



ประกาศสถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์  
เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหาร

ด้วยสถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ซึ่งต่อไปเรียกว่า “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 เป็นผู้มิประสพการณ์ ผู้ประกอบอาชีพ หรือเป็นผู้ชำนาญการด้านประกอบอาหารโดยตรง  
2.3 เป็นผู้มิสุขภาพร่างกายแข็งแรง สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ  
2.4 เป็นผู้มีความพร้อมที่จะเข้าดำเนินการได้ทันทีที่ได้รับแจ้งจากสถาบัน  
2.5 ไม่เป็นผู้มีหนี้สินต่อสถาบัน หรือหนี้สินล้นพ้นตัว  
2.6 ไม่เป็นลูกจ้าง พนักงาน หรือนักศึกษาของสถาบัน  
2.7 ไม่เป็นผู้ที่เคยถูกเพิกถอนสิทธิการเข้าประกอบการร้านค้าจากสถาบันในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา

3. เอกสารและหลักฐานการสมัคร

- 3.1 ใบสมัครคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหารและรายละเอียดแนบท้าย  
3.2 กรณีเป็นบุคคลธรรมดา

- 3.2.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

กรณาใช้หมึกดำขีดทับคำว่า “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 เงินค้ำประกันการสมัคร จำนวน 2,000.00 บาท (สองพันบาทถ้วน)

สถาบันจะคืนให้หลังจากคณะกรรมการได้พิจารณาผลการคัดเลือกเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ผ่านการคัดเลือกจะคืนให้เมื่อลงนามสัญญาแล้วเสร็จ หากผู้สมัครไม่เข้ารับการคัดเลือกในวันและเวลาที่กำหนด สถาบันขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่พิจารณาคืนเงินค้ำประกันการสมัคร

4. กำหนดการ วิธีการและหลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือก  
 4.1 กำหนดการสอบถามรายละเอียด หรือติดต่อขอรับใบสมัคร

วันที่ / เวลา	กำหนดการ	สถานที่
29 พฤษภาคม 2569 ถึงวันที่ 19 มิถุนายน 2569  (วันและเวลาราชการ เท่านั้น)	- สอบถามรายละเอียด - ติดต่อขอรับใบสมัคร	ฝ่ายจัดการทรัพย์สิน ชั้น 1 อาคารหอพัก สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี 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
19 มิถุนายน 2569 เวลา 10.00 น.	<b>รับฟังคำชี้แจงรายละเอียดและดูสถานที่</b> (ผู้ไม่เข้ารับฟังคำชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติม สถาบันถือว่า ได้รับทราบเงื่อนไขและคำชี้แจงต่าง ๆ แล้ว หากมีปัญหา ภายหลังจะอุทธรณ์หรือโต้แย้งด้วยเหตุใด ๆ ไม่ได้)	ห้อง BKD2201 ชั้น 2 อาคาร IT&MT สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
22 มิถุนายน 2569 เวลา 08.30-16.30 น.	<b>ยื่นใบสมัคร</b>	ฝ่ายพัสดุและจัดซื้อ ชั้น 2 อาคาร IT&MT สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
23 มิถุนายน 2569 เวลา 08.30-16.30 น.		ฝ่ายพัสดุและจัดซื้อ ชั้น 2 อาคารเรียนและสำนักงาน สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต
26 มิถุนายน 2569 เวลา 10.00 น.	<b>พิจารณาคัดเลือก</b>	อาคารหอพัก สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร บางกะดี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
7 กรกฎาคม 2569	<b>ประกาศผลการคัดเลือก</b>	ณ บอร์ดติดประกาศของสถาบัน และ <a href="https://www.siit.tu.ac.th">https://www.siit.tu.ac.th</a>

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 พื้นที่ส่วนนั่งรับประทานอาหาร (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 40.00 บาท ไม่เกิน 45.00 บาท
2	อาหารจานเดียวประเภทเส้น แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 40.00 บาท ไม่เกิน 45.00 บาท
3	อาหารจานเดียวประเภทยำ แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 40.00 บาท ไม่เกิน 45.00 บาท
4	อาหารตามสั่ง แบบธรรมดา แบบพิเศษ	ไม่เกิน 40.00 บาท ไม่เกิน 45.00 บาท
5	กับข้าวทุกประเภท	ไม่เกิน 50.00 บาท
6	ข้าวเปล่า ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง	ไม่เกิน 9.00 บาท/จาน
7	ข้าวเปล่า ข้าวธรรมดา หรือข้าวเสาไห้	ไม่เกิน 6.00 บาท/จาน
8	ไข่ดาว ไข่ต้ม	ไม่เกิน ฟองละ 7.00 บาท
9	ไข่เจียว	ไม่เกิน 15.00 บาท
หมายเหตุ ราคาขายอาหารสูงสุดไม่เกิน 45.00 บาท		

## 7. ภาชนะใส่อาหาร

- 7.1 ผู้จำหน่ายอาหาร ใช้ภาชนะจำหน่ายอาหารที่สถาบันจัดให้ ได้แก่ ถ้วย จาน ซ้อน ส้อม การเก็บและล้างเป็นหน้าที่ของผู้จำหน่ายอาหาร
- 7.2 ในกรณีภาชนะสูญหาย ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องชดใช้ตามจำนวนที่สถาบันกำหนด (รายละเอียดตามเอกสาร ยืมภาชนะใส่อาหาร)
- 7.3 ไม่นำภาชนะที่ใช้สำหรับใส่อาหารไปใส่เครื่องปรุง วัตถุพิษอื่น 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 ประกาศและข้อกำหนดของสถาบัน ที่เกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภค
- 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 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องรับผิดชอบต่อการกระทำของลูกจ้าง หรือบริวารที่อยู่ในความรับผิดชอบในกรณีกระทำผิดต่อทรัพย์สิน บุคลากร นักศึกษาของสถาบัน หรือผู้มาติดต่อในพื้นที่ของสถาบัน
- 8.10 ผู้จำหน่ายอาหารต้องยินยอมให้สถาบันเข้าไปตรวจสอบความปลอดภัย หรือความสะอาดในพื้นที่จำหน่ายอาหารได้ตลอดเวลา
- 8.11 ผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ สัญญา ข้อตกลง ประกาศ คำสั่ง ตลอดจนคำแนะนำ ตักเตือนของสถาบัน หรือผู้ได้รับมอบหมายจากสถาบัน หากฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามสถาบันมีสิทธิยกเลิกสัญญาได้ โดยสถาบันจะดำเนินการตามลำดับดังต่อไปนี้

เดือนครั้งที่ 1 ตักเตือนด้วยวาจา

เดือนครั้งที่ 2 ตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร

เดือนครั้งที่ 3 หักเงินประกัน

เดือนครั้งที่ 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 หากพบว่ามีกรเช่าช่วง 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 โดยต้องตรวจสอบสุขภาพทุกปีตามรายการที่กำหนด และนำไปรับรองแพทย์มาแสดง หากผู้จำหน่ายอาหารและลูกจ้างรายใดมีรายงานว่าอยู่ระหว่างการรักษา จะต้องหยุดทำการประกอบอาหาร หรือสัมผัสอาหารทันที สถาบันจะกำหนดระยะเวลาการรักษาเป็นเวลาดำเนิน 6 เดือน แล้วให้นำใบรับรองแพทย์มายื่นอีกครั้งหนึ่ง ถ้ามีรายงานผลว่าพบเชื้อหรือเป็นพาหะใด ๆ อีก สถาบันจะตัดสิทธิ์และยกเลิกสัญญาการเป็นผู้จำหน่ายอาหาร (หากเป็นลูกจ้างผู้จำหน่ายอาหารจะต้องเลิกจ้างทันที)

10.2 ผู้จำหน่ายอาหารต้องตรวจสอบคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มให้ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปราศจากสารพิษและสิ่งเจือปน

- 10.3 ผู้จำหน่ายอาหารต้องไม่นำอาหารสด หรือขูดน้ำไปแช่ในถังน้ำแข็งที่จำหน่ายเพื่อบริโภคเป็นอันขาด 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 ผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ที่สถาบันกำหนดทุกประการ
- 10.11 ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร จะต้องเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ที่สถาบัน หรือหน่วยงานภายนอกจัดอบรม โดยร้านค้าจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรม

#### 11. การทำสัญญาและข้อตกลง

ผู้จำหน่ายอาหารที่ผ่านการคัดเลือก จะต้องทำสัญญาและข้อตกลงกับสถาบัน ตามวันและเวลาที่กำหนด โดยมีเงื่อนไขสัญญามีกำหนดระยะเวลา 12 เดือน (ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2569 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2570) การต่อสัญญาในครั้งต่อไปครั้งละ ไม่เกิน 1 ปี จะพิจารณาจากผลการประเมิน

อัตราค่าส่งเสริมการศึกษา หลักประกันสัญญา และค่าสาธารณูปโภค ดังนี้

ร้านอาหารตามข้อ	ประเภทร้านอาหาร	อัตราค่าส่งเสริมการศึกษา (ยกเว้นเดือนมิถุนายนและเดือนกรกฎาคม 2570, ไม่ต้องชำระ)	หลักประกันสัญญา (ชำระในวันทำสัญญา)	ค่าไฟฟ้าหน่วยละ	ค่าน้ำประปาหน่วยละ
1.1	อาหารจานเดียวและอาหารตามสั่ง (โรงอาหาร บางกะดี)	1,800.00 บาท / เดือน	20,000.00 บาท	7.00 บาท	22.00 บาท

หมายเหตุ หลักประกันสัญญา สถาบันจะคืนหลักประกันสัญญาให้โดยไม่มีดอกเบี้ยเมื่อผู้จำหน่ายอาหารพ้นจากข้อผูกพันตามสัญญา

#### 12. ข้อสงวนสิทธิ์

สถาบันทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหารจากผู้สมัครรายใดรายหนึ่งได้ตามความเหมาะสม และผลการพิจารณาตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด ผู้สมัครรายหนึ่งรายใดจะนำไปฟ้องหรือเรียกร้องใด ๆ มิได้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ พฤษภาคม พ.ศ. 2569



(รองศาสตราจารย์ ดร.เกรียงศักดิ์ ภาณุวัฒน์วินัย)

ผู้อำนวยการ