



ประกาศ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เรื่อง รับสมัครคัดเลือกบุคคลเพื่อจำหน่ายอาหารคาว - หวาน และเครื่องดื่ม โรงอาหารสมเด็จพระเทพฯ

ด้วยสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สำนักงานอธิการบดี สำนักงานบริหารทรัพย์สิน มีความประสงค์ที่จะรับสมัครบุคคลเพื่อคัดเลือกเป็นผู้จำหน่ายอาหาร ประเภทอาหารคาว - หวาน และเครื่องดื่ม ณ โรงอาหารสมเด็จพระเทพฯ

๑. รายละเอียดประเภทการจำหน่าย

๑.๑ ร้านค้าอาหารคาว - หวาน และเครื่องดื่ม ห้ามจำหน่ายสินค้าอื่น นอกจากสินค้าที่ได้รับอนุญาตจากสถาบัน และห้ามมิให้ขายในราคาสูงกว่าที่สถาบันกำหนด รวมทั้งห้ามจำหน่ายสินค้าประเภทบุหรี่และเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์

๒. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือก

๒.๑ ผู้สมัครคัดเลือกจำหน่ายอาหาร ต้องไม่เป็น พนักงาน ข้าราชการ หรือลูกจ้างของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เว้นแต่บุคคลดังกล่าวของสถาบันจะพ้นสภาพการเป็น พนักงาน ข้าราชการ หรือลูกจ้างของสถาบันแล้วและต้องมีสัญชาติไทย

๒.๒ เป็นผู้มีความประพฤติสุภาพเรียบร้อย

๒.๓ ไม่เป็นผู้มีหนี้สินล้นพ้นตัว

๒.๔ ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ

๒.๕ ต้องมีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม

๒.๖ ไม่เคยเป็นผู้ปฏิบัติผิดสัญญากับสถาบัน

๓. กำหนดการยื่นใบสมัคร สัมภาษณ์ และหลักฐานประกอบการสมัคร

๓.๑ ใบสมัครของสถาบันจะประกอบด้วย ใบสมัครเข้าที่ราชพัสดุ เอกสารประกอบใบสมัครและใบเสนอรายละเอียดและอัตราค่าบริการ

๓.๒ ผู้ที่ประสงค์จะสมัครคัดเลือกสามารถติดต่อขอรับเอกสารใบสมัครได้ ณ สำนักงานบริหารทรัพย์สิน ชั้น ๑๐ อาคารกรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ ตั้งแต่วันที่ ๑๔ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ จนถึงวันที่ ๒๕ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ในวันและเวลาทำการโดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น

๓.๓ กำหนดดูสถานที่และรับฟังคำชี้แจงเพิ่มเติมในวันที่ ๒๒ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เวลา ๑๐.๓๐ น. ณ สำนักงานบริหารทรัพย์สิน ชั้น ๑๐ อาคารกรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์

๓.๔ กำหนดยื่นใบสมัครคัดเลือกด้วยตนเองตั้งแต่วันที่ ๑๘ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ จนถึงวันที่ ๒๗ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ณ สำนักงานบริหารทรัพย์สิน ชั้น ๑๐ อาคารกรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ ในวัน และเวลาทำการ

๓.๕ สถาบันจะพิจารณาคัดเลือกจากผู้ที่ยื่นใบสมัครพร้อมเอกสารทั้งหมดภายในวันที่ ๒๘ - ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และจะประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือกโดยการติดบอร์ดประชาสัมพันธ์ของสำนักงานบริหารทรัพย์สิน ชั้น ๑๐ อาคารกรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ , Web site ของสำนักงานบริหารทรัพย์สินที่ "www.pmo.kmitl.ac.th" และ Facebook ของสำนักงานบริหารทรัพย์สินที่ "สำนักงานบริหารทรัพย์สิน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง" ซึ่งสถาบันจะแจ้งกำหนดวันเวลาให้ทราบภายหลัง และผู้ผ่านการ

พิจารณาจะต้องจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์มาให้คณะกรรมการคัดเลือกเกณฑ์คุณภาพ ในวันที่ ๓-๕ มิถุนายน ๒๕๖๓ เวลา ๙.๐๐ น. (หรือตามที่ได้รับแจ้งจากสำนักงานบริหารทรัพย์สิน) หากผู้สมัครรายใดไม่มาตามวัน เวลา ที่กำหนดจะไม่ได้รับการพิจารณาโดยไม่มีเงื่อนไขทั้งสิ้น

๓.๖ ผู้สมัครคัดเลือกจะต้องยื่นเอกสารพร้อมใบสมัครของสถาบันโดยต้องเลือกเสนอที่ใดที่หนึ่งเพียง ๑ ร้าน เท่านั้น ประกอบด้วยสำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหนังสือรับรองนิติบุคคลหรือใบรับรอง การประกอบการ (ถ้ามี) เอกสารทั้งหมดต้องรับรองสำเนาถูกต้องทุกฉบับ รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวกและไม่สวม แว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป

๔. การคัดเลือก

สถาบันจะคัดเลือกโดยพิจารณาคุณสมบัติเรียงตามลำดับความสำคัญ ดังนี้

- ๔.๑ ผู้สมัครยื่นเอกสารทั้งหมดครบถ้วนถูกต้องตามเงื่อนไขกำหนด
- ๔.๒ คุณภาพของอาหาร ราคาจำหน่ายเปรียบเทียบกับปริมาณและคุณภาพการบริการ
- ๔.๓ ประวัติการประกอบกิจการที่ผ่านมา ใบประกาศนียบัตร/หนังสือรับรองการได้รางวัลประกาศชมเชย ต่างๆ
- ๔.๔ ผลประโยชน์อื่นที่เสนอเพิ่มเติม

๕. การทำสัญญาเช่า

๕.๑ ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้เช่าประกอบการ ต้องทำสัญญากับสถาบันตามแบบที่สถาบันกำหนด โดยมีหลักฐานประกอบการทำสัญญาดังนี้

- (๑) สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ
- (๒) หนังสือรับรองนิติบุคคล หรือใบรับรองการประกอบการ (ถ้ามี)
- (๓) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ประกอบการ
- (๔) หนังสือมอบอำนาจ ในกรณีที่เป็นิติบุคคล พร้อมติดอากรแสตมป์ให้เรียบริ้อยกรณีมอบอำนาจ

๕.๒ สัญญาเช่าให้สัญญาเช่าสิ้นสุด ณ วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ของแต่ละปี

๕.๓ ผู้ที่ได้รับการพิจารณาจะต้องนำเงินไปชำระค่าใช้จ่ายต่างๆ ตามรายละเอียดข้อ ๕.๔ ณ สำนักงาน คลัง ภายในวันเวลาที่ สถาบันกำหนดหากไม่ดำเนินการภายในกำหนดจะต้องตัดสิทธิ์จากการได้รับการพิจารณา โดยไม่มีเงื่อนไขทั้งสิ้น

๕.๔ ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการต้องชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ ดังนี้

- (๑) ค่าเช่าตามอัตราที่สถาบันกำหนด ค่าบำรุงโรงอาหารและอื่น (ถ้ามี) เป็นรายเดือน
- (๒) ค่าไฟฟ้าและน้ำประปาตามอัตราที่ทางราชการกำหนดโดยสถาบัน จะแจ้งยอดค่าใช้จ่ายให้ ผู้ประกอบการทราบภายในทุกๆ สิ้นเดือน
- (๓) ค่าขยะ ค่าจ้างแม่บ้านทำความสะอาดตลอดจนค่าใช้จ่ายหรือค่าธรรมเนียมอื่นๆ (ถ้ามี) โดยสถาบัน จะแจ้งยอดค่าใช้จ่ายให้ทราบเป็นรายเดือนทุกๆ สิ้นเดือน
- (๔) ค่าธรรมเนียมการตรวจคุณภาพอาหารตามอัตราของสำนักงานเขตลาดกระบังโดยสำนักงานเขต ลาดกระบังจะเป็นผู้จัดเก็บ
- (๕) หลักประกันความเสียหายเป็นเงินสดตามที่สถาบันกำหนดเพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตาม สัญญาและเป็นค่าประกันค่าเสียหายอื่นๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับสถาบันโดยสถาบันจะคืนเงินดังกล่าวไม่มีดอกเบี้ยให้ ผู้ประกอบการภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่วันสิ้นสุดสัญญาเช่า
- (๖) ค่าเช่าล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๒ เดือน ซึ่งผู้ประกอบการได้ให้ไว้ในวันทำสัญญา
- (๗) ผู้ประกอบการจะต้องชำระค่าใช้จ่ายตามข้อ ๕.๔(๑) (๒) (๓) ให้เสร็จสิ้นเรียบริ้อยภายในวันที่ ๕ ของทุกๆ เดือน

๖. ข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหารคาว

๖.๑ ผู้ได้รับการคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญา และประกาศฉบับนี้ รวมถึงระเบียบและข้อกำหนดอื่นๆ ที่มีขึ้นหากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าเป็นการผิดสัญญา

๖.๒ ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบการเองโดยตลอดจะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากผู้ให้เช่าเสียก่อน

๖.๓ ผู้ประกอบการจะต้องประกอบอาหารโดยสม่ำเสมอทุกวัน ตามวันเวลาที่สถาบันกำหนดหากผู้ประกอบการรายใดหยุดประกอบการติดต่อกันเป็นเวลาตั้งแต่ ๕ วันขึ้นไป โดยไม่มีเหตุผลอันสมควรให้ถือว่าผู้ประกอบการผิดสัญญาเช่า และจะเรียกรอสงสิทธิ์ใดๆ จากสถาบันไม่ได้

๖.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องจำหน่ายอาหาร ในเวลาขั้นต่ำดังนี้

- วันจันทร์ - ศุกร์ เวลา ๐๗.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.

- วันเสาร์ เวลา ๐๗.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.

หรือในวันหยุดราชการอื่นๆ ตามที่สถาบันจะแจ้งให้ทราบเป็นคราวๆ ไป ทั้งนี้กำหนดเวลาอาจมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อความเหมาะสมได้โดยให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการจัดหาประโยชน์ในที่ราชพัสดุของสถาบัน

๖.๕ ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงรส น้ำปลา น้ำส้มสายชู ที่ได้รับรองเครื่องหมายมาตรฐานจากกระทรวงอุตสาหกรรม เช่น น้ำปลาทิพย์รส ตราปลาหมึก ฯลฯ น้ำส้มสายชู ๕ % ตรา อสร. ตราเกษตร ตราภูเขาทอง ตราควีซี ฯลฯ

๖.๖ ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหารในราคาที่ไม่เกินราคาที่สถาบันกำหนดการเปลี่ยนแปลงราคาอาหารจะกระทำได้เมื่อสถาบันอนุมัติเท่านั้น

๖.๗ ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบครุภัณฑ์ประจำร้าน หากมีการชำรุด หรือเกิดความเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ ซดใช้ จัดหา บูรณะซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยเหมือนเดิมภายในเวลาที่กำหนดให้ หากไม่ดำเนินการและสถาบันเข้าดำเนินการแทนผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้น

๖.๘ สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ภายในบริเวณสถานที่ประกอบการผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง

๖.๙ ผู้ประกอบการจะต้องดูแลรักษาความสะอาด ของสถานประกอบการในสถานที่ที่สถาบันกำหนดให้ รับผิดชอบให้สะอาดเรียบร้อยตลอดจนที่ทำการประกอบการ และผู้ประกอบการจะต้องตรวจคุณภาพอาหารที่จำหน่ายให้ถูกต้องสุขลักษณะอยู่เสมอ

๖.๑๐ ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะ และต้องแยกประเภท ขยะเปียก ขยะแห้งก่อนนำกลับไปทิ้ง

๖.๑๑ ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีเครื่องดับเพลิงน้ำยาเคมีไว้ประจำสถานประกอบการตามจำนวนและขนาดที่สถาบันกำหนด

๖.๑๒ ผู้ประกอบการจะต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อคณะกรรมการฯ หรือหน่วยงานดูแลรับผิดชอบเชิญประชุมหากไม่สามารถเข้าร่วมประชุมได้ต้องมอบหมายให้ตัวแทนเข้าประชุมแทน

๖.๑๓ ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องแต่งกายตามแบบที่กำหนดไว้ในหัวข้อ “เครื่องแบบพนักงานร้านอาหาร”

๖.๑๔ ผู้ประกอบการและบุคลากรของผู้ประกอบการจะต้องหยุดประกอบการหรือจำหน่ายอาหารทันทีเมื่อมีอาการเจ็บป่วยมีอุณหภูมิร่างกายสูงกว่า ๓๗.๕ องศาเซลเซียส มีอาการไอหรือจาม หรือมีบาดแผลบริเวณแขนช่วงต่ำกว่าข้อศอก

๖.๑๕ ในขณะที่ประกอบการอาหารหรือเสิร์ฟอาหารผู้ประกอบการจะต้องไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ หรือทำการอื่นใดที่จะก่อให้เกิดการสกปรกแก่อาหารหรือภาชนะใส่อาหาร

๖.๑๖ ผู้ประกอบการจะต้องคำนึงถึงความสะอาด ราคา ปริมาณและคุณภาพของสินค้าที่นำมาจำหน่ายเป็นสิ่งสำคัญ

๖.๑๗ ผู้ประกอบการต้องใช้กล่องบรรจุอาหารที่ผ่านการตรวจสอบจากสถาบันก่อนเมื่อได้รับอนุญาต จึงจะใช้ได้ และห้ามผู้ประกอบการใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารเป็นอันตราย

๖.๑๘ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายของทำความสะอาด ล้างจาน และค่าอุปกรณ์ เช่น จาน ถ้วย ช้อน กับบุคคลที่สถาบันกำหนด

๗. การบริหารจัดการขยะ

ผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหาร จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังนี้

๗.๑ ห้ามเอาขยะเปียกไปทิ้งที่ถังขยะคอนเทนเนอร์ของสถาบันบริเวณสนามกีฬา

๗.๒ ผู้ประกอบการต้องนำขยะกลับไปทิ้งเองทุกวัน โดยจะต้องจัดเก็บขยะให้เรียบร้อยภายใน เวลา ๑๖.๓๐ น. ของทุกวัน

๗.๓ ถังใส่เศษอาหารจะต้องทำความสะอาดทุกวัน ไม่ให้มีกลิ่นบูดเน่าโดยเด็ดขาด

๘. ด้านการรักษาความสะอาด

๘.๑ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องดูแลทำความสะอาดพื้น โต๊ะ เก้าอี้ พัดลม บริเวณภายในร้านอาหาร ให้มีความสะอาดอยู่เสมอ

๘.๒ ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดหน้าร้าน ภายในร้านและหลังร้าน และบริเวณโดยรอบอาคาร ร้านอาหารให้ถูกสุขอนามัย

๘.๓ ผู้ประกอบการต้องจัดทำแผนการความสะอาด Big Cleaning Day ประจำภาคการศึกษาให้สถาบัน ทราบ และปฏิบัติตามแผนที่กำหนดไว้พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินการตามแผนให้สถาบันทราบ

๙. ระบบ RFID ในร้านอาหาร

๙.๑ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องรับเงินค่าอาหาร ขนม และเครื่องดื่ม ผ่านระบบบัตรอิเล็กทรอนิกส์ (E – Purse) แทนการรับเงินสด

๙.๒ ผู้ประกอบการสามารถตรวจสอบยอดเงินจากยอดขายร้านค้าได้ หลังเวลา ๒๓.๐๐ น. เป็นต้นไป เนื่องจากระบบจะมีการ Update ข้อมูลของทุกๆ วันในเวลาที่มีมีการเปิดร้านค้า ชื่อ – ขาย อาหาร ขนมและ เครื่องดื่ม

๙.๓ ค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการใช้ระบบ RFID ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆทั้งหมด

๑๐. เครื่องแบบพนักงานร้านอาหาร

๑๐.๑ เครื่องแบบหญิง

- เสื้อและผ้ากันเปื้อน สถาบันกำหนดรูปแบบภายหลัง
- หมวกคลุมแบบผ้า สามารถซับน้ำร้อนได้ สีขาว

๑๐.๒ เครื่องแบบชาย

- เสื้อ กางเกงและผ้ากันเปื้อน สถาบันกำหนดรูปแบบภายหลัง
- หมวกคลุมแบบผ้า สามารถซับน้ำร้อนได้ สีขาว

๑๐.๓ ให้พนักงานร้านอาหารทุกคนติดบัตรอนุญาตปฏิบัติงานที่สถาบันออกให้ (ถ้ามี)

๑๑. บทกำหนดโทษ

หากผู้ประกอบการ หรือพนักงานร้านอาหารละเลย หรือไม่ปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับ คำสั่ง หรือ ประกาศของสถาบันด้วยเหตุผลใดก็ตาม คณะอนุกรรมการจัดหาประโยชน์ในที่ราชพัสดุจะพิจารณาออกเลิกสัญญาเช่า ต่อเมื่อใดก็ได้ ผลการพิจารณาถือเป็นเด็ดขาด และผู้ประกอบการจะเรียกร้อยค่าเสียหายใดๆ จากสถาบันไม่ได้

การที่ผู้สมัครได้ยื่นใบสมัครเพื่อขอรับการคัดเลือกเข้ามาประกอบการจำหน่ายอาหารตามประกาศฉบับนี้ถือว่าผู้สมัครได้ทราบและเข้าใจข้อความทั้งหมดในประกาศนี้โดยตลอดแล้วรวมทั้งยินยอมที่จะปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

๑๒. เกณฑ์การประเมินเพื่อคัดเลือกผู้มีสิทธิเข้าเสนอราคา

ผู้ยื่นสมัครจะเสนอราคา ทุกรายจะได้รับการตรวจสอบคุณสมบัติเบื้องต้น และเมื่อพบว่าผู้ประสงค์จะเสนอราคามีคุณสมบัติเบื้องต้นถูกต้องตามรายละเอียดที่กำหนดไว้ในข้อ ๒. (ข้อ ๒.๑ - ๒.๖) แล้ว คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาจะจัดให้ผู้ประสงค์จะเสนอราคาดังกล่าวแต่ละราย เข้านำเสนอคัดเลือกเกณฑ์คุณภาพ

1. คะแนน ๑๐๐ คะแนน ตามรายละเอียดในตารางที่ ๑ การพิจารณาการคัดเลือกด้วยเกณฑ์คุณภาพ ผู้ยื่นใบสมัครจะต้องจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ มาปรุงอาหารให้แก่คณะกรรมการสถาบัน เป็นผู้พิจารณาคัดเลือก
2. ผู้ที่ได้รับการประกาศชื่อให้เข้ารับการคัดเลือกเกณฑ์คุณภาพ ในวันที่ ๓-๕ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓ (สำนักงานบริหารทรัพย์สินจะแจ้งภายหลัง) ตามเกณฑ์การประเมินในตารางที่ ๑ (การพิจารณาคัดเลือกด้วยเกณฑ์คุณภาพ)

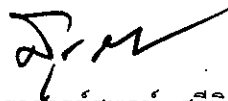
โดยผู้ยื่นใบสมัคร จะต้องได้คะแนนใน ข้อ ๑ - ข้อ ๕ รวมกัน ๖๔ คะแนนขึ้นไป จึงจะได้รับการพิจารณาในข้อเสนอด้านราคา ในข้อ ๖ และนำคะแนนทั้งหมดที่ได้มาจัดเรียงตามคะแนนสูงสุด สดหลังกันไป ผู้ที่ได้รับคะแนนสูงสุด จะได้รับการพิจารณาเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการของสถาบัน ตามประเภทอาหารที่กำหนด

ตารางที่ ๑ การพิจารณาการคัดเลือกด้วยเกณฑ์คุณภาพ

ลำดับ	รายการ	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้รับ	หมายเหตุ
ข้อที่ ๑ ผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟ สิ่งที่พิจารณา				
๑.๑	การแต่งกาย	๕ คะแนน		
๑.๒	ความสะอาดขณะปรุงอาหาร	๓ คะแนน		
	รวม	๘ คะแนน		
ข้อที่ ๒ บริเวณที่เตรียมวัตถุดิบ - ปรุงอาหาร				
๒.๑	การเตรียมวัตถุดิบ	๓ คะแนน		
๒.๒	การทำความสะอาดวัตถุดิบ	๓ คะแนน		
๒.๓	การเตรียมอุปกรณ์	๒ คะแนน		
	รวม	๘ คะแนน		
ข้อที่ ๓ ภาชนะ - อุปกรณ์ สิ่งที่พิจารณา				
๓.๑	ภาชนะใส่เครื่องปรุง	๒ คะแนน		
๓.๒	อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร	๒ คะแนน		
	รวม	๔ คะแนน		
ข้อที่ ๔ รสชาติของอาหาร สิ่งที่พิจารณา				
๔.๑	การจัดวางอาหาร	๕ คะแนน		
๔.๒	ความเหมาะสมของราคา	๑๐ คะแนน		
๔.๓	รสชาติอาหารจากการชิมของคณะกรรมการ	๔๐ คะแนน		
	รวม	๕๕ คะแนน		
ข้อที่ ๕ ด้านประสบการณ์ สิ่งที่พิจารณา				
๕.๑	มีประสบการณ์มากกว่า ๓ ปี (โดยแนบสำเนาหลักฐานการเซ็นสัญญากับหน่วยงาน)	๒ คะแนน		
๕.๒	เคยได้รับหนังสือขอบคุณทำคุณประโยชน์หรือ หนังสือรับรองคุณภาพอาหารจากหน่วยงาน ของรัฐหรืออื่นๆ (โดยแนบหลักฐาน)	๓ คะแนน		
	รวม	๕ คะแนน		
ข้อที่ ๖ เกณฑ์การพิจารณาจากข้อเสนอด้านราคา		๒๐ คะแนน		

- หมายเหตุ ๑ : ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเกณฑ์คุณภาพ ต้องได้รับคะแนนจากข้อ ๑ ถึง ข้อ ๕ (ตามตารางที่ ๑) รวมกันมากกว่า ๖๔ คะแนนขึ้นไป (จากคะแนนเต็ม ๘๐ คะแนน) จึงจะได้รับการพิจารณา คะแนนในข้อ ๖ (ตามตารางที่ ๑)
- หมายเหตุ ๒ : ผู้ที่ได้รับคะแนนสูงสุดแต่ละประเภทร้านที่ยื่นสมัคร โดยใช้คะแนนจากข้อ ๑ ถึง ข้อ ๖ ในการพิจารณา จะถือว่าเป็นผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็น ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงอาหารของสถาบันฯ
- หมายเหตุ ๓ : การตัดสินของคณะกรรมการคัดเลือกถือเป็นที่สุด ผู้ยื่นสมัคร ไม่มีสิทธิ์โต้แย้งใดๆ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(รองศาสตราจารย์สุพจน์ ศรีนิล)

รองอธิการบดีฝ่ายบริหารทรัพยากรกายภาพและสิ่งแวดล้อม
ประธานคณะกรรมการจัดหาประโยชน์ในที่ราชพัสดุ
สำนักงานอธิการบดี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง