



## ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา

เรื่อง เปิดรับข้อเสนอผู้ประกอบการร้านอาหาร และเครื่องดื่ม โดยจำหน่ายในโรงอาหารของวิทยาลัย  
นวัตกรรมการวิชาชีพ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓

ด้วยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ได้ดำเนินการจัดหาผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยจำหน่าย  
ในโรงอาหารของวิทยาลัยนวัตกรรมการศึกษา ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ ดังนั้นเพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร และเครื่องดื่ม  
เปิดรับข้อเสนอผู้ประกอบการร้านอาหาร และเครื่องดื่ม ในโรงอาหารของวิทยาลัยนวัตกรรมการศึกษา ประจำปี  
การศึกษา ๒๕๖๓ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามเงื่อนไขที่กำหนด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๔ และมาตรา ๒๗ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ.  
๒๕๔๘ จึงออกประกาศเปิดรับผู้ประกอบการร้านอาหาร และเครื่องดื่ม โดยจำหน่ายในโรงอาหารของวิทยาลัยนวัตกรรมการ  
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ ดังนี้

### ๑. คุณสมบัติของผู้สมัคร

- ๑.๑ . ต้องเป็นผู้ประกอบการที่สามารถขายอาหารได้หลากหลายประเภท
- ๑.๒. ผู้ประกอบการต้องเคยมีประสบการณ์ในการขายอาหารในลักษณะประมูลเจ้าเดียว
- ๑.๓ ผู้ประกอบการต้องนำอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น เตา หม้อ กระทะ ฯลฯ มาเอง
- ๑.๔ ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียม จาน ชาม ช้อน สำหรับนักศึกษา
- ๑.๕ ผู้ประกอบการต้องมาปรุงอาหารที่โรงอาหารในโรงอาหารเท่านั้น
- ๑.๖. ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาดพื้นที่ในส่วนรับผิดชอบและอุปกรณ์ของตนทันทีที่เลิกงาน
- ๑.๗ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบติดตั้งมิเตอร์น้ำ – ไฟฟ้า
- ๑.๘ มีหนังสือรับรองการดำเนินงานจะได้รับพิจารณาเป็นพิเศษ
- ๑.๙ ผู้ประกอบการมีหน้าที่ดูแลรักษาความสะอาดบริเวณโรงอาหาร
- ๑.๑๐ ผู้ประกอบการต้องดำเนินการล้างภาชนะ อาทิเช่น จาน ช้อน

### ๒. การยื่นเอกสาร

- ๒.๑ หนังสือแสดงความจำนงยื่นข้อเสนอเข้าเป็นผู้ประกอบการเพียงรายเดียว
- ๒.๒ ราคาจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม เป็นไปตามเงื่อนไขของมหาวิทยาลัย/ประเภทของสินค้าและ  
ราคาจำหน่าย
- ๒.๓ ยื่นเอกสารได้ตั้งแต่บัดนี้ ถึงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓ พิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการวันที่ ๑  
กรกฎาคม ๒๕๖๓

### ๓. ระเบียบปฏิบัติและเงื่อนไขการประมูลมีดังนี้

- ๓.๑. ผู้จำหน่ายต้องประมูลค่าเช่าสถานที่เป็นปี การศึกษา สูงกว่า ราคาของที่มหาวิทยาลัยกำหนด  
ราคากลาง ๒๑๖,๐๐๐ บาท (สองแสนหนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน)
- ๓.๒. การชำระเงิน ชำระในวันที่ทำสัญญาครั้งเดียว

ผู้สนใจสามารถสอบถามรายละเอียด ขอหลักเกณฑ์และเงื่อนไขได้ที่สำนักงานบริหารสินทรัพย์ หรือ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔๔-๒๓๓๐๐๐ ต่อ ๒๒๔๐, ๒๒๔๑ ในวัน เวลาราชการ และประชาสัมพันธ์ทาง [www.rmuti.ac.th](http://www.rmuti.ac.th)

เอกสารที่แนบท้ายประกาศนี้ ถือเป็นส่วนหนึ่งของประกาศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ฉบับนี้ด้วย

ประกาศมา ณ วันที่ ๒๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิโรจน์ ลิ้มไขแสง)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการเข้าเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร และเครื่องดื่ม โดยจำหน่ายในโรงอาหาร  
ของวิทยาลัยนวัตกรรมการศึกษา

๑. เงื่อนไขปฏิบัติ

๑. ผู้ประกอบการต้องควบคุมให้ผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าในบริเวณพื้นที่ที่กำหนดให้เท่านั้น และมีมาตรการเพื่อกำกับดูแลผู้ประกอบการเป็นลายลักษณ์อักษร
๒. ผู้ประกอบการต้องดูแลควบคุมเรื่องความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายสินค้า
๓. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการให้ผู้จำหน่ายสินค้าติดบัตรประจำตัวอย่างชัดเจน
๔. ผู้ประกอบการต้องควบคุมดูแลไม่ให้เกิดการทะเลาะวิวาทของผู้จำหน่ายสินค้า ห้ามมิให้ดื่มของมึนเมาในขณะที่อยู่ในพื้นที่ของมหาวิทยาลัย
๕. ผู้ประกอบการต้องดำเนินการให้บริเวณล้างภาชนะสะอาด โดยแยกเศษอาหารผ่านถังดักไขมันก่อนเทลงท่อระบายน้ำ
๖. ช यस เศษอาหาร ต้องจัดเก็บใส่ถุงดำมัดถุงให้เรียบร้อยก่อนนำไปทิ้ง ณ จุดที่กำหนดให้
๗. ห้ามใช้ภาชนะโฟมทุกชนิดใส่อาหาร
๘. ห้ามเหน็บร้อน หรือน้ำมันลงโคนต้นไม้ หรือคูน้ำโดยเด็ดขาด
๙. ราคาอาหารและปริมาณอาหารที่จำหน่ายเป็นไปตามรายละเอียดแนบ
๑๐. ผู้ประกอบการต้องนำอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น เตา หม้อ กระทะ ฯลฯ มาเอง
๑๑. ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียม จาน ชาม ช้อนสำหรับนักศึกษา
๑๒. ผู้ประกอบการต้องมาปรุงอาหารที่โรงอาหารในโรงอาหารเท่านั้น
๑๓. ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาดพื้นที่ในส่วนรับผิดชอบและอุปกรณ์ของตนทันทีที่เลิกงาน
๑๔. ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าน้ำ - ไฟฟ้า

สถานที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

สถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้

๒. รายละเอียดการจำหน่ายอาหาร สินค้า การบริการ และกำหนดราคาจำหน่าย

๑.) ร้านขายน้ำและขนมขบเคี้ยว

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขายเครื่องดื่มทุกประเภท ยกเว้นแอลกอฮอล์
- สามารถขายน้ำหวาน เช่น น้ำลำไย โอเลี้ยง ชาดำเย็น กาแฟ-โอวัลติน ร้อนและเย็น

- ราคา

- น้ำหวาน เช่น น้ำลำไย โอเลี้ยง ชาดำเย็น กาแฟ-โอวัลติน ร้อนและเย็น ฯลฯ ราคาไม่เกิน 15 บาท
- ราคาสินค้าอื่นๆ ต้องไม่สูงกว่าราคาท้องตลาด

๒) ร้านก๋วยเตี๋ยว

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขายก๋วยเตี๋ยวหมู/ปลา/ไก่/ทะเล เย็นตาโฟ ก๋วยจั๊บ กระเพาะปลา และราดหน้าหมูหมัก ทั้งนี้ต้องขายก๋วยเตี๋ยวเป็นหลัก เพราะเป็นอาหารที่นักศึกษาส่วนใหญ่มักเลือกรับประทาน

- ราคา

- แบบธรรมดา ราคาไม่เกิน 20 บาท
- แบบพิเศษ ราคาไม่เกิน 25 บาท

- การคิดราคาอาหารอัตราอื่น อาหารต้องมีปริมาณและคุณภาพเหมาะสม ซึ่งไม่สูงกว่าราคาท้องตลาด

### ๓) ร้านอาหารตามสั่ง

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขายอาหารตามที่ถูกคำสั่งซื้อได้ แต่ไม่สามารถขายอาหารจานเดียวได้ (รายละเอียดตาม ข้อ 12)
- ราคา
  - แบบธรรมดา ราคาไม่เกิน 20 บาท
  - แบบพิเศษ ราคาไม่เกิน 25 บาท
  - การคิดราคาอาหารอัตราอื่น อาหารต้องมีปริมาณและคุณภาพเหมาะสม ซึ่งไม่สูงกว่าราคาท้องตลาด

### ๔) ร้านข้าวราดแกง

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถจำหน่ายกับข้าวได้ทั้งประเภททอด นึ่ง แกง ยำ และผัด แต่ไม่สามารถขายอาหารจานเดียวได้
- ราคา
  - ข้าวราดแกง 1 อย่าง จานละไม่เกิน 20 บาท
  - ข้าวราดแกง 2 อย่าง จานละไม่เกิน 25 บาท
  - ข้าวราดแกง 3 อย่าง จานละไม่เกิน 30 บาท
  - การคิดราคาอาหารอัตราอื่น อาหารต้องมีปริมาณและคุณภาพเหมาะสม ซึ่งไม่สูงกว่าราคาท้องตลาด

### ๕) ร้านอาหารอีสาน

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขายขนมจีนน้ำยา ส้มตำ ข้าวเหนียวไก่-หมูย่าง/ปิ้ง แหนมคอก ลาบ ก้อย ไส้กรอกอีสาน หมู-เนื้อทอดแดดเดียว ต้มแซ่บ หมูสะเต๊ะ แคปหมู กากไก่ และข้าวเกรียบ เป็นต้น
- ราคาต้องเหมาะสมกับปริมาณอาหารและคุณภาพ ซึ่งไม่สูงกว่าท้องตลาด (ยื่นราคามาพร้อมวันเสนอราคา)

### ๖) ร้านขายอาหารว่าง

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขาย สลัดผัก-ผลไม้หรือสลัดอื่นๆ ผลไม้ตัดแต่ง ยำผลไม้ต่างๆ ขนมหวานต่างๆ ลูกชิ้นทอด/ปิ้ง/นึ่ง ขนมปังปิ้ง/ทอด/อบ ซาลาเปาทอด/นึ่ง ข้าวโพดคอกเนย ขนมโตเกียว ขนมเบื้อง ปอเปี๊ยะ ก๋วยเตี๋ยวลวก ก๋วยเตี๋ยวหลอด อาหารฟาสต์ฟู้ด ไข่กระทะ ทาโกยากิ และอาหารว่าง อื่นๆ ทั้งนี้ให้ระบุให้สอดคล้องกับประเภทร้าน
- ราคาต้องเหมาะสมกับปริมาณอาหารและคุณภาพ ซึ่งไม่สูงกว่าท้องตลาด(ยื่นราคามาพร้อมวันเสนอราคา)

### ๗) ร้านอาหารจานเดียว (คือ อาหารที่จัดทำแล้วเสร็จเพื่อนำมาจำหน่าย)

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขายข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ข้าวหมูย่าง ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ ข้าวหน้าเป็ด ข้าวคลุกกะปิ

ข้าวคลุกน้ำพริก ข้าวยาไก่ และจานเดียวอื่นๆ ทั้งนี้ให้ระบุให้สอดคล้องกับประเภทร้าน  
- ราคาต้องเหมาะสมกับปริมาณอาหารและคุณภาพ ซึ่งไม่สูงกว่าท้องตลาด

๗. อื่นๆ ราคาตามประเภทของอาหาร โดยติดราคาชัดเจน

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดรายละเอียด ลงชื่อ.....ผู้กำหนดรายละเอียด  
(ดร.ฉัตร พยุงวิวัฒน์กุล ) (ผศ.ดร.วีรพันธุ์ เจียมมีปรีชา)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงศ์ทร สาดตรา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิโรจน์ ลิ่มไขแสง)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี