



ประกาศโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล
เรื่อง เสนอยื่นเอกสารเพื่อสรรหาร้านค้าจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ประจำปีการศึกษา 2568 – 2569

.....

เนื่องด้วยโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล มีความประสงค์จะทำการสรรหาร้านค้าจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม บริเวณโรงอาหารอาคารปฏิบัติการวิทยาศาสตร์อเนกประสงค์ เพื่อจัดจำหน่ายให้กับบุคลากรและนักศึกษา ทั้งนี้เพื่อให้การจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเปิดบริการอย่างต่อเนื่องและเพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา โดยให้มีอาหารและเครื่องดื่มในราคาที่เป็นธรรม สะอาด ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามระเบียบกฎเกณฑ์ของโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล ดังนี้

1. ประเภทรายการที่กำหนด

ร้านค้าจำนวน 3 ร้าน

1.1 ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวและอาหารประเภทเส้น 2 ร้าน (มีประสบการณ์และสามารถทำอาหารฮาลาลได้จะได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ)

1.2 ร้านจำหน่ายเครื่องดื่มและอาหารว่าง 1 ร้าน

2. คุณสมบัติของผู้สมัคร

2.1 ต้องมีสัญชาติไทย

2.1 ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรง โดยมีใบรับรองแพทย์มาประกอบ (ให้ขอใบรับรองแพทย์มาให้หลังจากได้รับการคัดเลือก)

2.3 ต้องยื่นใบสมัครด้วยตนเอง

2.4 ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่างๆ เป็นลายลักษณ์อักษรในเรื่องการขายอาหารและเครื่องดื่ม

2.5 ต้องเป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบการขายอัน ได้แก่ มีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น มีกำลังคนพร้อมที่จะประกอบอาหาร และพร้อมที่จะยอมรับในกฎระเบียบ ข้อบังคับ ของโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล

2.6 ผู้จัดเตรียมอาหาร ผู้ประกอบอาหาร และผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด รัดกุม และสุขภาพ รวมถึงการใช้วาจาต้องสุภาพเรียบร้อย และต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีตามที่กำหนด

3. ช่วงเวลาการจำหน่ายอาหาร

ให้จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่มและอาหารว่าง ในวันเปิดทำการปกติทุกวัน โดยเปิดให้บริการตั้งแต่ 06.00 – 19.00 น. (การเปิดบริการในวันหยุดขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ขาย เนื่องจากในวันหยุดจะมีผู้มาใช้บริการน้อย)

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 กับข้าวแยกในปริมาณปกติ ถ้วยเล็ก ราคา 10 บาท/ ถ้วยใหญ่ ราคา 20 บาท

4.3.4 อาหารตามสั่งในปริมาณปกติ เมนู หมู ไก่ ราคา 35 บาทต่อจาน เพิ่มไข่ดาวหรือไข่เจียว 40 บาทต่อจาน/ เมนู ทะเล ราคา 40 บาทต่อจาน เพิ่มไข่ดาวหรือไข่เจียว 45 บาทต่อจาน

4.3.5 เมนูข้าวหมูกระเทียม ราคา 40 บาทต่อจาน

4.3.6 ข้าวเปล่า 5 บาทต่อจาน

4.3.7 ข้าวไข่เจียว ไข่ 1 ฟอง ราคา 20 บาทต่อจาน/ ไข่ 2 ฟอง ราคา 25 บาทต่อจาน

4.3.8 ข้าวไข่เจียวหมูสับ ไข่ 1 ฟอง ราคา 30 บาทต่อจาน/ ไข่ 2 ฟอง ราคา 35 บาทต่อจาน

4.3.9 ไข่ดาว ไข่ต้ม 1 ฟอง ราคา 8 บาท/ 2 ฟอง ราคา 15 บาท

4.3.10 อาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว สปาเก็ตตี้ ขนมหุ้น สุกี้) ในปริมาณปกติ เมนู หมู ไก่ ราคา 35 บาทต่อถ้วย /เมนู ทะเล ราคา 40 บาทต่อถ้วย

4.3.11 ข้าวมันไก่ ในปริมาณปกติ ราคาไม่เกิน 30 บาทต่อจาน

4.3.12 ข้าวขาหมู ในปริมาณปกติ ราคาไม่เกิน 35 บาทต่อจาน/ ใส่ไข่ เพิ่ม 5 บาท

4.3.13 สเต็ก หมู ไก่ เริ่มต้นที่ ราคา 40 บาทต่อจาน

4.3.14 สอทอด 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 25 บาท/ใส่นม ราคาไม่เกิน 30 บาท

