

### **Annual Report**

### on SDG12 Responsible Consumption and production

#### 12.2 Operational measures

#### 12.2.1 - University policy on ethical sourcing of food and supplies

Thaksin University has a policy on the ethical procurement of food ingredients and related supplies. The University conducts a selection process for external vendors to rent space for operating food businesses, including meals, snacks, beverages, fruits, and desserts, to serve students and university personnel. In the past academic year, the University established conditions for the sale of meals, snacks, beverages, fruits, and desserts, which include key ethical requirements summarized as follows:

- 1) The University requires the provision of a diverse range of food, including specific types of food that align with religious practices. As Thaksin University has students of various religions—particularly Thai Buddhists and Thai Muslims—whose eating habits and dietary restrictions differ, food vendors are required to offer options that are suitable and permissible for each group.
  - 2) Menu type and price must not change unless approved by the university.
- 3) Foam containers are strictly prohibited; plastic usage must be reduced; biodegradable materials preferred.
  - 4) Beverage shops must use transparent cups; paper cups only when necessary.
- 5) Strict hygiene, sanitation, clean utensils, proper clothing, medical check-up, waste management, pest prevention, and protection of public property are required.
  - 6) University committees may inspect at any time; cooperation is mandatory.
  - 7) Vendors must pass "Clean Food Good Taste" hygiene standards.
  - 8) The vendors are required to clearly display food items and prices.

## Sustainability Impact Ratings 2026

- 9) Vendors and service staff must maintain personal hygiene and proper attire. They are required to wear clean clothing, sleeved shirts, aprons, and a hat or hairnet. In addition, all food handlers and service staff must undergo an annual health check at a public healthcare facility and submit the medical certificate to the University.
- 10) Vendors are required to provide storage cabinets or containers for plates, bowls, spoons, and other utensils to ensure they are properly covered and protected from contamination by animals, cockroaches, and rats. All utensils must be kept clean and safe for use.
- 11) All food sold must be clean, hygienic, and not expired. If a consumer files a complaint and the University verifies the facts, the University will take action in accordance with the rules and prohibitions applicable to vendors operating on campus.
- 12) Pre-packaged foods, snacks, and bakery products sold on campus **must have labels** clearly indicating the manufacturing date and expiration date, which must be easily visible and readable.
- 13) Vendors must strictly maintain cleanliness and orderliness within the food preparation and selling areas, as well as the storage of supplies and equipment at all times.
- 14) Food scraps, waste from food preparation, or any other materials must not be disposed of in drainage systems.
  - 15) Washing or drying clothes in the shop area is strictly prohibited.

### Sustainability Impact Ratings 2026

#### Thaksin University Announcement

Subject: Rental of Areas for the Sale of Food, Snacks, Beverages, Fruits, and Desserts



#### ประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ เรื่อง การให้เช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม ผลไม้และขนมหวาน

ด้วยมหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุงมีความประสงค์จะดำเนินการคัดเลือกบุคคลภายนอกเช่า พื้นที่เพื่อประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม ผลไม้และขนมหวาน จำนวน ๑๐ ร้าน ณ โรงอาหาร ๑ และพื้นที่หอพักนิสิตบริเวณด้านหน้าอาคารโรงอาหารโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยทักษิณ ฝ่ายมัธยม มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง ตำบลบ้านพร้าว อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง เพื่อให้บริการ แก้นิสิตและบุคลากรของมหาวิทยาลัยท ดังรายละเอียดและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

#### ๑. เงื่อนไขการจำหน่ายอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม ผลไม้และขนมหวาน

- ๑.๑ ระยะเวลาการให้เช่าพื้นที่ **๑ ปี**
- จำนวนร้านอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม ผลไม้และขนมหวาน จำนวน ๑๐ ร้าน ดังนี้
   ๑.๒.๑ พื้นที่โรงอาหาร ๑ จำนวน ๙ ร้าน
  - (๑) ร้านอาหารไทยพุทธ จำนวน ๓ ร้าน
  - (๒) ร้านอาหารไทยมุสลิม จำนวน ๓ ร้าน
  - (๓) ร้านอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๑ ร้าน
  - (๔) ร้านผลไม้และขนมหวาน จำนวน ๑ ร้าน
  - (๕) ร้านอาหารว่าง (ประเภทแผงลอย) จำนวน ๑ ร้าน

๑.๒.๒ พื้นที่หอพักนิสิตบริเวณด้านหน้าอาคารโรงอาหารโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยทักษิณ ฝ่ายมัธยม จำนวน ๑ ร้าน

