



ประกาศสถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหาร

ด้วยสถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า “สถาบัน” มีความประสงค์จะรับสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหาร เพื่อจัดจำหน่ายและให้บริการแก่อาจารย์ พนักงาน นักศึกษา และบุคคลทั่วไป ณ สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ประเภทของร้าน

- | | |
|--|--------------|
| 1.1 ผลไม้และขนมหวาน (โรงอาหาร บางกะดี) | จำนวน 1 ร้าน |
| 1.2 อาหารว่าง (โรงอาหาร บางกะดี) | จำนวน 1 ร้าน |
| 1.3 ข้าวราดแกงและอาหารตามสั่ง (โรงอาหาร บางกะดี) | จำนวน 1 ร้าน |
| 1.4 อาหารจานเดียวและอาหารตามสั่ง (โรงอาหาร บางกะดี) | จำนวน 1 ร้าน |
| 1.5 ก๋วยเตี๋ยว (โรงอาหาร บางกะดี) | จำนวน 1 ร้าน |
| 1.6 อาหารทั่วไป อาหารว่าง เครื่องดื่มและสินค้าเบ็ดเตล็ด (อาคารหอพัก บางกะดี) | จำนวน 1 ร้าน |

2. คุณสมบัติของผู้สมัคร

- 2.1 เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล
- 2.2 เป็นผู้มิใช่ประสบการณ์ ผู้ประกอบอาชีพ หรือเป็นผู้ชำนาญการด้านประกอบอาหารโดยตรง
- 2.3 เป็นผู้มีความแข็งแรง สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- 2.4 เป็นผู้มีความพร้อมที่จะเข้าดำเนินการได้ทันทีที่ได้รับแจ้งจากสถาบัน
- 2.5 ไม่เป็นผู้มีหนี้สินต่อสถาบัน หรือหนี้สินล้นพ้นตัว
- 2.6 ไม่เป็นลูกจ้าง พนักงาน หรือนักศึกษาของสถาบัน
- 2.7 ไม่เป็นผู้ที่เคยถูกเพิกถอนสิทธิการเข้าประกอบการร้านค้าจากสถาบันในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา

3. เอกสารและหลักฐานการสมัคร

- 3.1 ใบสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหารและรายละเอียดแนบท้าย
- 3.2 กรณีเป็นบุคคลธรรมดา
 - 3.2.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

กรุณาใช้หมึกดำขีดทับคำว่า “ศาสนา.....” ในสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยกฎหมายการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. 2562 มาตรา 26 ประกอบกับมาตรา 32 มาตรา 33 และมาตรา 37 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย)

3.2.2 หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ในกรณีที่มอบอำนาจให้ผู้อื่นกระทำการแทน

3.3 กรณีเป็นนิติบุคคล

3.3.1 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ออกให้ไม่เกิน 6 เดือน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

3.3.2 สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

3.3.3 หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ในกรณีที่มอบอำนาจให้ผู้อื่นกระทำการแทน

3.4 ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐหรือเอกชน (ผลตรวจย้อนหลังไม่เกิน 1 เดือน นับถึงวันที่ยื่นใบสมัคร)

3.5 สำเนาหลักฐานที่เคยเป็นผู้จำหน่ายอาหาร เช่น ประกาศนียบัตร หนังสือรับรอง รูปถ่ายร้าน หรือหลักฐานที่เชื่อถือได้ (ถ้ามี)

3.6 เงินค่าประกันการสมัคร จำนวน 2,000.00 บาท (สองพันบาทถ้วน)

สถาบันจะคืนให้หลังจากคณะกรรมการได้พิจารณาผลการคัดเลือกเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ผ่านการคัดเลือกจะคืนให้เมื่อลงนามสัญญาแล้วเสร็จ หากผู้สมัครไม่เข้ารับการคัดเลือกในวันและเวลาที่กำหนด สถาบันขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่พิจารณาคืนเงินค่าประกันการสมัคร

4. กำหนดการ วิธีการและหลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือก

4.1 กำหนดการสอบถามรายละเอียด หรือติดต่อขอรับใบสมัคร

วันที่ / เวลา	กำหนดการ	สถานที่
7 – 20 มิถุนายน 2567 เวลา 08.30 - 16.30 น.	- สอบถามรายละเอียด - ติดต่อขอรับใบสมัคร	ฝ่ายจัดการทรัพย์สิน ชั้น 1 อาคารหอพัก สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ โทรศัพท์ 02 501 3505-20 ต่อ 4801, 4805
		ฝ่ายพัสดุและจัดซื้อ ชั้น 2 อาคารเรียนและสำนักงาน สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต โทรศัพท์ 02 986 9009-13, 02 564 3222-9 ต่อ 1422 – 1427
18 มิถุนายน 2567 เวลา 10.00 น.	รับฟังคำชี้แจงรายละเอียดและดูสถานที่ (ผู้ไม่เข้ารับฟังคำชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติม สถาบันถือว่าได้รับทราบเงื่อนไขและคำชี้แจง ต่าง ๆ แล้ว หากมีปัญหาภายหลังจะอุทธรณ์ หรือโต้แย้งด้วยเหตุใด ๆ ไม่ได้)	ห้อง BKD2201 ชั้น 2 อาคาร IT&MT สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
21 มิถุนายน 2567 เวลา 08.30 - 16.30 น.	ยื่นใบสมัคร	ฝ่ายพัสดุและจัดซื้อ ชั้น 2 อาคาร IT&MT สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
24 มิถุนายน 2567 เวลา 08.30 - 16.30 น.		ฝ่ายพัสดุและจัดซื้อ ชั้น 2 อาคารเรียนและสำนักงาน สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต
26 มิถุนายน 2567 เวลา 09.30 น.	พิจารณาคัดเลือก	อาคารหอพัก สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
9 กรกฎาคม 2567	ประกาศผลการคัดเลือก	เว็บไซต์ https://www.siit.tu.ac.th

4.2 วิธีการคัดเลือก

สถาบันจะทำการคัดเลือกโดยการสัมภาษณ์และทดสอบอาหาร ผู้สมัครต้องนำอาหารที่จะจำหน่ายมาให้คณะกรรมการพิจารณารายละ 3 – 5 รายการ (ส่วนประกอบต่าง ๆ ของอาหารต้องเหมือนกับการทำจำหน่ายจริง ผู้สมัครต้องเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ต่าง ๆ มาเอง)

4.3 หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

- บุคลิกภาพและการแต่งกายตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 20 คะแนน
- ประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหาร 15 คะแนน
- ความเป็นไปได้ในการประกอบกิจการ 15 คะแนน
- ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร 10 คะแนน
- รายการอาหาร/คุณภาพ/รสชาติ/ความสะอาด ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 20 คะแนน
- แนวคิดการออกแบบสถานที่ และแผนการดำเนินงานจำหน่ายอาหาร 10 คะแนน
- อัตราค่าอาหารที่จะจำหน่าย 10 คะแนน

5. สถานที่จำหน่ายอาหาร

5.1 ร้านอาหารตามข้อ 1.1 - 1.5 จำหน่าย ณ โรงอาหารอาคารสิรินธรลัย สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

พื้นที่ส่วนนั่งรับประทานอาหาร (โรงอาหาร) สถาบันเป็นผู้จัดหา ประกอบด้วย

- 1) โต๊ะ เก้าอี้
- 2) ที่วางถ้วย จาน ที่ใช้แล้ว
- 3) เครื่องอบฆ่าเชื้อ ซ้อน ส้อม

5.2 ร้านอาหารตามข้อ 1.6 จำหน่าย ณ อาคารหอพัก สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ พื้นที่ส่วนนั่งรับประทานอาหาร โต๊ะ เก้าอี้ สถาบันเป็นผู้จัดหา

6. รายละเอียดร้านอาหาร

6.1 ร้านอาหาร ตามข้อ 1.1 ผลไม้และขนมหวาน (โรงอาหาร บางกะดี)

- 1) พื้นที่ร้านอาหารขนาดประมาณ 10.00 ตารางเมตร พร้อมระบบไฟฟ้า น้ำประปา และเคาน์เตอร์สำหรับวางสินค้า
- 2) อัตราค่าอาหาร

