



ประกาศโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล  
เรื่อง เสนอยื่นเอกสารเพื่อสรรหาร้านค้าจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ประจำปีการศึกษา 2566 - 2567

.....

เนื่องด้วยโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล มีความประสงค์จะทำการสรรหาร้านค้าจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม บริเวณโรงอาหารอาคารปฏิบัติการวิทยาศาสตร์อเนกประสงค์ เพื่อจัดจำหน่ายให้กับบุคลากรและนักศึกษา ทั้งนี้เพื่อให้การจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเปิดบริการอย่างต่อเนื่องและเพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา โดยให้มีการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในราคาที่เหมาะสม สะอาด ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามหลักเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับของโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล ดังนี้

**1. ประเภทรายการที่กำหนด**

ร้านค้าจำนวน 2 ร้าน

1.1 ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวและอาหารประเภทเส้น 1 ร้าน

1.2 ร้านจำหน่ายเครื่องดื่มและอาหารว่าง 1 ร้าน

**2. คุณสมบัติของผู้สมัคร**

2.1 ต้องมีสัญชาติไทย

2.1 ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่จะส่งผลต่อผู้บริโภค โดยมีใบรับรองแพทย์มาประกอบ (ให้นำใบรับรองแพทย์มายื่นหลังจากได้รับการคัดเลือก)

2.3 ต้องยื่นใบสมัครด้วยตนเอง

2.4 ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่างๆ เป็นลายลักษณ์อักษรในเรื่องการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

2.5 ต้องเป็นผู้มีความพร้อมในการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม อันได้แก่ มีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น มีกำลังคนพร้อมที่จะประกอบอาหาร และพร้อมที่จะยอมรับในกฎระเบียบ ข้อบังคับ ของโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล

2.6 ผู้จัดเตรียมอาหาร ผู้ประกอบอาหาร และผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด รัดกุม และสุภาพ รวมถึงการใช้อาจากต้องสุภาพเรียบร้อย และต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีตามที่กำหนด

**3. สถานที่จำหน่ายอาหาร**

โรงอาหารอาคารปฏิบัติการวิทยาศาสตร์อเนกประสงค์ โครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล

**4. หลักเกณฑ์และข้อตกลงเบื้องต้น**

4.1 ช่วงเวลาการจำหน่ายอาหาร ให้จำหน่ายอาหารในวันเปิดทำการปกติทุกวัน โดยเปิดให้บริการตั้งแต่ เวลา 06.00 - 19.00 น. หรือขึ้นอยู่กับความพร้อมของทางร้านแต่ให้ทันเวลาอาหารเช้า และการเปิดให้บริการในวันหยุดราชการขึ้นอยู่กับความต้องการของทางร้าน เนื่องจากในวันหยุดราชการจะมีผู้มาใช้บริการน้อย

4.2 กรณีหยุดร้านให้แจ้งคณะกรรมการบริหารจัดการโรงอาหาร ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

4.3 ราคาจำหน่ายอาหาร

4.3.1 ข้าวราด 1 อย่างในปริมาณปกติ ราคาไม่เกิน 30 บาทต่อจาน

- 4.3.2 ข้าวราด 2 อย่างในปริมาณปกติ ราคาไม่เกิน 35 บาทต่อจาน
- 4.3.3 ก๋วยเตี๋ยวในปริมาณปกติ ถ้วยเล็ก ราคา 10 บาท/ ถ้วยใหญ่ ราคา 20 บาท
- 4.3.4 อาหารตามสั่งในปริมาณปกติ เมนู หมู ไข่ ราคา 35 บาทต่อจาน เพิ่มไข่ดาวหรือไข่เจียว 40 บาทต่อจาน/ เมนู ทะเล ราคา 40 บาทต่อจาน เพิ่มไข่ดาวหรือไข่เจียว 45 บาทต่อจาน
- 4.3.5 ข้าวเปล่า 5 บาทต่อจาน
- 4.3.6 ข้าวไข่เจียว ไข่ 1 ฟอง ราคา 20 บาทต่อจาน/ ไข่ 2 ฟอง ราคา 25 บาทต่อจาน
- 4.3.7 ข้าวไข่เจียวหมูสับ ไข่ 1 ฟอง ราคา 30 บาทต่อจาน/ ไข่ 2 ฟอง ราคา 35 บาทต่อจาน
- 4.3.8 ไข่ดาว ไข่ต้ม 1 ฟอง ราคา 8 บาท/ 2 ฟอง ราคา 15 บาท
- 4.3.9 อาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว สปาเก็ตตี้ ขนมจีน สุกี้) ในปริมาณปกติ เมนู หมู ไข่ ราคา 35 บาทต่อถ้วย /เมนู ทะเล ราคา 40 บาทต่อถ้วย
- 4.3.10 ข้าวมันไก่ ในปริมาณปกติ ราคาไม่เกิน 30 บาทต่อจาน
- 4.3.11 ข้าวขาหมู ในปริมาณปกติ ราคาไม่เกิน 35 บาทต่อจาน/ ใส่ไข่ เพิ่ม 5 บาท
- 4.3.12 สเต็ก หมู ไข่ เริ่มต้นที่ ราคา 40 บาทต่อจาน
- 4.3.13 ฮอทดอก 5 บาทต่อชิ้น

**หมายเหตุ:** การเพิ่มปริมาณจากปริมาณปกติ คิดราคาเพิ่มได้ไม่เกิน 5 บาทต่อ 1 รายการที่เพิ่ม

- 4.4 อาหารประเภทขนมหวาน จำหน่ายให้เหมาะสมกับราคาแต่ไม่เกิน 15 บาทต่อถ้วย
- 4.5 เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และประเภทน้ำหวานต่าง ๆ จำหน่ายให้เหมาะสมกับราคา
  - 4.5.1 แก้วกระดาษ 22 ออนซ์ ประเภทน้ำหวานไม่ใส่นม ราคาไม่เกิน 20 บาท/ ใส่นม ราคาไม่เกิน 25 บาท
  - 4.5.2 แก้วพลาสติก (ขนาด 400 มิลลิลิตร) ประเภทน้ำหวานไม่ใส่นม ราคาไม่เกิน 9 บาท/ ใส่นม ราคาไม่เกิน 12 บาท
  - 4.5.3 แก้วส่วนตัว ให้จำหน่ายราคาต่ำกว่าแก้วกระดาษ 2 บาท หากเพิ่มปริมาณจากปริมาณปกติ คิดราคาเพิ่มได้ครั้งละ 5 บาท
  - 4.5.4 เมนูร้อน ชา 16 ออนซ์ ราคา 15 บาท/ กาแฟ 1 ซี๊ด ราคา 15 บาท, 2 ซี๊ด ราคา 20 บาท/ ไมโลหรือโอวัลติน 3 in1 ราคา 8 บาท
- 4.6 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบคัพ ราคา 15 บาท
- 4.7 เมนูอาหารว่าง อื่น ๆ ได้แก่ ขนมปังปิ้ง คู่ละ 12 บาท/ หมูยอ ไส้กรอกเล็ก ราคา 5 บาท/ ลูกชิ้นหมู เอ็นหมู เต้าหู้ปลา ปูอัด ไส้กรอกใหญ่ ราคา 10 บาทต่อไม้
- 4.8 ต้องแสดงป้ายราคาอาหารที่เป็นปัจจุบันและเห็นได้ชัดเจน
- 4.9 ร้านอาหารต้องชำระค่าสาธารณูปโภค ได้แก่ ค่าไฟฟ้าตามเลขมิเตอร์ หน่วยละ 8 บาท (หรือตามประกาศของโครงการจัดตั้งฯ) และค่าน้ำประปา เหมายจ่ายเดือนละ 90 บาทต่อห้อง โดยจะพิจารณาตามสถานการณ์
- 4.10 ร้านอาหารต้องชำระค่าเช่าพื้นที่ ในอัตราเดือนละ 500 บาทต่อห้อง โดยจะพิจารณาตามสถานการณ์ ค่าธรรมเนียมการจัดให้เช่าพื้นที่ 1,000 บาทต่อปี และชำระค่าประกันความเสียหายจำนวนเงิน 1,500 บาทต่อสัญญาเช่า
- 4.11 ร้านอาหารต้องเตรียมอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อนส้อม ตะเกียบ แก้วน้ำ และภาชนะบรรจุอาหารอื่น ๆ เอง โดยวัสดุต้องเป็นวัสดุที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ไม่ก่อให้เกิดมลพิษและเป็นภาชนะที่ไม่มีสารปนเปื้อนกับอาหาร รวมทั้งไม่อนุญาตให้ใช้วัสดุประเภทโฟม และพลาสติกใช้แล้วทิ้ง (ภาชนะที่ใช้แล้วผู้ใช้บริการจะล้างให้และคว่ำไว้ในที่ที่ทางร้านจัดเตรียมให้) กรณีซื้ออาหารกลับบ้านหรือไปรับประทานด้านนอกโรงอาหารให้ผู้ซื้อนำภาชนะมาใส่อาหารเอง หรือทางร้านเตรียมภาชนะที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมไว้บริการและคิดค่าภาชนะเพิ่มจากราคาอาหาร
- 4.12 อาหารต้องสด สะอาด ปรุงใหม่ทุกวันและถูกต้องตามหลักโภชนาการ

