



ประกาศวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
ฉบับที่... ๒๖ / ๖๕
วันที่... ๒๒ มี.ค. ๒๕๖๕

ประกาศวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

ด้วยวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา มีความประสงค์คัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เพื่อจำหน่ายอาหารที่โรงอาหารวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ (วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕ - วันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๖) มีรายละเอียดดังนี้

๑. ประเภทร้านอาหารที่กำหนด จำนวน ๑๑ รายการ

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| ๑) อาหารประเภทข้าวราดแกง | จำนวน ๒ ร้าน |
| ๒) อาหารประเภทจานเดียวประเภทข้าว | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๓) อาหารประเภทจานเดียวประเภทเส้น | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๔) อาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว | จำนวน ๓ ร้าน |
| ๕) อาหารประเภทตามสั่ง | จำนวน ๒ ร้าน |
| ๖) อาหารประเภทอาหารอีสาน | จำนวน ๑ ร้าน |
| ๗) ร้านอาหารประเภทขนมหวานและผลไม้ | จำนวน ๑ ร้าน |

๒. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือก

- ๑) ต้องมีสัญชาติไทย เป็นมีความประพฤติสุภาพเรียบร้อย
- ๒) ไม่เป็นผู้มีหนี้สินล้นพ้นตัว
- ๓) ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง
- ๔) ไม่เคยเป็นผู้ผิดสัญญาหน่วยงานในเรื่องการขายอาหารกับวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา และหน่วยงานอื่นเป็นลายลักษณ์อักษร

๓. ช่วงเวลาการจำหน่ายประจำวันตั้งแต่ ๐๖.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.

๔. เอกสารและหลักฐานประกอบการสมัคร

- ๑) ใบสมัครตามแบบที่วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมากำหนด
- ๒) สำเนาบัตรประชาชน จำนวน ๑ ชุด
- ๓) สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ชุด
- ๔) รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวก และไม่ใส่แว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ รูป

๕. การพิจารณาและผลการพิจารณา

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมาพิจารณาโดยคัดเลือกจากใบสมัคร สัมภาษณ์ และ ทดสอบ การปรุงและประเมินรสชาติอาหาร ในวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๘.๓๐ น. เป็นต้นไป ณ โรงอาหารวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

๖. การประกาศผลการพิจารณา

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ประกาศผลการคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ในวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๘.๐๐ น. ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

๗. การทำสัญญา

๑) ผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารภายในวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ต้องทำสัญญากับวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ในวันที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๕ หากผู้ได้รับ การคัดเลือกไม่มาทำสัญญาตามวันและเวลาที่กำหนดถือว่าสละสิทธิ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา จะเรียกให้ผู้ที่ได้รับคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารอันดับถัดไปแทน

ผู้สนใจสามารถสมัครได้ที่งานโครงการอาหารกลางวัน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ในระหว่างวันที่ ๒๔ มีนาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๘.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น. จะทำการทดสอบอาหาร ในวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๘.๓๐ น. ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ งานโครงการอาหารกลางวัน หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔๔-๒๔๒๐๐๑ ต่อ ๕๑๐ หรือ โทรศัพท์มือถือ ๐๙๗-๓๒๔-๔๓๙๗

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕



(นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขแบบท้ายประกาศวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

๑. ค่าธรรมเนียมการจำหน่ายอาหารล่วงหน้า/ร้านค้า/ปี

๑. ร้านจำหน่ายประเภทอาหาร (ภาวะปกติ) ๒๕,๐๐๐ บาท/ปี (สองหมื่นห้าพันบาท)
๒. ร้านจำหน่ายขนมหวาน (ภาวะปกติ) ๒๐,๐๐๐ บาท/ปี (สองหมื่นบาท)

หมายเหตุ วิทยาลัยฯ จะไม่คืนให้ไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น

๒. วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมาจะหัก ๗% ของรายได้ต่อวัน

๓. ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องนำส่งคู่มือก่อนเวลา ๑๖.๐๐ น.

๔. อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมาจัดเตรียมให้โดยผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จะต้องไปเบิกที่งานโครงการอาหารกลางวัน โดยมีค่าใช้จ่ายดำเนินการเตรียมการให้ดังนี้

๑. จานข้าว ไบละ ๐.๗๕ บาท
๒. ชาม ไบละ ๐.๗๕ บาท
๓. ถ้วยน้ำซุ๊ป ไบละ ๐.๕๐ บาท

๕. ห้ามนำภาชนะทุกชนิดออกนอกบริเวณโรงอาหารเด็ดขาด หากพบว่าผู้ใดฝ่าฝืนจะยกเลิกสัญญา ทันที และหากสูญหายร้านค้าผู้ประกอบการจำหน่ายต้องชดใช้ตามมูลค่าอุปกรณ์นั้น

๖. กระแสไฟฟ้าคิดตามที่ใช้จ่ายจริง

๗. เวลาจำหน่ายอาหาร ให้จำหน่ายตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๐๐ น.

๘. ต้องจำหน่ายอาหารในราคาที่วิทยาลัยฯ กำหนดให้เท่านั้น

๑) ประเภทข้าวราดแกง

- กับข้าว ๑ อย่าง ๒๐ บาท (ยี่สิบบาท)
- กับข้าว ๒ อย่าง ๒๕ บาท (ยี่สิบห้าบาท)
- ไข่ดาวฟองละ ๕ บาท (ห้าบาท)

๒) ประเภทอาหารตามสั่ง อาหารจานเดียว จานละ ๒๕ บาท (ยี่สิบห้าบาท)

๓) ประเภทก๋วยเตี๋ยว/เส้น ชามละ ๒๐ บาท (ยี่สิบบาท)

๔) อาหารอีสาน ส้มตำ จานละ ๒๐ บาท (ยี่สิบบาท)

๕) ขนมจีน จานละ ๒๐ บาท (ยี่สิบบาท)

๖) ขนมหวานถ้วยละ ๑๒ บาท (สิบสองบาท)

๗) ห้ามจำหน่ายอาหารประเภทอื่นนอกเหนือจากประเภทของตนเอง

๙. การดูแล และรักษาความสะอาดร้านอาหาร

๑) ภายในร้านอาหารผู้ประกอบการต้องทำความสะอาดทุกวันหลังเลิกจำหน่ายอาหาร และปิดร้านให้มิดชิด

๒) ห้ามมิให้ผู้ประกอบการ ตอก เจาะ ฝัง ผนังและพื้นโรงอาหารโดยเด็ดขาด หากร้าน ชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบจะต้องซ่อมแซมให้เหมือนเดิม

๑๐. การแต่งกายผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติดังนี้

๑) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย ตามความเหมาะสม

๒) ต้องใช้ผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม ตามที่วิทยาลัยฯ กำหนดเท่านั้น

๑๑. ห้ามมิให้มีการแข่งร้านต่อให้บุคคลอื่นที่นอกเหนือจากผู้ทำสัญญา

๑๒. ห้ามผู้ประกอบการรับเงินสดโดยเด็ดขาด

๑๓. การเบิกอุปกรณ์ งานข้าว ชาม และ ถ้วยน้ำซุ๊ป ให้สามารถเบิก/คืน ๒ รอบ ดังนี้

๑) รอบที่ ๑ เวลา ๐๖.๐๐ น.

๒) รอบที่ ๒ เวลา ๑๖.๐๐ น.

๑๔. ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกให้จำหน่ายอาหารในวิทยาลัยฯ ต้องตรวจสอบสุขภาพตามที่วิทยาลัยฯ กำหนด และต้องส่งผลตรวจให้วิทยาลัยฯ เพิ่มเติมผู้จำหน่ายต้องตรวจสอบสุขภาพทุกคนที่มาจำหน่ายอาหาร

คำจำกัดความ

อาหารจานเดียว ประเภทข้าว อาหารปรุงสำเร็จหนึ่งจาน มีปริมาณเพียงพอที่จะรับประทานได้อิ่ม 1 มื้อ เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวมันไก่ทอด ข้าวหมูทอด ข้าวขาหมู ฯลฯ

อาหารจานเดียว ประเภทเส้น อาหารจานเดียวที่มีเส้นต่างๆ เช่น ราดหน้า สุกี้ ผัดซีอิ้ว สปาเก็ตตี้ ก๋วยจั๊บ ฯลฯ

อาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวแบบไทยชนิดหนึ่งมีรสชาติจัดจ้านนำก๋วยเตี๋ยวสี่ชั้นคล้ายก๋วยเตี๋ยวเนื้อหรือก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น เพราะใส่เครื่องปรุงที่ต่างจากก๋วยเตี๋ยวชนิดอื่น คือ ซีอิ้วดำ เต้าหู้ยี้ และเครื่องเทศต่างๆ ฯลฯ

อาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยวไก่ เช่น ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น ฯลฯ

อาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยวหมู เช่น ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ เย็นตาโฟ เกาเหลา บะหมี่เกี๊ยวหมูต้มยำ ฯลฯ

อาหารตามสั่ง เป็นอาหารที่ทำตามที่ถูกคำสั่ง เช่น ข้าวผัดหมู ข้าวผัดแหนม ข้าวกระเพราหมู-ไก่ ผัดพริกแกง ผัดผงกะหรี่ ผัดหน่อไม้ดอง ข้าวหมูทอดกระเทียมพริกไทย ข้าวกระเพราไข่เยี่ยวม้า ฯลฯ