



ประกาศสำนักจัดการทรัพย์สิน
เรื่อง รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าจำหน่ายอาหาร
ภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

.....

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยสำนักจัดการทรัพย์สินเปิดรับสมัคร
ผู้ประกอบการร้านค้าจำหน่ายอาหาร เพื่อเข้ามาบริการภายในมหาวิทยาลัย โดยจะรับสมัครผู้ประกอบการ
จำนวน ๑ ราย

ผู้ประกอบการร้านค้าที่ประสงค์จะสมัครเข้ามาจำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลธัญบุรี รายละเอียดดังนี้

๑. การรับสมัคร ขอและยื่นใบสมัครได้ตั้งแต่วันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๕๘
ณ สำนักจัดการทรัพย์สิน ตึกสำนักงานอธิการบดี ชั้น ๔ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ในวันและเวลาราชการ

๒. คุณสมบัติของผู้สมัคร

๒.๑ ต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ในการประกอบการร้านอาหาร (อาหารอีสาน, อาหารจานเดียว

๒.๒ หากมีเอกสารประกอบการอบรมที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารจะได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ

๓. การพิจารณาคัดเลือก

๓.๑ การสาธิตประกอบอาหาร ผู้สมัครทุกรายต้องสาธิตการประกอบอาหารตามประเภทที่
สมัครเข้ามาจำหน่าย จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ รายการ ในวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๕๘ เวลา ๐๙.๐๐ -
๑๒.๐๐ น. ณ โรงอาหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

๓.๒ การสัมภาษณ์ ผู้สมัครทุกรายต้องเข้ารับการสัมภาษณ์ ในวันที่ ๑๗ กรกฎาคม
๒๕๕๘ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องอาหารปรับอากาศโรงอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชม
งคลธัญบุรี

๔. ประกาศผลการพิจารณาคัดเลือกร้านค้าในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๕๘ ณ สำนักจัดการ
ทรัพย์สินมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ทั้งนี้ผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือกจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข
และหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยอย่างเคร่งครัด

๕. วันทำสัญญา ผู้ประกอบการร้านค้าที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือก ให้มาทำสัญญาในวันที่ ๒๓
กรกฎาคม ๒๕๕๘ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. ณ สำนักจัดการทรัพย์สิน ชั้น ๔ อาคารสำนักงาน
อธิการบดี หากพ้นกำหนดถือว่าท่านสละสิทธิ์ โดยจะขอเรียกผู้ประกอบการร้านค้าในลำดับต่อไป

๖. นำผลการตรวจสอบสุขภาพและใบรับรองแพทย์ตัวจริงมาในวันที่ทำสัญญา ต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพตามรายการต่อไปนี้

๑. โรคคววม ๕ โรค
 ๒. ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี
 ๓. ตรวจอุจจาระเพื่อหาไข่พยาธิและเชื้อไทฟอยด์
 ๔. เอ็กซเรย์ปอดเพื่อตรวจดูโรคที่เกี่ยวกับปอด เช่นวัณโรค
- หากตรวจพบว่าร้านค้านี้มีเชื่อดังกล่าว จะถูกตัดสิทธิ์

ทั้งนี้ ผลการพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าจำหน่ายอาหาร โดยสำนักจัดการทรัพยากรสัตว์
ถือเป็นสิ้นสุด

ประกาศ ณ วันที่ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘



(ดร.สันติกร ภมรปฐมกุล)

ผู้อำนวยการสำนักจัดการทรัพยากรสัตว์



ลำดับที่

ใบสมัครเพื่อประกอบธุรกิจ
ภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

รูปถ่ายขนาด
1 นิ้ว
จำนวน 1 รูป

รายละเอียดผู้สมัคร

1. ชื่อ (นาย, นาง, นางสาว).....สกุล.....อายุ.....ปี
เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....ศาสนา.....เชื้อชาติ.....
.....สัญชาติ.....

2. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์บ้าน.....
โทรศัพท์มือถือ.....โทรสาร.....

ต้องการประกอบธุรกิจประเภทใด (เลือกสมัครได้แค่ 1 ประเภทต่อ 1 ผู้สมัครเท่านั้น)

- () 1. ร้านอาหาร.....
() 2. ร้านค้าชำ.....
() 3. ประเภทอื่นๆ.....

ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจ (ใส่เครื่องหมาย ✓ หน้าหัวข้อที่ต้องการเลือก)

☐ เคยประกอบธุรกิจประเภท.....
สถานที่.....ระยะเวลา.....

☐ ไม่เคยประกอบธุรกิจใดมาก่อน

ข้าพเจ้าได้อ่านรายละเอียดในการประกอบธุรกิจเข้าใจดีโดยตลอด และสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดพร้อมทั้งทำ
ข้อตกลง หรือสัญญาได้ถ้าได้รับการคัดเลือก และขอให้คำมั่นสัญญาแก่มหาวิทยาลัย ดังนี้

1. จะประกอบธุรกิจตามที่ได้ระบุด้วยตนเองและจะปฏิบัติตามข้อกำหนดโดยเคร่งครัด
2. ขอรับรองว่าข้อความที่กล่าวมาแล้วข้างต้นนั้นเป็นความจริงทุกประการ

หลักฐานประกอบการสมัคร

1. รูปถ่ายหน้าตรงของผู้สมัครขนาด 1 นิ้ว จำนวน 1 รูป
(ถ่ายไม่เกิน 6 เดือน)
2. ใบรับรองแพทย์ที่แพทย์รับรองให้ไม่เกิน 1 เดือน
3. สำเนาทะเบียนบ้านของผู้สมัคร
4. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้สมัคร
5. เอกสาร/หลักฐานรับรองมาตรฐานการประกอบธุรกิจ
จากภาครัฐหรือเอกชน (ถ้ามี)
6. เอกสาร/หลักฐานการประกอบธุรกิจอื่นๆ (ถ้ามี)

ลงชื่อ.....ผู้รับสมัคร
(.....)
วันที่...../.....

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

วันที่...../...../.....

หลักเกณฑ์เงื่อนไขการใช้ภาชนะใส่อาหารภายในโรงอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

๑. ผู้ประกอบการร้านอาหาร ใช้ภาชนะจำหน่ายอาหารตามที่มหาวิทยาลัยฯกำหนดให้ ประกอบด้วยจาน ข้าว ชามก๋วยเตี๋ยว ถ้วยซุป ซึ่งมีโลโก้ของมหาวิทยาลัยฯ
๒. ในกรณีภาชนะสูญหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบจัดหาทดแทนตามจำนวน
๓. ไม่นำภาชนะจำหน่ายอาหารไปใส่เครื่องปรุง วัตถุติดอื่นๆ
๔. ควรมีการตรวจนับภาชนะ สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง



หลักเกณฑ์ร้านค้าของโรงอาหารกลาง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

.....

ข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการร้านอาหาร

๑. ผู้ประกอบการ ต้องปฏิบัติตามสัญญา ประกาศ และข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยฯ ที่เกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภค

๒. ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหาร และเครื่องดื่มตามรายการ และราคาที่กำหนดไว้ในสัญญาหรือข้อตกลงที่ทำไว้ โดยมีคุณภาพและปริมาณตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด การจำหน่ายอาหาร ขนม ผลไม้ เครื่องดื่มพิเศษ นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในสัญญา หรือการขึ้นราคาค่าอาหาร เครื่องดื่ม ต้องแจ้งขออนุญาตต่อมหาวิทยาลัย และต้องได้รับอนุญาตก่อนจึงจะดำเนินการได้

๓. ผู้ประกอบการจะต้องปิดประกาศราคาสินค้าทุกชนิดไว้หน้าร้านให้ชัดเจน ตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด และจำเป็นต้องเป็นราคาที่ตกลงไว้ในวันทำสัญญา

๔. ผู้ประกอบการต้องจำหน่าย หรือประกอบอาหารในสถานที่ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดเท่านั้น

๕. การขอยกเลิกจำหน่าย จะต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้มหาวิทยาลัยพิจารณาล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๕ วัน และห้ามหยุดเกิน ๓ วัน ยกเว้นจะได้รับอนุญาตเป็นกรณีไป ตามเหตุผลความจำเป็น

๖. การใช้เตาหุงต้มประกอบอาหาร ให้ใช้เตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าเท่านั้น ห้ามใช้เตาที่ใช้เชื้อเพลิงอย่างอื่น โดยเฉพาะเตาแก๊สต้องใช้แก๊สหุงต้มบรรจุเสร็จที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์ป้องกันการเกิดแก๊สรั่วซึม และต้องตรวจสอบสภาพถังแก๊สอยู่เสมอ

๗. สิ่งของวัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ในบริเวณสถานประกอบการ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง

๘. มหาวิทยาลัยจะจัดภาชนะสำหรับให้บริการลูกค้า แก่ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการทุกรายจะต้องระมัดระวังรักษาภาชนะส่วนกลางดังกล่าว เมื่อมีการตรวจนับ หากพบว่าการสูญหายหรือเสียหาย ผู้ประกอบการทุกรายจะต้องร่วมกันรับผิดชอบค่าใช้จ่ายตามความเสียหายที่เกิดขึ้น

๙. มหาวิทยาลัยจัดระบบการจัดเก็บ และล้างภาชนะส่วนกลาง ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามระบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๐. ผู้ประกอบการจะต้องยื่นรายชื่อของบริวาร หรือลูกจ้างที่อยู่ในความรับผิดชอบที่เข้ามาประกอบกิจการภายในโรงอาหารทุกคน โดยให้สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนแนบสัญญา หากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องยื่นรายชื่อพร้อมหลักฐานให้มหาวิทยาลัยทันที

๑๑. ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบต่อการทำงานของลูกจ้าง หรือบริวารที่อยู่ในความรับผิดชอบ ในกรณีกระทำผิดต่อทรัพย์สิน บุคลากร นักศึกษาของมหาวิทยาลัย หรือผู้มาติดต่อ ในพื้นที่ของมหาวิทยาลัย

๑๒. ผู้ประกอบการต้องยินยอมให้มหาวิทยาลัยเข้าไปตรวจสอบความปลอดภัย หรือความสะอาดในพื้นที่ประกอบการ และจำหน่ายอาหารได้ตลอดเวลาตามที่มหาวิทยาลัยแจ้ง

๑๓. การยกเลิกสัญญาการครบกำหนดสัญญา ผู้ประกอบการต้องทำหนังสือขออนุญาตผู้อำนวยการสำนักจัดการทรัพยากรสัตว์น้ำ ก่อนทำการขนย้ายทรัพยากรสัตว์น้ำออกจากร้านค้า และส่งมอบร้านค้าที่ใช้คืนให้แก่มหาวิทยาลัยในสภาพที่เรียบร้อย

๑๔. หากมีการฝ่าฝืนกฎระเบียบ ไม่ปฏิบัติตามประกาศ คำสั่ง คำแนะนำของมหาวิทยาลัยฯ ที่กำหนดหรือสั่งการมหาวิทยาลัยจะดำเนินการตามลำดับ ดังต่อไปนี้

๑. หากเดือนครั้งที่ ๑ ขอให้แก้ไขปรับปรุง
๒. การเดือนครั้งที่ ๒ ให้หยุดจำหน่ายอาหารเป็นเวลา ๓ วัน
๓. การเดือนครั้งที่ ๓ คือการบอกเลิกสัญญา