ลำดับ	รายการ	ราคา (บาท)
1	ผลไม้ตัดแต่งตามฤดูกาล	ไม่เกิน ถูกละ 25.00 บาท
2	น้ำผลไม้ปั่น	ไม่เกิน แก้วละ 30.00 บาท
3	ขนมหวานต่าง ๆ	ไม่เกิน ถ้วยละ 25.00 บาท
4	ขนมอบต่าง ๆ	ไม่เกิน ชิ้นละ 20.00 บาท
5	น้ำแข็งใส	ไม่เกิน ถ้วยละ 25.00 บาท
หมายเหตุ ราคาขายอาหารสูงสุดไม่เกิน 30.00 บาท		

6.2 ร้านอาหาร ตามข้อ 1.2 อาหารว่าง (โรงอาหาร บางกะดี)

- 1) พื้นที่ร้านอาหารขนาดประมาณ 10.00 ตารางเมตร พร้อมระบบไฟฟ้า น้ำประปา และเคาน์เตอร์สำหรับวางสินค้า
- 2) อัตราค่าอาหาร

ลำดับ	รายการ	ราคา (บาท)
1	ลูกชิ้น ปิ้ง ทอด นึ่ง	ไม่เกิน ไม้ละ 10.00 บาท
2	ซาลาเปา ลูกใหญ่	ไม่เกิน ลูกละ 26.00 บาท
3	ขนมจีบ	ไม่เกิน ชุดละ 26.00 บาท
4	อาหารว่างสำเร็จรูป	ราคาตามท้องตลาด
หมายเหตุ ราคาขายอาหารสูงสุดไม่เกิน 26.00 บาท ยกเว้นอาหารว่างลำดับที่ 4		

ร้านอาหารตามข้อ 1.1 และ 1.2 รวมกัน พื้นที่ขนาด 15.00 ตารางเมตร หรือพื้นที่ขนาด 20.00 ตารางเมตร พร้อมระบบไฟฟ้า น้ำประปา และเคาน์เตอร์สำหรับวางสินค้า

6.3 ร้านอาหารตามข้อ 1.3 ข้าวราดแกงและอาหารตามสั่ง (โรงอาหาร บางกะดี)

- 1) พื้นที่ร้านอาหารขนาดประมาณ 17.88 ตารางเมตร พร้อมระบบไฟฟ้า น้ำประปา เคาน์เตอร์สำหรับวางสินค้า และเครื่องดูดควัน ซึ่งไม่คิดค่าไฟฟ้า
- 2) อัตราค่าอาหาร

ลำดับ	รายการ	ราคา (บาท)
1	กับข้าว 1 อย่าง	ไม่เกิน 28.00 บาท
2	กับข้าว 2 อย่าง	ไม่เกิน 33.00 บาท
3	กับข้าว 3 อย่าง	ไม่เกิน 39.00 บาท

ลำดับ	รายการ	ราคา (บาท)
4	อาหารตามสั่ง แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 39.00 บาท ไม่เกิน 44.00 บาท
5	ข้าวเปล่า ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง	ไม่เกิน 9.00 บาท/จาน
6	ข้าวเปล่า ข้าวธรรมดา หรือข้าวเสาไห้	ไม่เกิน 6.00 บาท/จาน
7	ไข่ดาว ไข่ต้ม	ไม่เกิน ฟองละ 6.00 บาท
8	ไข่เจียว	ไม่เกิน 10.00 บาท
หมายเหตุ ราคาขายอาหารสูงสุดไม่เกิน 44.00 บาท		

6.4 ร้านอาหารตามข้อ 1.4 อาหารจานเดียวและอาหารตามสั่ง (โรงอาหาร บางกะดี)

- 1) พื้นที่ร้านอาหารขนาดประมาณ 17.88 ตารางเมตร พร้อมระบบไฟฟ้า น้ำประปา เคนเตอร์สำหรับวางสินค้า และเครื่องดูดควัน ซึ่งไม่คิดค่าไฟฟ้า
- 2) อัตราค่าอาหาร