4.5.2 แก้วกระดาษ 16 ออนซ์ ประเภทน้ำหวานไม่ใส่นม ราคาไม่เกิน 20 บาท/ใส่นม ราคาไม่เกิน 25 บาท

4.5.3 แก้วพลาสติก ขนาด 400 มิลลิลิตร (พลาสติกที่ล้างแล้วใช้ซ้ำได้) ประเภทน้ำหวานไม่ใส่นม ราคาไม่เกิน 10 บาท/ใส่นม ราคาไม่เกิน 15 บาท

4.5.4 แก้วส่วนตัว ให้จำหน่ายราคาต่ำกว่าแก้วกระดาษ 2 บาท หากเพิ่มปริมาณจากปริมาณปกติ คิดราคาเพิ่มได้ครั้งละ 5 บาท

4.5.5 เมนูร้อน ชา 16 ออนซ์ ราคา 15 บาท/ กาแฟ 1 ซีต ราคา 15 บาท, 2 ซีต ราคา 20 บาท/ ไมโล หรือโอวัลติน 3 in1 ราคา 8 บาท

4.6 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบคัพ ราคา 15 บาท

4.7 เมนูอาหารว่าง อื่น ๆ ได้แก่ ขนมปังปิ้ง คู่ละ 12 บาท/ หมูยอ ใส่กรอกเล็ก ราคา 5 บาท/ ลูกชิ้นหมู เอ็นหมู เต้าหู้ปลา ปูอัด ใส่กรอกใหญ่ ราคา 10 บาทต่อไม้

4.8 ต้องแสดงป้ายราคาอาหารที่เป็นปัจจุบันและเห็นได้ชัดเจน

4.9 ร้านอาหารต้องชำระค่าสาธารณูปโภค ได้แก่ ค่าไฟฟ้าตามเลขมิเตอร์ หน่วยละ 8 บาท (หรือตามประกาศของโครงการจัดตั้งฯ) และค่าน้ำประปา ร้านข้าวและอาหารประเภทเส้นเหมาจ่ายเดือนละ 90 บาทต่อห้อง ร้านจำหน่ายเครื่องดื่มและอาหารว่าง เหมาจ่ายเดือนละ 50 บาทต่อห้อง โดยจะพิจารณาตามสถานการณ์

4.10 ร้านอาหารต้องชำระค่าเช่าพื้นที่ ในอัตราเดือนละ 500 บาทต่อห้อง หรือจะพิจารณาค่าเช่าตามสถานการณ์และการให้ความร่วมมือกับนโยบายของมหาวิทยาลัย 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 หรือทางร้านจัดเตรียมภาชนะที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมไว้บริการและคิดค่าภาชนะเพิ่มจากราคาอาหาร

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 มีสิทธิ์ที่จะไม่ให้จำหน่ายอาหารต่อไป โดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน

4.16 ระยะเวลาในการจำหน่ายอาหารครั้งละ 2 ปี (1 สิงหาคม 2568 – 31 กรกฎาคม 2570)

4.17 ในการสรรหาร้านค้าจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มไม่มีค่าใช้จ่ายในการประมูลและไม่เก็บค่าใช้จ่ายอื่น ๆ นอกเหนือจากที่กล่าวมาข้างต้น (พิจารณาตามระยะเวลาสัญญา)

4.18 เมื่อทางโครงการจัดตั้งฯ ขอความร่วมมือในการประชุมและรับทราบประกาศต่าง ๆ ทางผู้จำหน่ายอาหาร ต้องให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามระเบียบของมหาวิทยาลัยทุกครั้ง

4.19 ผู้จัดเตรียมอาหาร ผู้ประกอบอาหาร และจำหน่ายอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด รัดกุม และสุภาพ รวมถึงการใช้จากต้องสุภาพเรียบร้อย และต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีโดยไม่มีโรคติดต่ออันตรายที่จะส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค

4.20 ในกรณีที่ทางร้านมีผลกำไรน้อยหรือไม่คุ้มค่าหรือด้วยเหตุอันใดที่จะยกเลิกสัญญาโดยให้แจ้งล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 2 เดือน

4.21 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจะต้องผ่านการอบรมด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหารของโครงการจัดตั้งฯ ปีละ 1 ครั้ง โดยจะอบรมให้เมื่อผ่านการคัดเลือกแล้ว

4.22 ร้านค้าต้องให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามนโยบายของโครงการจัดตั้งวิทยาเขตฯ และมหาวิทยาลัยมหิดล ทั้งที่แจ้งก่อนทำสัญญาและระหว่างสัญญา

4.23 ในกรณีที่เกิดความเสียหายแก่ทรัพย์สินของโครงการจัดตั้งฯ และเสียหายต่อโครงสร้างอาคารโรงอาหารและอื่น ๆ จะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายตามที่เกิดขึ้นจริง

4.24 ในกรณีมีเหตุทะเลาะวิวาทเกิดขึ้นในระหว่างการเป็นผู้จำหน่ายอาหารของโครงการจัดตั้งฯ ทางโครงการจัดตั้งฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการยกเลิกสัญญาทุกกรณี โดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน

5. ขั้นตอนในการพิจารณาผล

5.1 สัมภาษณ์ผู้สมัคร 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

5.1.6 ความสามารถพิเศษตามที่ได้แจ้งไว้ในประกาศ

5.2 ผู้สมัคร จะต้องเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ และตัวอย่างอาหารที่จะทำการจำหน่ายจริง แต่ละประเภท ได้แก่

5.2.1 ข้าวราดแกง อาหารตามสั่งและอาหารประเภทเส้น เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว ขนมจีน สเปกเก็ตตี้ เป็นต้น

5.2.2 อาหารว่างและเครื่องดื่ม เช่น น้ำหวาน ชา กาแฟ และน้ำผลไม้ต่างๆ เป็นต้น
โดยมีเกณฑ์ การพิจารณาดังนี้

1. ราคา

2. รสชาติ

3. ความสะอาดเหมาะสมของภาชนะและลักษณะอาหารน่ารับประทาน

4. คุณภาพของอาหารและภาชนะ

5. ความคุ้มค่า (พิจารณาจาก รายการที่ 1-4)

6. ความสามารถพิเศษในการทำอาหารฮาลาล

5.3 ให้ผู้สมัครระบุราคาอาหารและเครื่องดื่มที่ทางร้านจะจำหน่ายจริงต่อจาน/ชาม/ถ้วย/แก้ว โดยราคาอาหารจะต้องไม่เกินราคาตามหลักเกณฑ์และข้อตกลงเบื้องต้นที่กล่าวไว้แล้วข้างต้น ลงในแบบฟอร์มที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ในวันสัมภาษณ์และพิจารณาผล

5.4 ผู้ที่ได้คะแนนข้อ 5.1 - 5.3 รวมกันมากที่สุด จะได้รับการพิจารณาคัดเลือก

6. การสมัครและทำสัญญา

6.1 ขอรับแบบฟอร์มการสมัครขายอาหารและสไปสมัคร ได้ที่ งานการเงิน อาคารอำนวยการ โครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ ม.มหิตล เวลา 09.00 น. - 16.00 น. ในวันและเวลาราชการ ได้ตั้งแต่ วันนี้เป็นต้นไปจนถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2568

6.2 สัมภาษณ์และพิจารณา ในวันที่ 7 กรกฎาคม 2568 เวลา 09.30 น. พร้อมทั้งประกาศรายชื่อผู้ได้รับการพิจารณาให้เสร็จสิ้นในวันที่ 7 กรกฎาคม 2568 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกพบคณะกรรมการเพื่อรับฟังการชี้แจงหลักเกณฑ์และข้อตกเบื้องต้น (วันและเวลาอาจมีการเปลี่ยนแปลง หากมีการเปลี่ยนแปลงจะติดต่อและแจ้งผู้สมัครให้ทราบ)

6.3 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือก ให้มาทำสัญญาใน วันที่ 15 กรกฎาคม 2568 เวลา 09.00 - 16.00 น. พร้อมชำระค่าเงิน รายละเอียดตามข้อ 4.10 ณ งานการเงิน อาคารอำนวยการ โครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิตล พร้อมด้วยผลตรวจสุขภาพของผู้ที่สัมผัสอาหาร เช่น ผู้ขายและผู้ประกอบอาหาร เป็นต้น

6.4 อบรมด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร จะแจ้งนัดหมายในภายหลัง

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ พฤษภาคม พ.ศ. 2568



(แพทย์หญิงมนทกานต์ โอประเสริฐสวัสดิ์)
รองอธิการบดีฝ่ายโครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์



ใบสมัคร

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า (ชื่อ-สกุล).....อยู่บ้านเลขที่..... ถนน.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
เบอร์โทรศัพท์.....
เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....ขอสมัคร เพื่อรับคัดเลือกในการ
จำหน่าย.....(ข้าวและอาหารประเภทเส้น, น้ำและอาหารว่าง) ภายในโรงอาหาร ณ อาคาร
ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์อเนกประสงค์ โครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ผู้สมัคร
(.....)

แนบเอกสารดังต่อไปนี้

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