



ประกาศวิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี  
เรื่อง การคัดเลือกผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารและอาหารว่าง  
ภายในโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี

วิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี มีความประสงค์จะคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อมาดำเนินการจำหน่ายอาหารและอาหารว่าง ให้แก่นักเรียน นักศึกษาภายในโรงอาหาร วิทยาลัยฯ จำนวน ๑๙ ร้าน ดังมีรายละเอียดตามเงื่อนไขแนบท้ายประกาศ ดังนี้

๑. ประเภทอาหาร

(๑) อาหารตามสั่ง/ต้มเลือดหมู	จำนวน ๑ ร้าน
(๒) ข้าวราดแกง	จำนวน ๒ ร้าน
(๓) ส้มตำ/ยำ/ลาบ/น้ำตก	จำนวน ๒ ร้าน
(๔) ก๋วยเตี๋ยว (น้ำตก/น้ำใส)	จำนวน ๓ ร้าน
(๕) ราดหน้า/ผัดไท/ผัดซีอิ้ว/สุกี้	จำนวน ๑ ร้าน
(๖) ข้าวมันไก่ หมูกรอบ หมูแดง ชาหมู	จำนวน ๒ ร้าน
(๗) เครื่องดื่มประเภทนม/กาแฟ/ชาไข่มุก น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร	จำนวน ๒ ร้าน
(๘) ของทอด (ไก่ทอด/ลูกชิ้นทอด/ชีสบอล/เฟรนช์ฟรายส์)	จำนวน ๒ ร้าน
(๙) ขนมฝรั่งต่างๆ (เครป/โตเกียว/ขนมปังปิ้ง)	จำนวน ๑ ร้าน
(๑๐) ผลไม้	จำนวน ๑ ร้าน
(๑๑) ขนมไทย/น้ำแข็งใส/ลอดช่อง/ปิ้งเย็น	จำนวน ๑ ร้าน
(๑๒) ไอศกรีม/วาฟเฟิล	จำนวน ๑ ร้าน

๒. กำหนดราคาขาย อาหารและเครื่องดื่ม รายการดังนี้

(๑) ข้าวราดแกง

- ข้าวราดแกง ๑ อย่าง	ราคาไม่เกิน ๒๐ บาท
- ข้าวราดแกง ๒ อย่าง	ราคาไม่เกิน ๒๕ บาท
- ข้าวราดแกง (พิเศษ)	ราคาไม่เกิน ๓๐ บาท

(๒) ก๋วยเตี๋ยว

- แบบธรรมดา	ราคาไม่เกิน ๒๕ บาท
- แบบพิเศษ	ราคาไม่เกิน ๓๐ บาท

(๓) อาหารจานเดียว (ข้าวผัด อาหารตามสั่ง ต้มเลือดหมู ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมูข้าวหมกไก่

ข้าวหมูกรอบ)

- แบบธรรมดา	ราคาไม่เกิน ๒๕ บาท
- แบบพิเศษ	ราคาไม่เกิน ๓๐ บาท

.../ (๔) ราดหน้า

- (๔) รัตหน้า ผัดไทย หอยทอด ก๋วยจั๊บน้ำร้อน ผัดซีอิ๊ว
- แบบธรรมดา ราคาไม่เกิน ๒๕ บาท
  - แบบพิเศษ ราคาไม่เกิน ๓๐ บาท
- (๕) อาหารทอด (อาหารคาวทอด + ข้าวเหนียว)
- ราคาต่อชิ้น (ไก่/ปอเปี๊ยะ/ลูกชิ้น) ราคาไม่เกิน ๑๐ บาท
  - แบบธรรมดา ราคาชุดละไม่เกิน ๒๕ บาท
  - แบบพิเศษ ราคาชุดละไม่เกิน ๓๐ บาท
- (๖) อาหารอีสาน
- ราคาต่อชิ้น (ไก่ย่าง/หมูย่าง/หมูทอด/ไก่ทอด) ราคาไม่เกิน ๑๐ บาท
  - แบบธรรมดา (ส้มตำ/ยำ) ราคาชุดละไม่เกิน ๒๐ บาท
  - แบบพิเศษ (ส้มตำ/ยำ) ราคาชุดละไม่เกิน ๒๕ บาท
- (๗) ขนมโตเกียว
- ราคาต่อชิ้น ราคาชิ้นละไม่เกิน ๑๐ บาท
- (๘) ขนมหวาน หวานเย็น น้ำแข็งใส
- เครื่องขนมหวาน ๑ อย่าง ราคาไม่เกิน ๑๐ บาท
  - เครื่องขนมหวาน ๒ อย่าง ราคาไม่เกิน ๑๕ บาท
  - ขนมหวานแบบธรรมดา ราคาไม่เกิน ๑๐ บาท
- (๙) ไอศกรีม
- แบบธรรมดา ราคาไม่เกิน ๑๐ บาท
  - แบบพิเศษ ราคาไม่เกิน ๑๕ บาท
- (๑๐) ผลไม้
- แบบธรรมดา ราคาชุดละไม่เกิน ๑๐ บาท
- ๑๑) เครปญี่ปุ่น
- แบบธรรมดา ราคาไม่เกิน ๑๕ บาท
  - ไส้เครป ราคาไม่เกิน ๕ บาท (ต่อไส้)
- (๑๒) วาฟเฟิล/ข้าวโพดอบเนย/ขนมปังปิ้ง
- แบบธรรมดา ราคาไม่เกิน ๑๐ บาท
- (๑๓) เครื่องดื่ม
- น้ำหวานไม่ผสมนม (แก้ว ๑๖ ออนซ์) ราคาไม่เกิน ๑๕ บาท
  - น้ำหวานผสมนม (แก้ว ๑๖ ออนซ์) ราคาไม่เกิน ๒๐ บาท
  - ชงร้อน ราคาไม่เกิน ๑๐ บาท
  - น้ำปั่น (แก้ว ๑๖ ออนซ์) ราคาไม่เกิน ๒๐ บาท

หมายเหตุ การปรับปรุงเปลี่ยนแปลงราคาให้อยู่ในการพิจารณาของผู้บริหารและคณะกรรมการจัดการร้านค้าโรงอาหาร

๓. วิธีการคัดเลือก

๓.๑ การคัดเลือกร้านค้าจำหน่ายอาหารจะพิจารณาจาก ๒ ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ ๑ การพิจารณาเปิดซองเสนอราคาค่าเช่าพื้นที่ โดยกำหนดราคาขั้นต่ำในการเสนอราคาประมูล ดังนี้

ประเภทอาหาร	ร้านค้า	จำนวน/ร้าน	ราคาขั้นต่ำ
อาหาร	อาหารตามสั่ง/ต้มเลือดหมู	๑	๑,๐๐๐/เดือน
	ข้าวราดแกง	๒	
	ส้มตำ/ยำ/ลาบ/น้ำตก	๒	
	ก๋วยเตี๋ยว (น้ำตก/น้ำใส)	๓	
	ราดหน้า/ผัดไท/ผัดซีอิ้ว/สุกี้	๑	
	ข้าวมันไก่ หมูกรอบ หมูแดง ขาหมู	๒	
อาหารว่างและ เครื่องดื่ม	เครื่องดื่มประเภทนม/กาแฟ/ชาไข่มุก/น้ำ ผลไม้/น้ำสมุนไพร	๒	๗๐๐/เดือน
	ของทอด (ไก่ทอด/ลูกชิ้นทอด/ชีสบอล/ เฟรนช์ฟราย)	๒	
	ขนมฝรั่งต่างๆ (เครป/โตเกียว/ขนมปังปิ้ง)	๑	
	ผลไม้	๑	
	ขนมไทย/น้ำแข็งใส/ลอดช่อง/ปิ้งเย็น	๑	
	ไอศกรีม/วาฟเฟิล	๑	

ผู้เข้ารับการคัดเลือกจะต้องเสนอราคาค่าเช่าพื้นที่รายเดือนต่อคณะกรรมการ ซึ่งประเภทอาหาร ได้กำหนดราคาขั้นต่ำที่ ๑,๐๐๐ บาท/เดือน และประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม ได้กำหนดราคาขั้นต่ำที่ ๗๐๐ บาท/เดือน โดยคณะกรรมการจะพิจารณาโดยยึดระเบียบการพัสดุของราชการมาใช้โดยอนุโลม คือจะพิจารณาการให้ราคาสูงสุด

ส่วนที่ ๒ การพิจารณาการประกวดการประกอบอาหารและชิมอาหาร (รายละเอียดอยู่ในเอกสารหมายเลข ๒ )

๔. การยื่นใบสมัคร

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะยื่นเอกสารเพื่อทำการสมัครและรับการพิจารณาคัดเลือก จะต้องยื่นเอกสารตามรายการต่อไปนี้

๔.๑ ซองเอกสารประกอบ ภายในต้องบรรจุ ดังนี้

- ใบสมัคร
- สำเนาทะเบียนบ้าน ๑ ฉบับ
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนา ๑ ฉบับ
- ใบรับรองแพทย์ ๑ ฉบับ

๔.๒ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องกรอกรายละเอียดของประเภทอาหารและราคาจำหน่ายในใบสมัครให้ครบถ้วน รวมถึงการแนบรูปถ่ายอาหารตามสภาพจริง

๕. สถานที่และระยะเวลาการรับ และยื่นข้อเสนอ

๕.๑ ผู้สนใจ สามารถขอรับเอกสารและรายละเอียดได้ที่ห้องทะเบียน อาคาร  
อำนวยการ ตั้งแต่วันที่ วันที่ ๒๐ - ๒๔ มีนาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐น. ในวันและเวลาราชการ หรือ  
ติดต่อสอบถามทาง Application LINE ที่ Line ID: wora.prs

๕.๒ ประกาศผลผู้ผ่านคุณสมบัติ ในวันที่ ๒๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ น.

๕.๓ การคัดเลือก ในวันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ แบ่งเป็น ๒ ช่วงเวลา

- ประเมินการประกอบอาหารและชิมอาหาร เวลา ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

โดยพิจารณาจากการนำเสนออาหาร ณ ลานเนกประสงค์ วิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี

- การเปิดซองราคาค่าเช่าพื้นที่ เวลา ๑๓.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้อง  
ประชุมอาคารวิทยบริการ วิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี

๕.๔ ประกาศผลการคัดเลือก/เลือกพื้นที่การประกอบกิจการ ในวันที่พฤหัสบดีที่ ๓๐  
มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๑๑.๐๐ น. ทางเพจ Facebook : งานประชาสัมพันธ์วิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี หรือ  
ปิดประกาศที่บอร์ดประชาสัมพันธ์หน้าตึกอำนวยการ

๖. หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้จำหน่ายอาหาร

๖.๑ ควบคุมดูแลในเรื่องปริมาณ คุณภาพ ความสะอาด สุขอนามัย และความ  
หลากหลายของชนิดอาหาร

๖.๒ ดูแลการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบประปา และระบบสาธารณูปโภคอื่น ๆ ให้  
เป็นไปตามเงื่อนไขที่ ทางวิทยาลัยฯกำหนด

๖.๓ รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ดังต่อไปนี้

(๑) ค่าเช่ารายเดือน ๘ งวด/ปีการศึกษา โดยแบ่งชำระ

- งวดที่ ๑ ในวันที่ทำสัญญา

- งวดที่ ๒ - ๔ ชำระไม่เกินวันที่ ๗ ของเดือน

- งวดที่ ๕ ชำระภายใน ๗ วัน นับแต่วันเปิดภาคเรียนที่ ๒

- งวดที่ ๖ - ๘ ชำระไม่เกินวันที่ ๗ ของเดือน

(๒) ค่าน้ำ ค่าไฟ ตามที่ใช้จริงที่ปรากฏต่อมาตรวัด

๖.๔ จัดหาพนักงานในการเก็บภาชนะ/ทำความสะอาดภาชนะ/จัดทำความสะอาด  
โต๊ะ/เก้าอี้ภายในโรงอาหาร/ทำความสะอาดพื้นที่ภายในโรงอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดเกี่ยวกับหลัก  
สุขอนามัย ตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุขตลอดเวลา

๗. หลักประกันสัญญาและประกันความเสียหาย

ผู้จำหน่ายอาหารที่ได้รับการคัดเลือกจากวิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี จะต้องวางประกัน  
สัญญา เป็นจำนวนเงิน ๒,๐๐๐ บาท (สองพันบาทถ้วน) ในวันที่ทำสัญญา หลักประกันนี้จะคืนให้เมื่อพ้นจากข้อ  
ผูกพันภาระความครบตามสัญญาที่ทำไว้กับวิทยาลัยฯ

๘. ระยะเวลาการจำหน่ายอาหารและการประเมินผล

มีกำหนดเวลา ๑ ปีการศึกษา นับตั้งแต่วันที่ลงนามในสัญญา (๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖  
- ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๗) โดยคณะกรรมการจะประเมินคุณภาพอาหารในทุกเดือน หัวข้อการประเมิน  
ประกอบด้วย รสชาติ คุณภาพ ความสะอาด และการให้บริการ

.../๙. การบอกเลิกสัญญา

๙. การบอกเลิกสัญญา

ผู้จำหน่ายอาหารที่ไม่สามารถปฏิบัติตาม ระเบียบ/เงื่อนไขสัญญา วิทยาลัยามีสหธิ  
บอกเลิกสัญญาได้ทันที

๑๐. หลักเกณฑ์การพิจารณา ตามเอกสารแนบ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖



(นายทวิวัฒน์ รื่นรวย)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี



ใบสมัครเป็นผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร  
ภายในโรงอาหาร วิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี

เรื่อง ขอยื่นใบสมัครเข้ารับการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการจำหน่าย  
เรียน คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารภายในวิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี

ด้วยข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว)..... อายุ .....ปี  
บัตรประชาชนเลขที่  วัน/เดือน/ปีเกิด ...../...../.....  
ที่อยู่ตามสำเนาทะเบียนบ้าน บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ถนน.....  
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....  
รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....

มีความประสงค์ยื่นใบสมัครเพื่อจำหน่ายอาหาร

ประเภท .....(ตามรายการประเภทอาหารที่วิทยาลัยกำหนด)

ข้าพเจ้าขอเสนอราคาประมูลค่าเช่าพื้นที่จำหน่ายอาหารและเครื่องเครื่องตี๋ม ภายในโรงอาหาร  
วิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี

เสนอเป็นเงิน.....บาท (ตัวอักษร.....)  
ตัวเลขอารบิก

ทั้งนี้ ข้าพเจ้ายอมรับในผลการตัดสินของคณะกรรมการฯ ตามคำสั่งของวิทยาลัยฯ โดยถือเป็นเอกฉันท์ไม่มีข้อ  
โต้แย้งใดๆ ทั้งสิ้น

พร้อมนี้ได้แนบหลักฐานมาเพื่อประกอบการรับสมัคร ดังนี้

- สำเนาทะเบียน
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- ใบรับรองแพทย์สำหรับผู้สัมผัสอาหาร 9 โรค

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ  
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการร้านค้า  
(.....)

หมายเหตุ : ให้นำเอกสารฉบับนี้ไปใส่ซองสีขาว และปิดผนึกอย่างมิดชิด  
เอกสารฉบับนี้จะถูกเปิดหลังจากดำเนินการประกวดปรุงอาหารและชิมอาหารเรียบร้อยแล้ว

### หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

ในการเสนอการบริการจำหน่ายอาหารและอาหารว่างครั้งนี้ วิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานีจะพิจารณาตัดสินด้วยองค์ประกอบ ดังนี้

**๑. อาหารจานเดียวและอาหารประเภทเส้น** จำนวน ๑๑ ร้าน มีหลักเกณฑ์ในการพิจารณา ดังนี้

๑.๑ กระบวนการและวิธีการทำอาหาร

- ๑.๑.๑ วัตถุดิบในการประกอบอาหาร (๑๐ คะแนน)
- ๑.๑.๒ การแต่งกายถูกสุขลักษณะ (๑๐ คะแนน)
- ๑.๑.๓ มีสุขลักษณะที่ดีในการปฏิบัติงาน (๒๐ คะแนน)
- ๑.๑.๔ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร (๑๐ คะแนน)

๑.๒ การทดสอบโดยการชิมอาหาร จะให้คะแนน ดังนี้

- ๑.๒.๑ ปริมาณที่เหมาะสม (๒๐ คะแนน)
- ๑.๒.๒ รสชาติของอาหาร (๒๐ คะแนน)
- ๑.๒.๓ ความสะอาดและความปลอดภัย (๑๐ คะแนน)

๑.๓ จะพิจารณาจากผลคะแนนรวมจากคณะกรรมการฯ และผู้ที่คณะกรรมการฯ ได้เชิญเข้าร่วมทดสอบโดยการชิมอาหาร ผู้ประกอบการที่ผ่านการคัดเลือกจะต้องได้รับผลคะแนนรวมไม่น้อยกว่า ๗๐ จากคะแนน รวม ๑๐๐ คะแนน

๑.๔ ผู้คัดเลือก จำหน่ายอาหารจะต้องจัดเตรียมอาหารมาจัดใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟเสนอให้คณะกรรมการฯ พิจารณาให้คะแนน จำนวน ๒ ชุด ดังต่อไปนี้

- (๑) อาหารตามสั่ง นำเสนอ ๓ รายการ
- ข้าวราดกระเพราไก่ + ไข่ดาว
  - ข้าวผัดหมู + ไข่เจียว
  - ต้มเลือดหมูรวม + ข้าวสวย

- (๓) ข้าวราดแกง นำเสนอ ๓ รายการ
- ข้าวสวย
  - ผัดผักรวม
  - แกงพะแนงหมู

- (๔) ส้มตำ/ยำ/ลาบ นำเสนอ ๓ รายการ
- ส้มตำปูปลาร้า
  - ยำวุ้นเส้น
  - ลาบหมู

- (๕) ก๋วยเตี๋ยว นำเสนอ ๒ รายการ
- เส้นเล็ก (น้ำตก/น้ำใส/น้ำตุน/เย็นตาโฟ)
  - หมี่ขาว (น้ำตก/น้ำใส/น้ำตุน/เย็นตาโฟ)

- (๖) ราดหน้า/ผัดไท/ผัดซีอิ๊ว/สุกี้ นำเสนอไม่น้อยกว่า ๒ รายการ
- เส้นใหญ่ราดหน้า
  - ผัดไท
  - ผัดซีอิ๊ว
  - สุกี้

- (๗) ข้าวมันไก่ หมูกรอบ หมูแดง ขาหมู น้ำเสโน ๓ รายการ
- ข้าวมันไก่
  - ข้าวหมูกรอบ
  - น้ำซุ๊ป

**๒. อาหารว่าง จำนวน ๘ ร้าน มีเกณฑ์ในการพิจารณา ดังนี้**

**๒.๑ กระบวนการและวิธีการทำอาหาร**

- ๒.๑.๑ วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหาร (๑๐ คะแนน)
- ๒.๑.๒ การแต่งกายถูกสุขลักษณะ (๑๐ คะแนน)
- ๒.๑.๓ มีสุขลักษณะที่ดีในการปฏิบัติงาน (๒๐ คะแนน)
- ๒.๑.๔ ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร (๑๐ คะแนน)

**๒.๒ การทดสอบโดยการชิมอาหาร จะให้คะแนน ดังนี้**

- ๒.๒.๑ ปริมาณที่เหมาะสม (๒๐ คะแนน)
- ๒.๒.๒ รสชาติของอาหาร (๒๐ คะแนน)
- ๒.๒.๓ ความสะอาดและความปลอดภัย (๑๐ คะแนน)

๒.๓ จะพิจารณาจากผลคะแนนรวมจากคณะกรรมการฯ และผู้ที่คณะกรรมการฯ ได้เชิญเข้าร่วมทดสอบโดยการชิมอาหาร ผู้ประกอบการที่ผ่านการคัดเลือกจะต้องได้รับผลคะแนนรวมไม่น้อยกว่า ๗๐ จากคะแนน รวม ๑๐๐ คะแนน

๒.๔ ผู้คัดเลือก จำหน่ายอาหารจะต้องจัดเตรียมอาหารมาจัดใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟเสนอให้คณะกรรมการฯ พิจารณาให้คะแนน จำนวน ๒ ชุด ดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร นม ชา น้ำเสโน ๓ รายการ

(๒) ของทอด (ไก่ทอด/ลูกชิ้นทอด/กล้วยทอด/เฟรนช์ฟราย/ชีสบอล)

น้ำเสโน ๒ รายการ

(๓) ขนมฝรั่งต่างๆ (เครป/โตเกียว)

น้ำเสโน ๒ รายการ

(๔) ผลไม้

น้ำเสโน ผลไม้ ๓ อย่าง

(๕) ขนมไทย/น้ำแข็งใส

น้ำเสโน ๒ รายการ

(๖) ไอศกรีม/วาฟเฟิล

น้ำเสโน ๒ รายการ

๓. สำหรับรายการอาหารดังกล่าวข้างต้น จะแบ่งคะแนนออกเป็น ๒ ส่วน คือ ส่วนที่ ๑ คณะกรรมการตรวจสอบกระบวนการประกอบอาหาร และส่วนที่ ๒ คณะกรรมการทดสอบอาหารโดยวิธีการชิม

๔. รายการอาหารหลักและอาหารว่างที่นำเสนอ จะต้องมียุทธศาสตร์เดียวกันกับปริมาณที่จำหน่ายจริงให้กับผู้ใช้บริการภายในโรงอาหาร เพราะถือว่าปริมาณดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

**๕. เงื่อนไขการพิจารณาผู้ได้รับสิทธิในการขาย**

๕.๑ เงื่อนไขการพิจารณาคะแนนจากทั้ง ๒ ส่วน คณะกรรมการจะดำเนินการรับซองเสนอราคาประมูล โดยจะยังไม่เปิดซอง จากนั้นจะดำเนินการประกวดการประกอบอาหารและชิมอาหาร โดยพิจารณาผลคะแนนรวมจากคณะกรรมการและผู้ซึ่งคณะกรรมการได้เชิญเข้าร่วม ผู้ประกอบการจะต้องมีคะแนนรวมในส่วนที่ ๒ ไม่น้อยกว่า ๗๐ คะแนน จากคะแนนรวม ๑๐๐ คะแนน

ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกในส่วนที่ ๒ คณะกรรมการจะพิจารณาเปิดซองประมูลเสนอราคาเข้าพื้นที่ในภาคบ่าย ผู้ที่เสนอราคาสูงสุด จะได้รับคะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน และลำดับถัดไป คะแนนจะลดลง ๑๐ คะแนนตามลำดับ



๕.๒ หากผู้คัดเลือกที่มีผลคะแนนรวมจากส่วนที่ ๑ และส่วนที่ ๒ รวมเท่ากัน คณะกรรมการ จะให้ผู้คัดเลือกยื่นเสนอราคาค่าเช่าพื้นที่ใหม่ และผู้ที่เสนอราคาสูงที่สุดจะได้รับการคัดเลือก

๕.๓ ผู้ผ่านการคัดเลือกที่มีผลคะแนนรวมในลำดับที่ ๑ มีสิทธิในการเลือกทำเล(หมายเลขแผง ขายอาหาร) ก่อนตามหมายเลขแผงที่วิทยาลัยฯ กำหนด

๕.๔ การตัดสินใจของคณะกรรมการถือเป็นขั้นสุดท้าย ไม่สามารถยื่นอุทธรณ์หรือเรียกร้องใด ๆ จากคณะกรรมการหรือสถานศึกษาได้