



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
เรื่อง รับสมัครให้เข้าพื้นที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๐

ด้วยมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ประสงค์จะให้ผู้สนใจเข้าพื้นที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๐ รายละเอียดดังนี้

ลำดับ ที่	ชนิด หรือประเภท	อัตราค่าเช่า ล็อตละ/เดือน	จำนวนร้าน	ระยะเวลา สัญญาเช่า
ณ ศูนย์อาหารข้างอาคาร ๘				
๑	ประเภทอาหารว่าง	๑,๒๑๐	๒ ล็อต	๘ เดือน ๑๒ ธ.ค.๖๐-๑๗ ส.ค.๖๑
ณ อาคารโรงอาหารหลังใหม่				
๒	ประเภทอาหารใต้	๒,๒๐๐	๑ ล็อต	๗ เดือน ๑๒ ธ.ค.๖๐-๗ ก.ค.๖๑
รวมทั้งสิ้น			๓ ล็อต	

ผู้สนใจติดต่อขอทราบรายละเอียดและยื่นความประสงค์ขอเช่าพื้นที่ได้ที่ งานทรัพย์สินและรายได้
กองกลาง สำนักงานอธิการบดี ชั้น ๒ อาคาร ๑๐ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน
๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๐ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๕.๓๐ น. หรือสอบถามทาง
โทรศัพท์หมายเลข ๐-๔๒๙๗-๐๐๘๒ และประกาศผลการพิจารณา ภายในวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๐ ตั้งแต่เวลา
๑๕.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ งานทรัพย์สินและรายได้ กองกลาง สำนักงานอธิการบดี ชั้น ๒ อาคาร ๑๐ มหาวิทยาลัย
ราชภัฏสกลนคร

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๐

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชา ธรรมวินทร)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

เลขที่...../๒๕๖๐

ใบสมัครเช่าพื้นที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ๒๕๖๐

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล.....
บ้านเลขที่.....หมู่บ้าน.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์บ้าน.....โทรศัพท์มือถือ.....

มีความประสงค์ขอเช่าพื้นที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๐ ตามรายการดังนี้

ณ ศูนย์อาหารข้างอาคาร ๘

ประเภทอาหารว่าง

***หมายเหตุ : รายละเอียดสินค้าตามตัวอย่างประเภทสินค้า (แนบท้ายประกาศ)

ณ อาคารโรงอาหารหลังใหม่

ประเภทอาหารใต้

***หมายเหตุ : รายละเอียดสินค้าตามตัวอย่างประเภทสินค้า (แนบท้ายประกาศ)

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ๒๕๖๐

***หมายเหตุ : ให้ถือว่าหลักฐานพร้อมเงื่อนไขการสมัครเช่าพื้นที่ เป็นส่วนหนึ่งของใบสมัครด้วย

หลักฐานพร้อมเงื่อนไข

การสมัครเช่าพื้นที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๐

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ
๓. รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ แผ่น

๔. ประวัติการจำหน่ายสินค้าตามประเภทที่ผู้สมัครยื่นความประสงค์ โดยแยกเป็น ๒ กรณี ดังนี้

กรณีที่ ๑ ผู้ที่เคยเข้าไปจำหน่ายในสถานที่ราชการ/เอกชน ให้แนบหนังสือรับรองพร้อมภาพถ่ายจากหน่วยงานนั้นๆ จำนวน ๑ ชุด

กรณีที่ ๒ ผู้จำหน่ายนอกเหนือจากกรณีที่ ๑ ให้สรุปประวัติการจำหน่ายฯ อย่างละเอียดพร้อมภาพถ่ายของสถานที่จำหน่ายที่เคยจำหน่าย จำนวน ๑ ชุด

๕. นำเสนอรูปแบบการบริหารจัดการร้านและแสดงรายการราคาการให้บริการอย่างละเอียด

๖. หนังสือรับรองการตรวจสุขภาพ (มีใบรับรองแพทย์ปริญาบัตรรับรองภายในไม่เกิน ๓ เดือน)

กำหนดให้ตรวจตามรายการ ดังต่อไปนี้

๖.๑ ตรวจสุขภาพโดยทั่วไป เช่น

-วัณโรค

-โรคติดต่อทางผิวหนัง

-ไวรัสตับอักเสบบี

๖.๒ ตรวจอุจจาระ (ไม่พบโรคและความเสี่ยงต่อโรค)

๖.๓ บุคคลที่จะต้องไปรับการตรวจ (ทีมงานของผู้สมัคร)

-ผู้ปรุงอาหาร

จำนวน.....คน

-ผู้ขายหน้าร้าน

จำนวน.....คน

รวม

จำนวน.....คน

๗. การทำสัญญาเช่าพื้นที่พร้อมกับชำระเงินค่าเช่าและบริการอื่นๆ ดังนี้

๗.๑ ทำสัญญาเช่าพื้นที่ภายใน ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๐ ณ งานทรัพย์สินและรายได้

๗.๒ ชำระเงินค่าเช่าจะชำระงวดเดียว ณ วันทำสัญญา ตามใบแจ้งหนี้ของงานทรัพย์สินและรายได้

๗.๓ ค่าบริการจัดเก็บขยะแบ่งจ่ายทุก ๓ เดือน ตามใบแจ้งหนี้ของงานทรัพย์สินและรายได้

๘. ให้ผู้ประกอบการเช่าจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๑

(เฉพาะศูนย์อาหารข้างอาคาร ๘) และวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๑ (เฉพาะโรงอาหารหลังใหม่)

๙. ขอรับรองว่า ถ้าข้าพเจ้าได้รับการพิจารณาคัดเลือกฯ ผู้สมัครเช่าพื้นที่จะเป็นผู้ดำเนินการทุกกิจกรรมภายในร้านค้าด้วยตนเอง

ตัวอย่าง

ประเภทสินค้า

(แบบท้ายประกาศ)

คำจำกัดความของสินค้าประเภทอาหารว่าง

• ความหมายและความสำคัญของอาหารว่าง

อาหารว่าง หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้อ อาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทานเป็นทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างใดอย่างหนึ่ง

• ประวัติความเป็นมา

๑. อาหารว่างไทยสมัยโบราณ

อาหารว่างไทยมีมานานตั้งแต่สมัยโบราณ แม้บ้านสมัยก่อนใช้เวลาว่างในการทำอาหารว่างเก็บไว้ โดยใช้วัสดุที่เหลือจากอาหารมื้อหลักให้เป็นประโยชน์ และใช้วัสดุที่มีมากในฤดูกาลมาประกอบเป็นอาหารว่าง เช่น ข้าวตัง หน้าตัง เมี่ยงลาว เมี่ยงส้ม ข้าวตู่ ข้าวตอกตัง ข้าวเม้าหมี ขนมจีบ ปั่นสับทอด ฯลฯ เมื่อมีการต้อนรับแขกก็จะนำอาหารออกมาเลี้ยงแขก พร้อมกับเสิร์ฟน้ำผลไม้หรือน้ำเย็นลอยดอกมะลิ

ต่อมามีการพบปะติดต่อกับคนต่างชาติ รับเอาวัฒนธรรมของชาติต่างๆ เข้ามา จีนเป็นชนชาติที่ใกล้ชิดกับไทยมาก วัฒนธรรมของจีนนิยมดื่มชา ชงดื่มร้อนๆตลอดวัน ใช้ดื่มเองและเลี้ยงแขกด้วย เสิร์ฟพร้อมขนมหวาน อาหารว่างที่เป็นของขนมจีนได้แก่ ขนมงาตัด ถั่วตัด ขนมเปียะ ขนมโก๋อ่อน พักเชื่อม อาหารว่างที่เป็นของควา ได้แก่ ซาลาเปา ขนมกุยช่าย ขนมจีบ ฯลฯ

๒. อาหารว่างไทยสมัยปัจจุบัน

ในปัจจุบันอาหารว่าง มีความจำเป็นโดยเฉพาะคนที่ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้งเด็กๆที่ต้องไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหารระหว่างมื้อ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ย่อยง่าย ทำง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไป และสะดวกที่จะรับประทาน ไม่ยุ่งยากในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควรเป็นอาหารที่เป็นชิ้นเป็นคำ หรือถ้วยเล็กๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่าง ควรจะประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารครบ เครื่องดื่มจะเป็นร้อนหรือเย็นก็ได้ แล้วแต่โอกาสและสถานที่

• ประเภทของอาหารว่าง

อาหารว่างแบบไทยและนานาชาติ ดังนี้

๑. อาหารว่างไทย (คาวหวาน) อาหารว่างที่คนไทยรับประทานมีมากมายหลายชนิด ทั้งชนิดน้ำและชนิดแห้งของว่างชนิดน้ำไม่นิยมเลี้ยงในตอนบ่าย นิยมอาหารว่างชนิดแห้งเป็นส่วนใหญ่ เช่น ปั่นสับนึ่งไส้ต่างๆ กระทงทอง ขนมเบื้องกรอบ สาकुไส้หมู เมี่ยงลาว ของหวาน เช่น ขนมสอดไส้ ขนมลิ่มกลืน ตะโก้ เป็นต้น

๒. อาหารว่างจีน (คาวหวาน) ก็มีมากเช่นเดียวกัน มีทั้งของว่างชนิดน้ำ เช่น โจ๊ก ก๋วยเตี๋ยว เกี้ยวซ่า เป็นต้น ส่วนอาหารว่างชนิดแห้งมักจะเป็นของทอดหรือนึ่ง เช่น ขนมจีบ ปั่นสับนึ่ง ขนมเปียะ เปาะเปียะสด ซาลาเปา เป็นต้น

๓. อาหารว่างสากล นิยมกันมากในการจัดเลี้ยงงานใหญ่ๆ เพื่อรับรองแขก เพราะจัดได้สวยและน่ารับประทาน อาหารที่รับประทานอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความต้องการ ซึ่งแล้วแต่จะจัดขึ้น อาหารว่างสากลที่นิยมจัดรับประทานมีดังนี้ ชา กาแฟ แชนดวีซ เค้กต่างๆ เยลลี่ ผลไม้ ไอศกรีม

๔. อาหารว่างแบบประยุกต์ ในการประกอบอาหารว่างนั้นเราไม่จำเป็นต้องทำอยู่แต่อย่างเดียวเสมอไป ผู้ประกอบการอาหารจำเป็นต้องดัดแปลง ให้เหมาะสมกับสมัยและความนิยมการนำอาหารแบบต่างๆมาประยุกต์ก็คือ การนำอาหารว่างไทย จีน ฝรั่งเศส มาจัดผสมรวมกันในการเลี้ยงรับรองแขก เพื่อให้อาหารมีรสแตกต่างกันออกไป และมีความสวยงามอีกด้วย

• ชนิดของอาหารว่าง

อาหารว่างแบ่งตามรสชาติได้ ๒ ชนิด คือ

๑. อาหารว่างหวาน ได้แก่ ขนมจีบ แชนด์วิช ปั่นสับทอด สาकुไส้หมู ซาลาเปา ฯลฯ
๒. อาหารว่างหวาน ได้แก่ คุกกี้ต่างๆ เค้กต่างๆ ขนมปุยฝ้าย ขนมดอกλάตวน ขนมสอดไส้ พายไส้ต่างๆ เป็นต้น

• ลักษณะของอาหารว่าง

อาหารว่างแบ่งตามลักษณะได้ ๔ ประเภท คือ

๑. อาหารว่างที่เป็นอาหารแบบแห้ง ได้แก่

- ข้าวตังหน้าตั้ง
- ขนมจีบ ซาลาเปา
- สาकुไส้หมู
- ปั่นสับนึ่งหรือทอด
- คุกกี้ บิสกิต
- เค้กต่างๆ

๒. อาหารว่างชนิดน้ำ ได้แก่

- ก๋วยเตี๋ยวน้ำ หมู เบ็ด ไก่
- มะกะโรนีน้ำ
- โจ๊กหมู กุ้ง ไก่
- เครื่องดื่มร้อน เย็น

๓. อาหารว่างประเภทกับแกล้ม อาหารประเภทนี้ใช้รับประทานกับเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารประเภทยำ ลาบ ปลาต่างๆ ของทอด อาหารขบเคี้ยว เช่น

- ยำไส้กรอก
- ยำอังกะ
- ยำเล็บมือนาง
- ยำปลากรอบ
- ลาบหมู
- ลาบเนื้อ
- ลาบเป็ดและลาบอื่นๆ
- ปลาทอดต่างๆ

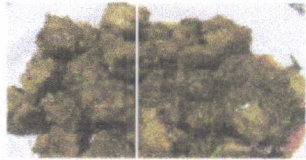
๔. อาหารว่างแบบค็อกเทล

อาหารว่างแบบค็อกเทล ได้แก่ พวักแซนด์วิชต่างๆ ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ หรือออร์เดิร์ฟ ชนิดต่างๆ ข้าวเกรียบทอด มันทอด ถั่วทอดกับแกล้มที่เป็นชิ้นเล็กๆ หยิบง่ายสะดวกแก่การรับประทาน

อาหารใต้ อาหารปักษ์ใต้ เมนูแกงใต้

เมนูอาหารใต้ ไม่ว่าจะเป็น ต้ม ผัด แกง ทอด หลาก สูตรอาหาร อร่อยๆ ทำง่ายๆ มาทำความรู้จักกับ อาหารปักษ์ใต้ กับข้าวปักษ์ใต้ รวมถึงส่วนผสมและวิธีทำ อธิบายอย่างละเอียดเข้าใจง่าย สำหรับท่านนำไปทำกินที่บ้านได้ หากจะรู้จักกับภาคใต้

อาหารภาคใต้ เป็นอาหารที่มีรสชาติเผ็ดร้อน มีรสเค็ม เปรี้ยว แต่จะไม่นิยมรสหวาน ส่วนในเรื่องสีของอาหารนั้นส่วนใหญ่จะเป็นสีเหลืองจากขมิ้น รสเค็มนั้นก็จะได้จากกะปิ เป็นต้น อาหารภาคใต้ รวมสูตร เมนู และวิธีทำอาหารปักษ์ใต้ รสเด็ด วัฒนธรรม การกิน ภาคใต้ สูตรวิธีการทำอาหารไทยประเภทอาหารไทย ภาคใต้ เมนูอาหารภาคใต้ ต้ม ผัด แกง ทอด หลากเมนู อร่อยๆ พร้อม อาหารภาคใต้ เป็นอาหารที่มีรสชาติเผ็ดร้อน มีรสเค็ม เปรี้ยว



พริกซีโครงหนุอ่อน



ต้มกะทิ



แกงกุ้งมะพร้าวอ่อนใบชะพลู



ใบชีหว่า



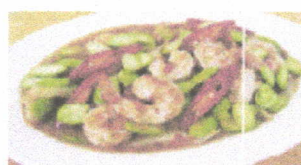
กะทิหอยแครง



ผัดพริกแห้ง



ไก่



สะตอพริกแกงใต้



ผัดพริก



กระเทียมพริกไทย



ขนมจีนน้ำพริกกุ้งสด



ปลาตุ๋นหมกกะปิ



ผัดพริกแกงหอยแครงใบชีหว่า



ทะเลแห้ง



ไก่กะปิ



ข้าวหมกไก่



ขนมจีนน้ำตาปู



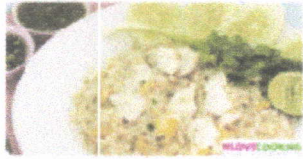
ขนมจีนน้ำยาอะจิ



ขนมจีนน้ำยาป่า



ปลาผัดสะตอ



ข้าวผัดปู



น้ำพริกบักขี้ไผ่



แกงไตปลา



ต้มยำปลาหู
Mackerel Spicy Soup



แกงส้มปลาช่อนคั่วรวม



ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
Stir-Fried Squid with
Salted Eggs



ต้มโคล้งทะเล



ไก่ทอดหาดใหญ่
Hat Yai Fried Chicken



ผัดเผ็ดทะเล
Spicy Fried stir Sea food



กุ้งตะตุงไฟ



หอยเมลงอู๋อบสมุนไพร



น้ำพริกระกำ