



ประกาศมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
เรื่อง รับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายในมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

.....

มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ มีความประสงค์จะรับสมัครผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียว อาหารข้าวแกง อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารว่างอื่นๆ และอาหารสำเร็จรูป (ปิ้ง-ย่าง-ทอด) จำนวน ๖ ร้าน ได้แก่ ร้านอาหารภายในโรงอาหาร ๑ จำนวน ๒ ร้าน (อาหารมังสวิรัต และอาหารสำเร็จรูปปิ้ง-ย่าง-ทอด) ร้านอาหารภายในโรงอาหาร ๔ จำนวน ๒ ร้าน (อาหารมุสลิม และอาหารเช้า) และร้านอาหารภายในศูนย์อาหารกลางคืน (โซน C) จำนวน ๒ ร้าน (อาหารว่างและหรืออาหารสำเร็จรูปปิ้ง-ย่าง-ทอด) ตั้งอยู่ภายในมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ตำบลไทยบุรี อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมีรายละเอียดวิธีคัดเลือกข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการ

๑.๑ ผู้สมัครคัดเลือกต้องมีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารหรือการให้บริการตามประเภทของร้านที่สมัคร

๑.๒ ผู้สมัครคัดเลือกเข้าประกอบการ ต้องไม่เป็นผู้ถูกแจ้งเวียนชื่อผู้ทำงานของทางราชการ หรือห้ามติดต่อหรือห้ามเข้าประกอบการกับทางราชการหรือหน่วยงานอื่นใดของรัฐ

๑.๓ ผู้สมัครคัดเลือกเข้าประกอบการจะต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประกอบการได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑.๔ ผู้สมัครคัดเลือกต้องไม่เป็นผู้ประกอบการที่ทำสัญญาการให้บริการร้านค้าร้านอาหารกับมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์อยู่ก่อนแล้ว หากมหาวิทยาลัยฯ ทราบภายหลังจะยกเลิกสิทธิ์ในการประกอบการทันที

๒. หลักฐานประกอบการยื่นคำร้องขอเข้าประกอบการ

ผู้สมัครคัดเลือกเข้าประกอบการจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานแนบมาพร้อมกับซองเสนอการให้บริการ ดังนี้

๒.๑ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทและสำเนาในทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง กรณีผู้เสนอราคาประเภทร้านค้าจะต้องมีสำเนาหนังสือจดทะเบียนพาณิชย์ และใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้องสำหรับผู้เสนอราคาที่มีใช้ประเภทร้านค้า จะต้องมีสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษีอากร (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๒.๒ หนังสือมอบอำนาจต้องปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย ในกรณีที่ผู้ประกอบการมอบอำนาจให้บุคคลอื่นลงนามในใบคำร้องแทน

๓. การยื่นคำร้องขอเข้าประกอบการ

๓.๑ ผู้สมัครคัดเลือกเข้าประกอบการต้องยื่นเสนอรายละเอียดตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายประกาศโดยจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่อของผู้สมัครคัดเลือกเข้าประกอบการ ชัดเจนหากมีการขาด ลบ ตก เต็ม แก้ไข หรือเปลี่ยนแปลง จะต้องลงลายมือชื่อของผู้สมัครคัดเลือกเข้าประกอบการพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับไว้ด้วยทุกแห่ง

๓.๒ ผู้สมัครคัดเลือกเข้าประกอบการจะต้องเปิดทำการให้บริการประเภทต่าง ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓.๓ ผู้สมัครคัดเลือกเข้าประกอบการต้องตรวจดูเงื่อนไขและรายละเอียดให้ถี่ถ้วนโดยให้ทำความเข้าใจประกาศ และเอกสารประกอบทั้งหมดก่อนที่จะตกลงยื่นคำร้องขอเข้าประกอบการตามเงื่อนไขในประกาศ

๓.๔ ผู้สมัครคัดเลือกเข้าประกอบการจะต้องยื่นคำร้องขอเข้าประกอบการที่ปิดผนึกของเรียบร้อยจำหน่ายของถึง ประธานคณะกรรมการบริหารทรัพย์สินการใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคาร โดยระบุที่หน้าซองว่าใบคำร้องขอเข้าประกอบการจำหน่ายสินค้าและบริการ ณ ศูนย์บริหารทรัพย์สิน ชั้น ๒ อาคารบริหาร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ตำบลไทยบุรี อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๐ ในเวลาราชการ

๔. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณาการให้บริการ

๔.๑ ผู้ยื่นแต่ละรายมีสิทธิยื่นขอเข้าประกอบการได้ประเภทเดียว และแห่งเดียวเท่านั้น

๔.๒ ผู้ประกอบการที่ยื่นใบคำร้องขอเข้าประกอบการจะต้องเป็นผู้เข้ารับการคัดเลือกด้วยตนเอง

๔.๓ ผู้ประกอบการจะต้องจัดเตรียมตัวอย่างอาหารพร้อมภาชนะสำหรับใส่อาหาร ที่จะให้บริการและจำหน่าย อย่างน้อย ๓ ตัวอย่าง เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกตามหลักเกณฑ์

๔.๔ หลักเกณฑ์ในการพิจารณา มหาวิทยาลัยจะพิจารณาคัดเลือกผู้จำหน่ายสินค้าและบริการ โดยพิจารณาจาก

- รสชาติของอาหาร และหรือฝีมือ ขั้นตอนการปรุงการประกอบอาหาร
- ราคาของสินค้าและบริการต้องมีความเหมาะสมกับปริมาณที่นำมาเสนอให้กับ

มหาวิทยาลัย

- ความหลากหลายของชนิดของสินค้าและหรือบริการตลอดจนคุณภาพของสินค้า
- แผนการให้บริการ และหรือแผนการตกแต่งสถานที่

๔.๕ ในการพิจารณาคัดเลือก คณะกรรมการพิจารณามีสิทธิเรียกให้ผู้ประกอบการให้บริการมาชี้แจงรายละเอียดและเงื่อนไขเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อสงสัยของคณะกรรมการได้ คณะกรรมการมีสิทธิที่จะไม่รับหรือไม่ทำสัญญา หากคณะกรรมการเห็นว่าไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕. การทำสัญญา

ผู้ที่มหาวิทยาลัยเลือกให้เป็นผู้ประกอบการจะต้องทำสัญญาให้บริการตามแบบสัญญาตามวันเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นเงินสดให้กับมหาวิทยาลัยยึดถือไว้ขณะทำสัญญา ร้านอาหารเป็นจำนวน ๔ เท่าของค่าบำรุงการใช้สถานที่ต่อเดือน

๖. การสงวนสิทธิในการยื่นคำร้องขอเข้าประกอบการ

มหาวิทยาลัยสงวนสิทธิที่จะยกเลิกหรือปรับลดรายการที่ได้ประกาศตามประกาศครั้งนี้ โดยผู้ยื่นคำร้องจะฟ้องร้องหรือเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ ไม่ได้

๗. เอกสารแนบท้ายประกาศ

๗.๑ ข้อกำหนดและเงื่อนไขการให้บริการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

๗.๒ ใบคำร้องขอเข้าประกอบการ

๗.๓ แผนผังร้านอาหารโรงอาหาร ๔ โรงอาหาร ๑ และศูนย์อาหารกลางคืน

ทั้งนี้ ผู้สนใจที่มีความประสงค์รับสมัครเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร สามารถสอบถามรายละเอียดและขอรับเอกสารแบบคำร้องเสนอให้บริการได้ที่ ศูนย์บริหารทรัพย์สิน ชั้น ๒ อาคารบริหารมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ โทรศัพท์ (๐๗๕) ๖๗๓๘๕๒ ได้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนถึงวันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๐ (ในวันและเวลาราชการ) ยื่นแบบคำร้องในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๐ (ในวันและเวลาราชการ) และคัดเลือกผู้ประกอบการในวันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๐ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม ๑๕/๕ ชั้น ๒ อาคารบริหาร

ประกาศ ณ วันที่ ๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐



(ศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ อึ้งรังษีวงศ์)

รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

เอกสารแนบท้ายประกาศมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
เรื่อง รับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายในมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
ลงวันที่ ๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

ข้อกำหนดและรายละเอียดการให้บริการจำหน่ายอาหารภายในมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

๑. มหาวิทยาลัยจะจัดพื้นที่ให้บริการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ดังนี้

อาคาร	ประเภทร้านอาหาร	จำนวน	ขนาดพื้นที่ (ตร.ม.)	อัตราค่าบำรุงสถานที่/ปี (บาท)
โรงอาหาร ๔ (๑๓ ร้าน) ลิโศใน ๘ ร้าน ลิโศนอก ๕ ร้าน เปิดบริการ จันทร์-ศุกร์ ๐๖.๓๐-๑๔.๐๐ น.	๑. ข้าวราดแกง (ไทยพุทธ)	๒	๑๓.๕	๑๒,๐๐๐
	๒. ข้าวราดแกง (ไทยพุทธ)	๑	๙	๘,๕๐๐
	๓. อาหารมุสลิม (ตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว ข้าวแกง)	๑	๙	๘,๕๐๐
	๔. อาหารจานเดียว, อาหารตามสั่ง, ก๋วยเตี๋ยว			
	๔.๑ อาหารจานเดียว (มุสลิม)	๑	๙	๘,๕๐๐
	๔.๒ อาหารจานเดียว (ไทยพุทธ)	๑	๙	๘,๕๐๐
	๔.๓ อาหารตามสั่ง (ไทยพุทธ)	๑	๙	๘,๕๐๐
	๕. อาหารพื้นบ้านปักษ์ใต้	๑	๙	๘,๕๐๐
	๖. เครื่องดื่มและขนมหวาน	๒	๖	๖,๐๐๐
	๗. ผลไม้และขนมขบเคี้ยว	๑	๖	๖,๐๐๐
โรงอาหาร ๑ (อาคารกิจกรรม) (๑๘ ร้าน) ลิโศใน ๘ ร้าน ลิโศนอก ๑๐ ร้าน เปิดบริการทุกวัน ๐๖.๓๐-๑๗.๐๐ น.	๘. อาหารเช้า อาหารอีสาน ของทอดต่าง ๆ	๒	๖	๖,๐๐๐
	๑. ข้าวราดแกง (ไทยพุทธ)	๒	๑๓.๕	๑๘,๐๐๐
	๒. ข้าวราดแกง (ไทยพุทธ)	๑	๙	๑๔,๕๐๐
	๓. อาหารมุสลิม (ตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว ข้าวแกง)	๒	๙	๑๔,๕๐๐
	๔. อาหารจานเดียว อาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว			
	๔.๑ อาหารจานเดียว (มุสลิม)	๑	๙	๑๔,๕๐๐
	๔.๒ ก๋วยเตี๋ยว (ไทยพุทธ)	๑	๙	๑๔,๕๐๐
	๔.๓ อาหารตามสั่ง (ไทยพุทธ)	๑	๙	๑๔,๕๐๐
	๕. เครื่องดื่มและขนมหวาน	๒	๖	๑๒,๐๐๐
	๖. ผลไม้และขนมขบเคี้ยว	๒	๖	๑๒,๐๐๐
	๗. อาหารเช้า อาหารอีสาน ของทอดต่าง ๆ	๑	๖	๑๒,๐๐๐
	๗.๑ ลูกชิ้นทอด ของทอด	๑	๖	๑๒,๐๐๐
	๗.๒ ขนมโตเกียว	๑	๖	๑๒,๐๐๐
	๘. อาหารมังสวิรัต	๑	๖	๑๒,๐๐๐
	๙. เครื่องดื่ม	๑	๖	๑๒,๐๐๐
	๑. เครื่องดื่ม และขนมหวาน	๒	๑๒.๕	๑๘,๐๐๐
	๒. ข้าวแกง (ไทยพุทธ)	๑	๑๒.๕	๑๘,๐๐๐
	๓. ก๋วยเตี๋ยว (ไทยพุทธ)	๑	๑๒.๕	๑๘,๐๐๐
	๔. ข้าวต้ม ขนมจีบ ผัดไทย	๑	๑๒.๕	๑๘,๐๐๐
๑๔.๐๐-๒๔.๐๐ น.	๕. อาหารตามสั่ง (ไทยพุทธ)	๓	๑๒.๕	๑๘,๐๐๐
	๖. ไก่ทอด	๑	๑๒.๕	๑๘,๐๐๐

อาคาร	ประเภทร้านอาหาร	จำนวน	ขนาดพื้นที่ (ตร.ม.)	อัตราค่าบำรุงสถานที่/ปี (บาท)
เสาร์-อาทิตย์	๗. อาหารมุสลิม (ตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว จานเดียว)	๔	๑๒.๕	๑๘,๐๐๐
๑๒.๐๐-๒๔.๐๐ น.	๘. ขนมจีน	๑	๑๒.๕	๑๘,๐๐๐
ศูนย์อาหาร	๑. เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	๑	๙	๑๔,๔๐๐
กลางคืน โซน C	๒. ผลไม้ และขนมขบเคี้ยวต่างๆ	๒	๙	๑๔,๔๐๐
(๒๘ ร้าน)	๓. อาหารประเภทปิ้งย่าง ทอด	๖	๙	๑๔,๔๐๐
	๔. ขนม และอาหารว่างอื่นๆ	๔	๙	๑๔,๔๐๐
	๕. เครื่องดื่ม	๓	๙	๑๔,๔๐๐
	๖. อาหารจานเดียว	๖	๙	๑๔,๔๐๐
	๗. อาหารอีสาน (อิสลาม)	๑	๙	๑๔,๔๐๐
	๘. อาหารอีสาน (ไทยพุทธ)	๑	๙	๑๔,๔๐๐
	๙. อาหารตามสั่ง (ไทยพุทธ)	๑	๙	๑๔,๔๐๐
	๑๐. อาหารมุสลิม (ตามสั่ง จานเดียว ข้าวแกง)	๑	๙	๑๔,๔๐๐

๒. ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้ลงทุนในการตกแต่งร้านโดยค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการเองการตกแต่ง การต่อเติมและหรือการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ต้องได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนเมื่อสิ้นสุดสัญญาหรือเลิกการให้บริการผู้ประกอบการต้องรื้อถอนปรับปรุงให้อยู่ในสภาพเดิม โดยให้ดำเนินการให้เสร็จสิ้นภายใน ๑๕ วันนับแต่ระยะเวลาสิ้นสุดสัญญาหรือเลิกการให้บริการ

๓. ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายในการติดตั้งอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการและค่าสาธารณูปโภคภายในบริเวณสถานที่ให้บริการ ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔. ผู้ทำสัญญาจะต้องประกอบการด้วยตนเอง ห้ามโอนสิทธิ์ให้แก่บุคคลอื่นดำเนินการแทนทั้งโดยพฤตินัยและนิตินัย โดยมหาวิทยาลัยจะติดสำเนาใบอนุญาตการประกอบการไว้ประจำร้าน

๕. ผู้ประกอบการจะต้องเปิดดำเนินการจำหน่ายอาหารในสถานที่ที่กำหนด และตามเวลาที่กำหนด ดังนี้

- โรงอาหาร ๔ เปิดบริการวันจันทร์-วันศุกร์ เวลา ๐๖.๓๐-๑๔.๐๐ น.

- โรงอาหาร ๑ (อาคารกิจกรรม) เปิดบริการทุกวัน เวลา ๐๖.๓๐-๑๗.๐๐ น.

- ศูนย์อาหารกลางคืน เปิดบริการวันจันทร์-วันศุกร์ เวลา ๑๗.๐๐-๒๔.๐๐ น. และวันเสาร์-วันอาทิตย์ เวลา ๑๒.๐๐-๒๔.๐๐ น.

อนึ่ง เมื่อมีกิจกรรมพิเศษหรือโอกาสพิเศษ มหาวิทยาลัยอาจให้ผู้ประกอบการเปิดดำเนินการนอกเหนือเวลาที่กำหนด และหากผู้ประกอบการต้องการหยุดให้บริการชั่วคราว จะต้องแจ้งให้คณะกรรมการดำเนินงานสวัสดิการอาหารและร้านค้าทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๗ วัน และเมื่อคณะกรรมการฯ ให้ความเห็นชอบแล้วจึงให้ติดประกาศให้ทราบทั่วกัน

๖. ในช่วงปิดภาคการศึกษา มหาวิทยาลัยอาจเข้าไปดำเนินการเพื่อให้มีผู้ประกอบการร้านอาหาร ตามที่เห็นสมควร โดยจะจัดให้มีการสลับกันหยุดร้าน ซึ่งผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามตารางเวรที่ได้ตกลงไว้ในที่ประชุมผู้ประกอบการอย่างเคร่งครัด หากผู้ประกอบการมีความประสงค์จะขอลาหยุดหรือเปลี่ยนแปลงวันหยุดให้บริการไม่ว่ากรณีใด ๆ ต้องได้รับอนุญาตจากประธานคณะกรรมการฯ ก่อนทุกครั้ง

๗. ห้ามมิให้ผู้ประกอบการขอลาหยุดประกอบการชั่วคราวโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร อาทิ เช่น ไปรับงานจัดเลี้ยง หรืองานออกร้านต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานภายนอกจัดขึ้น

๘. มหาวิทยาลัยจะจัดบริการน้ำดื่ม และจัดให้มีพนักงานทำความสะอาดพื้นที่ส่วนกลาง คือ พื้น โตะและเก้าอี้ ส่วนผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบจัดหาอุปกรณ์อื่น ๆ เช่น จาน ชาม ถ้วย ช้อน ช้อนส้อม ตะเกียบ ถาด แก้วน้ำ ฯลฯ ในการประกอบและจำหน่ายอาหารเอง อุปกรณ์เหล่านี้ต้องทำด้วยวัสดุและมีลักษณะที่ถูกละเอียดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมจัดหาและจัดจ้างพนักงานเก็บ อุปกรณ์และเก็บกวาดเศษอาหารตลอดจนทำความสะอาดอุปกรณ์เอง

๙. ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหารที่มีปริมาณเหมาะสมและคุณภาพดี มีการบริการที่ดี และราคาไม่เกินกว่าที่ยื่นเสนอมหาวิทยาลัยไว้ และต้องติดป้ายแสดงรายการและราคาให้เห็นชัดเจน หากมีการเปลี่ยนแปลงราคาและรายการอาหารต้องได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยก่อนทุกครั้ง และต้องมีรายการอาหารที่เป็นเมนูพิเศษหรือเมนูใหม่ไม่น้อยกว่าสัปดาห์ละ ๓ ครั้ง โดยจะต้องมีป้ายแสดงให้เห็นชัดเจน ส่วนประกอบที่ใช้ในการปรุงอาหารต้องมีคุณภาพดี ใหม่ และสด เครื่องปรุง อาทิ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ต้องใช้ของโรงงานหรือบริษัทที่ได้มาตรฐานจากกระทรวงสาธารณสุข (อย.) สัตว์ใช้ผสมอาหาร ต้องเป็นสัตว์ที่ใช้สำหรับผสมอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ชิ้นตกรและสารอื่น ๆ ที่ อย. ห้ามใช้ในการประกอบอาหาร น้ำดื่มต้องเป็นน้ำดื่มเดือดแล้วหรือน้ำดื่มบรรจุขวด

๑๐. มหาวิทยาลัยไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการมาฆ่าและอาหารสดและ หรือประกอบการปรุงอาหารที่ต้องมีขั้นตอนในการปรุงอันก่อให้เกิดเศษอาหารจากของสดต่าง ๆ คราบเลือด คราบไขมัน กลิ่นคาวต่าง ๆ ภายในโรงอาหาร ทั้งนี้ อนุโลมให้สามารถปรุงอาหารได้เฉพาะร้านที่จำหน่ายอาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว อาหารอีสาน ซึ่งจะต้องมีการเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงมาเรียบร้อยแล้ว และพร้อมสำหรับปรุงได้ทันที ส่วนร้านข้าวแกงให้สามารถอุ่นอาหาร ทอดไข่เจียว ไข่ดาว กุนเชียง หรืออาหารประเภทผัดหรือทอดอื่น ๆ ได้บ้างเล็กน้อย โดยอาหารเหล่านั้นต้องไม่ขัดกับข้อกำหนดในวรรคแรกข้างต้น ห้ามมิให้ผู้ประกอบการมาใช้สถานที่ภายในโรงอาหารของมหาวิทยาลัย เพื่อเตรียมวัตถุดิบสำหรับปรุง ทำการปรุง หรือประกอบอาหารหลังเวลาปิดจำหน่ายตามเวลาเปิดบริการของโรงอาหารนั้น ๆ

๑๑. มหาวิทยาลัยคงไว้ซึ่งอำนาจในการตรวจสอบเรื่องการให้บริการ เช่น รสชาติ ปริมาณ และคุณภาพของอาหาร โดยมหาวิทยาลัยจะจัดให้มีผู้กำกับดูแลการให้บริการของผู้ประกอบการ หากคณะกรรมการฯ ประเมินผลการให้บริการแล้วเห็นว่าไม่ผ่านการประเมิน มหาวิทยาลัยมีสิทธิบอกเลิกการให้บริการหรือบอกเลิกสัญญาได้

๑๒. ข้อปฏิบัติทางด้านสุขลักษณะ

๑๒.๑ ผู้ประกอบการต้องดูแลร้านของตนให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอและสามารถให้คณะกรรมการฯ เข้าตรวจสอบได้ตลอดเวลา

๑๒.๒ ผู้ประกอบการต้องจัดหาถังขยะ ๓ ประเภท คือ ขยะเปียก ขยะแห้ง และโลหะเศษแก้ว โดยให้นำไปทิ้งในที่ที่จัดให้เท่านั้น หรือผู้ประกอบการอาจต้องจัดการนำขยะไปทิ้งเองภายนอกมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ แล้วแต่ข้อกำหนดและข้อปฏิบัติของแต่ละโรงอาหารตามที่คณะกรรมการฯ กำหนด

๑๒.๓ ผู้ประกอบการต้องแต่งกายด้วยชุดที่สุภาพ เรียบร้อย สะอาด มีผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม

๑๒.๔ ผู้ประกอบการต้องไม่เป็นโรคติดต่อ กล่าวคือ

๑๒.๔.๑ หลังจากได้รับคัดเลือกให้เป็นผู้ประกอบการจะต้องให้พนักงานในร้านทั้งหมดที่เป็นผู้ปรุงหรือผู้ประกอบอาหารได้รับการตรวจโรคทันที จากสถานพยาบาลที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการเองทั้งสิ้น

๑๒.๔.๒ สิ่งที่ต้องตรวจ ได้แก่

- (๑) เอ็กซ์เรย์ปอด เพื่อค้นหาวัณโรคปอด
- (๒) เจาะเลือด เพื่อค้นหาเชื้อไทฟอยด์ ทั้งขณะกำลังเป็นและเป็นพาหะของโรค (Widal Test) เชื้อโรควีรสตับอักเสบบชนิด B ทั้งขณะกำลังเป็นและเป็นพาหะของโรค
- (๓) ตรวจอุจจาระ เพื่อค้นหาโรกระบบทางเดินอาหาร ได้แก่ บิด และพยาธิชนิดต่าง ๆ