ลำดับ	รายการ	ราคา (บาท)
1	อาหารจานเดียว แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 39.00 บาท ไม่เกิน 44.00 บาท
2	อาหารจานเดียวประเภทเส้น แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 39.00 บาท ไม่เกิน 44.00 บาท
3	อาหารจานเดียวประเภทยำ แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 39.00 บาท ไม่เกิน 44.00 บาท
4	อาหารตามสั่ง แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 39.00 บาท ไม่เกิน 44.00 บาท
5	กับข้าวทุกประเภท	ไม่เกิน 44.00 บาท
6	ข้าวเปล่า ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง	ไม่เกิน 9.00 บาท/จาน
7	ข้าวเปล่า ข้าวธรรมดา หรือข้าวเสาไห้	ไม่เกิน 6.00 บาท/จาน
8	ไข่ดาว ไข่ต้ม	ไม่เกิน ฟองละ 6.00 บาท
9	ไข่เจียว	ไม่เกิน 10.00 บาท
หมายเหตุ ราคาขายอาหารสูงสุดไม่เกิน 44.00 บาท		

6.5 ร้านอาหารตามข้อ 1.5 ก๋วยเตี๋ยว (โรงอาหาร บางกะดี)

- 1) พื้นที่ร้านอาหารขนาดประมาณ 17.88 ตารางเมตร พร้อมระบบไฟฟ้า น้ำประปา เคนเตอร์สำหรับวางสินค้า และเครื่องดูดควัน ซึ่งไม่คิดค่าไฟฟ้า
- 2) อัตราค่าอาหาร

ลำดับ	รายการ	ราคา (บาท)
1	ก๋วยเตี๋ยว แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 33.00 บาท ไม่เกิน 39.00 บาท
2	เกาเหลา	ไม่เกิน 49.00 บาท
3	ข้าวเปล่า ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง	ไม่เกิน 9.00 บาท/จาน
4	ข้าวเปล่า ข้าวธรรมดา หรือข้าวเสาไห้	ไม่เกิน 6.00 บาท/จาน
หมายเหตุ ราคาขายอาหารสูงสุดไม่เกิน 49.00 บาท		

6.6 ร้านอาหารตามข้อ 1.6 อาหารทั่วไป อาหารว่าง เครื่องดื่มและสินค้าเบ็ดเตล็ด (อาคารหอพัก บางกะดี)

- 1) พื้นที่ร้านอาหารขนาดประมาณ 16.50 ตารางเมตร พร้อมระบบไฟฟ้า น้ำประปา และเคาน์เตอร์สำหรับวางสินค้า
- 2) อัตราค่าอาหารทั่วไป

ลำดับ	รายการ	ราคา (บาท)
1	ข้าวผัดหมู ไก่	ไม่เกิน 38.00 บาท
2	ข้าวผัดกุ้ง ปลาหมึก	ไม่เกิน 45.00 บาท
3	อาหารตามสั่งราดข้าว ประเภทหมู ไก่	ไม่เกิน 38.00 บาท
4	อาหารตามสั่งราดข้าว ประเภทกุ้ง ปลาหมึก เนื้อ	ไม่เกิน 45.00 บาท
5	ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว หมู ไก่	ไม่เกิน 38.00 บาท
6	ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว ทะเล	ไม่เกิน 45.00 บาท
7	ข้าวเปล่า ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง	ไม่เกิน 9.00 บาท/จาน
8	ข้าวเปล่า ข้าวธรรมดา หรือข้าวเสาไห้	ไม่เกิน 6.00 บาท/จาน
9	ไข่ดาว ไข่ต้ม	ไม่เกิน ฟองละ 6.00 บาท
10	ไข่เจียว	ไม่เกิน 10.00 บาท
หมายเหตุ รายการอาหารอื่น ๆ ให้ผู้จำหน่ายอาหารเสนอรายการและราคาให้สถาบันพิจารณาอนุมัติก่อนจำหน่าย		

- 3) อัตราค่าอาหารว่าง เครื่องดื่มและสินค้าเบ็ดเตล็ด

ลำดับ	รายการ	ราคา (บาท)
1	ผลไม้ตัดแต่งตามฤดูกาล	ไม่เกิน ถูกละ 25.00 บาท
2	น้ำชงสมุนไพร เก๊กฮวย ลำไย กระจับปี่ นมชมพู ขานมไข่มุก	ไม่เกิน แก้วละ 20.00 บาท
3	ขนมหวานต่าง ๆ	ไม่เกิน ถ้วยละ 25.00 บาท
4	ขนมอบต่าง ๆ	ไม่เกิน ชิ้นละ 20.00 บาท
5	น้ำแข็งใส	ไม่เกิน ถ้วยละ 25.00 บาท
6	ลูกชิ้น ปิ้ง ทอด นึ่ง	ไม่เกิน ไม้ละ 10.00 บาท
7	ซาลาเปา ลูกใหญ่	ไม่เกิน ลูกละ 26.00 บาท
8	ขนมจีบ	ไม่เกิน ชุดละ 26.00 บาท
9	ยำต่าง ๆ	ไม่เกิน ชุดละ 30.00 บาท
10	อาหารว่างสำเร็จรูป	ราคาตามท้องตลาด
11	สินค้าเบ็ดเตล็ด	ราคาตามท้องตลาด
หมายเหตุ รายการอาหารว่างอื่น ๆ ให้ผู้จำหน่ายอาหารเสนอรายการและราคาให้สถาบันพิจารณาอนุมัติก่อนจำหน่าย		

7. ภาชนะใส่อาหาร

7.1 ร้านอาหารตามข้อ 1.1 – 1.5

- 1) ผู้จำหน่ายอาหาร ใช้ภาชนะจำหน่ายอาหารที่สถาบันจัดให้ ได้แก่ ถ้วย จาน ช้อน ส้อม การเก็บและล้างเป็นหน้าที่ของผู้จำหน่ายอาหาร
- 2) ในกรณีภาชนะสูญหาย ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องชดเชยตามจำนวนที่สถาบันกำหนด (รายละเอียดตามเอกสารยืมภาชนะใส่อาหาร)
- 3) ไม่นำภาชนะที่ใช้สำหรับใส่อาหารไปใส่เครื่องปรุง วัตถุพิษอื่น ๆ
- 4) ควรมีการตรวจนับภาชนะอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

- 5) ภาชนะใส่เครื่องปรุงควรเป็นแก้ว หรือสแตนเลสเกรดที่ใช้สำหรับใส่อาหาร
- 6) ภาชนะสำหรับใส่อาหาร (ร้อน เย็น) แบบใช้ครั้งเดียวควรใช้ภาชนะที่เป็นกระดาษเคลือบ (Food Grade) หรือภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ย่อยสลายง่าย

7.2 ร้านอาหารตามข้อ 1.6

- 1) ผู้จำหน่ายอาหาร ใช้ภาชนะสำหรับใส่อาหาร ควรเป็นประเภทเมลามีน หรือกระเบื้องเกรดที่ใช้สำหรับใส่อาหารที่มีคุณภาพดี ผู้ผลิตเป็นที่น่าเชื่อถือ
- 2) ภาชนะใส่เครื่องปรุงควรเป็นแก้ว หรือสแตนเลส เกรดที่ใช้สำหรับใส่อาหาร
- 3) ควรใช้ภาชนะสำหรับใส่อาหาร (ร้อน - เย็น) ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ย่อยสลายง่าย เช่น ภาชนะใส่อาหารที่เป็นกระดาษเคลือบ (Food Grade) แทนภาชนะที่เป็นพลาสติกและโฟม
- 4) การใช้ภาชนะบรรจุเครื่องดื่มร้อน ต้องใช้เป็นแก้วกระดาษเคลือบตามนโยบายสถาบัน หากผู้ซื้อนำแก้วมาใส่เครื่องดื่มเอง ผู้จำหน่ายอาหารต้องลดราคาลงแก้วละ 2.00 บาท (สองบาทถ้วน)

8. ข้อกำหนดสำหรับผู้จำหน่ายอาหาร

บริโภค

8.1 ผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามสัญญา ประกาศและข้อกำหนดของสถาบันที่เกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าอุปโภค

8.2 ผู้จำหน่ายอาหารต้องจำหน่ายอาหารตามรายการ และราคาที่กำหนดไว้ในสัญญาหรือข้อตกลงที่ทำไว้ โดยมีคุณภาพและปริมาณตามที่สถาบันกำหนด การจำหน่ายอาหารพิเศษ นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในสัญญา หรือการขึ้นราคาอาหาร ต้องแจ้งขออนุญาตต่อสถาบันและต้องได้รับอนุญาตก่อนจึงจะดำเนินการได้

8.3 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องปิดประกาศราคาสินค้าทุกชนิดไว้หน้าร้านให้ชัดเจน ตามแบบที่สถาบันกำหนด และเป็นราคาที่ตกลงไว้ในวันทำสัญญา

8.4 ผู้จำหน่ายอาหารต้องจำหน่าย หรือประกอบอาหารในสถานที่ที่สถาบันกำหนดเท่านั้น

8.5 การขอยกหยุดจำหน่าย จะต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้สถาบันพิจารณาล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 3 (สาม) วัน และห้ามหยุดเกิน 3 (สาม) วัน เว้นแต่มีเหตุจำเป็น หรือฉุกเฉินเร่งด่วน จะได้รับอนุญาตเป็นกรณีไปตามเหตุผลความจำเป็น

8.6 การใช้เตาหุงต้มประกอบอาหาร ให้ใช้เตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าเท่านั้น ห้ามใช้เชื้อเพลิงอย่างอื่นโดยเฉพาะเตาแก๊สต้องใช้แก๊สหุงต้มบรรจุเสร็จที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์ป้องกันการเกิดแก๊สรั่วซึม และต้องตรวจสอบสภาพถังแก๊สอยู่เสมอ

8.7 สิ่งของวัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้จำหน่ายอาหาร หากเก็บไว้ในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้จำหน่ายอาหารต้องรับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง

8.8 ผู้จำหน่ายอาหารหรือลูกจ้างหรือบริวารที่อยู่ในความรับผิดชอบของผู้จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานโดยเคร่งครัดและส่งประวัติพร้อมสำเนาบัตรประชาชนให้กับสถาบัน ลูกจ้างของผู้จำหน่ายอาหารต้องมีอายุตามที่กฎหมายแรงงานกำหนดและลูกจ้าง หรือบริวารของผู้จำหน่ายอาหารที่เป็นคนต่างดาวต้องส่งประวัติพร้อมหนังสือขออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทยของหน่วยงานราชการที่รับผิดชอบโดยมีผู้จำหน่ายอาหารเป็นนายจ้าง สถาบันขอสงวนสิทธิ์ที่จะขอตรวจสอบเอกสารต่าง ๆ ที่เป็นต้นฉบับของลูกจ้างผู้จำหน่ายอาหาร หากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องยื่นรายชื่อพร้อมหลักฐานให้สถาบันทันที

8.9 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องรับผิดชอบต่อการกระทำของลูกจ้าง หรือบริวารที่อยู่ในความรับผิดชอบในกรณีกระทำผิดต่อทรัพย์สิน บุคลากร นักศึกษาของสถาบัน หรือผู้มาติดต่อในพื้นที่ของสถาบัน

8.10 ผู้จำหน่ายอาหารต้องยินยอมให้สถาบันเข้าไปตรวจสอบความปลอดภัย หรือความสะอาดในพื้นที่จำหน่ายอาหารได้ตลอดเวลา

8.11 ผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ สัญญา ข้อตกลง ประกาศ คำสั่ง ตลอดจนคำแนะนำ ตกเดือนของสถาบัน หรือผู้ได้รับมอบหมายจากสถาบัน หากฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามสถาบันมีสิทธิยกเลิกสัญญาได้ โดยสถาบันจะดำเนินการตามลำดับ ดังต่อไปนี้

เดือนครั้งที่ 1 ตักเตือนด้วยวาจา

เดือนครั้งที่ 2 ตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร

เดือนครั้งที่ 3 หักเงินประกัน

เดือนครั้งที่ 4 ยกเลิกสัญญาและริบเงินประกัน

9. ข้อห้ามปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหาร

- 9.1 ห้ามสูบบุหรี่ ห้ามจำหน่ายและเสพสิ่งผิดกฎหมาย ของมีนเมา
- 9.2 ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหารและในสถาบัน
- 9.3 ห้ามเลี้ยงสัตว์ หรือให้อาหารสัตว์ทุกชนิดในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหารและบริเวณโรงอาหาร
- 9.4 ห้ามมิให้ผู้จำหน่ายอาหารและพนักงานอยู่อาศัย หรือค้างคืนในสถานที่จำหน่ายอาหาร
- 9.5 ห้ามมิให้ผู้จำหน่ายอาหาร โอนสิทธิ์การจำหน่ายอาหาร หรือเช่าช่วง หรือโอนกิจการให้ผู้อื่นไม่ว่าชั่วคราวหรือตลอดไป หากพบว่ามีการเช่าช่วง หรือโอนสิทธิ์การจำหน่ายอาหารสถาบันจะยกเลิกสัญญาทันที
- 9.6 ห้ามปิดประกาศหรือโฆษณาใด ๆ ก่อนได้รับอนุญาต
- 9.7 ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงในบริเวณร้านค้า สถานที่จำหน่ายอาหารก่อนได้รับอนุญาต
- 9.8 ห้ามใช้ภาชนะโฟม พลาสติก ใส่อาหาร ให้ใช้ภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือที่สถาบันกำหนด
- 9.9 ห้ามจำหน่ายต้นและส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง รวมถึงอาหาร ขนม เครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์อื่นใดที่มีส่วนผสมของกัญชา หรือกัญชงภายในพื้นที่ของสถาบัน

10. ข้อปฏิบัติด้านสุขลักษณะ

- 10.1 ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร ผู้ขายและลูกจ้างในร้านจะต้องมีร่างกายสมบูรณ์ ปราศจากโรคติดต่อและโรคที่สังคมรังเกียจ โดยต้องตรวจสุขภาพทุกปีตามรายการที่กำหนด และนำไปรับรองแพทย์มาแสดง หากผู้จำหน่ายอาหารและลูกจ้างรายใดมีรายงานว่ายู่อะหว่างการรักษา จะต้องหยุดทำการประกอบอาหาร หรือสัมผัสอาหารทันที สถาบันจะกำหนดระยะเวลาการรักษาเป็นเวลาไม่เกิน 6 เดือน แล้วให้นำใบรับรองแพทย์มายื่นอีกครั้งหนึ่ง ถ้ามีรายงานผลว่าพบเชื้อหรือเป็นพาหะใด ๆ อีก สถาบันจะตัดสิทธิ์และยกเลิกสัญญาการเป็นผู้จำหน่ายอาหาร (หากเป็นลูกจ้างผู้จำหน่ายอาหารจะต้องเลิกจ้างทันที)
- 10.2 ผู้จำหน่ายอาหารต้องตรวจสอบคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มให้ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปราศจากสารพิษ และสิ่งเจือปน
- 10.3 ผู้จำหน่ายอาหารต้องไม่นำอาหารสด หรือขวดน้ำไปแช่ในถังน้ำแข็งที่จำหน่ายเพื่อบริโภคเป็นอันขาด ถังน้ำแข็งจะต้องมีฝาปิดมิดชิดและมีที่ตักน้ำแข็ง
- 10.4 ผู้จำหน่ายอาหารต้องรักษาความสะอาด ทั้งภายในสถานที่จำหน่ายอาหารทุกวันไม่ให้มีเศษอาหาร หรือเศษขยะตกค้าง
- 10.5 ห้ามผู้จำหน่ายอาหารวางสิ่งของใด ๆ บริเวณด้านนอกหลังร้านอาหาร ยกเว้นถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด
- 10.6 ผู้จำหน่ายอาหารต้องทำความสะอาดร้านค้า โดยการทำความสะอาดภาชนะ ขัดพื้น เช็ดถูภายในร้านให้สะอาดทุกวัน
- 10.7 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องรักษาความสะอาดบริเวณที่ระบายน้ำในร้านค้าอยู่เสมอ และห้ามทิ้งเศษอาหารและเศษขยะลงในที่ระบายน้ำโดยเด็ดขาด และทำความสะอาดบ่อดักไขมันเป็นประจำทุกวัน
- 10.8 ผู้จำหน่ายอาหารต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะและมัดให้แน่นก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้
- 10.9 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องคัดแยกขยะที่เป็นเศษอาหารให้กับสถาบัน ในกรณีที่สถาบันต้องการให้คัดแยกซึ่งสถาบันจะแจ้งและจัดอุปกรณ์การคัดแยกให้ร้านค้า
- 10.10 ผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารที่สถาบันกำหนดทุกประการ
- 10.11 ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร จะต้องเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหารที่สถาบัน หรือหน่วยงานภายนอกจัดอบรม โดยร้านค้าจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรม

11. การทำสัญญาและข้อตกลง

ผู้จำหน่ายอาหารที่ผ่านการคัดเลือก จะต้องทำสัญญาและข้อตกลงกับสถาบัน ตามวันและเวลาที่กำหนด โดยมีเงื่อนไข สัญญามีกำหนดระยะเวลา 1 ปี (ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2567 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2568) การต่อสัญญาในครั้งต่อไปครั้งละไม่เกิน 1 ปี จะพิจารณาจากผลการประเมิน

อัตราค่าส่งเสริมการศึกษา หลักประกันสัญญา และค่าสาธารณูปโภค ดังนี้

ร้านอาหารตามข้อ	ประเภทร้านอาหาร	อัตราค่าส่งเสริมการศึกษา (ยกเว้นเดือนมิถุนายนและเดือนกรกฎาคม 2568, ไม่ต้องชำระ)	หลักประกันสัญญา (ชำระในวันทำสัญญา)	ค่าไฟฟ้า หน่วยละ	ค่าน้ำประปา หน่วยละ
1.1	ผลไม้และขนมหวาน, (โรงอาหาร บางกะดี)	1,500.00 บาท / เดือน	20,000.00 บาท	7.00 บาท	22.00 บาท
1.2	อาหารว่าง (โรงอาหาร บางกะดี)	1,500.00 บาท / เดือน	20,000.00 บาท	7.00 บาท	22.00 บาท
1.1 และ 1.2	ผลไม้ ขนมหวานและอาหารว่าง (โรงอาหาร บางกะดี), พื้นที่ 15.00 ตรม.	2,250.00 บาท / เดือน	30,000.00 บาท	7.00 บาท	22.00 บาท
1.1 และ 1.2	ผลไม้ ขนมหวานและอาหารว่าง (โรงอาหาร บางกะดี), พื้นที่ 20.00 ตรม.	3,000.00 บาท / เดือน	30,000.00 บาท	7.00 บาท	22.00 บาท
1.3	ข้าวราดแกงและอาหารตามสั่ง (โรงอาหาร บางกะดี)	1,800.00 บาท / เดือน	20,000.00 บาท	7.00 บาท	22.00 บาท
1.4	อาหารจานเดียวและอาหารตามสั่ง (โรงอาหาร บางกะดี)	1,800.00 บาท / เดือน	20,000.00 บาท	7.00 บาท	22.00 บาท
1.5	ก๋วยเตี๋ยว (โรงอาหาร บางกะดี)	1,800.00 บาท / เดือน	20,000.00 บาท	7.00 บาท	22.00 บาท
1.6	อาหารทั่วไป อาหารว่าง เครื่องดื่ม และสินค้าเบ็ดเตล็ด (อาคารหอพัก บางกะดี)	1,000.00 บาท / เดือน	20,000.00 บาท	7.00 บาท	22.00 บาท

หมายเหตุ หลักประกันสัญญา สถาบันจะคืนหลักประกันสัญญาให้โดยไม่มีดอกเบี้ยเมื่อผู้จำหน่ายอาหารพ้นจากข้อผูกพันตามสัญญา

12. ข้อสงวนสิทธิ์

สถาบันทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหารจากผู้สมัครรายใดรายหนึ่งได้ตามความเหมาะสม และผลการพิจารณาตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด ผู้สมัครรายหนึ่งรายใดจะนำไปฟ้องหรือเรียกร้องใด ๆ มิได้

ประกาศ ณ วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2567



(ศาสตราจารย์ ดร. พงษ์ธา ณ นคร)

ผู้อำนวยการ