



## เอกสารแนบท้ายประกาศ

### ข้อกำหนดและเงื่อนไขการเป็นผู้จำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

1. **สถานที่จำหน่าย** บริเวณที่มหาวิทยาลัยจัดเตรียมพื้นที่ไว้เพื่อจำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม บริเวณอาคารโรงอาหารอาคารกิจกรรม D1 , อาคารเรียนรวม E1 , อาคาร E-Park , อาคารพล ต้ารวจเอกภพ สารสิน(C5) , อาคารปฏิบัติการวิทยาศาสตร์2(S2)และอาคารศูนย์บรรณสารและ สื่อการศึกษา(AV) จำนวนทั้งสิ้น 20 ร้านค้า ดังนี้
- 1.1 บริเวณอาคารโรงอาหารและกิจกรรม D1 ร้านจำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม จำนวน 2 ร้าน พื้นที่ร้าน 18 ตารางเมตรและ 6 ตารางเมตร โดยประมาณ
  - 1.2 บริเวณอาคารพลต้ารวจเอกภพ สารสิน(C5) ร้านจำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม จำนวน 8 ร้าน ประกอบด้วยร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน 5 ร้าน พื้นที่ 15 ตารางเมตร และร้านจำหน่ายอาหาร ว่าง/เครื่องดื่ม 3 ร้าน พื้นที่แต่ละร้าน 12 ตารางเมตรโดยประมาณ
  - 1.3 บริเวณอาคาร E-Park ร้านจำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม จำนวน 5 ร้าน ประกอบด้วย ร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน 4 ร้าน พื้นที่ 15 ตารางเมตร และร้านจำหน่ายอาหารว่าง/เครื่องดื่ม 1 ร้าน พื้นที่แต่ละร้าน 12 ตารางเมตรโดยประมาณ
  - 1.4 บริเวณอาคารปฏิบัติการวิทยาศาสตร์2(S2) ร้านจำหน่ายอาหารว่าง/เครื่องดื่ม (KIOSK) จำนวน 3 ร้าน พื้นที่แต่ละร้าน 9 ตารางเมตรโดยประมาณ
  - 1.5 บริเวณอาคารศูนย์บรรณสารและสื่อการศึกษา(AV)(หน้าห้องสมุด) ร้านจำหน่ายอาหารว่าง/ เครื่องดื่ม (KIOSK) จำนวน 1 ร้าน พื้นที่ 9 ตารางเมตรโดยประมาณ
  - 1.6 บริเวณกลุ่มอาคารหอพักลำดวน ร้านจำหน่ายอาหารว่าง/เครื่องดื่ม (KIOSK) จำนวน 1 ร้าน พื้นที่ 9 ตารางเมตรโดยประมาณ

### 2.เงื่อนไขทั่วไป

- 2.1 มหาวิทยาลัยอนุญาตให้ใช้พื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม ตามสถานที่ที่ มหาวิทยาลัยกำหนด โดยมีระยะเวลาอนุญาตตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 2.2 จำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม ตามวันและเวลาดังนี้
  - 2.2.1 จำหน่ายทุกวัน ในวันทำการปกติ ตั้งแต่เวลา 07.00 – 17.00 น.
  - 2.2.2 จัดเวรกันจำหน่าย ในวันทำการปกติ ตั้งแต่เวลา 17.00 – 20.00 น.
  - 2.2.3 จัดเวรกันจำหน่าย ในวันหยุดทำการ ตั้งแต่เวลา 08.00 – 20.00 น.
  - 2.2.4 กรณีที่เป็นพื้นที่นอกเหนือจากพื้นที่โรงอาหาร ให้จำหน่ายอาหาร ตามที่ได้นำเสนอ มหาวิทยาลัยและได้รับความเห็นชอบแล้ว

- 2.3 ผู้จำหน่ายต้องจำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม ทุกวันตามหลักการในข้อ 2.2 หากจะหยุดจำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม ให้แจ้งมหาวิทยาลัยทราบล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า 3 วัน มิฉะนั้นจะถูกปรับวันละ 500 บาท และจะหยุดจำหน่ายติดต่อกัน 3 วัน โดยไม่มีเหตุผลอันสมควรไม่ได้ ทั้งนี้ การหยุดจำหน่ายต้องเขียนป้ายบอกกำหนดเวลาการหยุดจำหน่ายติดประกาศไว้ที่หน้าร้านให้ชัดเจนล่วงหน้าทุกครั้ง
- 2.4 ผู้จำหน่ายต้องควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม เป็นประจำ และห้ามพนักงานค้างคืนในร้านค้าโดยเด็ดขาด
- 2.5 ห้ามผู้จำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม ทะเลาะวิวาท ก่อความรำคาญหรือความเสียหายใดๆ ในสถานที่รับอนุญาต หรือบริเวณใกล้เคียง
- 2.6 ห้ามเลี้ยงและนำสัตว์เลี้ยง มาในบริเวณจำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม
- 2.7 ผู้จำหน่ายรวมทั้งพนักงานในร้านทุกคน ต้องมีอายุไม่ต่ำกว่าที่กฎหมายแรงงานกำหนด
- 2.8 ในกรณีที่ผู้จำหน่ายไม่ดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และข้อปฏิบัติ ของมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยจะตักเตือนเป็นหนังสือ 2 ครั้ง ถ้ายังไม่ปฏิบัติตามคำเตือน มหาวิทยาลัยมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาให้จำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่มได้ และมีสิทธิ์ริบเงินประกัน และหากวันที่มหาวิทยาลัยได้บอกเลิกสัญญาเป็นหนังสือและเมื่อครบกำหนด 7 วัน ทรัพย์สินต่างๆ ที่เกี่ยวกับการจำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม ถ้ามิได้ทำการขนย้ายออกไปจากบริเวณอนุญาตมหาวิทยาลัยมีอำนาจพิจารณาดำเนินการตามเห็นสมควร
- 2.9 ผู้จำหน่ายจะรับผิดชอบ ชดใช้ค่าเสียหายต่อทรัพย์สิน ในกรณีเกิดความเสียหายต่อทรัพย์สินของมหาวิทยาลัยจากการกระทำของผู้จำหน่ายหรือผู้ที่ผู้จำหน่ายอนุญาตให้มาทำการใดๆ
- 2.10 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเพิกถอนการอนุญาต หรือเลิกสัญญาไม่ว่าด้วยเหตุใดๆ ผู้จำหน่ายไม่มีสิทธิ์เรียกค่าสินไหมทดแทนความเสียหายใดๆ จากมหาวิทยาลัย และไม่มีสิทธิ์ยื่นคำขอหรือได้รับอนุญาตให้จำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม ในบริเวณมหาวิทยาลัยอีกภายในกำหนดเวลา 5 ปี

### **3.คุณภาพ ความสะอาด และการให้บริการ**

- 3.1 จำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม ในราคาที่ได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยแล้ว และต้องปิดป้ายแสดงรายการและราคาในบริเวณสถานที่ประกอบการให้ชัดเจน
- 3.2 ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องมีคุณภาพที่ได้มาตรฐาน โดยมหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนดขนาดของภาชนะใส่อาหาร
- 3.3 ห้ามนำภาชนะที่แตก รั่ว บิ่นหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพมาใช้
- 3.4 จำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม ที่มีคุณภาพดี สะอาดถูกสุขลักษณะ มีปริมาณเพียงพอถูกต้องตามหลักโภชนาการ
- 3.5 ห้ามจำหน่ายของมีนมบูด และยาเสพติดทุกชนิดในมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
- 3.6 ต้องใช้เครื่องปรุงทุกชนิดที่ได้มาตรฐานรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข
- 3.7 ต้องให้พนักงานในร้านทุกคนแต่งกายสะอาดเรียบร้อย สวมหมวกคลุมผม และผ้ากันเปื้อน รวมทั้งต้องอบรมมารยาทและความประพฤติของพนักงานทุกคนให้ดี
- 3.8 ผู้จำหน่ายอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องดื่ม และพนักงานภายในร้านทุกคนต้องไม่เป็นผู้มีโรคติดต่อ

3.9 เต่าที่ใช้หุงต้มอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องต้ม ให้ใช้เตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้า และต้องมีปริมาณเพียงพอเพื่อใช้ในการประกอบกิจการเท่านั้น

3.10 การจำหน่ายอาหารพิเศษ นอกเหนือจากรายการที่กำหนดไว้ในสัญญาต้องแจ้งมหาวิทยาลัยทราบล่วงหน้า และต้องได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการ

3.11 รักษาความสะอาดบริเวณในร้านอาหาร รวมทั้งเครื่องใช้ในการจำหน่ายอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ

3.12 ให้นำเศษขยะต่างๆ ใส่ถุงพลาสติกชนิดหนาสีดำ มัดให้เรียบร้อยก่อนทิ้งถึงขยะทุกครั้ง

#### 4.การชำระเงิน

4.1 ค่าบำรุงส่งเสริมการศึกษา ผู้จำหน่ายอาหาร/อาหารว่างและเครื่องต้ม ต้องชำระค่าบำรุงส่งเสริมการศึกษารายปี และรายเดือนในอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

4.2 กรณีร้านอาหารว่างและเครื่องต้ม(Kiosk) ผู้จำหน่ายต้องเป็นผู้เสนอราคาค่าบำรุงส่งเสริมการศึกษารายปีและรายเดือน เพื่อให้มหาวิทยาลัยพิจารณาตามความเหมาะสมต่อไป

4.3 การชำระเงินประกันความเสียหายของร้านอาหาร/อาหารว่าง/เครื่องต้ม จะต้องวางหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาให้กับมหาวิทยาลัย เป็นเงินสด หรือแคชเชียร์เช็ค หรือหนังสือค้ำประกันของธนาคาร ในวงเงิน 10 % ของผลประโยชน์ตอบแทนที่จะให้แก่มหาวิทยาลัย แต่ทั้งนี้ต้องไม่ต่ำกว่า 10,000 บาท หลักประกันดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ยหลังจากวันสิ้นสุดสัญญา และพ้นจากความผูกพันรับผิดชอบตามสัญญาแล้ว หากผู้จำหน่ายกระทำให้เกิดความเสียหายหรือไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขการอนุญาตมหาวิทยาลัยจะพิจารณาริบเงินประกันดังกล่าวเป็นเบื้องต้น หากไม่เพียงพอจะดำเนินการเรียกร้องให้ชดใช้ต่อไป

4.4 ผู้จำหน่ายเป็นผู้ชำระค่าภาษี หรือค่าธรรมเนียมอื่นใด (ถ้ามี) ในการใช้พื้นที่เพื่อประกอบกิจการ ตลอดจนชำระค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปา คิดตามหน่วยการใช้จริง ในอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด รวมทั้งค่าใช้จ่ายอื่นใดตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

4.5 การชำระค่าบำรุงส่งเสริมการศึกษา ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปา ให้นำมาชำระภายในวันที่ 10 ของเดือน หากชำระเกินกำหนดมหาวิทยาลัยจะเรียกค่าปรับในอัตราผิมนัดชำระสูงสุดของธนาคารพาณิชย์ ทั้งนี้ ไม่ต่ำกว่า 200 บาท/ครั้ง

#### 5.วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

5.1 วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

1) อาหารแห้งประเภทธัญพืชหรือพืชเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ หัวหอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องมีลักษณะแห้งสะอาด ไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อราและมอดหรือแมลง

2) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง กุนเชียง ปลาแห้ง ต้องเป็นอาหารที่มีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสีว สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง) ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น

3) อาหารที่บรรจุในภาชนะ และเครื่องปรุงรส เช่น อาหารกระป๋อง น้ำตาล น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอสปรุงรสต่างๆ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากคณะกรรมการอาหารและยา มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ ภาชนะที่บรรจุต้องไม่ชำรุด บวม หรือบวม

- 4) อาหารแห้งประเภทน้ำมัน ต้องใช้น้ำมันในการประกอบอาหาร เป็นของใหม่ไม่ผ่านการประกอบอาหารมาแล้ว บรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท
  - 5) อาหารแห้งประเภทน้ำส้มสายชู ต้องใช้น้ำส้มสายชูกลั่น หรือหมักเท่านั้น
  - 6) ข้าวสารที่ใช้จะต้องไม่มีมอดหรือแมลง
  - 7) เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพ
- 5.2 วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด
- 1) ประเภทเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา ฯลฯ ต้องใช้ของสด ก่อนนำมาประกอบอาหารต้องผ่านการล้างทำความสะอาด การนำเก็บต้องเก็บในตู้เย็น เนื้อสัตว์แช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียส เนื้อสัตว์ที่เก็บพักไว้รอการปรุงระหว่างวัน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่ 5-7 องศาเซลเซียส
  - 2) ประเภทไข่ไข่ไก่ต้องมีความสดใหม่ สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุใส่ถาดไข่ชนิดกระดาษ/พลาสติกที่สะอาด ก่อนนำใช้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง
  - 3) ประเภทผักและผลไม้ต่างๆ ต้องเป็นของสด ใหม่ ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง ผ่านการคัดเลือกตัดแต่งส่วนที่เน่าเสียออก การล้างทำความสะอาดต้องผ่าหรือแกะเป็นกาบ/ใบเพื่อล้างสิ่งสกปรกออกได้ง่ายก่อนนำไปประกอบอาหาร

## 6. การประเมินคุณภาพของอาหารและความสะอาด มีดังนี้

- 6.1 การประเมินคุณภาพอาหารและความสะอาด เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 6.2 ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- 6.3 ผู้จำหน่ายต้องเป็นผู้ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพการจำหน่ายอาหาร/อาหารว่างและเครื่องดื่มให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 6.4 การประกอบอาหาร/สถานที่ในการประกอบอาหาร/ภาชนะที่ใช้ ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข
- 6.5 สถานที่เก็บอาหารสด/อาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่
- 6.6 ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร( ล้าง- หั่น -ปอก)
- 6.7 วิธีการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอย่างถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร
- 6.8 สถานที่ตั้งวางถังขยะ/ถังใส่เศษอาหาร/การทำความสะอาดบ่อดักไขมัน

## 7. การทำสัญญา/การเลิกสัญญา

7.1 ผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องทำสัญญากับมหาวิทยาลัยตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดนัดหมาย หากไม่มาลงนามภายในกำหนดเวลาดังกล่าวถือว่าสละสิทธิ์

7.2 มหาวิทยาลัยสงวนสิทธิ์ที่จะบอกเลิกสัญญาเมื่อใดก็ได้ ถ้าผู้ค้าผิดสัญญาหรือไม่เชื่อฟังมหาวิทยาลัย และผู้ค้าจะต้องเลิกจำหน่าย ตามวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดทันที โดยจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ มิได้

7.3 หากผู้ค้าประสงค์จะขอยกเลิกสัญญา ก่อนกำหนดสิ้นสุดสัญญา จะต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้มหาวิทยาลัยพิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย 30 วัน ทั้งนี้จะหยุดจำหน่ายก่อนที่มหาวิทยาลัยอนุมัติไม่ได้

#### **8. ข้อสงวนสิทธิ์**

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะไม่รับราคาสูงสุด หรือราคาหนึ่ง ราคาใดที่เสนอทั้งหมดก็ได้ หรืออาจพิจารณายกเลิกการเสนอราคาโดยไม่พิจารณาผู้จำหน่ายรายใดก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ของทางมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเป็นเด็ดขาด ผู้จำหน่ายจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ มิได้

(อาจารย์ ดร.พนม วิญญายอง)

รองอธิการบดีปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง