



ประกาศคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
เรื่อง การรับสมัครผู้จำหน่ายสินค้าในโรงอาหารคณะทรัพยากรธรรมชาติ

ด้วยคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มีความประสงค์จะรับสมัครบุคคลเข้าจำหน่ายสินค้าในโรงอาหารคณะทรัพยากรธรรมชาติ ระหว่างวันที่ 28 – 31 กรกฎาคม 2569 เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ คณะฯ จึงเปิดรับสมัครบุคคลเข้าจำหน่ายสินค้า โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ผู้สนใจติดต่อสอบถามรายละเอียด ขอรับและยื่นใบสมัครด้วยตนเองได้ที่ ศูนย์จัดการผลประโยชน์ทางวิชาการ สำนักงานบริเวณตลาดเกษตร ม.อ. คณะทรัพยากรธรรมชาติ โทรศัพท์ 0-7428-6007 ในเวลาราชการ
2. ประเภทรับสมัคร
 - 2.1. ข้าวราดแกง
 - 2.2. ก๋วยเตี๋ยว
 - 2.3. อาหารจานเดียว
 - 2.4. ผลไม้ตัดแต่งถุง ผลไม้ขายตามน้ำหนัก
 - 2.5. กาแฟสด เครื่องดื่ม น้ำหวาน ขนมหวาน อาหารว่าง อื่นๆ
3. กำหนดเวลาการเข้าพื้นที่
ช่วงเวลาการให้เข้าพื้นที่ กำหนด 12 เดือน ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2569 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2570 โดยกำหนดหยุดจำหน่ายในช่วงเดือนที่มีการใช้พื้นที่จัดงานเกษตรภาคใต้ โดยคณะฯ จะพิจารณาเรียกเก็บค่าเช่าครึ่งหนึ่งของอัตราค่าเช่าปกติหรือตามระยะเวลาที่หยุดจำหน่ายจริง
4. กำหนดวันรับสมัครและสัมภาษณ์

วันที่ 28 - 31 กรกฎาคม 2569	เปิดรับสมัครร้านค้า สัมภาษณ์และชิมอาหาร
วันที่ 25 สิงหาคม 2569	ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิจำหน่ายสินค้า
วันที่ 27 สิงหาคม 2569	ปฐมนิเทศ และ จับฉลากพื้นที่ หากไม่มาถือว่าสละสิทธิ์
วันที่ 29 - 30 สิงหาคม 2569	ชำระเงินค่าพื้นที่ล่วงหน้า 2 เดือน (ก.ย.และ ต.ค.2569)
วันที่ 1 กันยายน 2569	ผู้มีสิทธิเปิดจำหน่ายสินค้า
กรณีที่ยังมีพื้นที่ว่างให้เช่า คณะฯ จะเปิดรับสมัครรอบใหม่ ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2569 เป็นต้นไป จนกว่าพื้นที่จะเต็ม	

5. คุณสมบัติ

- 5.1. บุคคลทั่วไปสัญชาติไทยที่สามารถมาจำหน่ายด้วยตนเองได้ทุกครั้ง
- 5.2. ไม่มีโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ

6. หลักฐานการสมัคร

- 6.1. ใบสมัครจำหน่ายสินค้า
- 6.2. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน 1 ฉบับ (รับรองสำเนาถูกต้อง)
- 6.3. รูปถ่ายสินค้าที่จะจำหน่าย
- 6.4. เอกสารประกอบการจำหน่ายสินค้า (ถ้ามี)

7. เงื่อนไขการให้บริการอื่นๆ

- 7.1. ต้องจำหน่ายสินค้าที่มีคุณภาพ ในราคายุติธรรม โดยติดป้ายราคาชัดเจน
- 7.2. ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่าย ต้องผ่านการอบรมหลักสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- 7.3. ผู้จำหน่ายทุกรายต้องผ่านการปฐมนิเทศ
- 7.4. ผู้จำหน่ายต้องใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาดถูกสุขลักษณะ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารต้องทำวัสดุที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค จาน ถ้วย บรรจุอาหารต้องผลิตจากกระเบื้องหรือเซรามิกทนความร้อน ช้อน ส้อม ส้อมไม้ ลอกถ่อน ทนความร้อนได้ดี
- 7.5. ทุกร้านค้าต้องจัดวางกระดาดหิซซู กรณีเป็นร้านจำหน่ายข้าวแกงต้องมีฝักและน้ำพริก บริการฟรีตลอดทั้งวัน
- 7.6. อาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสดใหม่ สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ไม่ใส่ผงชูรส ราคาย่อมเยา
- 7.7. การกำหนดราคาอาหาร
 - 1) อาหารจานเดียว/ก๋วยเตี๋ยว ราคา 40 บาท
 - 2) ข้าวแกงราดข้าว (กับข้าว 2 อย่าง) ราคา 30 บาท และกับข้าวเมนูพิเศษ ราคา 20 - 30 บาท

8. อัตราค่าเช่าและค่าธรรมเนียมอื่นๆ

- 8.1. อัตรา 3,000 บาท/เดือน
- 8.2. ค่าประกันสัญญาตามอัตราค่าเช่า 3 เดือน

9. หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

- 9.1. ให้การพิจารณาของศูนย์จัดการผลประโยชน์ทางวิชาการ งานบริหารทรัพย์สินและสร้างรายได้ถือเป็นที่สุด
- 9.2. ความเหมาะสมของสินค้า คุณภาพ ราคา มาตรฐานของสินค้า การบรรจุหีบห่อ ความหลากหลายของสินค้า
- 9.3. รสชาติอาหาร โดยขอให้บรรจุหีบห่อเสมือนขายจริง นำมาให้พิจารณาในวันสัมภาษณ์
- 9.4. รูปแบบการจัดร้านที่สวยงาม สะอาด เหมาะสม
- 9.5. บุคลิกภาพ และคุณลักษณะที่สุภาพ มีมารยาท ความสามารถในการควบคุมอารมณ์ของผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่าย
- 9.6. ประสบการณ์ในการประกอบอาชีพ
- 9.7. ให้สิทธิพิจารณาแก่ผู้จำหน่ายรายเดิมที่เคยจำหน่ายในโรงอาหารเดิมก่อน

ประกาศ ณ วันที่ 27 กรกฎาคม 2569



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทวีศักดิ์ นิยมบัณฑิต)

คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติ