



## ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

### เรื่อง การคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารและอาหารว่าง ภายในศูนย์อาหารเวียงบัว มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ด้วยมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ มีความประสงค์จะคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อดำเนินการจำหน่ายอาหารและอาหารว่าง ภายในศูนย์อาหารเวียงบัว มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ จำนวน 6 ร้าน ดังมีรายละเอียดตามเงื่อนไขแนบท้ายประกาศ ดังนี้

1. ประเภทร้านอาหาร ชั้น 1

- 1.1 อาหารจานเดียว จำนวน 1 ร้าน
- 1.2 ขนมจีน, ข้าวซอย จำนวน 1 ร้าน
- 1.3 ของทานเล่น และของหวาน จำนวน 3 ร้าน

ได้แก่ (1) ลูกชิ้น

(2) ขนมหวาน, ไอศกรีม

(3) โรตีสี / ของนึ่ง

2. ประเภทร้านอาหาร ชั้น 2 อาหารประเภทเส้น จำนวน 1 ร้าน

3. สถานที่และระยะเวลาการรับ และยื่นข้อเสนอ

3.1 การขอรับรายละเอียดและยื่นใบสมัคร ให้ขอรับรายละเอียดได้ที่สำนักงานบริหารและจัดการทรัพย์สิน ตั้งแต่วันที่ 16 – 23 กันยายน 2563 ในวันและเวลาราชการ (ยกเว้นวันที่ 23 ก.ย 63 ให้ยื่นภายในเวลา 15.00 น) หรือสอบถามทางโทรศัพท์ หมายเลข 053 –885367-8

3.2 ประกาศผลการคัดเลือกรอบแรกโดยพิจารณาจากใบสมัคร ในวันที่ 24 กันยายน 2563 ของสำนักงานบริหารและจัดการทรัพย์สิน มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ผ่านเว็บไซต์ [www.asset.cmru.ac.th](http://www.asset.cmru.ac.th)

3.3 คัดเลือกรอบสอง ในวันศุกร์ ที่ 25 กันยายน 2563 โดยพิจารณาจากขั้นตอนการปรุงอาหาร ณ ศูนย์อาหารเวียงบัว ตั้งแต่เวลา 9.00 – 11.00 น. และนำเสนออาหาร ณ อาคารคหกรรม เวลา 11.30 น.

3.4 ผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดเลือกจะต้องมีการทำสัญญากับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ภายในวันพฤหัสบดี ที่ 1 ตุลาคม 2563 หากผู้ได้รับการคัดเลือกไม่มา ทำสัญญาภายในกำหนด จะถือว่าสละสิทธิ์การกระทำใด ๆ และจะเรียกร้องใด ๆ มิได้ ขอสงวนสิทธิ์ที่จะเรียกผู้รับการคัดเลือกอันดับรองลงมาพิจารณาแทน

4. หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้จำหน่ายอาหาร

4.1 ควบคุมดูแลในเรื่องปริมาณ คุณภาพ ความสะอาด สุขอนามัย และความหลากหลายของชนิดอาหาร

4.2 ดูแลการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบประปา และระบบสาธารณูปโภคอื่น ๆ ให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่กำหนด

4.3 ปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ที่เกี่ยวข้องโดยเคร่งครัด

4.4 รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ดังต่อไปนี้

(1) ค่าเช่ารายปี ในอัตราปีละ 40,000 บาท โดยแบ่งชำระเป็น 2 งวด

- งวดที่ 1 ในวันทำสัญญา

- งวดที่ 2 ภายในวันที่ 15 ธันวาคม 2563

(2) ค่าน้ำ ค่าไฟ ตามที่ใช้จริงที่ปรากฏตามมาตรวัด

6. หลักประกันสัญญาและประกันความเสียหาย

ผู้จำหน่ายอาหารที่ได้รับการคัดเลือกจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ จะต้องวางประกันสัญญา เป็น จำนวนเงิน 4,000 บาท (สี่พันบาทถ้วน) ในวันที่ทำสัญญา หลักประกันนี้จะคืนให้เมื่อพ้นจากข้อผูกพันภาระ ความรับผิดชอบตามสัญญาที่ได้ทำไว้กับมหาวิทยาลัย

7. ระยะเวลาการจำหน่ายอาหารและการประเมินผล

มีกำหนดเวลา 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ลงนามในสัญญา และจะมีการพิจารณาต่อสัญญาครั้งละ 1 ปี โดยการประเมินผลจะดำเนินการประเมินปีละไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง หัวข้อการประเมินประกอบด้วย รสชาติ คุณภาพ ความสะอาด และการให้บริการ ผู้ประเมินได้แก่ นักศึกษา บุคลากรมหาวิทยาลัย และคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัย มอบหมาย

8. การบอกเลิกสัญญา

ผู้จำหน่ายอาหารที่ไม่สามารถปฏิบัติตามเงื่อนไขสัญญา หรือผิดสัญญา มหาวิทยาลัยมีสิทธิ์บอกเลิก สัญญาได้ทันที

9. การยื่นข้อเสนอในใบสมัคร

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะยื่นข้อเสนอเพื่อรับการพิจารณาคัดเลือก จะต้องยื่นข้อเสนอตามรายการ ดังต่อไปนี้

9.1 กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นสำเนาบัตรประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

9.2 กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาหรือหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลหรือ หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม และบัญชีรายชื่อ ผู้ถือหุ้น รายใหญ่ พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

9.3 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องกรอกรายละเอียดของประเภทอาหารและราคาจำหน่ายในใบสมัครให้ครบถ้วน

9.4 ข้อเสนออื่น ๆ เพื่อให้ผู้รับบริการได้รับบริการที่ดี

10. หลักเกณฑ์การพิจารณา ตามเอกสารดังแนบ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ กันยายน พ.ศ. 2563



(รองศาสตราจารย์ ดร.ประพันธ์ ธรรมไชย)

รักษาราชการแทน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

## วิธีการและหลักเกณฑ์การประกอบการจำหน่ายอาหารและอาหารว่าง

### ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” มีความประสงค์จะประกอบการจำหน่ายอาหารและอาหารว่าง ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

#### วิธีการ

1. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ จะให้ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน ทั้งประเภทอาหารและอาหารว่าง
2. เปิดให้บุคคลทั่วไปแสดงความประสงค์ในการประกอบการจำหน่ายอาหารในวันที่ 1 ตุลาคม 2563 – 30 กันยายน 2564 โดยผู้สนใจจะต้องนำบัตรประชาชนพร้อมสำเนา และสำเนาทะเบียนบ้านมาประกอบแสดงความจำนง
3. การพิจารณาผู้ใดสิทธิจะพิจารณาจากองค์ประกอบเหล่านี้
4. ให้ผู้ใช้สิทธิทำสัญญาเช่าทุก ๆ 1 ปี ตามหลักเกณฑ์และแบบของสัญญาที่คณะกรรมการกำหนดขึ้น โดยเริ่มสัญญาเช่าปีการศึกษา 2564
5. การตัดสินใจให้ผู้ใด ได้สิทธิในการเข้าประกอบการจำหน่ายอาหารและอาหารว่างขึ้นอยู่กับ การพิจารณาของคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งขึ้น

#### หลักเกณฑ์

1. ผู้ใช้สิทธิต้องทำใบเสนอราคา ซึ่งประกอบด้วย รายการและราคาอาหาร
2. ผู้ใช้สิทธิต้องจ่ายค่าน้ำและค่ากระแสไฟฟ้า ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด ตามจำนวนที่ปรากฏในมิเตอร์ ภายในวันที่ 25 ของเดือนถัดไป
3. ภาชนะที่ใช้เสิร์ฟอาหาร ให้ใช้ภาชนะที่ผลิตจากเมลามีน เท่านั้น
4. วัสดุที่ใช้ประกอบอาหารทุกประเภท ต้องได้รับมาตรฐานทาง อย.
5. อนุญาตให้จำหน่ายอาหารและอาหารว่าง ได้ระหว่างเวลา 05.00 – 20.00 น. และต้องมีช่วงเวลาบริการที่ต่อเนื่องสม่ำเสมอ
6. ห้างผู้ได้รับสิทธิพักอาศัยในร้านจำหน่ายอาหาร แต่อนุญาตให้เก็บอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการจำหน่ายอาหารและอาหารว่าง และต้องสำรวจความเรียบร้อย ป้องกันอัคคีภัยทุกครั้งก่อนกลับ
7. ผู้ได้รับสิทธิต้องดำเนินการจำหน่ายอาหารและอาหารว่างด้วยตนเอง จะให้ผู้อื่นเช่าต่อไม่ได้
8. ผู้ได้รับสิทธิต้องรักษาความสะอาดในการประกอบการอาหาร การรักษาความสะอาดของสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะและสะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ
9. ผู้ได้รับสิทธิจะกระทำการดัดแปลงต่อเติม ทบทิ้งส่วนใดส่วนหนึ่งของอาคารร้านจำหน่ายอาหารมิได้ ยกเว้นแต่จะได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
10. การพิจารณาตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นเด็ดขาดและมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ สงวนสิทธิ์ในการเข้าตรวจความสะอาดและความถูกสุขลักษณะในการประกอบอาหารและสถานที่ดำเนินการเพื่อความเหมาะสมในด้านโภชนาการและภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัยฯ
11. ผู้ได้รับสิทธิต้องยอมรับและปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดในสัญญาและประกาศหรือคำสั่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ที่เกี่ยวข้อง ทั้งที่มีอยู่ในปัจจุบันหรือจะมีในอนาคต

## หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

ในการเสนอการบริการจำหน่ายอาหารและอาหารว่างครั้งนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่จะพิจารณาตัดสินด้วยองค์ประกอบ ดังนี้

### 1. อาหารจานเดียวและอาหารประเภทเส้น จำนวน 3 ลีอก มีหลักเกณฑ์ในการพิจารณา ดังนี้

#### 1.1 กระบวนและวิธีการทำอาหาร

##### 1.1.1 ความสะอาดโดยรวม

##### 1.1.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร

#### 1.2 การทดสอบโดยการชิมอาหาร จะให้คะแนน ดังนี้

##### 1.2.1 ปริมาณที่เหมาะสม

##### 1.2.2 รสชาติของอาหาร

##### 1.2.3 ความสะอาดและความปลอดภัย

1.3 จะพิจารณาจากผลคะแนนรวมจากคณะกรรมการฯ และผู้ที่คณะกรรมการฯ ได้เชิญเข้าร่วมทดสอบโดยการชิมอาหาร ผู้ประกอบการที่ผ่านการคัดเลือกจะต้องได้รับผลคะแนนรวมไม่น้อยกว่า 35 จากคะแนนรวม 50 คะแนน

1.4 ผู้เสนอบริการจำหน่ายอาหารจะต้องจะจัดเตรียมวัตถุดิบมาปรุงต่อหน้าคณะกรรมการ ตรวจสอบกระบวนการประกอบอาหาร และจัดทำอาหารมาเสนอให้คณะกรรมการฯ พิจารณา เพื่อชิมให้คะแนนดังต่อไปนี้

#### 1.4.1 อาหารจานเดียว นำเสนอเมนู 2 รายการ

- กระเพรา+ไข่ดาว

- ผัดซีอิ้ว

#### 1.4.2 ขนมจีน, ข้าวซอย นำเสนอเมนู อย่างละ 2 รายการ

- ขนมจีนน้ำเงี้ยว (1) ขนมจีนน้ำยา (1)

- ข้าวซอยไก่ (1) ข้าวซอยลูกชิ้น (1)

#### 1.4.3 อาหารประเภทเส้น นำเสนอ เมนู 2 รายการ

### 2. อาหารทานเล่น จำนวน 1 ลีอก มีเกณฑ์ในการพิจารณา ดังนี้

#### 2.1 กระบวนและวิธีการทำอาหาร

##### 2.1.1 ความสะอาดโดยรวม

##### 2.1.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร

#### 2.2 การทดสอบโดยการชิมอาหาร จะให้คะแนน ดังนี้

##### 2.2.1 ปริมาณที่เหมาะสม

##### 2.2.2 รสชาติของอาหาร

##### 2.2.3 ความสะอาดและความปลอดภัย

รายการอาหารที่นำเสนอ(รูป)

ชื่อผู้เสนอราคา.....ประเภทอาหาร.....

ชื่ออาหาร.....

รายการอาหารที่นำเสนอ(รูป)

ชื่อผู้เสนอราคา.....ประเภทอาหาร.....

ชื่ออาหาร.....

# ใบเสนอราคา

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....

ผู้จัดการ หรือตัวแทนผู้รับมอบ บริษัท/ห้างหุ้นส่วน/ร้าน .....

ทะเบียนการค้าเลขที่.....เชื้อชาติ.....สัญชาติ.....อายุ.....ปี

ตั้งบ้านเรือนอยู่บ้านเลขที่ ..... ถนน ..... ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....

\* มีความประสงค์จะเสนอราคาเช่าพื้นที่.....

ที่	ประเภทอาหาร	เสนอราคา	หมายเหตุ

รวมเป็นเงินปี่ละ.....บาท (.....)

การเสนอราคาตามรายการข้างต้นนี้ ข้าพเจ้าเสนอกำหนดราคาดำเนินการนับตั้งแต่วันที่ทำสัญญาหรือตกลงกัน และราคาที่เสนอจะยืนอยู่ได้...30.....วัน นับตั้งแต่วันที่เสนอราคา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอราคา

(.....)

(ประทับตราห้าง/ร้าน/บริษัท)

## หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

ในการเสนอการบริการจำหน่ายอาหารและอาหารว่างครั้งนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่จะพิจารณาตัดสินด้วยองค์ประกอบ ดังนี้

### 1. อาหารจานเดียวและหรืออาหารประเภทเส้น จำนวน 2 ลีอก มีหลักเกณฑ์ในการพิจารณา ดังนี้

#### 1.1 ภาระบวและวิธีการทำอาหาร

##### 1.1.1 ความสะอาดโดยรวม

##### 1.1.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร

#### 1.2 การทดสอบโดยการชิมอาหาร จะให้คะแนน ดังนี้

##### 1.2.1 ปริมาณที่เหมาะสม

##### 1.2.2 รสชาติของอาหาร

##### 1.2.3 ความสะอาดและความปลอดภัย

1.3 จะพิจารณาจากผลคะแนนรวมจากคณะกรรมการฯ และผู้ที่คณะกรรมการฯ ได้เชิญเข้าร่วมทดสอบโดยการชิมอาหาร ผู้ประกอบการที่ผ่านการคัดเลือกจะต้องได้รับผลคะแนนรวมไม่น้อยกว่า 35 จากคะแนนรวม 50 คะแนน

1.4 ผู้เสนอบริการจำหน่ายอาหารจะต้องจะจัดเตรียมวัตถุดิบมาปรุงต่อหน้าคณะกรรมการ ตรวจสอบกระบวนการประกอบอาหาร และจัดทำอาหารมาเสนอให้คณะกรรมการฯ พิจารณา เพื่อชิมให้คะแนนดังต่อไปนี้

#### 1.4.1 อาหารจานเดียว นำเสนอเมนู 2 รายการ

- กระเพรา+ไข่ดาว

- ผัดซีอิ้ว

#### 1.4.2 ขนมจีน, ข้าวซอย นำเสนอเมนู อย่างละ 2 รายการ

- ขนมจีนน้ำเงี้ยว (1) ขนมจีนน้ำยา (1)

- ข้าวซอยไก่ (1) ข้าวซอยลูกชิ้น (1)

#### 1.4.3 อาหารประเภทเส้น นำเสนอ เมนู 2 รายการ

### 2. อาหารทานเล่น จำนวน 1 ลีอก มีเกณฑ์ในการพิจารณา ดังนี้

#### 2.1 ภาระบวและวิธีการทำอาหาร

##### 2.1.1 ความสะอาดโดยรวม

##### 2.1.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร

#### 2.2 การทดสอบโดยการชิมอาหาร จะให้คะแนน ดังนี้

##### 2.2.1 ปริมาณที่เหมาะสม

##### 2.2.2 รสชาติของอาหาร

##### 2.2.3 ความสะอาดและความปลอดภัย



2.3 จะพิจารณาจากผลคะแนนรวมจากคณะกรรมการฯ และผู้ที่คณะกรรมการฯ ได้เชิญเข้าร่วมทดสอบโดยการชิมอาหาร ผู้ประกอบการที่ผ่านการคัดเลือกจะต้องได้รับผลคะแนนรวมไม่น้อยกว่า 35 จากคะแนนรวม 50 คะแนน

2.4 ผู้เสนอบริการจำหน่ายอาหารจะต้องจะจัดเตรียมวัตถุดิบมาปรุงต่อหน้าคณะกรรมการตรวจสอบกระบวนการประกอบอาหาร และจัดทำอาหารมาเสนอให้คณะกรรมการฯ พิจารณา เพื่อชิมให้คะแนนดังต่อไปนี้

2.4.1 ลูกชิ้น

2.4.2 ของหวาน/ไอศกรีม

2.4.3 โรตีสี /ของนึ่ง

3. สำหรับรายการอาหารดังกล่าวข้างต้น จะแบ่งคะแนนออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 คณะกรรมการตรวจสอบกระบวนการประกอบอาหาร และส่วนที่ 2 คณะกรรมการทดสอบอาหารโดยวิธีการชิม

4. รายการอาหารหลักและอาหารว่างที่นำเสนอ จะต้องมีความเดียวกันกับปริมาณที่จำหน่ายจริงให้กับผู้ใช้บริการภายในศูนย์อาหาร เพราะถือว่าปริมาณดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา