



ประกาศสถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหาร (ครั้งที่ 2)

ด้วยสถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า “สถาบัน” มีความประสงค์จะรับสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหาร เพื่อจัดจำหน่ายและให้บริการแก่อาจารย์ พนักงาน นักศึกษา และบุคคลทั่วไป ณ สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะปิ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ประเภทของร้าน

- 1.1 อาหารจานเดียวและอาหารตามสั่ง (โรงอาหาร บางกะปิ) จำนวน 1 ร้าน

2. คุณสมบัติของผู้สมัคร

- 2.1 เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล
- 2.2 เป็นผู้มิประสบการณ ผู้ประกอบอาชีพ หรือเป็นผู้ชำนาญการด้านประกอบอาหารโดยตรง
- 2.3 เป็นผู้มิสุขภาพร่างกายแข็งแรง สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ
- 2.4 เป็นผู้มีความพร้อมที่จะเข้าดำเนินการได้ทันทีที่ได้รับแจ้งจากสถาบัน
- 2.5 ไม่เป็นผู้มีหนี้สินต่อสถาบัน หรือหนี้สินส่วนตัว
- 2.6 ไม่เป็นลูกจ้าง พนักงาน หรือนักศึกษาของสถาบัน
- 2.7 ไม่เป็นผู้ที่เคยถูกเพิกถอนสิทธิการเข้าประกอบการร้านค้าจากสถาบันในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา

3. เอกสารและหลักฐานการสมัคร

- 3.1 ใบสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหารและรายละเอียดแนบท้าย
- 3.2 กรณีเป็นบุคคลธรรมดา

- 3.2.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

กรุณาใช้หมึกดำขีดทับคำว่า “ศาสนา.....” ในสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยกฎหมายการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. 2562 มาตรา 26 ประกอบกับมาตรา 32 มาตรา 33 และมาตรา 37 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย)

- 3.2.2 หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ในกรณีที่มอบอำนาจให้ผู้อื่นกระทำการแทน

- 3.3 กรณีเป็นนิติบุคคล

- 3.3.1 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ออกให้ไม่เกิน 6 เดือน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

- 3.3.2 สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

- 3.3.3 หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ในกรณีที่มอบอำนาจให้ผู้อื่นกระทำการแทน

- 3.4 ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐหรือเอกชน (ผลตรวจย้อนหลังไม่เกิน 1 เดือน นับถึงวันที่ยื่นใบสมัคร)

- 3.5 สำเนาหลักฐานที่เคยเป็นผู้จำหน่ายอาหาร เช่น ประกาศนียบัตร หนังสือรับรอง รูปถ่ายร้าน หรือหลักฐานที่เชื่อถือได้ (ถ้ามี)

- 3.6 เงินค่าประกันการสมัคร จำนวน 2,000.00 บาท (สองพันบาทถ้วน)

สถาบันจะคืนให้หลังจากคณะกรรมการได้พิจารณาผลการคัดเลือกเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ผ่านการคัดเลือกจะคืนให้เมื่อลงนามสัญญาแล้วเสร็จ หากผู้สมัครไม่เข้ารับการคัดเลือกในวันและเวลาที่กำหนด สถาบันขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่พิจารณาคืนเงินค่าประกันการสมัคร

4. กำหนดการ วิธีการและหลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือก

4.1 กำหนดการสอบถามรายละเอียด หรือติดต่อขอรับใบสมัคร

วันที่ / เวลา	กำหนดการ	สถานที่
29 กรกฎาคม ถึง วันที่ 15 สิงหาคม 2568 (วันและเวลาราชการ เท่านั้น)	- สอบถามรายละเอียด - ติดต่อขอรับใบสมัคร	ฝ่ายจัดการทรัพย์สิน ชั้น 1 อาคารหอพัก สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะปิ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ โทรศัพท์ 02 501 3505-20 ต่อ 4801, 4805
		ฝ่ายพัสดุและจัดซื้อ ชั้น 2 อาคารเรียนและ สำนักงาน สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต โทรศัพท์ 02 986 9009-13, 02 564 3222-9 ต่อ 1425
15 สิงหาคม 2568 เวลา 10.00 น.	รับฟังคำชี้แจงรายละเอียดและดูสถานที่ (ผู้ไม่เข้ารับฟังคำชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติม สถาบันถือว่า ได้รับทราบเงื่อนไขและคำชี้แจงต่าง ๆ แล้ว หากมีปัญหา ภายหลังจะอุทธรณ์หรือโต้แย้งด้วยเหตุใด ๆ ไม่ได้)	ห้อง BKD2201 ชั้น 2 อาคาร IT&MT สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะปิ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
18 สิงหาคม 2568 เวลา 08.30-16.30 น.	ยื่นใบสมัคร	ฝ่ายพัสดุและจัดซื้อ ชั้น 2 อาคาร IT&MT สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะปิ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
19 สิงหาคม 2568 เวลา 08.30-16.30 น.		ฝ่ายพัสดุและจัดซื้อ ชั้น 2 อาคารเรียนและสำนักงาน สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต
20 สิงหาคม 2568 เวลา 10.00 น.	พิจารณาคัดเลือก	อาคารหอพัก สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะปิ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
27 สิงหาคม 2568	ประกาศผลการคัดเลือก	เว็บไซต์ https://www.siiit.tu.ac.th

4.2 วิธีการคัดเลือก

สถาบันจะทำการคัดเลือกโดยการสัมภาษณ์และทดสอบอาหาร ผู้สมัครต้องนำอาหารที่จะจำหน่ายมาให้ คณะกรรมการพิจารณารายละ 3 – 5 รายการ (ส่วนประกอบต่าง ๆ ของอาหารต้องเหมือนกับการทำจำหน่ายจริง ผู้สมัครต้องเตรียม วัสดุและอุปกรณ์ต่าง ๆ มาเอง)

4.3 หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

- บุคลิกภาพและการแต่งกายตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 20 คะแนน
- ประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหาร 15 คะแนน
- ความเป็นไปได้ในการประกอบกิจการ 15 คะแนน
- ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร 10 คะแนน
- รายการอาหาร/คุณภาพ/รสชาติ/ความสะอาด ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 20 คะแนน
- แนวคิดการออกแบบสถานที่ และแผนการดำเนินงานจำหน่ายอาหาร 10 คะแนน
- อัตราค่าอาหารที่จะจำหน่าย 10 คะแนน

5. สถานที่จำหน่ายอาหาร

- 5.1 จำหน่าย ณ โรงอาหารอาคารสิรินธรลัย สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- 5.2 พื้นที่ส่วนนึ่งรับประทานอาหาร (โรงอาหาร) สถาบันเป็นผู้จัดหา ประกอบด้วย
 - 1) โต๊ะ เก้าอี้
 - 2) ที่วางถ้วย จาน ที่ใช้แล้ว
 - 3) เครื่องอบฆ่าเชื้อ ซ้อน ส้อม

6. รายละเอียดร้านอาหาร

- 6.1 พื้นที่ร้านอาหารขนาดประมาณ 17.88 ตารางเมตร พร้อมระบบไฟฟ้า น้ำประปา เคาเตอร์สำหรับวางสินค้าและเครื่องดูดควัน ซึ่งไม่คิดค่าไฟฟ้า
- 6.2 อัตราค่าอาหาร

ลำดับ	รายการ	ราคา (บาท)
1	อาหารจานเดียว แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 39.00 บาท ไม่เกิน 44.00 บาท
2	อาหารจานเดียวประเภทเส้น แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 39.00 บาท ไม่เกิน 44.00 บาท
3	อาหารจานเดียวประเภทยำ แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 39.00 บาท ไม่เกิน 44.00 บาท
4	อาหารตามสั่ง แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 39.00 บาท ไม่เกิน 44.00 บาท
5	กับข้าวทุกประเภท	ไม่เกิน 44.00 บาท
6	ข้าวเปล่า ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง	ไม่เกิน 9.00 บาท/จาน
7	ข้าวเปล่า ข้าวธรรมดา หรือข้าวเสาไห้	ไม่เกิน 6.00 บาท/จาน
8	ไข่ดาว ไข่ต้ม	ไม่เกิน ฟองละ 6.00 บาท
9	ไข่เจียว	ไม่เกิน 10.00 บาท
หมายเหตุ ราคาขายอาหารสูงสุดไม่เกิน 49.00 บาท		

7. ภาชนะใส่อาหาร

- 7.1 ผู้จำหน่ายอาหาร ใช้ภาชนะจำหน่ายอาหารที่สถาบันจัดให้ ได้แก่ ถ้วย จาน ซ้อน ส้อม การเก็บและล้างเป็นหน้าที่ของผู้จำหน่ายอาหาร
- 7.2 ในกรณีภาชนะสูญหาย ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องชดใช้ตามจำนวนที่สถาบันกำหนด (รายละเอียดตามเอกสาร ยืมภาชนะใส่อาหาร)
- 7.3 ไม่นำภาชนะที่ใช้สำหรับใส่อาหารไปใส่เครื่องปรุง วัตถุดิบอื่น ๆ
- 7.4 ควรมีการตรวจนับภาชนะอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง
- 7.5 ภาชนะใส่เครื่องปรุงควรเป็นแก้ว หรือสแตนเลสเกรดที่ใช้สำหรับใส่อาหาร
- 7.6 ภาชนะสำหรับใส่อาหาร (ร้อน เย็น) แบบใช้ครั้งเดียวควรใช้ภาชนะที่เป็นกระดาษเคลือบ (Food Grade) หรือภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ย่อยสลายง่าย

8. ข้อกำหนดสำหรับผู้จำหน่ายอาหาร

- 8.1 ผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามสัญญา ประกาศและข้อกำหนดของสถาบันที่เกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภค
- 8.2 ผู้จำหน่ายอาหารต้องจำหน่ายอาหารตามรายการ และราคาที่กำหนดไว้ในสัญญาหรือข้อตกลงที่ทำไว้ โดยมีคุณภาพและปริมาณตามที่สถาบันกำหนด การจำหน่ายอาหารพิเศษ นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในสัญญา หรือการขึ้นราคาอาหาร ต้องแจ้งขออนุญาตต่อสถาบันและต้องได้รับอนุญาตก่อนจึงจะดำเนินการได้

8.3 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องปิดประกาศราคาสินค้าทุกชนิดไว้หน้าร้านให้ชัดเจน ตามแบบที่สถาบันกำหนด และเป็นราคาที่ตกลงไว้ในวันทำสัญญา

8.4 ผู้จำหน่ายอาหารต้องจำหน่าย หรือประกอบอาหารในสถานที่ที่สถาบันกำหนดเท่านั้น

8.5 การขอหยุดจำหน่าย จะต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้สถาบันพิจารณาล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 3 (สาม) วัน และห้ามหยุดเกิน 3 (สาม) วัน เว้นแต่มีเหตุจำเป็น หรือฉุกเฉินเร่งด่วน จะได้รับอนุญาตเป็นกรณีไปตามเหตุผลความจำเป็น

8.6 การใช้เตาหุงต้มประกอบอาหาร ให้ใช้เตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าเท่านั้น ห้ามใช้เชื้อเพลิงอย่างอื่นโดยเฉพาะเตาแก๊สต้องใช้แก๊สหุงต้มบรรจุเสร็จที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์ป้องกันการเกิดแก๊สรั่วซึม และต้องตรวจสอบสภาพถังแก๊สอยู่เสมอ

8.7 สิ่งของวัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้จำหน่ายอาหาร หากเก็บไว้ภายในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้จำหน่ายอาหารต้องรับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง

8.8 ผู้จำหน่ายอาหารหรือลูกจ้างหรือบริวารที่อยู่ในความรับผิดชอบของผู้จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานโดยเคร่งครัดและส่งประวัติพร้อมสำเนาบัตรประชาชนให้กับสถาบัน ลูกจ้างของผู้จำหน่ายอาหารต้องมีอายุตามที่กฎหมายแรงงานกำหนด และลูกจ้างหรือบริวารของผู้จำหน่ายอาหารที่เป็นคนต่างด้าวต้องส่งประวัติพร้อมหนังสือขออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทยของหน่วยงานราชการที่รับผิดชอบโดยมีผู้จำหน่ายอาหารเป็นนายจ้าง สถาบันขอสงวนสิทธิ์ที่จะขอตรวจสอบเอกสารต่าง ๆ ที่เป็นต้นฉบับของลูกจ้างผู้จำหน่ายอาหาร หากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องยื่นรายชื่อพร้อมหลักฐานให้สถาบันทันที

8.9 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องรับผิดชอบต่อการทำของลูกจ้าง หรือบริวารที่อยู่ในความรับผิดชอบในกรณีการทำผิดต่อทรัพย์สิน บุคลากร นักศึกษาของสถาบัน หรือผู้มาติดต่อในพื้นที่ของสถาบัน

8.10 ผู้จำหน่ายอาหารต้องยินยอมให้สถาบันเข้าไปตรวจสอบความปลอดภัย หรือความสะอาดในพื้นที่จำหน่ายอาหารได้ตลอดเวลา

8.11 ผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ สัญญา ข้อตกลง ประกาศ คำสั่ง ตลอดจนคำแนะนำ ดักเตือนของสถาบัน หรือผู้ได้รับมอบหมายจากสถาบัน หากฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามสถาบันมีสิทธิยกเลิกสัญญาได้ โดยสถาบันจะดำเนินการตามลำดับดังต่อไปนี้

เตือนครั้งที่ 1 ดักเตือนด้วยวาจา

เตือนครั้งที่ 2 ดักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร

เตือนครั้งที่ 3 หักเงินประกัน

เตือนครั้งที่ 4 ยกเลิกสัญญาและริบเงินประกัน

9. ข้อห้ามปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหาร

9.1 ห้ามสูบบุหรี่ ห้ามจำหน่ายและเสพสิ่งผิดกฎหมาย ของมีนเมา

9.2 ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหารและในสถาบัน

9.3 ห้ามเลี้ยงสัตว์ หรือให้อาหารสัตว์ทุกชนิดในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหารและบริเวณโรงอาหาร

9.4 ห้ามมิให้ผู้จำหน่ายอาหารและพนักงานอยู่อาศัย หรือค้างคืนในสถานที่จำหน่ายอาหาร

9.5 ห้ามมิให้ผู้จำหน่ายอาหาร โอนสิทธิ์การจำหน่ายอาหาร หรือเช่าช่วง หรือโอนกิจการให้ผู้อื่นไม่ว่าชั่วคราวหรือตลอดไป หากพบว่ามีการเช่าช่วง หรือโอนสิทธิ์การจำหน่ายอาหารสถาบันจะยกเลิกสัญญาทันที

9.6 ห้ามปิดประกาศหรือโฆษณาใด ๆ ก่อนได้รับอนุญาต

9.7 ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงในบริเวณร้านค้า สถานที่จำหน่ายอาหารก่อนได้รับอนุญาต

9.8 ห้ามใช้ภาชนะโฟม พลาสติก ใส่อาหาร ให้ใช้ภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือที่สถาบันกำหนด

9.9 ห้ามจำหน่ายต้นและส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง รวมถึงอาหาร ขนม เครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์อื่นใดที่มีส่วนผสมของกัญชา หรือกัญชงภายในพื้นที่ของสถาบัน

10. ข้อปฏิบัติด้านสุขลักษณะ

10.1 ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร ผู้ขายและลูกจ้างในร้านจะต้องมีร่างกายสมบูรณ์ ปราศจากโรคติดต่อและโรคที่สังคมรังเกียจ โดยต้องตรวจสุขภาพทุกปีตามรายการที่กำหนด และนำไปรับรองแพทย์มาแสดง หากผู้จำหน่ายอาหารและลูกจ้างรายใดมีรายงานว่ายู่ระหว่างการรักษา จะต้องหยุดทำการประกอบอาหาร หรือสัมผัสอาหารทันที สถาบันจะกำหนดระยะเวลาการรักษาเป็น

เวลาไม่เกิน 6 เดือน แล้วให้นำใบรับรองแพทย์มายื่นอีกครั้งหนึ่ง ถ้ามีรายงานผลว่าพบเชื้อหรือเป็นพาหะใด ๆ อีก สถาบันจะตัดสิทธิ์ และยกเลิกสัญญาการเป็นผู้จำหน่ายอาหาร (หากเป็นลูกจ้างผู้จำหน่ายอาหารจะต้องเลิกจ้างทันที)

10.2 ผู้จำหน่ายอาหารต้องตรวจสอบคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มให้ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปราศจากสารพิษและสิ่งเจือปน

10.3 ผู้จำหน่ายอาหารต้องไม่นำอาหารสด หรือขวดน้ำไปแช่ในถังน้ำแข็งที่จำหน่ายเพื่อบริโภคเป็นอันตราย ถังน้ำแข็งจะต้องมีฝาปิดมิดชิดและมีที่ตักน้ำแข็ง

10.4 ผู้จำหน่ายอาหารต้องรักษาความสะอาด ทั้งภายในสถานที่จำหน่ายอาหารทุกวันไม่ให้มีเศษอาหาร หรือเศษขยะตกค้าง

10.5 ห้ามผู้จำหน่ายอาหารวางสิ่งของใด ๆ บริเวณด้านนอกหลังร้านอาหาร ยกเว้นถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด

10.6 ผู้จำหน่ายอาหารต้องทำความสะอาดร้านค้า โดยการทำความสะอาดภาชนะ ชัดพื้น เช็ดถูภายในร้านให้สะอาดทุกวัน

10.7 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องรักษาความสะอาดบริเวณท่อระบายน้ำในร้านค้าอยู่เสมอ และห้ามทิ้งเศษอาหารและเศษขยะลงในท่อระบายน้ำโดยเด็ดขาด และทำความสะอาดบ่อดักไขมันเป็นประจำทุกวัน

10.8 ผู้จำหน่ายอาหารต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะและมัดให้แน่นก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้

10.9 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องคัดแยกขยะที่เป็นเศษอาหารให้กับสถาบัน ในกรณีที่สถาบันต้องการให้คัดแยกซึ่งสถาบันจะแจ้งและจัดอุปกรณ์การคัดแยกให้ร้านค้า

10.10 ผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารที่สถาบันกำหนดทุกประการ

10.11 ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร จะต้องเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหารที่สถาบัน หรือหน่วยงานภายนอก จัดอบรม โดยร้านค้าจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรม

11. การทำสัญญาและข้อตกลง

ผู้จำหน่ายอาหารที่ผ่านการคัดเลือก จะต้องทำสัญญาและข้อตกลงกับสถาบัน ตามวันและเวลาที่กำหนด โดยมีเงื่อนไขสัญญามีกำหนดระยะเวลา 11 เดือน (ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2568 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2569) การต่อสัญญาในครั้งต่อไป ครั้งละ ไม่เกิน 1 ปี จะพิจารณาจากผลการประเมิน

อัตราค่าส่งเสริมการศึกษา หลักประกันสัญญา และค่าสาธารณูปโภค ดังนี้

ร้านอาหารตามข้อ	ประเภทร้านอาหาร	อัตราค่าส่งเสริมการศึกษา (ยกเว้นเดือนมิถุนายนและเดือนกรกฎาคม 2569 ไม่ต้องชำระ)	หลักประกันสัญญา (ชำระในวันทำสัญญา)	ค่าไฟฟ้า หน่วยละ	ค่าน้ำประปา หน่วยละ
1.1	อาหารจานเดียวและอาหารตามสั่ง (โรงอาหาร บางกะปิ)	1,800.00 บาท / เดือน	20,000.00 บาท	7.00 บาท	22.00 บาท

หมายเหตุ หลักประกันสัญญา สถาบันจะคืนหลักประกันสัญญาให้โดยไม่มีดอกเบี้ยเมื่อผู้จำหน่ายอาหารพ้นจากข้อผูกพันตามสัญญา

12. ข้อสงวนสิทธิ์

สถาบันทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหารจากผู้สมัครรายใดรายหนึ่งได้ตามความเหมาะสม และผลการพิจารณาตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด ผู้สมัครรายหนึ่งรายใดจะนำไปฟ้องหรือเรียกร้องใด ๆ มิได้

ประกาศ ณ วันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2568



(รองศาสตราจารย์ ดร.เกรียงศักดิ์ ภาณุวัฒน์วินัย)

ผู้อำนวยการ