- (๑) ร้านอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่มไทยมุสลิม (ประเภทแผงลอย) จำนวน ๑ ร้าน โดยผู้ยื่นข้อเสนอสามารถระบุประเภทและรายการอาหารที่จะจำหน่ายเสนอต่อมหาวิทยาลัยฯ เพื่อพิจารณา ณ วันขึ้นเอกสารแสดงความจำนงเข้ารับการคัดเลือก
  - ๑.๓ ประเภทร้านอาหารและราคา ให้เสนอตามแบบฟอร์มที่แนบในใบสมัคร
- ๑.๔ อัตราค่าเช่า ค่าธรรมเนียมรายปี ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า และเงินมัดจำหลักประกันสัญญา ผู้เช่าพื้นที่จะต้องชำระเงินที่ฝ่ายการคลังและบริหารสินทรัพย์ มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง ดังนี้
  - ๑.๔.๑ อัตราค่าเช่าค่าธรรมเนียมรายปี อัตราดังนี้
- (๑) ร้านอาหาร ประเภทพื้นที่ใช้สอยภายในอาหาร อัตราค่าธรรมเนียมรายปี ๓,๐๐๐.๐๐ บาทต่อปี และค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ๑,๕๐๐.๐๐ บาทต่อเดือน
- (๒) ร้านอาหารประเภทแผงลอย ค่าเช่าพื้นที่ตารางเมตรละ ๕๐.๐๐ บาทต่อเดือน และ เหมาจ่ายค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า เดือนละ ๑๐๐.๐๐ บาท และค่าบริการกำจัดขยะ เดือนละ ๑๐๐.๐๐ บาท (ยกเว้น ผู้ประกอบการมีความจำเป็นที่ต้องใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทตู้แช่แข็ง ไมโครเวฟ ฯลฯ จะพิจารณา อัตราค่าไฟฟ้าแบบเหมาจ่ายในวันพิจารณาคัดเลือกอีกครั้ง)
  - ๑.๔๒ อัตราค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ช่วงปิดภาคเรียน (ตามปีปฏิทิน)
- ๑.๔.๒.๑ กรณีผู้เช่าพื้นที่เปิดให้บริการ มหาวิทยาลัยฯ จะจัดเก็บค่าเช่าพื้นที่ในอัตรา ครึ่งหนึ่งของค่าเช่าพื้นที่รายเดือน



-ത്ര-

๑.๔.๒.๒ กรณีผู้เช่าพื้นที่ปิดให้บริการ มหาวิทยาลัยฯ จะไม่เรียกเก็บค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ทั้งนี้ ผู้เช่าพื้นที่ต้องแจ้งให้มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๕ วัน ก่อนปิดให้บริการ

๑.๔.๓ เงินมัดจำหลักประกันสัญญาในอัตราสองเท่าของค่าเช่าพื้นที่รายเดือน โดยผู้เช่าพื้นที่ต้อง ชำระในวันทำสัญญาเช่าพื้นที่ ซึ่งมหาวิทยาลัยฯ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ยเมื่อเลิกประกอบกิจการหรือสิ้นสุด สัญญาโดยไม่มีหนี้ค้างชำระกับมหาวิทยาลัยฯ

๑.๔.๔ การชำระค่าธรรมเนียมรายปี ค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า
๑.๔.๔.๑ ค่าธรรมเนียมการใช้สถานที่รายปี จะจัดเก็บในวันแรกของการทำสัญญา
๑.๔.๔.๒ ค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ผู้เช่าพื้นที่ต้องชำระภายใน ๕ วันทำการของเดือนนั้น

๑.๔.๔.๓ ค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า จัดเก็บตามมิเตอร์ ผู้เช่าพื้นที่ต้องชำระภายใน ๕ วันทำ การนับจากได้รับแจ้งยอดเรียกเก็บเงินจากมหาวิทยาลัยฯ โดยผู้เช่าจะต้องรับผิดชอบดูแล บำรุงรักษามิเตอร์ น้ำประปาและมิเตอร์ไฟฟ้าให้ใช้การได้ตลอดเวลา

๑.๔.๔.๔ กรณีผิดนัดการชำระค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ค่าประปาและค่าไฟฟ้า มหาวิทยาลัยฯ จะคิดค่าปรับในอัตราวันละ ๕๐.๐๐ บาท

๑.๕ เมื่อเสนอจำหน่ายอาหารประเภทใด ต้องไม่เปลี่ยนประเภทอาหารและราคา เว้นแต่ได้รับอนุญาต จากมหาวิทยาลัยฯ

๑.๖ ผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการจำหน่ายอาหารประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม ต้องจำหน่ายน้ำดื่มของ มหาวิทยาลัยๆ เท่านั้น กรณีมีความจำเป็นต้องจำหน่ายผลิตภัณฑ์ยี่ห้ออื่นต้องได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยฯ

๑.๗ ผู้เช่าพื้นที่ต้องงดใช้โฟมโดยเด็ดขาด และลดปริมาณการใช้ถุงพลาสติก โดยเน้นให้ใช้บรรจุภัณฑ์และ ใช้วัสดุที่ย่อยสลายได้และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๑.๘ ผู้เช่าพื้นที่จำหน่ายเครื่องดื่มกำหนดให้ใช้แก้วใส หรือแก้วชนิดอื่นๆ เป็นหลัก และใช้แก้วกระดาษ กรณีมีความจำเป็นเท่านั้น

๑.๙ วันและเวลาในการจำหน่ายอาหาร เปิดให้บริการตั้งแต่วันจันทร์ถึงวันเสาร์ เวลา ๐๗.๐๐ น. – ๑๔.๐๐ น.
 ทั้งนี้ วันและเวลาในการจำหน่ายอาหาร สามารถปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมโดยต้องได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยๆ

๑.๑๐ กรณีผู้เช่าพื้นที่จะหยุดจำหน่ายอาหารและหรือผลไม้ ขนมหวาน ต้องแจ้งให้มหาวิทยาลัยฯ ทราบ ล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๓ วันทำการ ยกเว้นกรณีมีความจำเป็นเร่งด่วนให้แจ้งในวันแรกที่เปิดทำการ หากผู้เช่าพื้นที่ ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไข มหาวิทยาลัยฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการดำเนินการตามข้อปฏิบัติและข้อห้ามของผู้เช่าพื้นที่ ประกอบกิจการ

๑.๑๑ กรณีผู้เช่าพื้นที่หยุดจำหน่ายอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม ผลไม้และขนมหวาน ติดต่อกัน ๑๕ วัน โดยไม่มีเหตุผลและไม่แจ้งให้ทราบ มหาวิทยาลัยฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการบอกเลิกสัญญา และสงวนสิทธิ์ใน การไม่พิจารณาคัดเลือกเป็นผู้เช่าพื้นที่ในครั้งถัดไป

๑.๑๒ ผู้เช่าพื้นที่จะต้องประกอบกิจการด้วยตัวเองห้ามมิให้ผู้อื่นเช่าช่วง

๑.๑๓ ห้ามต่อเติมส่วนใดส่วนหนึ่งของสถานที่เช่าก่อนได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยฯ

๑.๑๔ หากมีการก่อสร้าง ปรับปรุง ต่อเติมสถานที่เช่าเมื่อสิ้นสุดสัญญาให้ตกเป็นกรรมสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยฯ

๑.๑๕ เมื่อสิ้นสุดสัญญาหรือบอกเลิกสัญญาผู้เช่าพื้นที่จะต้องส่งมอบสถานที่เช่าที่อยู่ในสภาพเดิม กรณีมี ส่วนหนึ่งส่วนใดชำรุดผู้เช่าพื้นที่จะต้องรับผิดชอบซ่อมแชมให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดีดังเดิม

๑.๑๖ ผู้เช่าพื้นที่ต้องรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของสถานที่จำหน่ายอาหาร และวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ อย่างเคร่งครัดอยู่เสมอ ไม่ทิ้งเศษอาหารหรือเศษวัสดุที่เหลือจากการประกอบอาหาร และวัสดุอื่นใดลงในทางระบายน้ำ รวมทั้งห้ามซักผ้าเครื่องนุ่งห่มและตากในบริเวณร้านอาหาร

## Sustainability Impact Ratings 2026

-ണ-

๑.๑๗ อาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด คุณภาพดี ควรอุ่นให้ร้อนอยู่เสมอ อาหารทุกอย่างต้องปิดฝา หรือใช้ภาชนะอื่น เช่น ผ้าขาวบางหรือกระจกใสปิดให้เรียบร้อย

๑.๑๘ อาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ และไม่เป็นผลิตภัณฑ์หมดอายุ

๑.๑๙ ผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการที่ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการบริโภค โดยเฉพาะจาน ชาม ถ้วย ต้อง เป็นภาชนะกระเบื้องเคลือบสีขาว หรือแก้วใส สำหรับโต๊ะในการรับประทานอาหาร มหาวิทยาลัยฯ จะจัดหาให้ ตามความเหมาะสม

๑.๒๐ ผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการที่ต้องจัดหาซ้อน-ส้อม ชนิดไม่มีพลาสติกห่อหุ้มที่ด้ามจับ ไม่กัดกร่อน เป็นสนิมให้เพียงพอต่อการให้บริการ และจัดภาชนะรองรับที่สะอาดวางบริเวณหน้าร้านที่จำหน่ายอาหาร

๑.๒๑ ผู้เช่าพื้นที่และพนักงานบริการ จะต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและเครื่องแต่งกาย โดยแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ทั้งนี้ กำหนดให้ผู้จำหน่ายอาหาร และพนักงานบริการตรวจสุขภาพ ณ สถานพยาบาลของรัฐ ๑ ครั้งต่อปี และจัดส่งใบรับรองแพทย์ต่อ มหาวิทยาลัยฯ

๑.๒๒ ผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการจะต้องจัดหาตู้ใส่จาน ชาม ช้อน และภาชนะต่างๆ เพิ่มเติม ในกรณีที่ วัสดุครุภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยฯ มีไม่เพียงพอ โดยให้มีสภาพใกล้เคียงกับของมหาวิทยาลัยฯ สามารถปิดมิดชิด มีความสะอาดและปลอดภัย

๑.๒๓ หากวัสดุครุภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยฯ ที่อยู่ในความรับผิดชอบของผู้เช่าร้านใด เกิดชำรุดเสียหาย ผู้เช่าจะต้องรับผิดชอบในการซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยสมบูรณ์ หรือชดใช้ค่าเสียหายให้แก่ มหาวิทยาลัยฯ เท่ากับราคาจริง

๑.๒๔ พนักงานบริการในร้านอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม ผลไม้และขนมหวาน จะต้องมีอายุ ไม่ต่ำกว่า ๑๕ ปี และได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยฯ

๑.๒๕ คณะกรรมการบริหารจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารและผู้ประกอบการ มีสิทธิเข้าตรวจสอบ แนะนำและตักเตือนผู้เช่าพื้นที่ที่ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขของสัญญา โดยผู้เช่าพื้นที่ต้องยินยอมให้คณะกรรมการฯ เข้าตรวจสอบตลอดเวลา

๑.๒๖ ผู้เช่าพื้นที่จะต้องเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการตามหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด และต้อง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ตามที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด หากไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไข มหาวิทยาลัยฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการดำเนินการตามข้อปฏิบัติและข้อห้ามของ ผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการ

๑.๒๗ ผู้เช่าพื้นที่ทุกรายต้องยื่นขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านพร้าว ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ โดยมหาวิทยาลัยฯ จะเป็นผู้ดำเนินการในภาพรวมผู้เช่าพื้นที่ต้องทำตามนโยบายของมหาวิทยาลัยฯ หากมีการ เปลี่ยนแปลงใดๆ ที่เป็นการปรับปรุงคุณภาพและการให้บริการ

๑.๒๘ มหาวิทยาลัยฯ จัดให้มีการดูแลรักษาความสะอาดในพื้นที่ส่วนรวม

๑.๒๙ ผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการต้องทำตามนโยบายของมหาวิทยาลัยฯ หากมีการเปลี่ยนแปลงใดๆ ที่เป็นการปรับปรุงคุณภาพและการให้บริการของมหาวิทยาลัยฯ

#### ๒. คุณสมบัติของผู้สมัคร

๒.๑ ไม่เป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยทักษิณ

๒.๒ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปีบริบูรณ์ และสามารถประกอบกิจการได้ด้วยตนเอง

๒.๓ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่สังคมรั้งเกียจ หรือโรคที่สามารถแพร่เชื้อแก่ผู้บริโภคได้ และเป็น ผู้มีสุขภาพจิตดี

## Sustainability Impact Ratings 2026

-e-

๒.๔ ต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นความจำนงเข้าคัดเลือกเพื่อเช่าพื้นที่ประกอบกิจการ รายอื่น ณ วันประกาศให้เช่าพื้นที่

๒.๕ กรณีผู้สมัครที่เคยเป็นผู้ประกอบกิจการหรือผู้เช่าพื้นที่ของมหาวิทยาลัยฯ จะต้องไม่ค้างชำระ ค่าธรรมเนียมรายปี ค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ค่าน้ำประปา และค่าไฟฟ้า ในวันที่ยื่นใบสมัคร

๒.๖ ไม่เป็นผู้ที่มหาวิทยาลัยฯ ขอยกเลิกสัญญา หรือเป็นผู้ที่ขอยกเลิกสัญญาเช่าพื้นที่ก่อนครบกำหนด ตามสัญญา

#### ๓. หลักฐานในการสมัคร

- ๓.๑ รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด ๓ x ๔ ซ.ม. ถ่ายไว้ไม่เกิน ๑ ปี จำนวน ๑ รูป
- ๓.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้สมัครพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ฉบับ
- ๓.๓ สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ฉบับ
- ๓.๔ ใบรับรองแพทย์ จำนวน ๑ ฉบับ ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน โดยใช้แบบฟอร์มของมหาวิทยาลัยฯ
- ๓.๕ รายละเอียดรายการอาหารที่จะจำหน่าย
- ๓.๖ ตัวอย่างอาหารที่จะจำหน่าย อย่างน้อย ๕ เมนู จัดใส่ภาชนะจานหรือชามหรือถ้วย ให้เรียบร้อย โดยให้นำ ตัวอย่างมาในวันพิจารณาคัดเลือก

๓.๗ ค่าใบสมัครชุดละ ๕๐.๐๐ บาท

#### ๔. ระยะเวลาและวิธีการดำเนินการ

๔.๑ ผู้ที่ประสงค์จะยื่นความจำนงเข้าคัดเลือกจำหน่ายอาหารตามหลักเกณฑ์และรายละเอียดข้างต้น ให้ติดต่อขอซื้อเอกสารในราคาชุดละ ๕๐.๐๐ บาท ได้ที่ กลุ่มภารกิจการเงินและพัสดุ สำนักงานวิทยาเขตพัทลุง ชั้น ๑ อาคารบริหารและสำนักงานกลาง มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง ตำบลบ้านพร้าว อำเภอ ป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง โทรศัพท์ ๐ ๗๔๖๗ ๓๒๐๗, ๐ ๗๔๖๐ ๙๖๐๐ ต่อ ๗๑๖๐-๗๑๖๔ ได้ระหว่างวันที่ ๖-๑๖ กันยายน ๒๕๖๗ ในวันและเวลาราชการ

«.๒ กำหนดยื่นเอกสารแสดงความจำนงเข้ารับการคัดเลือกตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามประกาศ มหาวิทยาลัยฯ ในวันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น.–๑๑.๐๐ น. ณ กลุ่มภารกิจการเงิน และพัสดุ สำนักงานวิทยาเขตพัทลุง ชั้น ๑ อาคารบริหารและสำนักงานกลาง มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง ตำบลบ้านพร้าว อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง

๔.๓ กำหนดพิจารณาคัดเลือกในวันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๑๓.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุมดอกพะยอม ชั้น ๒ อาคารบริหารและสำนักงานกลาง มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง ตำบล บ้านพร้าว อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง และให้ผู้ยื่นความจำนงทุกรายเข้ารับการคัดเลือกโดยพร้อมเพรียงกัน และให้นำตัวอย่างอาหารที่จะจำหน่ายมาอย่างน้อย ๓ เมนู เพื่อประกอบการพิจารณาคัดเลือก หากผู้ยื่นความ จำนงรายใดไม่เข้ารับการคัดเลือกและไม่นำตัวอย่างอาหารตามที่กำหนดให้ถือว่าสละสิทธิ์

๔.๔ ผู้ยื่นความจำนงแต่ละรายเข้าจำหน่ายอาหารได้รายละ ๑ ร้านเท่านั้น

«.๕ การยื่นความจำนงจะต้องยื่นด้วยตนเอง กรณีไม่สามารถยื่นได้ด้วยตนเองต้องมีหนังสือมอบอำนาจ (ติดอากรแสตมป์ ๓๐.๐๐ บาท) โดยให้ผู้อื่นดำเนินการแทนในทุกกรณีให้ถูกต้อง เช่น การต่อรอง ราคาฯลฯ ในกรณีผู้รับมอบอำนาจไม่สามารถปฏิบัติตามข้อเสนอของคณะกรรมการฯ คณะกรรมการฯ จะตัดสิทธิ์ ในการต่อรองราคา โดยผู้ยื่นความจำนงไม่มีสิทธิ์เรียกร้องค่าเสียหายไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น

#### ๕. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือก

- ๕.๑ เป็นผู้ที่ผ่านการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นตามเอกสารประกาศมหาวิทยาลัยฯ
- ๕.๒ ผู้ยืนความจำนงเข้ารับการคัดเลือกจะต้องเสนอราคาอาหารและจำหน่ายไม่เกินราคามาตรฐาน อาหารตามที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด



-ه-

๕.๓ ปริมาณอาหารและคุณภาพต้องให้เหมาะสมกับราคาที่เสนอไว้

๕.๔ เป็นผู้มีกิริยา วาจาสุภาพ

๕.๕ การคัดเลือก มหาวิทยาลัยฯ จะคัดเลือกผู้เข้าประกอบการจากผู้ที่ยื่นความจำนงต่อ มหาวิทยาลัยฯ โดยใช้วิธีการคัดเลือก ผลการพิจารณาของคณะกรรมการฯ ที่มหาวิทยาลัยฯ แต่งตั้งถือว่าเป็นข้อยุติและสงวนสิทธิ ในการพิจารณา

มหาวิทยาลัยฯ จะประกาศผลการคัดเลือกให้ผู้ที่เข้ายื่นความจำนงทราบภายใน วันที่ ๒๖ กันยายน ๒๕๖๗ ทั้งนี้ ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกตามประกาศของมหาวิทยาลัยฯ ให้มาทำสัญญากับมหาวิทยาลัยฯ ภายใน ๗ วัน นับจากวันที่มหาวิทยาลัยฯ แจ้งให้ทราบ ณ ฝ่ายการคลังและบริหารสินทรัยพ์ ชั้น ๑ อาคารบริหารและสำนักงาน กลาง มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง ตำบลบ้านพร้าว อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง หากไม่ไปทำสัญญา ภายในวันที่กำหนดหรือทำสัญญาแล้วบอกเลิกสัญญาในภายหลัง มหาวิทยาลัยฯ สงวนสิทธิที่จะริบเงินมัดจำหรือ เงินประกันสัญญาทั้งหมดหรือบางส่วนตามที่เห็นสมควร และจะแจ้งให้ผู้มีสิทธิรายถัดไปทำสัญญาต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ถาวร จันทโชติ) รองอธิการบดีฝ่ายยุทธศาสตร์และประกันคุณภาพ ปฏิบัติหน้าที่แทน อธิการบดีมหาวิทยาลัยทักษิณ





### ประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ เรื่อง ข้อปฏิบัติและข้อห้ามของผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการ

.....

เพื่อให้การบริหารจัดการผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการ ภายในมหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง เป็นไป ด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงกำหนดหลักเกณฑ์การบริหารจัดการ ดังนี้

#### ๑. ข้อปฏิบัติของผู้เข่าพื้นที่ประกอบกิจการ มีดังนี้

- ๑.๑ ผู้เช่าพื้นที่ต้องปฏิบัติตามประกาศของมหาวิทยาลัยฯ อย่างเคร่งครัด
- ๑.๒ ผู้เช่าพื้นที่ต้องทำสัญญาตามแบบที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด
- ๑.๓ ผู้เช่าพื้นที่ต้องดำเนินการหรือประกอบกิจการร้านอาหารด้วยตนเอง ห้ามมิให้เช่าช่วงหรือโอน สิทธิ์การเช่าให้แก่ผู้อื่น ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน
- ๑.๔ มหาวิทยาลัยฯ จะคืนเงินมัดจำหลักประกันสัญญาให้เมื่อเลิกประกอบกิจการหรือสิ้นสุด สัญญาโดยไม่มีหนี้ค้างชำระกับมหาวิทยาลัยฯ
- ๑.๕ การชำระค่าธรรมเนียมรายปี ค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า ณ ฝ่ายการคลัง และทรัพย์สิน อาคารบริหารและสำนักงานกลาง มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง ดังนี้
  - ๑.๕.๑ ค่าธรรมเนียมการใช้สถานที่รายปี จะจัดเก็บในวันแรกของการทำสัญญา
  - ๑.๕.๒ ค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ผู้เช่าพื้นที่ต้องชำระภายใน ๕ วันทำการของเดือนนั้น
  - ๑.๕.๓ ค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า จัดเก็บตามมิเตอร์ ผู้เช่าพื้นที่ต้องชำระภายใน ๕ วันทำ การนับจากได้รับแจ้งยอดเรียกเก็บเงินจากมหาวิทยาลัยฯ โดยผู้เช่าพื้นที่จะต้อง รับผิดชอบดูแล บำรุงรักษามิเตอร์น้ำประปาและมิเตอร์ไฟฟ้าให้ใช้การได้ตลอดเวลา
  - ๑.๕.๔ กรณีผิดนัดการชำระค่าเช่าพื้นที่รายเดือน ค่าประปาและค่าไฟฟ้า มหาวิทยาลัยฯ จะคิดค่าปรับในอัตราวันละ ๕๐.๐๐ บาท
  - ๑.๖ ผู้เช่าพื้นที่ไม่ใช้พื้นที่เช่าประกอบกิจการอื่น นอกจากที่กำหนดไว้ในสัญญา
  - ๑.๗ สงวนและรักษาทรัพย์สินที่เช่าดั่งวิญญชนทั่วไปพึงกระทำ
- ๑.๘ ผู้เช่าพื้นที่และพนักงานบริการ จะต้องรับผิดชอบความเสียหาย บรรดาที่เกิดต่อทรัพย์สิน ที่เช่า เนื่องจากความประมาทเลินเล่อและเหตอื่นๆ
  - ๑.๙ ผู้เช่าพื้นที่ไม่ต่อเติมหรือดัดแปลงทรัพย์สินที่เช่าโดยไม่ได้รับอนุญาต
- ๑.๑๐ ผู้เช่าพื้นที่ยินยอมให้มหาวิทยาลัยฯ หรือผู้รับมอบอำนาจ ตรวจสอบการประกอบการ และทรัพย์สินที่เช่า
- ๑.๑๑ ในกรณีที่ยกเลิกสัญญาหรือหมดสัญญา ผู้เช่าพื้นที่ต้องส่งมอบคืนทรัพย์สินที่เช่าในสภาพ เรียบร้อยสมบูรณ์ ไม่ชำรุดบกพร่อง
  - ๑.๑๒ ผู้เช่าพื้นที่ต้องแสดงรายการอาหาร และราคาให้ชัดเจน
  - ๑.๑๓ ผู้เข่าพื้นที่ต้องให้ความร่วมมือในการจำหน่ายน้ำดื่มของมหาวิทยาลัยฯ
  - ๑.๑๔ ผู้เข่าพื้นที่จะต้องให้ความร่วมมือ และเข้าร่วมประชุมทุกครั้งเมื่อมหาวิทยาลัยฯ เชิญประชุม



-ക്ര-

๑.๑๕ กรณีผู้เช่าพื้นที่จะหยุดจำหน่ายอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม ผลไม้และขนมหวาน ต้องแจ้งให้มหาวิทยาลัยฯ ทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓ วันทำการ ยกเว้นกรณีมีความจำเป็นเร่งด่วนให้แจ้งใน วันแรกที่เปิดทำการ หากผู้เช่าพื้นที่ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไข มหาวิทยาลัยฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการดำเนินการตาม ข้อปฏิบัติและข้อห้ามของผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการ

๑.๑๖ กรณีผู้เช่าพื้นที่หยุดจำหน่ายอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม ผลไม้และขนมหวานติดต่อกัน ๑๕ วัน โดยไม่มีเหตุผลและไม่แจ้งให้ทราบ มหาวิทยาลัยฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการบอกเลิกสัญญา และสงวนสิทธิ์ใน การไม่พิจารณาคัดเลือกเป็นผู้เช่าพื้นที่ในครั้งถัดไป

๑.๑๗ ผู้เช่าพื้นที่และพนักงานบริการ จะต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและเครื่องแต่งกาย โดย แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ทั้งนี้ กำหนดให้ผู้จำหน่ายอาหารและ พนักงานบริการตรวจสุขภาพ ณ สถานพยาบาลของรัฐ ๑ ครั้งต่อปี และจัดส่งใบรับรองแพทย์ต่อมหาวิทยาลัยฯ

ത.രെ ผู้เช่าพื้นที่ต้องจัดหาตู้ใส่ จาน ซาม ซ้อน และภาชนะต่างๆ ให้มิดชิดจากการรบกวนของสัตว์ แมลงสาบและหนู มีความสะอาดและปลอดภัย

๑.๑๙ ภาชนะที่ใส่อาหารจะต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

๑.๒๐ อาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ และไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่หมดอายุ หาก ผู้บริโภคที่ใช้บริการร้องเรียนและมหาวิทยาลัยฯ พิสูจน์ทราบข้อเท็จจริงแล้ว มหาวิทยาลัยฯ จะดำเนินการ ตามข้อ ปฏิบัติและข้อห้ามของผู้เข้าพื้นที่ประกอบกิจการข้อ ๓.

๑.๒๑ อาหารหรืออาหารว่างประเภทอาหารสำเร็จรูปต่างๆ หรือเบเกอรี่ ที่นำมาจำหน่ายต้องมี ฉลากที่แสดงวันผลิตและวันหมดอายุให้เป็นที่สังเกตและอ่านได้อย่างชัดเจน

๑.๒๒ ผู้เข่าพื้นที่ต้องรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของสถานที่จำหน่ายอาหาร และวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ อย่างเคร่งครัดอยู่เสมอ ไม่ทิ้งเศษอาหารหรือเศษวัสดุที่เหลือจากการประกอบอาหาร หรือ วัสดุอื่นใดในทางระบายน้ำ รวมทั้งห้ามซักและตากผ้าในบริเวณร้าน

๑.๒๓ ผู้เช่าพื้นที่ต้องใช้ถุงขยะเก็บขยะมูลฝอยและคัดแยกขยะก่อนนำไปทิ้งลงถังขยะ เพื่อป้องกัน การเกิดกลิ่นและสัตว์นำโรค

๑.๒๔ ผู้เช่าพื้นที่ต้องดูแลพื้นที่ที่เช่าให้มีความสะอาด เรียบร้อยอย่างสม่ำเสมอ

๑.๒๕ มหาวิทยาลัยทักษิณจะจัดทำแบบสอบถามนิสิตและบุคลากรเพื่อประเมินการให้บริการของ ผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการร้านอาหาร หากพบว่าผู้เช่าพื้นที่ปฏิบัติไม่เหมาะสม มหาวิทยาลัยมีสิทธิที่จะบอกเลิก สัญญา

### ๒. ข้อห้ามของผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการ มีดังนี้

๒.๑ ห้ามต่อเติมการใช้น้ำและกระแสไฟฟ้าของมหาวิทยาลัยฯ ก่อนได้รับอนุญาตจาก มหาวิทยาลัยฯ

๒.๒ ห้ามผู้เช่าพื้นที่และพนักงานบริการ ดูถูกดูหมิ่นผู้รับบริการ ทะเลาะวิวาท ส่งเสียงรบกวน หรือกระทำการใดอันทำให้เกิดความไม่เหมาะสม และเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น

๒.๓ ห้ามจำหน่ายผลิตภัณฑ์หมดอายุ

๒.๔ ห้ามวางอาหารหรือสินค้า หรืออุปกรณ์จำหน่ายทุกชนิดนอกบริเวณที่กำหนด

๒.๕ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์และสารปรุงแต่งที่ไม่ได้รับเครื่องหมายอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา (อย.)

๒.๖ ห้ามให้โฟมโดยเด็ดขาด

๒.๗ ห้ามผู้เช่าพื้นที่และและพนักงานบริการพักอาศัยในบริเวณร้าน

๒.๘ ห้ามผู้ใช่าพื้นที่และและพนักงานบริการทะเลาะวิวาท หรือมีพฤติกรรมที่ก่อให้เกิดความ แตกแยกในหม่ผู้เช่าพื้นที่



-ബ-

๒.๙ ห้ามจำหน่าย ครอบครองเพื่อจำหน่าย หรือครอบครองซึ่งยาเสพติดให้โทษและของมึนเมา ทุกชนิด

๒.๑๐ ห้ามผู้เช่าพื้นที่และพนักงานบริการมีพฤติกรรมความสัมพันธ์ฉันชู้สาวกับนิสิตและบุคลากร หรือกระทำการอื่นใดที่ก่อให้เกิดความเสื่อมเสียด้านศีลธรรม

### ๓. ในกรณีที่ฝ่าฝืนข้อปฏิบัติหรือข้อห้ามปฏิบัติ มหาวิทยาลัยกำหนดโทษ ดังนี้

๓.๑ ว่ากล่าวตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ไม่เกิน ๒ ครั้ง

๓.๒ หากผู้เช่าพื้นที่ฝ่าฝืนข้อปฏิบัติหรือข้อห้ามเกินกว่า ๒ ครั้ง มหาวิทยาลัยฯ จะสั่งพักการ ประกอบกิจการเป็นการชั่วคราว ในระยะเวลา ๓ - ๗ วัน

๓.๓ หากผู้เช่าพื้นที่ยังไม่ปฏิบัติตามหรือเพิกเฉย มหาวิทยาลัยฯ มีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที

๓๔ เมื่อมหาวิทยาลัยฯ เพิกถอนสิทธิการเช่า หรือบอกเลิกสัญญาที่เช่าแล้ว ผู้เช่าพื้นที่ยังไม่ขนย้าย ทรัพย์สินหรืออุปกรณ์ หรือรื้อถอน มหาวิทยาลัยฯ จะดำเนินการตามความเหมาะสมต่อไป

ണ്.๕ กรณีผู้เช่าพื้นที่และพนักงานบริการฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามข้อห้ามของผู้เช่าพื้นที่ประกอบกิจการข้อ ๒.๘-๒.๘ หรือดำเนินการใดๆ ที่ส่งผลกระทบร้ายแรง เสื่อมเสียต่อมหาวิทยาลัยฯ และมหาวิทยาลัยฯ ตรวจสอบพบ มหาวิทยาลัยฯ ขอสงวนสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยทันที

**๔. การไม่ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติและข้อห้ามนี้** และหากมีการกระทำอื่นใดที่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อ มหาวิทยาลัยฯ นอกเหนือจากที่ระบุไว้ข้างต้นให้มหาวิทยาลัยฯ หรือผู้ที่มหาวิทยาลัยฯ มอบหมาย เป็นผู้พิจารณาวินิจฉัย ผลการพิจารณาวินิจฉัยให้ถือเป็นที่สิ้นสุด

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ถาวร จันทโชติ) รองอธิการบดีฝ่ายยุทธศาสตร์และประกันคุณภาพ ปฏิบัติหน้าที่แทน อธิการบดีมหาวิทยาลัยทักษิณ



### รายละเอียดอาหารและเครื่องดื่ม (แนบใบสมัคร) ราคามาตรฐานอาหารที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด

๑. ประเภทข้าวแกง		
๑.๑ ข้าวเปล่า (คุณภาพ) จาน/ถุง	<b>©</b>	บาท
๑.๒ ข้าวราดแกง ๑ อย่าง	ഩഠ	บาท
<ol> <li>๑.๓ ข้าวราดแกง ๒ อย่าง</li> </ol>	ଗଝ	บาท
<ol> <li>๑.๔ ข้าวราดแกง ๓ อย่าง</li> </ol>	«O	บาท
๑.๕ กับข้าวใส่ถุง	ම๕−෨෮	ว บาท
๑.๖ ไข่ต้ม(ไข่ต้องมีขนาดไม่ต่ำกว่าเบอร์ ๒)	ଚା	บาท
๑.๗ ไข่ดาว, ไข่เจียว (ไข่ต้องมีขนาดไม่ต่ำกว่าเบอร์ ๒)	ಡ	บาท
ด.๘ ไข่เค็ม (ด ฟอง)	<b>©</b>	บาท
๑.๙ หมูทอด-ไก่ทอด (ตามขนาดชิ้น)	രൂ-ഉര	ว บาท
๑.๑๐ ปลาทู (ตามขนาด)	<b>െ</b> ഭ്	บาท
๒. ประเภทก๋วยเตี๋ยวและอาหารจานเดียว		
๒.๑ ก๋วยเตี๋ยว เย็นตาโฟ ก๋วยจั๊บ (ธรรมดา / พิเศษ)	ണഭ്-៤	ว บาท
๒.๒ ข้าวมันไก่ต้ม (ธรรมดา/พิเศษ)	ണഭ്/«	ว บาท
๒.๓ อาหารจานเดียว ข้าวขาหมู, ข้าวมันไก่ทอด, ข้าวหมูทอด,	@0/@	ะบาท
ข้าวคลุกกะปี, ข้าวหมกไก่ ้(ธรรมดา/พิเศษ)		
๒.๔ ขนมจี่นน้ำยา, แกงเขียวหวาน	bo/pa	ะ บาท
๓. ประเภทอาหารตามสั่ง		
๓.๑ อาหารตามสั่ง (ธรรมดา / พิเศษ)	@0/@	ะ บาท
๓.๒ อาหารตามสั่ง (เพิ่มไข่ขนาดไม่ต่ำกว่าเบอร์ ๒) ฟองละ	ಡ	บาท
๓.๓ ราดหน้า ผัดชีอิ๊ว (ไม่ใส่ไข่ ⁄ใส่ไข่)	៤೦/៤	ะบาท
๔. ประเภทอาหารอีสาน		
๔.๑ ลาบ (ธรรมดา / พิเศษ)	๓๐/๓๕ ปาท	
๔.๒ ยำทุกประเภท (ธรรมดา / พิเศษ)	๓๐/๓๕ บาท	
๔.๓ ส้มต่ำไทย/ส้มตำปลาร้า	ഩഠ	บาท
๔.๔ ส้มตำปูเค็ม/ส้มตำไข่เค็ม	ഩഠ	บาท
๕. ประเภทผลไม้ ขนมหวาน อาหารว่างและเครื่องดื่ม		
๕.๑ ผลไม้ทุกชนิด/ชิ้น	<b>©</b>	บาท
๕.๒ ผลไม้ตามฤดูกาล	ราคาต	ามฤดูกาล
๕.๓ ลูกชิ้นทุกประเภทไม้ละ		บาท
๕.๔ ขนมจีบ/เต้าหู้ปลา/เกี้ยว	តា តួរា ៤	๑๐/ ไม้ละ ๑๐ บาท
๕.๕ ซาลาเปา	<b>ಷ-</b> ഉ	บาท
๕.๖ ไมโล, โอวัลติน, กาแฟ-ชา ร้อน/เย็น (แก้วใหญ่)	<b>©</b>	บาท
(ต้องจัดส่งตัวอย่างขนาดแก้วให้มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาในวันพิจารณาคัดเลือก)		
๕.๗ น้ำหวาน (แก้วใหญ่)	ಡ	บาท
(ต้องจัดส่งตัวอย่างขนาดแก้วให้มหาวิทยาลัยๆ พิจารณาในวันพิจารณาคัดเลือก)		
๕.๘ น้ำแข็งเปล่า แก้วละ	<b>o</b>	บาท



-ക്ര-

๗-๑๐ บาท
๑๐-๑๕ ปาท
๕-๑๐ บาท
๑๐ บาท
๗ บาท
ราคาตามท้องตลาด
ราคาตามท้องตลาด

\_\_\_\_\_\_



Thaksin University has advanced toward becoming a **Green University**, placing strong emphasis on **food waste management**. Food waste contamination with recyclable waste reduces its value, and improper treatment of food waste is also a significant source of greenhouse gas emissions. Therefore, the university focuses on **utilizing food waste** to maximize resource efficiency and minimize waste requiring disposal.

Thaksin University has continuously implemented food waste management for two years, from 2024 to the present. The university manages the problem at its source by placing separate food waste bins near sinks in office buildings, cafeterias, and at the Rim Chon Market, as well as installing centralized food waste bins at the staff dormitories. Food waste from cafeterias and other service areas is collected for beneficial use. Edible leftovers are provided to local farmers as animal feed, while remaining food waste is converted into organic compost for green areas and agricultural plots within the university.





