมล

- หมายเหตุ
๑. ควรแต่งกายให้สุภาพเหมาะสมกับการเป็นบุคลากรที่จะให้บริการด้านการขายภายในโรงเรียน
 ๒. ร้านน้ำดื่ม ร้านเบเกอรี่ ร้านไอศกรีมและร้านสตีก เบอร์เกอร์หมู ต้องเตรียมบัญชีรายการสินค้า พร้อมบอกราคาที่จะจำหน่าย มาเสนอต่อคณะกรรมการเพื่อพิจารณาในวันที่ทำการทดสอบ
 ๓. ตำแหน่งของร้านอาหารแต่ละประเภทยึดตามแผนผังที่ทางโรงเรียนกำหนด

