



ประกาศคณะสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

(ฉบับที่ 40 /2567)

เรื่อง เกณฑ์การคัดเลือกผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จ

ด้วยโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย มีความประสงค์จะรับสมัครประมวลผู้ประกอบการร้านค้า เพื่อดำเนินกิจการจำหน่ายอาหารว่าง และอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย ประจำปีการศึกษา 2567 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ข้อ 1 เกณฑ์ราคาอาหาร 60 บาท/คน/วัน

ข้อ 2 ประเภทสินค้าที่จำหน่าย

อาหารว่างและอาหารกลางวัน

ข้อ 3 ผู้สมัครเข้าดำเนินการร้านค้าจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

3.1 เป็นผู้มีอาชีพเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารหรือเป็นบุคคล/ร้านค้า/ห้างหุ้นส่วนจำกัด/บริษัท ที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย

3.2 เป็นบุคคลบรรลุนิติภาวะแล้ว

3.3 เป็นบุคคลที่มีความประพฤติเรียบร้อย

3.4 ต้องรับผิดชอบ และดำเนินการด้วยตนเอง

3.5 ไม่เป็นบุคคลต้องห้ามตามกฎหมาย

3.6 ไม่เป็นบุคคลที่มีข้อพิพาทหรือเคยถูกตัดสิทธิ์ดำเนินการกับมหาวิทยาลัยขอนแก่นมาก่อน หรือปัจจุบัน

3.7 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคพิษสุราเรื้อรัง

ข้อ 4 หลักเกณฑ์เงื่อนไขการคัดเลือกบุคคลทั่วไปเข้าดำเนินการร้านค้า ดังนี้

4.1 ผู้สมัครต้องกรอกใบสมัครตามแบบพิมพ์ของโรงเรียน และส่งภายในวันและเวลาที่กำหนด ในข้อ 7

4.2 ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการทดสอบการประกอบอาหาร ในวันและเวลาที่โรงเรียนกำหนด ในข้อ 7

4.3 ผู้สมัครที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าดำเนินการการจะต้องทำสัญญาตามแบบที่โรงเรียนกำหนด ในข้อ 8

/ข้อ 5.หลักฐาน...

ข้อ 5 หลักฐานและเอกสารประกอบการสมัครเข้าดำเนินการกิจการร้านค้า

5.1 ใบสมัครคัดเลือกบุคคลเข้าดำเนินการกิจการร้านค้าตามแบบฟอร์มที่กำหนด โดยกรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน จำนวน 1 ฉบับ

5.2 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือ สำเนาทะเบียนร้านค้า/บริษัท/ห้างหุ้นส่วน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้องจำนวน 1 ชุด

5.3 สำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน 1 ฉบับ

5.4 รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาดำ ถ่ายไม่เกิน 6 เดือน จำนวน 1 รูป

5.5 ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐเท่านั้น ระบุว่าไม่ได้เป็นโรคติดต่อ โรคสังคมรังเกียจ หรือโรคที่สามารถแพร่เชื้อแก่ผู้บริโภคได้

ข้อ 6 ผู้ได้รับคัดเลือกต้องจ่ายเงินบริจาคทุนการศึกษาตามที่ระบุในข้อ 8 ตามวัน เวลา และสถานที่ ที่ระบุในข้อ 7 และเมื่อยื่นสัญญาแล้วจะถอนคืนมาแก้ไขใหม่หรือขอเพิ่มเติม หรือยกเลิกคำเสนอบางส่วนหรือทั้งหมดอีกไม่ได้

ข้อ 7 วัน เวลา สถานที่ และวิธีสมัคร

รายละเอียด	วัน เวลา สถานที่
7.1 ขอรับเอกสารใบยื่นแสดงความประสงค์ ดำเนินกิจการ และสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม	ตั้งแต่วันออกประกาศ ถึง วันที่ 14 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00-16.00 น. เว้นวันหยุดราชการ ณ ห้องหน่วยการเงิน อาคารสำนักงานบริหาร ชั้น 1 โทรศัพท์ 042-415616 หรือ มือถือ 083-147-0752
วันสัมภาษณ์และทดสอบประเภทอาหารตามที่โรงเรียนกำหนด	แสดงประเภทสินค้าและสัมภาษณ์ วันที่ 16 พฤษภาคม 2567 เวลา 10.00 น. เป็นต้นไป ณ ห้องปฏิบัติการครัว ชั้น 1 อาคารเรียนรวมและปฏิบัติการ 1
ประกาศผลการคัดเลือก	วันที่ 23 พฤษภาคม 2567 ผ่านช่องทาง www.nkc.kku.ac.th/nkc2021 หรือ โทร 042-415-616
วันทำสัญญา ณ งานยุทธศาสตร์และการคลัง อาคารบริหาร ชั้น 1	วันที่ 28 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00-15.00 น. ได้ที่ หน่วยพัสดุ อาคารสำนักงานบริหาร ชั้น 1 โทร 042-415-615 หากพ้นกำหนดถือว่าสละสิทธิ์และจะทำการเรียกลำดับต่อไป

ข้อ 8 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ดำเนินกิจการร้านค้า จะต้องรับภาระค่าใช้จ่าย และปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังนี้

8.1 ผู้ประกอบการต้องดำเนินกิจการตามวันและเวลาราชการเป็นอย่างน้อย
8.2 ผู้ประกอบการจะโอนกิจการ หรือให้บุคคลอื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ได้
8.3 อุปกรณ์ต่าง ๆ และภาชนะที่ใช้ ผู้ประกอบการต้องจัดหาเอง
8.4 คุณภาพ ปริมาณ และราคาอาหาร ให้อยู่ในการควบคุมดูแลของคณะกรรมการควบคุมดูแล
บริการด้านโภชนาการ โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย

8.5 หากผู้ประกอบการไม่สามารถดำเนินกิจการในระยะเวลาที่กำหนด หรือไม่ปฏิบัติตามสัญญา และตามประกาศหรือข้อกำหนดอื่นของโรงเรียน ที่เกี่ยวกับการควบคุมดูแลการบริการด้านโภชนาการ ผู้อนุมัติให้เข้าดำเนินการสามารถบอกเลิกสัญญาได้ทันทีโดยมิต้องบอกกล่าวล่วงหน้าก่อน

8.6 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเมื่อเป็นคู่สัญญากับโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย โดยชำระเงินค่าธรรมเนียมต่าง ๆ และเงินสนับสนุนทุนการศึกษาแล้วจะถอนคืนไม่ได้

ข้อ 9 การทำสัญญาให้เสร็จสิ้นภายในวันที่ 30 พฤษภาคม 2567 และระยะเวลาดำเนินกิจการตามสัญญา กำหนด 1 ปีการศึกษา ตั้งแต่ปีการศึกษา 1/2567 ถึง ปีการศึกษา 2/2567 (วันและเวลาตามปฏิทินการศึกษาของโรงเรียน)

ข้อ 10 คณะกรรมการมีสิทธิดำเนินการใดๆ เกี่ยวกับการคัดเลือกผู้ดำเนินการร้านค้า และสงวนสิทธิในการกำหนดหลักเกณฑ์ตามความเหมาะสม ตามที่กรรมการเห็นสมควร เพื่อประโยชน์ต่อส่วนรวม

ข้อ 11 การพิจารณาคัดเลือกบุคคลเข้าดำเนินกิจการร้านค้าของคณะกรรมการ ตามประกาศฉบับนี้ให้ถือเป็นที่สุด จะอุทธรณ์หรือนำไปฟ้องร้องใดๆ มิได้ทั้งสิ้น

ข้อ 12 การยื่นใบสมัครเพื่อคัดเลือกเข้าเป็นผู้ดำเนินกิจการร้านค้า นอกเหนือจากเงินที่โรงเรียนเรียกเก็บดังกล่าวมาแล้ว จะไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น และหากมีบุคคลใดแอบอ้างกระทำการเรียกร้องทรัพย์สินใด ๆ นอกเหนือจากที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อมหาวิทยาลัยขอนแก่น หากมีข้อสงสัยติดต่อสอบถามได้ที่ นางสาวจุริราภรณ์ หล้าหมอก โทร 08 4793 1715

ประกาศ ณ วันที่ เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2567



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เกียรติ แสงอรุณ)

คณบดีคณะสหวิทยาการ

การกำหนดขอบเขตและรายละเอียดงาน (Terms of Reference: TOR)

โครงการ จ้างเหมาทำอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยขอนแก่น

วิทยาเขตหนองคาย จำนวน 1 งาน

1. หลักการและเหตุผล

ในการจัดการศึกษาที่มีประสิทธิภาพต้องคำนึงถึงการพัฒนาด้านร่างกายให้มีความสมบูรณ์ ทั้งด้านร่างกายและจิตใจ รวมทั้งพร้อมที่จะพัฒนาในด้านอื่น ๆ จึงควรตระหนักถึงเรื่องอาหารและโภชนาการ เนื่องจากอาหารนับว่าเป็นปัจจัยหลักต่อการดำรงชีวิต โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย ได้มีการจัดการเรียนการสอนในระดับประถมศึกษาปีที่ 1- 6 มีนักเรียนจำนวนทั้งสิ้นประมาณ 260 คน เพื่อให้ นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันและอาหารว่างที่มีคุณค่าโภชนาการทางอาหารอย่างครบถ้วน เหมาะสมกับวัย ถูกสุขอนามัย และเพียงพอต่อความต้องการกับจำนวนนักเรียนแล้วนั้น จึงได้จัดทำขอบเขตและรายละเอียดงานจ้างโครงการ จ้างเหมาทำอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย จำนวน 1 งาน ขึ้นมาเพื่อจ้างเหมาบุคคลภายนอกมาดำเนินการ เพื่อให้บริการอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับเด็กนักเรียน

2. วัตถุประสงค์

2.1) เพื่อให้ นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันและอาหารว่างที่มีคุณค่าโภชนาการทางอาหารและมีปริมาณที่เพียงพอต่อจำนวนนักเรียน

2.2) เพื่อให้ นักเรียนรับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และถูกสุขอนามัยต่อสุขภาพและเหมาะสมกับวัย

3. สถานที่ดำเนินการ

โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย 112 หมู่ 7 ตำบลหนองกอมเกาะ อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย 43000

4. ขอบเขตการดำเนินการ

4.1) นักเรียนชั้นประถมศึกษา จำนวนนักเรียนประมาณ 230 คน

4.1.1 อาหารกลางวัน

4.1.2 อาหารว่าง 2 มื้อ

* มีการย้ายเข้า-ออกระหว่างภาคการศึกษา

หมายเหตุ :

1. อาหารกลางวันของนักเรียนทั้งสองระดับ ต้องเป็นอาหารประเภทเดียวกัน แต่จัดรสชาติต่างกันโดยให้เหมาะสมกับนักเรียนในแต่ละระดับ
2. อาหารกลางวันต้องประกอบด้วย ข้าวสวยคุณภาพดีและกับข้าวอย่างน้อย 2 อย่าง และผลไม้ตามฤดูกาล หรือขนมหวาน
3. อาหารว่างช่วงเช้าเป็นนมสด และช่วงบ่ายเป็นขนมที่มีประโยชน์สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา
4. หากมีวันหยุดในกรณีพิเศษอื่นใด ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วันทำการ

4.3) สถานที่ประกอบอาหาร ณ สถานที่ของผู้รับจ้างหรือสถานที่ประกอบการของผู้ว่าจ้าง ซึ่งเป็นสถานที่ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ที่สุขาภิบาลกำหนด

4.4) กำหนดระยะเวลาการให้บริการในวันทำการ มีดังนี้

- เวลา 10.00 น. อาหารว่างช่วงเช้า พร้อมให้บริการนักเรียนชั้นประถมศึกษา
- เวลา 11.00 น. อาหารกลางวัน พร้อมให้บริการนักเรียนชั้นประถมศึกษา และนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา
- เวลา 15.00 น. อาหารว่างช่วงบ่าย พร้อมให้บริการนักเรียนชั้นประถมศึกษา

ข้อกำหนดอื่นๆ

1. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบอาหาร และบุคลากรที่มาให้บริการต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ ต้องสวมใส่เครื่องแบบที่ถูกต้อง โดยสวมหมวกคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมใส่รองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าวางพร้อมถุงเท้า ให้ดูสะอาดเรียบร้อย

2. ภาระและจัดการ

2.1) ผู้รับจ้างต้องจัดหาภาชนะสำหรับใส่อาหารกลางวัน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา พร้อมช้อนและส้อม ที่เพียงพอแก่นักเรียน

2.2) ภาชนะที่ใช้ประกอบอาหารต้องสะอาดไม่ชำรุด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตามหลักโภชนาการ

2.3) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วต้องใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิด

3. อาหารและผลิตภัณฑ์

3.1) วัสดุที่ประกอบอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่มีคุณภาพ สดใหม่และปลอดสารพิษ ถ้ามีการตรวจสอบพบว่า มีสารปนเปื้อนหรือสิ่งแปลกปลอมในอาหาร เกินกว่า 2 ครั้ง ทางผู้ว่าจ้างจะมีการแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งที่ 1 และ ครั้งที่ 2 หากตรวจสอบพบว่ายังมีสารปนเปื้อนหรือสิ่งแปลกปลอมอีก ผู้ว่าจ้างขอแจ้งสงวนสิทธิ์บอกเลิกสัญญาจ้างได้ในทันที

3.2) รายการอาหารผู้ว่าจ้างจะเป็นผู้กำหนดโดยให้ผู้รับจ้างดำเนินการตามรายการอาหารที่กำหนดไว้

3.3) รายการอาหารกลางวัน ต้องมีอาหารครบ 5 หมู่ ทุกวัน

- 3.4) ให้มีการใช้ไข่ไก่ในการประกอบอาหารอย่างน้อย 2 ฟองต่อคนต่อสัปดาห์ โดยการปรุงสุก
- 3.5) ให้มีผักที่หลากหลายชนิดเป็นส่วนประกอบในอาหาร ทุกวัน
- 3.6) ให้มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบโดยไม่มีส่วนประกอบของกระดูกและมีไขมันพอสมควร อย่างน้อย 30 กรัม ต่อคนต่อวัน
- 3.7) ให้ใช้น้ำมันพืชหรือน้ำมันรำข้าวใหม่ในการปรุงอาหาร และอาหารทอดห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำเกินกว่า 2 ครั้ง ขึ้นไป
- 3.8) ในการประกอบอาหารต้องใช้เครื่องปรุงรส และเกลือที่มีสารไอโอดีนเป็นส่วนประกอบ ห้ามใช้ผงชูรสในการประกอบอาหาร

- 3.9) ต้องดำเนินการประกอบอาหารใหม่และสดเสมอ วันต่อวัน
- 3.10) ในกรณีที่นักเรียนแพ้อาหารบางประเภทหรือบางชนิด ผู้ประกอบการต้องจัดอาหารให้เหมาะสม
- 4. ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกและได้ทำสัญญาจ้างแล้วไม่สามารถส่งช่วงต่อให้กับผู้อื่นมารับจัดทำอาหารหรือให้บริการแทนได้
- 5. หากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดในข้างต้น ทางผู้ว่าจ้างขอแจ้งสงวนสิทธิ์บอกเลิกสัญญาจ้างโดยมิต้องให้รอสิ้นสุดแห่งสัญญาจ้างนี้

5. ระยะเวลาดำเนินการ

1 ปีการศึกษา (ปีการศึกษา 2567)

6. ระยะเวลาส่งมอบงานจ้างและการจ่ายเงิน

- 6.1) การเบิกจ่ายเงินให้เป็นไปตามระเบียบที่เกี่ยวข้อง
- 6.2) เบิกจ่ายเดือนละ 1 ครั้ง ทุกสิ้นเดือน

7. การกำกับกำกับการดำเนินงานของผู้รับจ้าง

- 7.1) การส่งมอบงานจ้างต้องผ่านการตรวจสอบจากคณะกรรมการตรวจรับเป็นประจำทุกวัน
- 7.2) การตรวจประเมินอาหารและหลักโภชนาการ ต้องผ่านการตรวจสอบในระดับดีขึ้นไป ซึ่งจะมีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการในการตรวจสอบภายหลังได้ผู้รับจ้างแล้ว

8. วงเงินงบประมาณ

คนละ 60 บาท*จำนวนวัน*จำนวนนักเรียน

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย 112 หมู่ 7 ต.หนองกอมเกาะ อ.เมืองหนองคาย จ.หนองคาย 43000 โทรศัพท์ 042-415603