๑๓. ข้อปฏิบัติด้านความปลอดภัย

๑๓.๑ ถึงแก๊สต้องมีอุปกรณ์ป้องกันการรั่วของแก๊สรวมถึงอุปกรณ์ประกอบอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งหมดต้องได้มาตรฐาน

๑๓.๒ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการรักษาความปลอดภัยที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยแจ้งรายชื่อผู้ให้บริการทั้งหมดให้มหาวิทยาลัยทราบและติดป้ายชื่อขณะให้บริการด้วย

๑๓.๓ ห้ามพักค้างคืนหรือนำผู้อื่นเข้ามาพักหรือมั่วสุมในบริเวณสถานที่ให้บริการ

๑๔. ผู้ประกอบการต้องจัดหาตะแกรงกรองเศษอาหารและนำเศษอาหารใส่ถุงดำเพื่อนำไปทิ้งในถังขยะที่ มหาวิทยาลัยจัดไว้ให้ หากเกิดความเสียหายในเรื่องที่ระบายน้ำอุดตันอันเกิดจากความบกพร่องของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบความเสียหายร่วมกัน

๑๕. การพิจารณาอนุญาตให้จำหน่ายอาหาร มีระยะเวลา ๑ ปี นับแต่วันทำสัญญา

๑๖. ผู้ได้รับการคัดเลือกให้จำหน่ายอาหารต้องทำสัญญาภายในวันที่ยังมหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดมหาวิทยาลัยจะตัดสิทธิ์หรือให้สิทธิ์ แต่ต้องจ่ายค่าปรับวันละ ๑๐๐ บาท ทั้งนี้ไม่เกิน ๗ วัน และจะกระทำการใด ๆ เกี่ยวกับร้านค้ามิได้หากยังไม่ได้ทำสัญญา เว้นแต่มหาวิทยาลัยจะอนุญาตและในภายหลังเมื่อเปิดให้บริการแล้ว ต้องการเลิกกิจการก่อนหมดสัญญาให้ขออนุมัติจากมหาวิทยาลัยเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าอย่างน้อย ๖๐ วัน หากผู้ประกอบการฝ่าฝืนมหาวิทยาลัยอาจริบเงินประกัน และ/หรือเรียกค่าเสียหาย (ถ้ามี) ที่อาจเกิดขึ้น

๑๗. ผู้ประกอบการต้องเข้าร่วมกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการประจำปี เพื่อสร้างมาตรฐานของร้านค้าร้านอาหารของมหาวิทยาลัยทุกกิจกรรม รวมถึงการอบรมตามโครงการต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่มหาวิทยาลัยจัดให้ โดยผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งสิ้น

๑๘. ผู้ประกอบการต้องชำระค่าบำรุงการใช้สถานที่เป็นเงินสด โดยต้องชำระเป็นรายปีตั้งแต่วันเริ่มทำสัญญา ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด โดยทั้งนี้หากผู้ประกอบการขออนุญาตยกเลิกกิจการก่อนหมดสัญญาหรือทางมหาวิทยาลัยฯ บอกเลิกสัญญาก่อนหมดระยะเวลาในสัญญา ทางมหาวิทยาลัยฯ จะคืนเงินค่าบำรุงสถานที่ส่วนที่เหลือให้

๑๙. ผู้ประกอบการห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโฟมมาบรรจุอาหารจำหน่าย

๒๐. ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวดของมหาวิทยาลัยเท่านั้น และห้ามจำหน่ายน้ำดื่มยี่ห้ออื่นตามท้องตลาด ภายในสถานที่ที่เป็นร้านค้าของมหาวิทยาลัยด้วย

๒๑. ผู้ประกอบการต้องชำระค่าน้ำประปา และค่าไฟฟ้าตามที่ยังมหาวิทยาลัยกำหนด ภายในวันที่ตามใบแจ้งหนี้ หากไม่ชำระภายในวันดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะคิดค่าปรับร้อยละสิบของจำนวนยอดค่าใช้จ่ายค้างจ่ายทั้งหมดทุกวันจนกว่าจะจ่ายชำระให้เรียบร้อยและดำเนินการงดการจ่ายน้ำและ/หรือไฟฟ้าด้วย หากผู้ประกอบการประสงค์จะใช้น้ำประปาและ/หรือไฟฟ้า จะต้องชำระหนี้ค้างจ่ายทั้งหมดและชำระค่าใช้จ่ายในการเปิดมิเตอร์น้ำประปาและ/หรือไฟฟ้าใหม่ตามอัตราที่การประปาฯ และ/หรือการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคกำหนด

๒๒. ผู้ประกอบการจะต้องวางเงินสดเพื่อเป็นเงินประกันของเสียหาย จำนวน ๔ เท่า ของเงินบำรุงการใช้สถานที่ต่อเดือน และต้องชำระค่าจัดจ้างดักไขมันและเศษสิ่งปฏิกูลต่าง ๆ ในบ่อพักที่เกิดจากการประกอบการร้านอาหาร โดยชำระเงินเป็นเงินสดเป็นรายปี มีรายละเอียด ดังนี้

สถานที่ และประเภทร้าน	เงินประกันรายปี	ค่าดักไขมันรายปี
ร้านอาหาร ๔ (๑๓ ร้าน)		
ขนาดพื้นที่ ๑๓.๕ ตร.ม. จำนวน ๒ ร้าน	๔,๐๐๐	๒,๕๐๐
ขนาดพื้นที่ ๙ ตร.ม. จำนวน ๖ ร้าน	๒,๘๐๐	๒,๕๐๐
ขนาดพื้นที่ ๖ ตร.ม. จำนวน ๕ ร้าน	๒,๐๐๐	๒,๐๐๐ (เครื่องต้ม/ผลไม้) ๒,๕๐๐ (อาหารหนัก)
ร้านอาหาร ๑ (๑๘ ร้าน)		
ขนาดพื้นที่ ๑๓.๕ ตร.ม. จำนวน ๒ ร้าน	๖,๐๐๐	๒,๕๐๐
ขนาดพื้นที่ ๙ ตร.ม. จำนวน ๖ ร้าน	๔,๘๐๐	๒,๕๐๐
ขนาดพื้นที่ ๖ ตร.ม. จำนวน ๑๐ ร้าน	๔,๐๐๐	๒,๐๐๐ (เครื่องต้ม/ผลไม้) ๒,๕๐๐ (อาหารหนัก)
ศูนย์อาหารกลางคืน (โซน A)		
ขนาดพื้นที่ ๑๒.๕ ตร.ม. จำนวน ๑๔ ร้าน	๖,๐๐๐	๒,๐๐๐ (เครื่องต้ม/ผลไม้) ๒,๕๐๐ (อาหารหนัก)
ศูนย์อาหารกลางคืน (โซน C)		
ขนาดพื้นที่ ๑๐ ตร.ม. จำนวน ๒๘ ร้าน	๔,๘๐๐	๒,๐๐๐ (เครื่องต้ม/ผลไม้) ๒,๕๐๐ (อาหารหนัก)
ศูนย์อาหารกลางคืน (โซน D)		
ขนาดพื้นที่ ๑๐ ตร.ม. จำนวน ๑๖ ร้าน	๓,๖๐๐	๒,๐๐๐ (เครื่องต้ม/ผลไม้) ๒,๕๐๐ (อาหารหนัก)

๒๓. ผู้ประกอบการต้องชำระค่าสาธารณูปโภค เช่น ค่าจัดเก็บและกำจัดขยะ หรือค่าบริการอื่นๆ ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยได้กำหนดและประกาศใช้ภายหลังจากการลงนามในสัญญาทุกกรณี ผู้ประกอบการจะต้องชำระเงินทั้งจำนวนเป็นเงินสดเป็นรายปี ภายใน ๗ วันทำการ นับตั้งแต่การบอกกล่าวให้ชำระเงินเป็นหนังสือ มีรายละเอียด ดังนี้

๒๓.๑ ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารประเภท ได้แก่ อาหารตามสั่ง อาหารจานเดียว ก๋วยเตี๋ยว ข้าวแกง อาหารอีสาน และอื่นๆ ที่เป็นอาหารหนัก ในอัตรา ๓,๐๐๐ บาทต่อปี (เฉลี่ย ๘.๒๑ บาทต่อวัน)

๒๓.๒ ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารปิ้ง-ย่าง-ทอด อาหารว่างอื่นๆ ขนมคบเคี้ยว ผลไม้ และเครื่องดื่มต่างๆ ในอัตรา ๑,๘๐๐ บาทต่อปี (เฉลี่ย ๔.๙๓ บาทต่อวัน)

๒๔. หากผู้ประกอบการทำผิดสัญญาข้อหนึ่งข้อใด มหาวิทยาลัยมีอำนาจริบเงินค่าประกันตามมูลค่าความเสียหายหรือเรียกเงินเพิ่มกรณีที่มูลค่าความเสียหายเกินกว่าหลักประกัน มหาวิทยาลัยจะคืนเงินประกันของเสียหายให้แก่ผู้ประกอบการ เมื่อผู้ประกอบการพ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาแล้ว

๒๕. มหาวิทยาลัยมีสิทธิบอกเลิกสัญญาอันเนื่องมาจากสาเหตุ ดังต่อไปนี้

๒๕.๑ การขายช่วง/การโอนสิทธิ์

๒๕.๒ การทะเลาะวิวาทของผู้ประกอบการที่ก่อให้เกิดปัญหา

๒๕.๓ การค้างชำระค่าบำรุงสถานที่และได้มีหนังสือทวงแล้วถึง ๒ ครั้ง

๒๕.๔ การหยุดประกอบการโดยไม่ได้รับอนุญาต

๒๕.๕ การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดจนทำให้เกิดความเสียหาย

๒๕.๖ การก้าวร้าวและประพฤติตนไม่สุภาพต่อคณะกรรมการดำเนินงานสวัสดิการร้านค้าร้านอาหาร

๒๖. เมื่อมหาวิทยาลัยพิจารณารับผู้ประกอบการแล้ว มหาวิทยาลัยอาจจะขอให้มีการแก้ไขสัญญา เพิ่มเติมรายละเอียดภายหลังได้ตามความเหมาะสม ภายใต้อัตราคงร่วมกัน

๒๗. หากผู้ประกอบการยื่นเสนอคำร้องขอเข้าประกอบการตามเงื่อนไขนี้ ให้ถือว่าผู้ประกอบการได้ทราบเงื่อนไขเกี่ยวกับเรื่องนี้ทุกประการแล้ว

ใบคำร้องขอเข้าประกอบการให้บริการภายในมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

สถานที่	() โรงอาหาร ๑ () โรงอาหาร ๔ () ศูนย์อาหารกลางคืน โซน C	ลือคเลขที่
ประเภทร้าน : โปรดเลือกได้มากกว่า ๑ ประเภท ตามรายการอาหารที่วางจำหน่าย		
() ข้าวแกง	ไทยพุทธ/มุสลิม	
() อาหารตามสั่ง	ไทยพุทธ/มุสลิม	
() อาหารจานเดียวประเภท ก	อาหารไทยพุทธ ได้แก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ข้าวหน้าเป็ด สุกี้ ข้าวสตู ข้าวหมูทอด ข้าวลาบหมู ข้าวยา ข้าวหน้าปลา ผัดไทย ข้าวคลุกกะปิ	
	อาหารมุสลิม ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ข้าวไก่อบ ข้าวมันไก่ ข้าวหน้าไก่ ข้าวหมกไก่ ข้าวหน้าเป็ด ข้าวสตู สุกี้ ข้าวยา ข้าวหน้าปลา ผัดไทย ข้าวคลุกกะปิ ข้าวต้ม	
() อาหารจานเดียวประเภท ข	ส้มตำ ขนมนึ่ง อาหารประเภทยำ อาหารอีสาน อาหารเจ อาหารมังสวิรัต	
() อาหารจานเดียวประเภท ค	อาหารสำเร็จรูป อาหารประเภทหนึ่ง-ปิ้ง-ย่าง-ทอด	
() เครื่องดื่ม	น้ำดื่ม น้ำหวาน น้ำปั่น น้ำผลไม้ปั่น น้ำอัดลม ไอศกรีม กาแฟ ชา ไมโล โอวัลติน และเครื่องดื่มสำเร็จรูปทุกชนิดที่วางจำหน่ายหรือผลิตขึ้น	
() อาหารว่าง	ขนมขบเคี้ยว ขนมเบร็กเกอร์ อาหารเข้าขนมจีบ-เต้าหู้-เกี๊ยว-ซาลาเปา ขนมหวาน น้ำแข็งไส ขนมไทย ผลไม้	

รายละเอียดของผู้เข้าประกอบการ

๑. ชื่อ-สกุล (นาย/นาง/นางสาว).....อายุ.....ปี
 สัญชาติ.....เชื้อชาติ.....ศาสนา.....ปัจจุบันประกอบอาชีพ.....

๒. ภูมิลำเนาอยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....
 อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....

๓. การศึกษาจบการศึกษาชั้นสูงสุดระดับ.....

๔. ประสบการณ์ในการให้บริการ.....

.....

.....

.....

หลักฐานประกอบคำร้อง (ถ่ายสำเนาอย่างละ ๑ ชุด)
ก. บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ อำเภอ..... จังหวัด.....เมื่อวันที่.....หมดอายุวันที่.....
ข. บัตรประจำตัวผู้เสียภาษีอากรของกรมสรรพากร (ถ้ามี) เลขประจำตัว.....
ค. สำเนาทะเบียนบ้าน

[illegible]

แผนการตกแต่งสถานที่
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

แผนการให้บริการ
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ข้อเสนออื่น
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ.....
(.....)

ผู้ประกอบการร้านค้า
ประทับตรา (ถ้ามี)

หมายเหตุ กรณีที่ช่องว่างให้กรอกรายละเอียดไม่เพียงพอ ให้ทำเพิ่มขึ้นได้ตามความเหมาะสม