ข้อห้ามปฏิบัติของผู้ประกอบการ

๑. ห้ามสูบบุหรี่ ห้ามจำหน่ายและเสพสิ่งผิดกฎหมาย และของมีคมทุกชนิดในมหาวิทยาลัยฯ
๒. ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดในบริเวณสถานที่ประกอบการ และในมหาวิทยาลัยฯ
๓. ห้ามเลี้ยงสัตว์ หรือให้อาหารสัตว์ทุกชนิดในบริเวณสถานประกอบการและในบริเวณโรงอาหาร
๔. ห้ามมิให้ผู้ประกอบการและพนักงานอยู่อาศัย หรือค้างคืนในสถานประกอบการ
๕. ห้ามมิให้ผู้ประกอบการหรือผู้อื่นเช่าช่วง หรือโอนสิทธิการจำหน่ายอาหาร หรือโอนกิจการให้ผู้อื่นไม่ว่าชั่วคราวหรือตลอดไป หากพบว่ามี การเช่า หรือโอนสิทธิการจำหน่ายมหาวิทยาลัยจะยกเลิกสัญญาทันที
๖. ห้ามปิดประกาศหรือโฆษณาใดๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัย
๗. ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงในบริเวณร้านค้า หรือสถานประกอบการก่อนได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัย
๘. ห้ามใช้ภาชนะโฟมใส่อาหาร ให้ใช้ภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อปฏิบัติด้านสุขลักษณะ

๑. ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงอาหาร ผู้ขายและลูกจ้างในร้านจะต้องมีร่างกายสมบูรณ์ ปราศจากโรคติดต่อและโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ โดยต้องตรวจสุขภาพทุกปีตามรายการที่กำหนด และนำไปรับรองแพทย์มาแสดง หากผู้ประกอบการและลูกจ้างรายใด มีรายงานว่าอยู่ระหว่างการรักษา จะต้องหยุดทำการประกอบอาหาร หรือสัมผัสอาหารทันที มหาวิทยาลัยจะกำหนดระยะเวลาการรักษาเป็นเวลาไม่เกิน ๓ เดือน หรือ ๖ เดือน แล้วให้นำใบรับรองแพทย์มาขึ้นอีกครั้งหนึ่ง ถ้ามีรายงานผลว่าพบเชื้อหรือเป็นพาหะใดๆ อีกมหาวิทยาลัยจะตัดสิทธิ์และยกเลิกสัญญาการเป็นผู้ประกอบการ (หากเป็นลูกจ้าง ผู้ประกอบการจะต้องเลิกจ้างทันที)
๒. ผู้ประกอบการต้องตรวจสอบคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มให้ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปราศจากสารพิษและสิ่งเจือปน
๓. ผู้ประกอบการ ต้องไม่นำอาหารสดหรือขูดน้ำ ไปแช่ในถังน้ำแข็งที่จำหน่ายเป็นอันตราย ถังน้ำแข็งจะต้องมีฝาปิดมิดชิด และมีที่ตักน้ำแข็ง

๔. ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาด ทั้งภายในสถานที่ประกอบการและบริเวณที่จำหน่ายอาหารทุกวัน
ไม่ให้มีเศษอาหารหรือเศษขยะตกค้าง
๕. ห้ามผู้ประกอบการวางสิ่งของใดๆ บริเวณด้านนอก หลังร้านอาหารยกเว้นถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด
๖. ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาดร้านค้า โดยการทำความสะอาดภาชนะ ชัดพื้น เช็ดถูภายในร้านให้
สะอาดทุกวัน
๗. ผู้ประกอบการจะต้องรักษาความสะอาดบริเวณที่ระบายน้ำในร้านค้าอยู่เสมอ และห้ามทิ้งเศษอาหาร
และเศษขยะลงในที่ระบายน้ำโดยเด็ดขาด
๘. ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติก สำหรับใส่ขยะและมัดให้แน่นก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้
๙. ผู้ประกอบการจะต้องคัดแยกขยะที่เป็นเศษอาหารให้กับมหาวิทยาลัย ในกรณีที่มีมหาวิทยาลัย ต้องการ
ให้คัดแยก ซึ่งมหาวิทยาลัยจะแจ้งและจัดอุปกรณ์การคัดแยกให้ร้านค้า
๑๐. ผู้ประกอบการร้านอาหาร ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุก
ประการ
๑๑. ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงอาหาร จะต้องเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ที่มหาวิทยาลัยหรือหน่วยงาน
ภายนอกจัดอบรม โดยร้านค้าจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรม