



ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
เรื่อง การรับสมัครบุคคลเข้าประกอบการร้านอาหารและบริการ

ด้วยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มีความประสงค์จะรับสมัครผู้ประกอบการเข้ามา
ประกอบการร้านอาหารและบริการ เพื่อจัดจำหน่ายและให้บริการแก่นักศึกษาและบุคลากรของ
มหาวิทยาลัย ตลอดจนบุคคลทั่วไป ในการรับบริการอาหารที่เพียงพอและหลากหลายดังมีรายละเอียด ต่อไปนี้

๑.ประเภทรายการที่กำหนดให้ยื่นสมัคร

๑.๑ ประเภทอาหาร

- ๑) อาหารตามสั่งและก๋วยเตี๋ยว
- ๒) อาหารประเภทยำและอาหารอีสาน

๑.๒ จุดพื้นที่ให้บริการจัดจำหน่าย

- ๑) ร้านจำหน่ายอาหารตามสั่งและก๋วยเตี๋ยว โรงอาหาร ๒ จำนวน ๑ ร้าน มีเนื้อที่
๑๖ ตารางเมตร อัตราค่าเช่าเดือนละ ๗๐๐ บาท (ไม่รวมค่าสาธารณูปโภคและค่าบำรุงโรงอาหาร)
- ๒) ร้านจำหน่ายอาหารประเภทยำและอาหารอีสาน โรงอาหารกลาง จำนวน ๑
ร้าน มีเนื้อที่ ๑๖ ตารางเมตร อัตราค่าเช่าเดือนละ ๑,๕๐๐ บาท (ไม่รวมค่าสาธารณูปโภคและค่าบำรุงโรง
อาหาร)

หมายเหตุ : ผู้ประกอบการแต่ละรายมีสิทธิยื่นเสนอได้ ๑ ร้าน เท่านั้น

๒.คุณสมบัติของผู้สมัคร

- ๒.๑ มีสัญชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า ๒๕ ปีบริบูรณ์ โดยนับถึงวันที่ยื่นใบสมัครตามประกาศนี้
- ๒.๒ เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงอย่างน้อยตามที่

กำหนด ดังนี้

- | | |
|-------------------|-------------------------------------|
| (๑) วัณโรค | (๒) โรคคางทูม |
| (๓) อหิวาตกโรค | (๔) โรคเรื้อน |
| (๕) ไข้รากสาดน้อย | (๖) โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ |
| (๗) โรคบิด | (๘) โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส |
| (๙) ไข้สุกใส | (๑๐) โรคอื่น ๆ ตามที่ทางราชการกำหนด |

๒.๓ เป็นผู้ประกอบอาชีพหรือเป็นผู้ชำนาญการด้านประกอบอาหารโดยตรง

๒.๔ ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่าง ๆ ในเรื่องประกอบการอาหาร

๒.๕ ต้องเป็นผู้ที่มีความพร้อมในการประกอบอาหาร การจัดจำหน่ายและการให้บริการ
ได้แก่ มีวัสดุ อุปกรณ์ที่จำเป็นเพียงพอและมีวัสดุตามหลักประกอบโภชนาการโดยมีบุคลากรที่จะดำเนินงาน
พร้อม และมีความพร้อมในเรื่องการจ่ายเงินค่าประกอบการให้กับมหาวิทยาลัย

/๒.๖.ต้องผ่าน...

๒.๖ ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร หรือหลักสูตรอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการร้านอาหาร

๓. ช่วงเวลาจำหน่าย

มหาวิทยาลัยอนุญาตให้จำหน่ายและให้บริการในวันทำการทุกวัน ช่วงเวลา ๐๖.๐๐ - ๑๗.๓๐ น. เท่านั้น **ยกเว้น** ในกรณีที่มหาวิทยาลัย มีกิจกรรมพิเศษ หรือได้อนุญาตให้ร้านใดร้านหนึ่งหรือทุกร้านดำเนินการจำหน่ายหรือให้บริการนอกเวลาที่กำหนดเป็นกรณีพิเศษ (เป็นครั้งคราว) โดยทางร้านจะมอบสิทธิหรือมอบช่วงดังกล่าวให้ผู้อื่นมาประกอบการแทนดังกล่าวมิได้

๔. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

๔.๑ ผู้ประกอบการต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการประกอบการ อุปกรณ์ประกอบอาหาร และต้องทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ รวมทั้งต้องจัดเตรียมภาชนะ และอุปกรณ์สำหรับการจำหน่ายและให้บริการผู้มาใช้บริการอย่างเพียงพอ ภาชนะที่ใช้ให้มีความสะอาดถูกหลักโภชนาการโดยอิงมาตรฐานสากลมีอุปกรณ์หรือภาชนะใส่น้ำร้อนหรือหม้อลวก เพื่อใช้ลวกทำความสะอาดซอสมัน และตะเกียบในขณะที่ประกอบการบริการและต้องมีภาชนะที่จะปกปิดฝุ่นละออง น้ำที่ใช้ในการจำหน่ายห้ามใส่สารเสพติดหรือสารกระตุ้นเพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารเพื่อเป็นการจูงใจให้ผู้บริโภค หากกระทำการฝ่าฝืนมหาวิทยาลัย ถือว่าเป็นความผิดขั้นรุนแรง และจะยกเลิกสัญญาทันที

๔.๒ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณในร้านค้าของตนเองและบริเวณพื้นที่ส่วนรวมของมหาวิทยาลัย หรือข้อตกลงของผู้จำหน่ายตลอดเวลาทำการ รวมทั้งต้องดูแล รักษา วัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่มหาวิทยาลัยจัดเตรียมไว้ให้อยู่ในสภาพดี เรียบร้อย และสามารถใช้งานได้ตามปกติตลอดเวลา

๔.๓ ผู้ประกอบการต้องแต่งกายตามหลักผู้ประกอบการกำหนด สวมหมวกให้รัดกุม ร่างกายสะอาด ผมและเล็บมือเล็บเท้าสะอาด พุดจาสุภาพเรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นที่ประกอบอาหารในโรงอาหาร

๔.๔ ผู้ประกอบการต้องไม่หยุดทำการประกอบการอาหาร เว้นแต่มีเหตุจำเป็นต้องแจ้งล่วงหน้า ๓ วัน และถ้าหยุดประกอบการบ่อยครั้ง (เกิน ๓ วัน/เดือน) มหาวิทยาลัยสามารถยกเลิกสัญญาการประกอบการได้ตามเหตุผลการพิจารณาของคณะกรรมการของมหาวิทยาลัย พร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิยื่นสมัครเข้าประกอบการร้านอาหารในปีต่อไป

๔.๕ ผู้ประกอบการต้องติดป้ายแสดงรายการและราคา รวมทั้งรูปถ่าย (ถ้ามี) ให้ชัดเจน ทั้งนี้คณะกรรมการกำกับดูแลผู้ประกอบการและคุณภาพอาหาร จะติดตามผลเป็นระยะ ๆ หากพบว่าผู้ประกอบการรายใดมีเจตนาจูงใจหรือใช้วิธีต่าง ๆ นานาเพื่อให้ผู้บริโภคเลือกบริโภคเกินกว่าราคาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิเป็นผู้ประกอบการ ทั้งนี้หากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องไม่รับความเห็นชอบและการอนุมัติจากคณะกรรมการเท่านั้น

๔.๖ ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียมภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์สำหรับให้บริการแก่ผู้มาใช้บริการอย่างเพียงพอรวมทั้งจัดเตรียมบริวารสำหรับการล้างและจัดเก็บภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ รวมทั้งการดำเนินกิจการของร้านตัวเอง

๔.๗ ผู้ประกอบการต้องได้รับการตรวจจรรยาบรรณเพื่อหาเชื้อโรคติดต่อทางเดินอาหารและน้ำ

๔.๘ ผู้ประกอบการต้องงดการใช้ภาชนะที่ทำมาจากโฟม โดยจะอนุโลมให้ใช้ภาชนะพลาสติกที่ทำจากวัสดุย่อยสลายง่ายและไม่เป็นมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

/๕.วัน เวลา...

๕. วัน เวลา และสถานที่รับสมัคร

๕.๑ สอบถามรายละเอียด/ติดต่อขอรับใบสมัครและยื่นใบสมัครได้ที่ นางสาวมูทิตา แก้วนาแค หรือ นางสาวดวงกมล จิตภักดี งานบริหารทรัพยากรสิน อาคารสำนักงานอธิการบดี ชั้น ๑ โทรศัพท์ ๐ ๙๔๓๑ ๙๑๙๙ นับตั้งแต่วันที่ ๑๘-๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๐ ในวันและเวลาราชการ

๕.๒ หลักฐานที่จะต้องยื่นในวันสมัคร

(๑) ใบสมัคร

(๒) รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป

(๓) สำเนาทะเบียนบ้าน/บัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง อย่าง

ละ ๑ ชุด

(๔) ใบรับรองแพทย์

(๕) สำเนาประกาศนียบัตรหรือหนังสือรับรองการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสงขลา หรือหลักสูตรอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานร้านอาหาร และต้องนำต้นฉบับมาแสดงต่อเจ้าหน้าที่ในวันยื่นใบสมัคร หรือภายใน ๓ เดือนนับแต่วันที่ประกาศผลการพิจารณา

๖. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

๖.๑ บุคลิกภาพของผู้ประกอบการ

๖.๒ ประสบการณ์การจำหน่ายอาหาร

๖.๓ ผลการตรวจสุขภาพของผู้สมัคร

๖.๔ ประเภทอาหาร/รายการอาหาร

๖.๕ วิธีการบริหารจัดการร้านค้า

๖.๖ องค์กรประกอบอื่น ๆ

๗. วันสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกผู้ประกอบการวันอังคารที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๐ เวลา ๑๐.๐๐ น.

๘. วันประกาศผลผู้ที่ผ่านการคัดเลือกจะประกาศให้ทราบในวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๑

๙. ผู้ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกให้ประกอบการร้านค้า จะต้องชำระค่าเช่า ค่าน้ำประปา และค่าไฟฟ้า ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๐. ผู้สมัครไม่ต้องเสียค่าธรรมเนียมใด ๆ ในการสมัคร **เว้นแต่** เมื่อได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ประกอบการแล้วจะต้องชำระค่าใช้จ่ายในวันทำสัญญาดังนี้

๑๐.๑ ค่าเช่าล่วงหน้า ๓ เดือนตามร้านที่กำหนดดังนี้

๑) โรงอาหารกลาง ๑ ร้าน ๆ ละ ๑,๕๐๐ บาท/เดือน

๒) โรงอาหาร ๒ ๑ ร้าน ๆ ละ ๗๐๐ บาท/เดือน

๑๐.๒ หลักประกันสัญญา จำนวนเงิน ๓ เท่าของค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ทางมหาวิทยาลัยจะคืนเงินค่าประกันเมื่อสัญญาเช่าสิ้นสุดลงไม่ว่ากรณีใด ๆ หากไม่มีการเสียหายหรือค้างชำระค่าใช้จ่ายใด

๑๐.๓ ค่าบำรุงโรงอาหาร ค่าดูแล ทำความสะอาดพื้นที่ส่วนกลางปีละ

๑) โรงอาหารกลาง จำนวน ๑ ร้าน ชำระค่าบำรุงร้านละ ๑๘,๐๐๐ บาท

๒) โรงอาหาร ๒ จำนวน ๑ ร้าน ชำระค่าบำรุงร้านละ ๖,๐๐๐ บาท

๑๑. ค่าสาธารณูปโภค (ค่าน้ำประปา ๒๔ บาท/หน่วย ค่าไฟฟ้า ๗ บาท/หน่วย)

๑๒. การดำเนินการหลังจากได้รับคัดเลือกให้เป็นผู้ประกอบการ

๑๒.๑ ดำเนินการเพื่อทำสัญญาเช่าพื้นที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เป็นระยะเวลา ๑ ปี (ในกรณีสิ้นสุดระยะเวลาตามสัญญาให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการกำหนด)

๑๒.๒ ต้องเข้าประกอบการตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๒.๓ ต้องแจ้งรายชื่อบุคลากร พร้อมส่งสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้องอย่างละ ๑ ฉบับ

๑๒.๔ ต้องปฏิบัติตามระเบียบ ประกาศ คำสั่ง ของมหาวิทยาลัยที่ได้บัญญัติไว้แล้ว ในปัจจุบันและจะพึงมีในอนาคตทุกประการ รวมทั้งปฏิบัติตามคำแนะนำของคณะกรรมการ ที่ได้กำหนดหรือสั่งการ

๑๓. มหาวิทยาลัย ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะคัดเลือกผู้ประกอบการจากผู้สมัครรายใดรายหนึ่งได้ตามความเหมาะสม และผลการพิจารณาตัดสินของคณะกรรมการฯ ถือเป็นสิ้นสุด ผู้ประกอบการรายหนึ่งรายใดจะนำไปฟ้องหรือเรียกร้องใด ๆ มิได้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๐



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อู๊ด นามเสน)

รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนา ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย