



ปฐมนิเทศผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารใน ศูนย์อาหารช่อประดู่ และโรงอาหาร 4 มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

CHO PRADU FOOD CENTER

ศูนย์อาหารช่อประดู่



Property Management
WALAILAK UNIVERSITY

รองศาสตราจารย์ ดร.ศิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์ ผู้อำนวยการศูนย์บริหารทรัพย์สิน



“Co-Creating the Better Life”

“ร่วมสร้างชีวิตที่ดีขึ้น”





“นโยบายที่สำคัญเกี่ยวกับศูนย์อาหาร”



“แม่ครัวสะอาด”



มีสุขอนามัยที่ดี
อาบน้ำ สระผม
แปรงฟันให้สะอาด
เป็นประจำ

ใส่ผ้า
ปิดปาก

ใส่หมวก
ที่สะอาด
และเก็บผม
ให้มิดชิด

สวมใส่
เสื้อผ้าสะอาด
และต้องใส่เสื้อ
มีแขน

ใส่ผ้ากันเปื้อน
ที่สะอาด

เล็บตัดสั้น
และสะอาด



ผ่านการตรวจโรค
1.วัณโรค 2.ไทฟอยด์
3.ไวรัสตับอักเสบ 4.ซาลโมเนลลา



ห้ามใส่เครื่องประดับ ต่างหู แหวน
สร้อยพระ นาฬิกา กำไลข้อมือ
สายสัญญาณ



ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนจับหรือ
ปรุงอาหารและควรใส่ถุงมือหรือใช้ที่คีบ
ทัพพี จับ/ตักอาหาร



ไม่ควรสัมผัสอาหารเมื่อป่วยเป็นโรคที่
ติดต่อได้ เช่น โรคหวัด ท้องเสีย ตาแดง
หรือมีบาดแผลที่มี/นิ้ว/แขน



ไม่พูดคุยระหว่างเตรียม ปรุง และตักอาหารจำหน่าย



ด้วยความปรารถนาดีจาก
ครูบ๋องและนักวิจัยจริง

ผลงานการวิจัย โครงการวิจัยด้านการส่งเสริมความรู้ในการจัดการความปลอดภัยการบริการอาหารโรงเรียน
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล





แนวปฏิบัติในการควบคุมคุณภาพการบริการและคุณภาพ
อาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการ



Property Management
WALAILAK UNIVERSITY

ศูนย์บริหารทรัพย์สิน



ส่วนที่ 1 การบริหารจัดการร้านค้า

1. การปฐมนิเทศ ผู้ประกอบการที่ผ่านการสอบสัมภาษณ์ และ จัดทำสัญญากับทางมหาวิทยาลัยแล้ว จะต้องเข้ารับการปฐมนิเทศ เพื่อรับทราบข้อกำหนด และรับเล่มคู่มือการตรวจประเมินเก็บคะแนนตลอดระยะเวลาสัญญา
2. การประชุมระหว่างศูนย์บริหารงานทรัพย์สินและผู้ประกอบการ งานร้านค้าร้านอาหาร ศูนย์บริหารทรัพย์สิน มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ กำหนดให้มีการจัดประชุมระหว่างมหาวิทยาลัยและผู้ประกอบการอย่างสม่ำเสมอ โดยมีแนวทางดังนี้
 - 2.1 การประชุมรายภาคการศึกษา เพื่อนำเสนอผลตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานด้านกายภาพเพื่อรับทราบผลการประเมิน
 - 2.2 การประชุมเพื่อแจ้งผลตรวจประเมินด้านชีวภาพ ปีละ 2 ครั้ง
 - 2.3 ผู้ประกอบการจะต้องเข้าร่วมประชุมเพื่อรับทราบผลการประเมินผลคะแนนด้วยตนเอง หรือมอบหมายผู้รับผิดชอบเป็นตัวแทนโดยทำหนังสือมอบอำนาจอย่างเป็นทางการ



ส่วนที่ 2 การควบคุมมาตรฐาน และคุณภาพการบริการ

ด้วยมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ให้ความสำคัญกับการควบคุมมาตรฐาน และ คุณภาพการบริการของผู้ประกอบการในมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ จึงกำหนดให้มีมาตรการการควบคุมบริหารจัดการเกี่ยวกับมาตรฐาน และคุณภาพการบริการ โดยในการควบคุมมาตรฐานของผู้ประกอบการ จัดให้มีการประเมิน 2 ส่วน โดยใช้แบบตรวจในการเก็บคะแนนประเมินด้านต่าง ๆ โดยมีคะแนนรวม 100 คะแนน มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1) การตรวจประเมินด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพสำหรับร้านอาหารตามข้อบังคับของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (ภาคผนวก 2 แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพ สำหรับร้านค้าร้านอาหาร) ในแต่ละปีจะมีการตรวจประเมิน 3 ครั้ง โดยมีคะแนนรวมในส่วนนี้ 60 คะแนน



ส่วนที่ 2 การควบคุมมาตรฐาน และคุณภาพการบริการ

2) การตรวจประเมินด้านมาตรฐานของผู้ประกอบการด้านชีวภาพตามเกณฑ์การตรวจมาตรฐานทางแบคทีเรีย และการตรวจหาจำนวนปนเปื้อนแบคทีเรีย เช่น ภาชนะใส่อาหาร เขียง จาน ภาชนะสัมผัสอาหาร เช่น ช้อน ส้อม ตะเกียบ ถ้วยน้ำ อาหาร และ มือผู้สัมผัสอาหาร ใช้แบบตรวจร้านอาหารทางแบคทีเรีย (ภาคผนวก 3 แบบประเมินมาตรฐานด้านชีวภาพของผู้ประกอบการ) ในแต่ละปีจะมีการตรวจประเมิน 2 ครั้ง โดยมีคะแนนรวมในส่วนนี้ 40 คะแนน

โดยกระบวนการควบคุมมาตรฐานและคุณภาพการบริการร้านค้าร้านอาหาร มีดังนี้



1. การตรวจประเมินด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหารตามข้อบังคับของกรมอนามัย กระทรวง สาธารณสุข

การตรวจประเมินในส่วนนี้ มีกระบวนการ ดังนี้

1.1 มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินคุณภาพด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับร้านอาหาร ตามคำสั่งเลขที่ 1180/2560 ดังแสดงในภาคผนวก 1 โดยมีรายนามต่อไปนี้

- 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วาริท เจาะจิตต์ ประธานกรรมการ
- 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พวงทิพย์ ภู่งงศ์ กรรมการ
- 3) อาจารย์ ดร.ประเสริฐ มากแก้ว กรรมการ
- 4) อาจารย์นภดล ปรีชา กรรมการ
- 5) อาจารย์จารุเนตร เพ็ชรชู กรรมการ
- 6) นายสรวิฑูฒิ ปานประยูร กรรมการ
- 7) พนักงานบริการทั่วไป กรรมการ
- 8) เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป ศูนย์บริหารทรัพย์สิน กรรมการและเลขานุการ



1. การตรวจประเมินด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหารตามข้อบังคับของกรมอนามัย กระทรวง สาธารณสุข

โดยคณะกรรมการฯ ชุดนี้ ทำหน้าที่ให้มีการจัดทีมตรวจประเมินผลทางกายภาพและด้านชีวภาพ และดำเนินการพัฒนาคุณภาพของระบบควบคุมสุขาภิบาลอาหารภายในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น

1.2 คณะกรรมการฯ ดำเนินการตรวจประเมินคุณภาพด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพสำหรับร้านอาหารปีละ 3 ครั้ง ยกเว้นกรณีที่มีมหาวิทยาลัยมีเหตุสุดวิสัย ไม่สามารถดำเนินการประเมินได้ซึ่งให้เป็นที่ไปตามแต่ละกรณีไป

1.3 เกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพ สำหรับร้านค้าร้านอาหาร เป็นไปตามแบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามเอกสารภาคผนวก 2 แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพ สำหรับร้านค้าร้านอาหาร



1. การตรวจประเมินด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหารตามข้อบังคับของกรมอนามัย กระทรวง สาธารณสุข

1.4 คณะกรรมการประเมินคุณภาพด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพสำหรับ
ร้านอาหาร จะดำเนินการแจ้งช่วงระยะเวลาในการตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า

1.5 คณะกรรมการประเมินคุณภาพด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพสำหรับ
ร้านอาหารจะดำเนินการแจ้งผลการประเมินให้กับผู้ประกอบการทราบภายใน 7 วัน นับจากวันที่ตรวจ
ประเมิน โดยเชิญผู้ประกอบการเข้ารับฟังผลการประเมินอย่างเป็นทางการเพื่อให้ผู้ประกอบการปรับปรุง
แก้ไขในด้านที่ไม่ได้มาตรฐานให้แล้วเสร็จภายใน 7 วัน นับจากวันที่ได้รับผลประเมิน ยกเว้นได้ทำหนังสือ
ขอขยายเวลาถึงคณะกรรมการประเมินคุณภาพด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร และ
ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้ขยายเวลาได้



1. การตรวจประเมินด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหารตามข้อบังคับของกรมอนามัย กระทรวง สาธารณสุข

1.6 กรณีผู้ประกอบการไม่ได้ดำเนินการปรับปรุง หรือเมื่อครบกำหนด 7 วัน
นับจากได้รับทราบผลประเมินแล้วยังดำเนินการไม่เรียบร้อยให้ถือว่า
ผู้ประกอบการผิดสัญญา ศูนย์บริหารทรัพย์สินจะทำหนังสือแจ้งเตือนเป็นลาย
ลักษณ์อักษร และรายงานผลต่อคณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน การใช้
ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคารเพื่อนำไปเป็นส่วนหนึ่งในการพิจารณาต่อ
สัญญา หรือยกเลิกสัญญา



2. การควบคุมมาตรฐานของผู้ประกอบการด้าน ชีวภาพตามเกณฑ์การตรวจมาตรฐานทางแบคทีเรีย

ในการควบคุมมาตรฐานของผู้ประกอบการด้านชีวภาพตามเกณฑ์การตรวจมาตรฐานทางแบคทีเรียมีกระบวนการตรวจประเมินโดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ตามคำสั่งเลขที่ 1180/2560 โดยทำหน้าที่จัดให้มีทีมตรวจประเมินผลทางชีวภาพ และพัฒนาคุณภาพของระบบควบคุมสุขาภิบาลอาหารภายในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น โดยมีกระบวนการดังนี้



2. การควบคุมมาตรฐานของผู้ประกอบการด้าน ชีวภาพตามเกณฑ์การตรวจมาตรฐานทางแบคทีเรีย

2.1 คณะกรรมการฯ ดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานของผู้ประกอบการด้านชีวภาพตามเกณฑ์การตรวจมาตรฐานทางแบคทีเรีย ปีละ 2 ครั้ง ยกเว้นกรณีที่มีมหาวิทยาลัยมีเหตุสุดวิสัย ไม่สามารถประเมินได้ซึ่งให้เป็นที่ไปตามแต่ละกรณีไป

2.2 เกณฑ์ในการตรวจประเมินมาตรฐานด้านชีวภาพของผู้ประกอบการเป็นที่ไปตามเอกสารภาคผนวก 3 แบบประเมินมาตรฐานด้านชีวภาพของผู้ประกอบการ

2.3 คณะกรรมการฯ จะดำเนินการแจ้งช่วงระยะเวลาในการตรวจประเมินมาตรฐานด้านชีวภาพของผู้ประกอบการให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า



2. การควบคุมมาตรฐานของผู้ประกอบการด้าน ชีวภาพตามเกณฑ์การตรวจมาตรฐานทางแบคทีเรีย

2.4 คณะกรรมการฯ จะดำเนินการแจ้งผลการประเมินมาตรฐานด้านชีวภาพ โดยเชิญผู้ประกอบการเข้ารับฟังผลการประเมินอย่างเป็นทางการ และ แจ้งให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไข ในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

โดยศูนย์บริหารงานทรัพย์สินจะจัดประชุมเพื่อแจ้งผลการประเมินปีละ 2 ครั้ง ยกเว้นกรณีสุดวิสัยที่มหาวิทยาลัยไม่สามารถจัดประชุมได้

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องเข้าร่วมประชุมด้วยตนเอง หรือมอบหมายผู้รับผิดชอบเป็นตัวแทน โดยทำหนังสือมอบหมายอย่างเป็นทางการ ศูนย์บริหารทรัพย์สินจะทำหนังสือแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร และรายงานผลต่อคณะกรรมการบริหารทรัพย์สินการใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคารเพื่อพิจารณาความผิด และบทลงโทษต่อไป ทั้งนี้ ให้นำไปเป็นส่วนหนึ่งในการพิจารณาต่อสัญญา หรือยกเลิกสัญญาในกรณีที่มีการแจ้งเตือนเกี่ยวกับมาตรฐานทางชีวภาพของผู้ประกอบการ เป็นลายลักษณ์อักษรมากกว่า 2 ครั้งขึ้นไป ในระยะสัญญา 2 ปี (นับจากวันที่ลงนามทำสัญญา)



ส่วนที่ 3 ระบบการร้องเรียนของลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ

ในการบริหารจัดการร้านค้าร้านอาหาร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ศูนย์บริหารงานทรัพย์สิน จะจัดช่องทางให้ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการสามารถร้องเรียน หรือแจ้งเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐาน การให้บริการกับนักศึกษา บุคลากร และผู้ใช้บริการทั่วไป โดยเกี่ยวข้องกับประเด็นความไม่สะอาด สุขอนามัย ความปลอดภัย หรือพฤติกรรมของผู้ประกอบการ ผ่านช่องทาง Google Form ซึ่งกำหนดให้ คำร้องเรียนมีผลเมื่อมีการระบุชื่อ-สกุล และเบอร์โทรศัพท์ผู้ร้องเรียน โดยศูนย์บริหารงานทรัพย์สิน จะปกปิดชื่อและรายละเอียดของผู้ร้องเรียนเป็นความลับ



ส่วนที่ 3 ระบบการร้องเรียนของลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ

ในกรณีที่มีภาพถ่ายหรือหลักฐานเชิงประจักษ์ และผู้ร้องเรียนไม่ประสงค์ที่จะเปิดเผยชื่อ ผู้ร้องเรียนสามารถส่งภาพถ่ายหรือหลักฐานเชิงประจักษ์ผ่านช่องทางดังกล่าวได้หรือส่งเอกสาร ที่ศูนย์บริหารทรัพย์สิน มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ปิดผนึกซอง จ่าหน้าถึงผู้อำนวยการศูนย์บริหารทรัพย์สิน เมืองานร้านค้าร้านอาหาร ศูนย์บริหารงานทรัพย์สินได้รับคำร้องเรียนแล้ว มีกระบวนการในการบริหารจัดการดังนี้

1. งานร้านค้าร้านอาหาร ศูนย์บริหารงานทรัพย์สิน โดยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ ลงพื้นที่ร้านค้า ที่ได้รับคำร้องเรียนภายใน 24 ชั่วโมงที่ได้รับทราบคำร้องเรียน เพื่อตรวจสอบข้อเท็จจริงและแจ้งเตือนผู้ประกอบการทั้งโดยวาจาและลายลักษณ์อักษร ก่อนดำเนินการแจ้งผลให้กับผู้ร้องเรียนรับทราบ ทั้งนี้ผู้ประกอบการต้องลงลายมือชื่อรับทราบ การแจ้งเตือนจากทางมหาวิทยาลัย และให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขในส่วนที่บกพร่องให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลา 7 วัน



ส่วนที่ 3 ระบบการร้องเรียนของลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ

2. หลังจากระยะเวลา 7 วัน เจ้าหน้าที่ศูนย์บริหารทรัพย์สิน ติดตามผลการปรับปรุงการให้บริการของร้านค้าร้านอาหารเพื่อดำเนินการรายงานผลต่อผู้อำนวยการศูนย์บริหารทรัพย์สิน ในกรณีที่ไม่ได้มีการปรับปรุงให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน ให้ผู้อำนวยการศูนย์บริหารทรัพย์สินส่งหนังสือตักเตือนอย่างเป็นทางการเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อให้ปรับปรุงการดำเนินงานให้ได้มาตรฐานโดยมีกำหนดระยะเวลาในการตรวจประเมิน 7 วัน

3. หลังจากระยะเวลา 7 วัน เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ ติดตามผลการปรับปรุงการให้บริการของร้านค้าร้านอาหาร หากผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารยังเพิกเฉยมิได้ดำเนินการใด ๆ ให้รายงานผลต่อคณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน การใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคาร เพื่อพิจารณาความผิดและบทลงโทษต่อไป ทั้งนี้ ให้นำไปเป็นส่วนหนึ่งในการพิจารณาต่อสัญญา หรือ ยกเลิกสัญญาในกรณีที่มีการแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรมากกว่า 3 ครั้งขึ้นไป ในระยะสัญญา 1 ปี (นับจากวันที่ลงนามทำสัญญา)



ทั้งนี้ หากคณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน การใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่
อาคาร พิจารณาว่ามีความผิดจริง มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์มีสิทธิในการยกเลิกสัญญา
โดยจะนำเรียนเสนอต่ออธิการบดีเพื่อดำเนินการยกเลิกสัญญาต่อไป ผลการพิจารณาของ
คณะกรรมการถือเป็นยุติเด็ดขาด จะอุทธรณ์หรือนำไปฟ้องร้องคดี มิได้ทั้งสิ้น หรือจะ
เรียกร้องค่าเสียหายหรือค่าใช้จ่ายใด ๆ มิได้



ส่วนที่ 4 การอุทธรณ์ ร้องทุกข์

เพื่อแสดงถึงการเป็นองค์กรธรรมรัฐ ในกรณีที่ผู้ประกอบการได้รับหนังสือตักเตือน หรือการแจ้งผลการพิจารณาความผิด และบทลงโทษจากทางมหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการ ร้านค้าและร้านอาหาร สามารถดำเนินการดังนี้

1. ผู้ประกอบการมีสิทธิ์เสนออุทธรณ์ร้องทุกข์ต่อคณะกรรมการบริหารทรัพย์สินการใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคาร มหาวิทยาลัย ในกรณีที่มีข้อโต้แย้งต่อการประเมินโดยให้ผู้ประกอบการยื่นข้อเสนอมติอุทธรณ์ร้องทุกข์ ภายใน 7 วัน นับตั้งแต่วันที่รับแจ้งผลการประเมินโดยแนบหลักฐานเพื่อประกอบการอุทธรณ์



ส่วนที่ 4 การอุทธรณ์ ร้องทุกข์

2. คณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน การใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคาร จะพิจารณาข้ออุทธรณ์ของผู้ประกอบการ หากข้ออุทธรณ์และเอกสารหลักฐานเป็นที่ประจักษ์ ให้คณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน การใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคารพิจารณาขออุทธรณ์ดังกล่าว หากในกรณีที่หลักฐานไม่เพียงพอ คณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน การใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคารสามารถปฏิเสธไม่รับอุทธรณ์ในประเด็นดังกล่าว

ทั้งนี้ คำตัดสินของคณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน การใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคารให้เป็นอันสิ้นสุด ไม่สามารถนำไปประกอบการฟ้องร้องคดีใดมิได้ทั้งสิ้น และจะเรียกร้องค่าเสียหายหรือค่าใช้จ่ายใด ๆ มิได้

3. หากการอุทธรณ์นั้นเกิดขึ้นระหว่างการคัดเลือกร้านค้าร้านอาหาร ให้ชะลอการพิจารณา และการคัดเลือกเฉพาะพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับร้านค้าร้านอาหารนั้น ๆ



ส่วนที่ 5 การให้รางวัล

เพื่อเป็นการส่งเสริมและให้กำลังใจต่อผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารที่มีการดำเนินงานอย่างเป็นเลิศ ศูนย์บริหารทรัพย์สินจะนำคะแนนการประเมินผลรวมทุกประเภทมาพิจารณาให้รางวัลกับผู้ประกอบการ ดังนี้

1. ผู้ประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานและได้รับคะแนนสูงสุด 3 ลำดับแรก รับโล่รางวัล พร้อมใบประกาศนียบัตรจากอธิการบดีมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ในที่ประชุมบริหารของมหาวิทยาลัย
2. ผู้ประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานรับใบประกาศจากทางมหาวิทยาลัย



ส่วนที่ 6 การบอกเลิกสัญญา

ในการกำกับติดตามและควบคุมมาตรฐานของผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในศูนย์อาหาร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ มีการบอกเลิกสัญญาดังนี้

1. ผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารใดได้รับคำตักเตือนจากคณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน การใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคารอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรมากกว่า 3 ครั้ง ให้ผู้อำนวยการศูนย์บริหารงานทรัพย์สิน นำประเด็นเข้าพิจารณาในที่ประชุมคณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน การใช้ประโยชน์ในที่ดินและพื้นที่อาคารพิจารณาการบอกเลิกสัญญาต่อไป



ส่วนที่ 6 การบอกเลิกสัญญา

2. มหาวิทยาลัยขอสงวนสิทธิ์ในการบอกเลิกสัญญาก่อนระยะเวลา 2 ปี หากพบว่าผู้ประกอบการละเมิดสัญญา โดยผลการพิจารณาของคณะกรรมการให้ถือเป็นยุติเด็ดขาด จะอุทธรณ์หรือนำไปฟ้องร้องคดีใด ๆ มิได้ ทั้งสิ้นและจะเรียกร้องค่าเสียหายหรือค่าใช้จ่ายไม่ได้
3. ทั้งนี้ ในส่วนของบทลงโทษให้ดำเนินการตามที่กำหนดไว้ในสัญญา
4. มหาวิทยาลัยสามารถยกเลิกสัญญาได้ทันที ถ้ามีการกระทำอันละเมิดต่อบุคคลหรือหน่วยงานที่ก่อให้เกิดผลกระทบกับภาพลักษณ์มหาวิทยาลัยฯ



ส่วนที่ 7 การต่อสัญญา

1. ผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหาร เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาตามสัญญาที่ไม่ได้ถูกบอกเลิกสัญญา หรือเข้าเงื่อนไขการบอกเลิกสัญญา ที่มีคะแนนประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาล ตั้งแต่ 80 คะแนนขึ้นไป จะได้รับการต่อสัญญาโดยอัตโนมัติ

2. ผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารที่ไม่ได้ต่อสัญญาโดยอัตโนมัติ มีสิทธิ์ในการยื่นใบสมัคร เพื่อเข้ารับการคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในโอกาสต่อไป



Property Management
WALAILAK UNIVERSITY

ขอขอบคุณ

๑