ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
เรื่อง รับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
ณ โรงอาหาร อาคารพระจอมเกล้าราชานุสรณ์ ๑๙๐ ปี
พ.ศ. 2566

เพื่อให้การบริหารจัดการการรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ณ โรงอาหาร (คูหาที่ 7) อาคารพระจอมเกล้าราชานุสรณ์ ๑๙๐ ปี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงกำหนดให้ผู้ประกอบการปฏิบัติ ดังนี้

1. หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

1.1 เพื่อจำหน่ายอาหารตามสั่ง และก๋วยเตี๋ยวไก่ จำนวน 1 คูหา

กระบวนและวิธีการปรุงอาหาร (คะแนน 30)

- ความสะอาดโดยรวม
- วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร

การทดสอบโดยการชิมอาหาร จำนวนผู้ชิม 30 ท่าน (คะแนน 40)

- ปริมาณที่เหมาะสม
- รสชาดของอาหาร
- ความสะอาดและความปลอดภัยในอาหาร

การสัมภาษณ์ (คะแนน 30)

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจะต้องเตรียมวัตถุดิบมาปรุงต่อหน้าคณะกรรมการ ตรวจสอบกระบวนการประกอบอาหาร และจัดทำอาหารมาเสนอให้คณะกรรมการฯ พิจารณา เพื่อชิมให้คะแนน โดย 1 จาน ต้องมีขนาด และราคาขายตามจริง ดังนี้

1) อาหารจานเดียว (ราดหน้า) ปรุงต่อหน้าคณะกรรมการ
   - ราดหน้าหมู
   - ราดหน้าทะเล
2) ก๋วยเตี๋ยวไก่ (เกาเหลา) ทำสำเร็จ

1.2 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารต้องแนบรายการอาหาร ราคาอาหาร และจัดขนาดจานจริง พร้อมราคา ณ วันชิมอาหาร

2. วัน เวลา และสถานที่

2.1 ผู้สมัครสามารถดาวน์โหลดเอกสาร/ขอรับเอกสาร แสดงความประสงค์ได้ที่

- https://www.facebook.com/BPUU.KMUTT
- กลุ่มงานจัดการผลประโยชน์และทรัพย์สิน สำนักงานอธิการบดี อาคารสัมมนา (S2) โทร. 02-470-8320-3 ในวันเวลาราชการ

2.2 สามารถยื่นเอกสารแสดงความประสงค์ได้ตั้งแต่วันออกประกาศจนถึงวันที่ 12 พฤษภาคม 2566

2.3 กระบวนการและวิธีการปรุงอาหาร / ชิมอาหาร ณ โรงอาหาร อาคารพระจอมเกล้าราชานุสรณ์ ๑๙๐ ปี (S14) ในวันที่ 18 พฤษภาคม 2566 เวลา 10.00 – 12.00 น.

2.4 วันสัมภาษณ์ ประกาศรายชื่อ วันเวลา และสถานที่ จะประกาศในวันที่ 22 พฤษภาคม 2565 เวลา 09.00 น.

3. ข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายสินค้าอุปโภค บริโภค

3.1 ผู้ได้รับการคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญา และประกาศของมหาวิทยาลัยฯ และข้อกำหนดอื่น ๆ ที่จะมีขึ้นเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าอุปโภค บริโภค

3.2 ผู้ประกอบการต้องปิดประกาศราคาสินค้าทุกชนิดไว้หน้าสถานประกอบการให้ชัดเจน

3.3 ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบครุภัณฑ์ประจำร้าน หากมีการชำรุดหรือเกิดความเสียหายผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ ชดใช้ จัดหา บูรณะซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยเหมือนเดิม ภายในเวลาที่กำหนดให้ หากไม่ดำเนินการมหาวิทยาลัยเข้าดำเนินการแทนผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้น

3.4 สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ภายในบริเวณสถานประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง

3.5 ผู้ประกอบการต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อมหาวิทยาลัยมีหนังสือเชิญประชุม หากไม่สามารถเข้าประชุมได้ต้องมอบหมายให้ตัวแทนเข้าประชุมแทน

3.6 ผู้ประกอบการ และลูกจ้างของผู้ประกอบการทั้งหมดต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและมีกิริยาสุภาพเรียบร้อย

3.7 ผู้ประกอบการจะต้องนำทรัพย์สินของตนออกจากมหาวิทยาลัยฯ ภายใน 7 วัน หลักจากวันสิ้นสุดสัญญา หรือวันบอกเลิกสัญญา หากพ้นกำหนดนี้ยังคงไม่ได้นำทรัพย์สินของตนออกจากมหาวิทยาลัยฯ มหาวิทยาลัยฯจะไม่รับผิดชอบต่อทรัพย์สินนั้นหากมีการเคลื่อนย้าย และผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายและค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้น

3.8 ผู้ประกอบการต้องแต่งตัวตามที่มหาวิทยาลัยฯกำหนด

4. การทำสัญญา

4.1 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจากมหาวิทยาลัยจะต้องทำสัญญาให้บริการตามสัญญาที่มหาวิทยาลัยกำหนดกับมหาวิทยาลัย ภายใน 7 วันนับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง

โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1) เงินค่าบำรุงโรงอาหาร ปีละ 12,000.- บาท (หนึ่งหมื่นสองพันบาท)

2) วางหลักประกันสัญญาให้มหาวิทยาลัยยึดถือไว้ขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกัน จำนวน 20,000.- บาท

โดยชำระผ่านช่องทาง Internet Banking ของธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน) สาขา มจธ. ชื่อบัญชี “มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี” เลขที่ 037-7-00008-8

หลักประกันนี้จะคืนให้ผู้ประกอบการโดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน 30 วันนับถัดจากวันที่ผู้ประกอบการพ้นจากข้อผูกพันเกี่ยวกับความรับผิดชอบตามสัญญากับมหาวิทยาลัยแล้ว

เอกสารประกอบการทำสัญญา

1) ผู้ประกอบการที่เป็นนิติบุคคลต้องมีสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทสำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง
2) ผู้ประกอบการประเภทร้านค้าจะต้องมีสำเนาหนังสือจดทะเบียนพาณิชย์หรือใบทะเบียนการค้า ใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง
3) ผู้ประกอบการประเภทบุคคลธรรมดาจะต้องมีสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษีอากร (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

5. ข้อห้ามปฏิบัติของผู้ประกอบการ
   5.1 ห้ามจำหน่ายสิ่งผิดกฎหมาย สุรา และของมึนเมาทุกชนิด
   5.2 ห้ามมีการเล่นการพนันทุกชนิดในบริเวณสถานประกอบการ
   5.3 ห้ามทะเลาะวิวาท หรือส่งเสียงดัง หรือกระทำการอื่นใดอันไม่สงบเรียบร้อย หรือก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น
   5.4 ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิด ณ บริเวณสถานประกอบการ และในบริเวณโรงอาหาร
   5.5 ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงในบริเวณร้านค้าหรือสถานประกอบการให้ผิดไปจากลักษณะที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด
   5.6 ห้ามปิดประกาศ หรือโฆษณาใด ๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยฯ
   5.7 ห้ามมิให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือโอนสิทธิให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่บางส่วน
   5.8 ห้ามผู้ประกอบการจ้างแรงงานต่างด้าวที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย เว้นแต่แรงงานดังกล่าวจะมีใบอนุญาตให้ทำงานได้ตามกฎหมายให้ผู้ประกอบการแจ้งให้กลุ่มงานจัดการผลประโยชน์และทรัพย์สินทราบด้วย
6. ข้อปฏิบัติทางด้านสุขลักษณะ

6.1 ผู้ประกอบฯ ต้องดูแลร้านของตนให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ และสามารถให้คณะกรรมการฯ เข้าตรวจสอบได้ตลอดเวลา

6.2 ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะ และต้องแยกประเภทขยะเปียก ขยะแห้งก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้

6.3 ผู้ประกอบการ และลูกจ้างต้องมีการตรวจสุขภาพรวมทั้งส่งผลการตรวจร่างกายว่ามีสุขภาพดี แข็งแรงและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง พร้อมผลการตรวจอุจจาระ เจาะเลือดตรวจไวรัสตับอักเสบบี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หากผลการตรวจแจ้งว่ามีการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจจะต้องหยุดประกอบการทันที จนกว่าอาการจะพ้นจากการแพร่เชื้อโรคแล้ว

6.4 ผู้ประกอบการและลูกจ้าง ต้องให้บริการด้วยกิริยาวาจาที่สุภาพและมีมารยาท การแต่งกายต้องสะอาดเรียบร้อย และต้องรักษาความสะอาดส่วนตัว โดยเฉพาะเล็บมือ ผิวหนัง ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมสีขาว หรือสีอ่อน

6.5 ผู้ประกอบการและลูกจ้าง ต้องไม่จับต้องสิ่งสกปรก ไม่จับใบหน้า ไม่แคะจมูก ตา ขณะปฏิบัติงาน ให้ล้างมือด้วยสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานและหลังจากเข้าห้องน้ำ

6.6 การชิมอาหารให้ใช้ช้อนสำหรับชิมโดยเฉพาะห้ามใช้ภาชนะสำหรับปรุงอาหารตักชิม

6.7 ผู้ประกอบการและลูกจ้าง ต้องไม่ไอหรือจามรดอาหาร และภาชนะที่ใส่อาหาร ไม่คุยหรือหัวเราะเสียงดังเพราะน้ำลายอาจกระเด็นลงอาหาร

6.8 ผู้ประกอบการและลูกจ้างต้องไม่ใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ให้ใช้อุปกรณ์สำหรับตัก คีบ ฯลฯ อาหารโดยเฉพาะและจับต้องภาชนะให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ เช่น ไม่จับปากถ้วยหรือแก้ว

6.9 ให้วางอาหาร เครื่องปรุง และภาชนะ ให้สูงจากพื้นไม่ต่ำกว่า 60 เซนติเมตร

6.10 ส่วนประกอบที่ใช้ในการปรุงอาหารต้องมีคุณภาพดี และสด เครื่องปรุงรสอาทิ ผงชูรส น้ำปลา น้ำส้มสายชู ต้องใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข สีที่ใช้ในการผสมอาหารต้องเป็นสีที่ใช้ผสมอาหารเท่านั้น ห้ามใช้สารเคมีอันใด ที่ อย. ไม่อนุญาตให้ใช้ในการประกอบอาหาร

6.11 ผู้ปรุงและผู้ให้บริการต้องงดเว้นสิ่งเสพติด เช่น บุหรี่ เมี่ยง หมาก ลูกอม หรือสิ่งใดที่มีลักษณะดังกล่าวขณะปฏิบัติงาน

6.12 ไม่ใช้ผ้าเช็ดโต๊ะไปเช็ดอุปกรณ์และการปรุงอาหาร และการบริการ ให้มีผ้าเช็ดมือ ช้อน และจานต่างหาก

7. ข้อปฏิบัติด้านความปลอดภัย

7.1 ผู้ประกอบการต้องจัดหาและติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ารั่ว และไฟฟ้าลัดวงจรที่ได้มาตรฐานตามจุดที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด

7.2 ตู้ไอศกรีมหรือตู้แช่เย็นต้องมีอุปกรณ์ป้องกันไฟรั่วที่ได้มาตรฐาน

7.3 ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามมาตรการรักษาความปลอดภัยที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนด และแจ้งรายชื่อผู้ให้บริการทั้งหมดให้มหาวิทยาลัยฯ ทราบ

7.4 ห้ามพักค้างคืน หรือนำผู้อื่นเข้ามาพักหรือมั่วสุมในสถานที่ที่ให้บริการ

บทลงโทษ หากผู้ประกอบการกระทำผิดตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยจะมีการตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร 3 ครั้ง โดยมหาวิทยาลัยจะนำผลการตักเตือนมาประกอบการพิจารณาบอกเลิกสัญญา หรือไม่ต่อสัญญาในครั้งต่อไป รวมทั้งริบเงินประกันสัญญาตามสัดส่วนความเสียหายที่เกิดขึ้น ซึ่งผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ กับมหาวิทยาลัยไม่ได้

ประกาศ ณ วันที่ 28 เมษายน พ.ศ. 2566

(ผศ.ดร.มารอง ผดุงสิทธิ์)

รักษาการแทนผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายบริหารการเงินทรัพย์สิน และสารสนเทศ