

- ในการนี้ สำนักงานมหาวิทยาลัยมีโรงอาหารไว้บริการที่ชั้น 1 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย 2 มานานกว่า 10 ปี ทำให้การบริการอาหารมีการขยายตัว ประกอบกับสภาพทางกายภาพของพื้นที่ส่วนปรุงอาหารมีการชำรุด เกิดภาวะส่งกลิ่นรบกวนการใช้อาคาร จึงเห็นสมควรปรับปรุงโรงอาหารเพื่อลดผลกระทบต่อการใช้อาคารและเพื่อพัฒนาการบริการด้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานกรมอนามัย

8. วัตถุประสงค์/ผลผลิต (Output) *

1. เพื่อพัฒนาสำนักงานมหาวิทยาลัยให้เป็นองค์กรที่สะอาดและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
2. เพื่อจัดบริการด้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานกรมอนามัย

9. เป้าหมายของโครงการ/ผลลัพธ์ (Outcome) *

- เชิงปริมาณ การปรับปรุงโรงอาหารแล้วเสร็จตามกำหนดวัน (27 ตุลาคม 2568)
- เชิงคุณภาพ
 - 1) สำนักงานมหาวิทยาลัย มีโรงอาหารที่มีการดำเนินงานได้มาตรฐานกรมอนามัยและแบบเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สามารถใช้งานอาคารโดยปราศจากกลิ่นรบกวน
 - 2) สำนักงานมหาวิทยาลัยมีส่วนร่วมในการพัฒนาสำนักงานที่มีการดำเนินงานแบบเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในระดับชาติ และเป็นต้นแบบด้านสำนักงานสีเขียวให้แก่มหาวิทยาลัย

10. กลุ่มเป้าหมาย *

- บุคลากร สำนักงานมหาวิทยาลัย และผู้รับจ้าง ผู้ประกอบการที่ปฏิบัติงาน ณ อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย 2

11. ความสอดคล้องเชิงนโยบาย/ยุทธศาสตร์

11.1 ยุทธศาสตร์การบริหารมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- () 1. ด้านนวัตกรรมชีวภาพ
- () 2. ด้านการแพทย์
- () 3. ด้านล้านนาสร้างสรรค์
- () 4. ด้านการศึกษา
- () 5. ด้านการวิจัยและนวัตกรรม
- (/) 6. ด้านการจัดการองค์กร

11.2 เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs)

- () เป้าหมายที่ 1: ขจัดความยากจน
- () เป้าหมายที่ 2: ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการสำหรับทุกคนในทุกวัย
- (/) เป้าหมายที่ 3: สร้างหลักประกันว่าคนมีชีวิตที่มีสุขภาพดีและส่งเสริมสวัสดิภาพสำหรับทุกคนในทุกวัย
- () เป้าหมายที่ 4: สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียมและสนับสนุน โอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- () เป้าหมายที่ 5: บรรลุความเท่าเทียมระหว่างเพศ และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่สตรีและเด็กหญิง
- (/) เป้าหมายที่ 6: สร้างหลักประกันว่าจะมีการจัดให้มีน้ำและสุขอนามัยสำหรับทุกคนและมีการบริหารจัดการที่ยั่งยืน
- (/) เป้าหมายที่ 7: สร้างหลักประกันให้ทุกคนสามารถเข้าถึงพลังงานสมัยใหม่ที่ยั่งยืนในราคาที่ย่อมเยา
- () เป้าหมายที่ 8: ส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่อง ครอบคลุม และยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่ มีผลิตภาพและการมีงานที่เหมาะสมสำหรับทุกคน

() เป้าหมายที่ 9: สร้างโครงสร้างพื้นฐานที่มีความทนทาน ส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ครอบคลุมและยั่งยืนและส่งเสริมนวัตกรรม

() เป้าหมายที่ 10: ลดความไม่เสมอภาคภายในประเทศและระหว่างประเทศ

(/) เป้าหมายที่ 11: ทำให้เมืองและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์มีความครอบคลุม ปลอดภัย มีภูมิต้านทานและยั่งยืน

(/) เป้าหมายที่ 12: สร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน

(/) เป้าหมายที่ 13: เร่งต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและผลกระทบที่เกิดขึ้น

() เป้าหมายที่ 14: อนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากมหาสมุทร ทะเล และทรัพยากรทางทะเลอย่างยั่งยืนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

() เป้าหมายที่ 15: ปกป้อง พื้นฟู และสนับสนุนการใช้ระบบนิเวศบนบกอย่างยั่งยืน จัดการป่าไม้อย่างยั่งยืนต่อสู้การกลายสภาพเป็นทะเลทราย หยุดการเสื่อมโทรมของที่ดินและฟื้นสภาพกลับมาใหม่ และหยุดการสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ

() เป้าหมายที่ 16: ส่งเสริมสังคมที่สงบสุขและครอบคลุมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ให้ทุกคนเข้าถึงความยุติธรรมและสร้างสถาบันที่มีประสิทธิภาพรับผิดชอบและครอบคลุมในทุกระดับ

() เป้าหมายที่ 17: เสริมความเข้มแข็งให้แก่กลไกการดำเนินงานและฟื้นฟูสภาพหุ้นส่วนความร่วมมือระดับโลกสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน

12. แนวทางและวิธีดำเนินงาน

ขั้นตอน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	ผลลัพธ์เชิงปริมาณ	ผลลัพธ์เชิงคุณภาพ
1. สำรวจโรงอาหาร รวบรวมข้อมูล และนัดประชุมกรรมการโรงอาหาร	3 ครั้ง พ.ค. – ก.ค. 2568	- สำนักงาน มหาวิทยาลัย - กรรมการโรง อาหาร	มีข้อมูล ประกอบการ ตัดสินใจ	มีการวางแผนงาน
2. ประชุมกรรมการจัดทำร่าง TOR	ส.ค. 2568	- สำนักงาน มหาวิทยาลัย - กองคลัง - SCMC	มีชุดข้อมูลที่ นำไปสู่การจัด จ้างปรับปรุงโรง อาหารตาม ระเบียบพัสดุ	กระบวนการจัดจ้างเริ่ม ตามเวลาที่กำหนดใน แผนงาน
3. ประชุมกรรมการตรวจงานจ้าง และลงพื้นที่ติดตามการทำงานของผู้รับจ้าง	ก.ย. 2568	- กรรมการตรวจ งานจ้าง	มีชุดข้อมูลที่ นำไปสู่การจัด จ้างปรับปรุงโรง อาหารตาม ระเบียบพัสดุ	

ขั้นตอน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	ผลลัพธ์เชิงปริมาณ	ผลลัพธ์เชิงคุณภาพ
4. ตรวจสอบและรับมอบโรงอาหารจากผู้รับจ้าง และประสานงานผู้เกี่ยวข้องเพื่อใช้งานโรงอาหาร		- กรรมการตรวจงานจ้าง	โรงอาหารได้รับการปรับปรุงและ	สำนักงานมหาวิทยาลัยมีบริการโรงอาหารที่ได้มาตรฐานกรมอนามัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และลดผลกระทบการใช้งานอาคารเรือนอก

14. .งบประมาณ

ที่	รายการ	จำนวนคน	จำนวนครั้ง	จำนวนวงเงิน	งบประมาณ
1	ค่าจ้างปรับปรุงโรงอาหาร			500,000.-	
2	รวม – หักแสนบาทถ้วน-			500,000.-	

15. วิธีการติดตามและประเมินผลโครงการ

- () แบบสอบถาม
- () การสนทนากลุ่ม (Focus group)
- () การทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review: AAR)
- () การสัมภาษณ์
- (/) การสังเกตการณ์
- () การทดสอบ
- () การวิเคราะห์เอกสาร
- (/) อื่น ๆ ได้แก่ กรรมการตรวจรับพัสดุ

16. กำหนดวันส่งรายงานประเมินผลการดำเนินงาน

- วันที่ 1 พฤศจิกายน 2568
- (/) เอกสารตรวจรับพัสดุ
- () ช่องทาง Online <https://cmu.to/report64>