4.13 ผู้จำหน่ายอาหาร ต้องดูแลความสะอาดเรียบร้อยภายในบริเวณโรงอาหารและพื้นที่โดยรอบโรงอาหาร โดยร้านค้าต้องตกลงร่วมกันให้ชัดเจนและแจ้งคณะกรรมการรับทราบ

4.14 ผู้จำหน่ายอาหารต้องคัดแยกขยะ ตามประกาศของโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ จากนั้นทางโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์จะเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการจัดการขยะต่อไป

4.15 ทางคณะกรรมการฯ และผู้ใช้บริการ จะมีการประเมินคุณภาพอาหาร รสชาติ ภายใต้หลักสุขาภิบาลอาหารและการถือปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และข้อตกลงที่กล่าวมาข้างต้น ทุก ๆ 3 เดือน หากครั้งใดไม่ผ่านการประเมิน จะได้รับการตักเตือน และหากไม่ผ่านการประเมินติดต่อกัน 2 ครั้ง ทางคณะกรรมการฯ มีสิทธิ์ที่จะไม่ให้ผู้จำหน่ายอาหารต่อไป โดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน

4.16 ระยะเวลาในการจำหน่ายอาหารครั้งละ 2 ปี (1 สิงหาคม 2566 – 31 กรกฎาคม 2568) หากมีการเปลี่ยนแปลงและแก้ไขจะแจ้งให้ทราบอีกครั้ง

4.17 ในการสรรหาร้านค้าจำหน่ายอาหารและเครื่องต้มไม่มีค่าใช้จ่ายในการประมูลและไม่เก็บค่าใช้จ่ายอื่น ๆ นอกเหนือจากที่กล่าวมาข้างต้น (พิจารณาตามระยะเวลาสัญญา)

4.18 เมื่อทางโครงการจัดตั้งฯ ขอความร่วมมือในการประชุมและรับทราบประกาศต่าง ๆ ทางผู้จำหน่ายอาหาร ต้องให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามระเบียบของมหาวิทยาลัยทุกครั้ง

4.19 ผู้จัดเตรียมอาหาร ผู้ประกอบอาหาร และจำหน่ายอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด รัดกุม และสุภาพ รวมถึงการใช้วาจาต้องสุภาพเรียบร้อย และต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีโดยไม่มีโรคติดต่ออันใดที่จะส่งผลต่อผู้บริโภค

4.20 ในกรณีที่ทางร้านมีผลกำไรน้อยหรือไม่คุ้มค่าหรือด้วยเหตุอันใดที่จะยกเลิกสัญญาโดยให้แจ้งล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 2 เดือน

4.21 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจะต้องผ่านการอบรมด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหารของโครงการจัดตั้งฯ ปีละ 1 ครั้ง โดยจะอบรมให้เมื่อผ่านการคัดเลือกแล้ว

4.22 ในกรณีที่เกิดความเสียหายแก่ทรัพย์สินของโครงการจัดตั้งฯ และเสียหายต่อโครงสร้างอาคารโรงอาหาร และอื่น ๆ จะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายความเสียหายตามที่เกิดขึ้นจริง

4.23 ในกรณีมีเหตุทะเลาะวิวาทเกิดขึ้นในระหว่างการเป็นผู้จำหน่ายอาหารของโครงการจัดตั้งฯ ทางโครงการจัดตั้งฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการยกเลิกสัญญาทุกกรณี โดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน

## 5. เกณฑ์การพิจารณาตัดสิน

5.1 การสัมภาษณ์ผู้สมัคร เพื่อทราบประสบการณ์ในการทำอาหารและจำหน่ายอาหารโดยมีหัวข้อการให้คะแนนตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

5.1.1 ประสบการณ์

5.1.2 ผ่านการอบรม food safety (อาหารปลอดภัย)

5.1.3 ประสบการณ์การทำอาหารและประสบการณ์จำหน่าย

5.1.4 บุคลิกภาพและความมีมนุษยสัมพันธ์

5.1.5 รางวัล ต่างๆ

5.2 การพิจารณาจากตัวอย่างอาหาร และเครื่องต้ม โดยผู้สมัครจะต้องเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ตัวอย่างอาหารและเครื่องต้ม ที่จะทำการจำหน่ายจริงประเภทใดประเภทหนึ่ง ได้แก่

- ประเภท ข้าวราดแกง และอาหารประเภทเส้น เช่น ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น

- ประเภท เครื่องต้ม และอาหารว่างหรือขนมหวาน

โดยมีหัวข้อการให้คะแนนตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

5.2.1 ราคา

5.2.2 รสชาติ

5.2.3 ความสะอาดเหมาะสมของภาชนะและลักษณะอาหารนำรับประทาน

5.2.4 คุณภาพของอาหารและภาชนะ

5.2.5 ความคุ้มค่า (พิจารณาจากรายการที่ 1-4 )

5.3 ให้ผู้สมัครระบุราคาอาหารและเครื่องดื่มที่ทางร้านจะมีจำหน่ายจริงต่อจาน/ชาม/ถ้วย/แก้ว โดยราคาอาหารจะต้องไม่เกินราคาตามหลักเกณฑ์และข้อตกลงเบื้องต้นที่กล่าวไว้แล้วข้างต้น ลงในแบบฟอร์มที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ในวันสัมภาษณ์และพิจารณาคัดเลือก

5.4 ผู้ที่ได้คะแนนข้อ 5.1 - 5.2 รวมกันมากที่สุด จะได้รับการพิจารณาเป็นผู้จำหน่าย

6. การสมัครและการทำสัญญา

6.1 ขอรับแบบฟอร์มการสมัครจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม และส่งใบสมัครได้ที่ อาคารอำนวยการ โครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล เวลา 08.30 น. - 16.30 น. ในวันราชการ ตั้งแต่ วันที่ประกาศเป็นต้นไปจนถึง วันที่ 18 กรกฎาคม 2566

6.2 สัมภาษณ์และพิจารณาคัดเลือก ในวันที่ 20 กรกฎาคม 2566 เวลา 09.30 น. ณ โรงอาหารอาคารปฏิบัติการวิทยาศาสตร์อเนกประสงค์ โครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์

6.3 ประกาศรายชื่อผู้ได้รับการพิจารณาในวันที่ 21 กรกฎาคม 2566 และให้ผู้ได้รับการคัดเลือกมาพบคณะกรรมการเพื่อรับฟังการชี้แจงหลักเกณฑ์และข้อตกลงเบื้องต้น

6.4 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้มาทำสัญญาภายในวันที่ 31 กรกฎาคม 2566 เวลา 09.00 - 16.00 น. ณ อาคารอำนวยการ โครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล พร้อมด้วยผลตรวจสุขภาพ

6.5 การประชุมเพื่อแจ้งให้ทราบข้อปฏิบัติ กฎ ระเบียบ และอบรมด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร จะแจ้งนัดหมายในภายหลัง

ประกาศ ณ วันที่ 3 กรกฎาคม พ.ศ. 2566

d r

(แพทย์หญิงมนทกานต์ โอประเสริฐสวัสดิ์)

รองอธิการบดีฝ่ายโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์



## ใบสมัคร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า (ชื่อ-สกุล).....อยู่บ้านเลขที่..... ถนน.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ.....

เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....ขอสมัคร เพื่อรับคัดเลือกในการ

จำหน่าย.....(ข้าวและอาหารประเภทเส้น,น้ำและอาหารว่าง) ภายในโรงอาหาร อาคาร

ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์อเนกประสงค์ โครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ผู้สมัคร .....

(.....)

แนบเอกสารดังต่อไปนี้

1. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนพร้อมรับรองสำเนา
2. สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมรับรองสำเนา
3. ประวัติการขายอาหารหรือประกอบกิจการอาหาร (ถ้ามี)