



ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
เรื่อง รับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
ณ โรงอาหาร อาคารพระจอมเกล้าราชานุสรณ์ ๑๙๐ ปี
พ.ศ. 2569

เพื่อให้การบริหารจัดการการรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ณ โรงอาหาร อาคารพระจอมเกล้าราชานุสรณ์ ๑๙๐ ปี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงกำหนดให้ผู้ประกอบการปฏิบัติ ดังนี้

1. หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

1.1 เพื่อจำหน่ายอาหาร และขนมหวาน/ของทานเล่น/ลูกชิ้นทอด

1.1.1 อาหารอิสลาม จำนวน 1 คูหา (คูหาที่ 5)

1.1.2 ขนมหวาน/ของทานเล่น/ลูกชิ้นทอด จำนวน 1 คูหา

กระบวนการและวิธีการปรุงอาหาร (คะแนน 30)

- วัตถุดิบและการจัดเก็บ (การเลือกวัตถุดิบ/ความสะอาด/คุณภาพ)
- กระบวนการปรุงและอุปกรณ์ (ความสะอาดและขั้นตอนการปรุง)
- สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปรุงและผู้ช่วย (การแต่งกายและพฤติกรรม)

การทดสอบโดยการชิมอาหาร จำนวนผู้ชิม 30 ท่าน (คะแนน 40)

- ปริมาณที่เหมาะสมและความคุ้มค่า
- รสชาติและความน่ารับประทานของอาหาร
- ความสะอาด ความปลอดภัย และภาชนะที่เลือกใช้

การสัมภาษณ์ (คะแนน 30)

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจะต้องเตรียมวัตถุดิบมาปรุงต่อหน้าคณะกรรมการ ตรวจสอบกระบวนการประกอบอาหาร และจัดทำอาหารมาเสนอให้คณะกรรมการพิจารณา เพื่อชิมให้คะแนน โดยจาน 1 จาน ต้องมีขนาด และราคาขายตามจริง ดังนี้

1) อาหารอิสลาม (ปรุงต่อหน้าคณะกรรมการ)

- อาหารจานเดียว เช่น ข้าวหมกไก่ ข้าวหน้าไก่ ข้าวหน้าเนื้อ ฯลฯ

2) ขนมหวาน/ของทานเล่น/ลูกชิ้นทอด

1.2 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารต้องแนบรายการอาหาร ราคาอาหาร และจัดขนาดจานจริง พร้อมราคา ณ วันชิมอาหาร

2. วัน เวลา และสถานที่

2.1 ผู้สมัครสามารถสมัครผ่านช่องทางออนไลน์ Google Forms ได้ที่

- https://kmutt.me/KFC_S14

2.2 สามารถยื่นเอกสารแสดงความประสงค์ได้ตั้งแต่วันออกประกาศจนถึง 27 กรกฎาคม 2569

2.3 กระบวนการและวิธีการปรุงอาหาร / ชิมอาหาร ณ โรงอาหาร อาคาร-

พระจอมเกล้าราชานุสรณ์ 190 ปี (S14) ในวันที่ 3 สิงหาคม 2569 เวลา

10.00 – 12.00 น.

2.4 วันสัมภาษณ์ ในวันที่ 10 สิงหาคม 2569 เวลา 10.00 – 12.00 น. ณ

อาคารพระจอมเกล้าราชานุสรณ์ 190 ปี (S14)

2.5 ประกาศผลการคัดเลือก วันที่ 17 สิงหาคม 2569 เวลา 10.00 น.

เพจกลุ่มงานจัดการผลประโยชน์และทรัพย์สิน

- <https://bpuu.kmutt.ac.th/>

- <https://www.facebook.com/BPUU.KMUTT>

ข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายสินค้าอุปโภค บริโภค

3.1 ผู้ได้รับการคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญา และประกาศของมหาวิทยาลัยฯ และข้อกำหนดอื่น ๆ ที่จะมีขึ้นเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าอุปโภค บริโภค

3.2 ผู้ประกอบการต้องปิดประกาศราคาสินค้าทุกชนิดไว้หน้าสถานประกอบการให้ชัดเจน

3.3 ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบครุภัณฑ์ประจำร้าน หากมีการชำรุดหรือเกิดความเสียหายผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ ชดใช้ จัดหา บำรุงซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยเหมือนเดิม ภายในเวลาที่กำหนดให้ หากไม่ดำเนินการมหาวิทยาลัยฯ เข้าดำเนินการแทนผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้น

3.4 สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ภายในบริเวณสถานประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง

3.5 ผู้ประกอบการต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อมหาวิทยาลัยฯ มีหนังสือเชิญประชุม หากไม่สามารถเข้าประชุมได้ต้องมอบหมายให้ตัวแทนเข้าประชุมแทน

3.6 ผู้ประกอบการ และลูกจ้างของผู้ประกอบการทั้งหมดต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและมีกิริยาสุภาพเรียบร้อย

3.7 ผู้ประกอบการจะต้องนำทรัพย์สินของตนออกจากมหาวิทยาลัยฯ ภายใน 7 วัน หลังจากวันสิ้นสุดสัญญา หรือวันบอกเลิกสัญญา หากพ้นกำหนดนี้ยังคงไม่นำทรัพย์สินของตนออกจากมหาวิทยาลัยฯ มหาวิทยาลัยฯ จะไม่รับผิดชอบต่อทรัพย์สินนั้นหากมีการเคลื่อนย้าย และผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายและค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้น

3.8 ผู้ประกอบการต้องแต่งตั้งตัวตามที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด

3. การทำสัญญา

4.1 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจากมหาวิทยาลัยฯ จะต้องทำสัญญาให้บริการตามสัญญาที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนดกับมหาวิทยาลัยฯ ภายใน 7 วันนับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง

โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- 1) เงินค่าบำรุงโรงอาหาร ปีละ 12,000.- บาท (หนึ่งหมื่นสองพันบาท)
- 2) วางหลักประกันสัญญาให้มหาวิทยาลัยฯ ยึดถือไว้ขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกัน จำนวน 20,000.- บาท

โดยชำระผ่านช่องทาง Internet Banking ของธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน) สาขา มจร. ชื่อบัญชี “มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี” เลขที่ 037-7-00008-8

หลักประกันนี้จะคืนให้ผู้ประกอบการโดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน 30 วันนับถัดจากวันที่ผู้ประกอบการพ้นจากข้อผูกพันเกี่ยวกับความรับผิดชอบตามสัญญากับมหาวิทยาลัยฯ แล้ว

เอกสารประกอบการทำสัญญา

- 1) ผู้ประกอบการที่เป็นนิติบุคคลต้องมีสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทสำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง
- 2) ผู้ประกอบการประเภทร้านค้าจะต้องมีสำเนาหนังสือจดทะเบียนพาณิชย์ หรือใบทะเบียนการค้า ใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง
- 3) ผู้ประกอบการประเภทบุคคลธรรมดาจะต้องมีสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษีอากร (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

4. ข้อห้ามปฏิบัติของผู้ประกอบการ

5.1 ห้ามจำหน่ายสิ่งผิดกฎหมาย สุรา และของมีเมาทุกชนิด

5.2 ห้ามมีการเล่นการพนันทุกชนิดในบริเวณสถานประกอบการ

5.3 ห้ามทะเลาะวิวาท หรือส่งเสียงดัง หรือกระทำการอื่นใดอันไม่สงบเรียบร้อย หรือก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น

5.4 ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิด ณ บริเวณสถานประกอบการ และในบริเวณโรงอาหาร

5.5 ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงในบริเวณร้านค้าหรือสถานประกอบการให้ผิดไปจากลักษณะที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด

5.6 ห้ามปิดประกาศ หรือโฆษณาใด ๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยฯ

- 5.7 ห้ามมิให้ผู้อื่นเข้าช่วง หรือโอนสิทธิให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่บางส่วน
- 5.8 ห้ามผู้ประกอบการจ้างแรงงานต่างด้าวที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย เว้นแต่แรงงานดังกล่าวจะมีใบอนุญาตให้ทำงานได้ตามกฎหมายให้ผู้ประกอบการแจ้งให้กลุ่มงานจัดการผลประโยชน์และทรัพย์สินทราบด้วย
5. ข้อปฏิบัติทางด้านสุขลักษณะ
 - 6.1 ผู้ประกอบฯ ต้องดูแลร้านของตนให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ และสามารถให้คณะกรรมการฯ เข้าตรวจสอบได้ตลอดเวลา
 - 6.2 ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะ และต้องแยกประเภทขยะเปียก ขยะแห้งก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้
 - 6.3 ผู้ประกอบการ และลูกจ้างต้องมีการตรวจสุขภาพรวมทั้งส่งผลการตรวจร่างกายว่ามีสุขภาพดี แข็งแรงและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง พร้อมผลการตรวจอุจจาระ เจาะเลือดตรวจไวรัสตับอักเสบบี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หากผลการตรวจแจ้งว่า มีการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจจะต้องหยุดผู้ประกอบการทันที จนกว่าอาการจะพ้นจากการแพร่เชื้อโรคแล้ว
 - 6.4 ผู้ประกอบการและลูกจ้าง ต้องให้บริการด้วยกิริยาอาการที่สุภาพและมีมารยาท การแต่งกายต้องสะอาดเรียบร้อย และต้องรักษาความสะอาดส่วนตัว โดยเฉพาะ เล็บมือ ผิวหนัง ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมสีขาว หรือสีอ่อน
 - 6.5 ผู้ประกอบการและลูกจ้าง ต้องไม่จับต้องสิ่งสกปรก ไม่จับใบหน้า ไม่แคะจมูก ตา ขณะปฏิบัติงาน ให้ล้างมือด้วยสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานและหลังจากเข้าห้องน้ำ
 - 6.6 การชิมอาหารให้ใช้ช้อนสำหรับชิมโดยเฉพาะห้ามใช้ภาชนะสำหรับปรุงอาหารตักชิม
 - 6.7 ผู้ประกอบการและลูกจ้าง ต้องไม่ไอหรือจามรดอาหาร และภาชนะที่ใส่อาหาร ไม่คุ้ยหรือหัวเราะเสียงดังเพราะน้ำลายอาจกระเด็นลงอาหาร
 - 6.8 ผู้ประกอบการและลูกจ้างต้องไม่ใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ให้ใช้อุปกรณ์สำหรับ ตัก คีบ ฯลฯ อาหารโดยเฉพาะและจับต้องภาชนะให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ เช่น ไม่จับปากถ้วยหรือแก้ว
 - 6.9 ให้วางอาหาร เครื่องปรุง และภาชนะ ให้สูงจากพื้นไม่ต่ำกว่า 60 เซนติเมตร
 - 6.10 ส่วนประกอบที่ใช้ในการปรุงอาหารต้องมีคุณภาพดี และสด เครื่องปรุงรส อาทิ ผงชูรส น้ำปลา น้ำส้มสายชู ต้องใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข สีที่ใช้ในการผสมอาหารต้องเป็นสีที่ใช้ผสมอาหารเท่านั้น ห้ามใช้สารเคมีอันตราย ที่ อย. ไม่อนุญาตให้ใช้ในการประกอบอาหาร

- 6.11 ผู้ปรุงและผู้ให้บริการต้องงดเว้นสิ่งเสพติด เช่น บุหรี่ เมียง หมาก ลูกอม หรือสิ่งใดที่มีลักษณะดังกล่าวขณะปฏิบัติงาน
 - 6.12 ไม่ใช้ผ้าเช็ดโต๊ะไปเช็ดอุปกรณ์และการปรุงอาหาร และการบริการ ให้มีผ้าเช็ดมือ ซ้อน และจานต่างหาก
6. ข้อปฏิบัติด้านความปลอดภัย
- 7.1 ผู้ประกอบการต้องจัดหาและติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ารั่ว และไฟฟ้าลัดวงจรที่ได้มาตรฐานตามจุดที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด
 - 7.2 ตู้ไอศกรีมหรือตู้แช่เย็นต้องมีอุปกรณ์ป้องกันไฟรั่วที่ได้มาตรฐาน
 - 7.3 ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามมาตรการรักษาความปลอดภัยที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด และแจ้งรายชื่อผู้ให้บริการทั้งหมดให้มหาวิทยาลัยฯ ทราบ
 - 7.4 ห้ามพิกค่างคิน หรือนำผู้อื่นเข้ามาพักหรือมั่วสุมในสถานที่ให้บริการ

บทลงโทษ หากผู้ประกอบการกระทำผิดตามประกาศที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด มหาวิทยาลัยฯ จะมีการตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร 3 ครั้ง โดยมหาวิทยาลัยฯ จะนำผลการตักเตือนมาประกอบการพิจารณาบอกเลิกสัญญา หรือไม่ต่อสัญญาในครั้งต่อไป รวมทั้งริบเงินประกันสัญญาตามสัดส่วนความเสียหายที่เกิดขึ้น ซึ่งผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ กับมหาวิทยาลัยฯ ไม่ได้

ประกาศ ณ วันที่ 3 กรกฎาคม 2569

(ผศ.ดร.มารอง ผดุงสิทธิ์)

รองอธิการบดีฝ่ายการเงิน ทรัพย์สินและสารสนเทศ