



ข้อปฏิบัติและเงื่อนไขการเช่าพื้นที่เพื่อประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม และอาหารว่าง
อาคารปฏิบัติการและนวัตกรรมทางการศึกษา อาคาร ๖๓ ชั้น ๑ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
อัตราค่าเช่าพื้นที่ เดือนละ ๔,๕๐๐ บาท (ไม่รวมค่ากระแสไฟฟ้า น้ำประปา)

การใช้พื้นที่

- ๑.๑ บริเวณอาคารปฏิบัติการและนวัตกรรมทางการศึกษา (อาคาร ๖๓) ชั้น ๑
- ๑.๒ พื้นที่โดยประมาณ ๑๖.๙ ตารางเมตร (๒.๖ เมตร X ๖.๕ เมตร)
- ๑.๓ ให้ผู้ประกอบการตกแต่งร้านค้าให้สวยงาม สอดคล้องกับภาพลักษณ์และภูมิทัศน์โดยรอบ

ก.ผู้ประกอบการ และผู้ช่วยขาย

๑. สุขภาพ

- ๑.๑ เป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่สังคมรังเกียจ สุขภาพปากและฟันดี ต้องมีการตรวจสุขภาพทุกปี
- ๑.๒ ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติด สุรา รวมทั้งบุหรี่
- ๑.๓ เมื่อเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่อาจติดต่อผ่านทางอาหารและเครื่องดื่ม ต้องแจ้งให้เจ้าหน้าที่ทราบทันที

๒. การแต่งกาย

- ๒.๑ ต้องแต่งกายสะอาด สุภาพ เรียบร้อย
- ๒.๒ สวมเสื้อมีแขน กางเกงหรือกระโปรง
- ๒.๓ ผูกผ้ากันเปื้อนถึงช่วงอกและสวมหมวกคลุมผมสีขาวทั้งชุด เก็บผมให้เรียบร้อย
- ๒.๔ สวมรองเท้าหุ้มส้น

๓. อนามัยส่วนบุคคล

- ๓.๑ ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ เล็บสะอาด
- ๓.๒ รักษาความสะอาดของร่างกาย และเส้นผมเป็นอย่างดี
- ๓.๓ ต้องหยุดประกอบอาหารขณะที่มือเป็นแผล ฝี มีหนอง
- ๓.๔ ขณะมีการไอ จาม ต้องใช้ผ้าปิดปาก ปิดจมูก
- ๓.๕ ห้ามใช้มือหยิบ จับอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว

ข. สถานที่

๑. ห้ามประกอบอาหารภายในลิ้นชักจำหน่ายอาหาร ยกเว้น สำหรับอุปกรณ์ในการอุ่นอาหาร ได้แก่
 - ๑.๑ ร้านข้าวแกง, ร้านอาหารจานเดียว, ร้านเครื่องดื่ม สามารถอุ่นอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วได้

ห้าม ทอด ผัด แกง ต้ม หรืออื่น ๆ ที่เป็นลักษณะของการประกอบอาหารภายในร้าน

- ๑.๒ ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านอาหารตามสั่ง สามารถประกอบการต้มน้ำซุสสำหรับในการจำหน่าย เท่านั้น
ห้าม ทอด ผัด แกง หรืออื่น ๆ ที่เป็นลักษณะของการประกอบอาหารภายในร้าน
- ๑.๓ ร้านของว่างและของทานเล่น สามารถทอดได้โดยใช้หม้อทอดไฟฟ้า (Deep Fryer) และ
ปิ้งต้องเป็นเตาปิ้งย่างไร้ควัน
๒. ต้องรักษาบริเวณร้าน ทั้งพื้น ผนัง เพดาน และบริเวณโดยรอบให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ
๓. ต้องรักษาบริเวณที่จัดบริการผู้ซื้อ และสถานที่รับประทานอาหาร ให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ
๔. ห้ามวางอาหาร ภาชนะ และสิ่งของต่าง ๆ บนพื้น ต้องจัดให้มีตู้หรือชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้น
อย่างน้อย ๓๐ ซม.
๕. โต๊ะเตรียมอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลส และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. ถ้ามีชั้นใต้โต๊ะ ชั้นต้องสูงอย่างน้อย
๓๐ ซม. ห้ามปรุงอาหารบนพื้นเด็ดขาด
๖. ต้องมีอุปกรณ์สำหรับปกปิดอาหารที่พร้อมจำหน่ายเพื่อป้องกันแมลงและเชื้อโรค

ค. ภาชนะ

๑. ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ภาชนะที่จำเป็นต่อการประกอบบรรจุอาหารว่างและเครื่องดื่มมาเอง โดยมหาวิทยาลัย
จะเป็นผู้กำหนดคุณลักษณะของภาชนะ
๒. วัสดุ
 - ๒.๑ ภาชนะที่ใส่อาหารในการบริโภค และน้ำดื่ม เครื่องดื่ม ต้องใช้วัสดุประเภทกระเบื้องเคลือบ
หรือเมลามีนไม่มีลวดลาย
 - ๒.๒ ซ้อน ส้อม ต้องใช้สแตนเลส
 - ๒.๓ ตะเกียบ ใช้ชนิดตะเกียบอนามัยใช้แล้วทิ้ง ห้ามนำกลับมาให้ใหม่
 - ๒.๔ ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุง และซอสดัก โดยเฉพาะน้ำส้ม น้ำปลา น้ำจิ้มต่างๆ ต้องใช้วัสดุ
ประเภทแก้วหรือกระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด
 - ๒.๕ ห้ามทา พ่นด้วยสีหรือทำเครื่องหมายใด ๆ ที่ภาชนะทุกประเภท ทั้งภายนอกและภายใน
 - ๒.๖ เขียง ต้องไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา และมีฝาปิด
๓. ต้องจัดเตรียมจุดวางภาชนะที่ใช้แล้วบริเวณหน้าร้านของตนเอง และต้องรักษาความสะอาดพร้อมมีป้ายบอกจุด
วางภาชนะที่ใช้แล้วให้ชัดเจน
๔. การล้างภาชนะ
 - ๔.๑ อุปกรณ์การล้าง ต้องใช้อ่างภาชนะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. มีท่อระบายน้ำทุกอย่าง
และมีท่อน้ำไหลอย่างน้อย ๑ อ่าง
 - ๔.๒ ต้องล้างภาชนะทุกประเภทให้สะอาด ด้วยการใช้น้ำยาล้างภาชนะ และล้างด้วยน้ำสะอาดอีก
๒ ครั้ง น้ำที่ล้างต้องสะอาด มีการถ่ายเทน้ำตลอดเวลา
 - ๔.๓ หลังจากล้างเสร็จแล้ว ให้เช็ดด้วยผ้าสะอาดหรือคว่ำให้แห้งในภาชนะที่โปร่งสะอาด
๕. การวาง การเก็บภาชนะ
 - ๕.๑ จาน ชาม ที่ใส่อาหารขณะจำหน่ายต้องวางในลักษณะคว่ำ
 - ๕.๒ แก้ว วางคว่ำ

- ๕.๓ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางนอนเรียง หัวทำอุปกรณ์ในแนวเดียวกัน
- ๕.๔ ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาด แห้ง และมีการปกปิด ป้องกันแมลงได้ตลอด

ง. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม

๑. เครื่องดื่ม

- ๑.๑ น้ำที่นำมาใช้ทำเครื่องดื่ม ต้องสะอาดเช่นเดียวกับน้ำดื่ม
- ๑.๒ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ขา กาแฟ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร
- ๑.๓ ภาชนะที่ใส่ต้องทนต่อความร้อน และความเป็นกรด เช่น โพลีเอทิลีนที่มีฝาปิดมิดชิดที่ดักด้ามยาว โดยเฉพาะ

๒. น้ำแข็ง

- ๒.๑ ต้องใช้น้ำแข็งหลอด ที่ผลิตขึ้นเพื่อการบริโภคเท่านั้น
- ๒.๒ ภาชนะที่ใส่ต้องสะอาด ทั้งขณะที่จำหน่าย และขณะขนส่ง
- ๒.๓ ห้ามแช่สิ่งของอื่นรวมไว้กับน้ำแข็งที่ใช้บริโภค
- ๒.๔ มีที่ดักด้ามยาวโดยเฉพาะ (ห้ามใช้มือหยิบโดยตรง)

จ. อาหาร และสารปรุงแต่ง

๑. คุณภาพ

- ๑.๑ อาหารสด อาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี ไม่มีการปนปลอมและปนเปื้อน
- ๑.๒ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร
- ๑.๓ น้ำปลา ต้องใช้น้ำปลาแท้เท่านั้น
- ๑.๔ น้ำส้มสายชู ต้องใช้น้ำส้มสายชูกลั่น หรือหมัก

๒. การเตรียมการประกอบอาหาร

- ๒.๑ อาหารสด ต้องล้าง ให้สะอาดก่อนนำมาปรุง โดยเฉพาะผักสด และผลไม้
- ๒.๒ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ต้องปรุงให้สุกด้วยความร้อน
- ๒.๓ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ต้องไม่ใส่สี หากมีการใส่สีใด ๆ จะต้องเป็นสีที่ได้รับการรับรองว่าสามารถใส่ในอาหารได้ และสามารถแสดงชอง หรือฉลากของสีใส่อาหาร เมื่อได้รับการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่

๓. การเก็บอาหาร

- ๓.๑ อาหารสด ก่อนปรุงถ้าเก็บรอไว้นาน ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เย็นเพียงพอ ระหว่าง ๐-๗ องศา
- ๓.๒ อาหารแห้ง อาหารบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องเก็บไว้ในตู้เย็นที่มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น ป้องกันสัตว์นำโรคได้
- ๓.๓ อาหารปรุงสำเร็จ ต้องเก็บไว้ในตู้กระจกตามที่ระบุไว้ในข้อ ๕ (ในหัวข้อ ข.สถานที่) และห้ามนำอาหารที่จำหน่ายเหลือข้ามวันมาจำหน่าย

ฉ. ราคาอาหารและเครื่องดื่ม

ประเภท	ราคาขาย
๑. ข้าวราดแกง	
- กับข้าว ๑ อย่าง	ไม่เกิน ๒๕ บาท
- กับข้าว ๒ อย่าง	ไม่เกิน ๓๐ บาท
- กับข้าว ๓ อย่าง	ไม่เกิน ๓๕ บาท
๒. อาหารจานเดียว	ไม่เกิน ๓๕ บาท
๓. ก๋วยเตี๋ยว	ราคา ๓๕-๔๕ บาท
๔. เครื่องดื่ม	
- น้ำเปล่า	ไม่เกิน ๘ บาท
- น้ำหวาน แก้วเล็กขนาดตั้งแต่ ๒๒ ออนซ์ขึ้นไป	ไม่เกิน ๑๕ บาท
- น้ำหวาน แก้วใหญ่ขนาดตั้งแต่ ๓๒ ออนซ์ขึ้นไป	ไม่เกิน ๒๕ บาท
- น้ำอัดลมหรือน้ำหวานแบบบรรจุขวด/กระป๋อง	ให้เป็นไปตามราคาตลาด

ช. อื่น ๆ

๑. เอกสารประกอบการยื่นพิจารณา
 - ๑.๑ แบบแสดงความประสงค์สมัครเข้ารับการคัดเลือกผู้ประกอบการ
 - ๑.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน (รับรองสำเนาถูกต้อง)
 - ๑.๓ สำเนาหนังสือจดทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี) (รับรองสำเนาถูกต้อง)
๒. ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการ คณะกรรมการอาจมีการสุ่มตรวจรสชาติ คุณภาพ ของอาหาร
๓. ผู้ประกอบการต้องแนบรูปภาพสถานที่ประกอบอาหารให้คณะกรรมการพิจารณา
๓. มหาวิทยาลัยฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเลือกคู่ค้าที่เหมาะสมให้กับร้านค้าและให้ถือว่าการตัดสินของมหาวิทยาลัยเป็นข้อยุติ ผู้สมัครจะเรียกร้องค่าเสียหายมิได้
๔. นำผลการตรวจสุขภาพและใบรับรองแพทย์ตัวจริงมาในวันที่ทำสัญญาเช่าพื้นที่ ต้องผ่านการตรวจสุขภาพตามรายการ ดังต่อไปนี้
 - ๔.๑ ตรวจอุจจาระ (Rectal Swab Culture) ตรวจหาเชื้อ Bacteria ที่ก่อให้เกิดโรคติดต่อ ระบบทางเดินอาหาร เช่น โรคบิด โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ บิด อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย หรือไข้ไทฟอยด์
 - ๔.๒ ตรวจเลือดหาเชื้อไวรัสตับอักเสบนชนิด เอ HAV (Total)
 - ๔.๓ เอกซเรย์ปอดด้วยฟิล์มใหญ่
 หากตรวจพบว่าร้านค้านี้มีเชื้อดังกล่าว จะถูกตัดสิทธิ์
๕. อาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด ถูกหลักโภชนาการ และไม่มีแอลกอฮอล์หรือสารเสพติดผสมเจือปน มีป้ายราคาติดประกาศไว้ในที่เปิดเผยสามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน

๖. ผู้ประกอบการจะต้องดูแลรักษาความสะอาดบริเวณร้านค้าและบริเวณที่รับผิดชอบโดยรอบ ให้ความร่วมมือ เรื่องการดูแลการเก็บเศษอาหาร ขยะ ที่เกิดจากการประกอบอาหารหรือจำหน่ายอาหาร
๗. ผู้ประกอบการต้องชำระค่าเช่าสถานที่ ค่าไฟฟ้า น้ำประปา ค่ากำจัดไขมัน และค่าอื่น ๆ (ถ้ามี) ตามวันและเวลาที่ มหาวิทยาลัยกำหนด
๘. ห้ามใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารจำหน่ายเด็ดขาด
๙. ผู้ประกอบการจะไม่ให้ผู้ใด หรือผู้ประกอบการเองนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร อีกทั้ง ป้องกันมิให้สัตว์เลี้ยงหรือสัตว์ที่เป็นพาหะที่ทำให้เกิดโรคเข้าไปในบริเวณพื้นที่ศูนย์อาหาร
๑๐. ผู้ประกอบการจะไม่จำหน่ายหรือให้บริการนอกบริเวณพื้นที่เช่า และไม่ปิดป้ายโฆษณาต่าง ๆ ตามพื้นผนัง พื้นกระจก ทั้งในและนอกบริเวณพื้นที่เช่า
๑๑. ต้องเคร่งครัดเรื่องความสะอาดทั้งบริเวณโดยรอบอาคารและภายในอาคารตลอดจนขณะการบรรจุให้ถูก สุขลักษณะ มีระบบการจัดเก็บขยะที่เป็นระเบียบเรียบร้อย การจัดทำท่อน้ำทิ้งที่มีถังดักไขมันที่สอดคล้องกับ ระบบท่อของมหาวิทยาลัย ฯ ต้องหมั่นทำความสะอาดและดักไขมันภายในร้านค้าของตนเองอยู่เสมอ และ ดูแลภูมิทัศน์โดยรวม ที่ก่อให้เกิดสุนทรีย์แก่ผู้รับบริการ
๑๒. สัญญาเช่าพื้นที่มีอายุสัญญา ๑ ปี
๑๓. อัตราเงินค้ำประกันสัญญาเช่าพื้นที่ จำนวน ๓ เท่าของค่าเช่าพื้นที่รายเดือน โดยชำระทั้งหมดวันที่ ทำสัญญาเช่าพื้นที่ ต่อการใช้พื้นที่ ๑ ปี
๑๔. ผู้ประกอบการต้องชำระค่าทำความสะอาดดักไขมัน ในอัตราเดือนละ ๕๐๐ บาท ตลอดอายุสัญญาเช่านี้
๑๕. หากมหาวิทยาลัยตรวจพบหรือมีผู้ร้องเรียน เกี่ยวกับผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตาม ไม่ว่าจะข้อใดข้อหนึ่ง มหาวิทยาลัยจะดำเนินการ ดังนี้
 - ครั้งที่ ๑ ออกหนังสือแจ้งเตือนให้ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติ
 - ครั้งที่ ๒ ออกหนังสือแจ้งเตือนให้ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติ
 - ครั้งที่ ๓ ออกหนังสือแจ้งการไม่พิจารณาต่อสัญญา เนื่องจากผิดเงื่อนไขในสัญญาและไม่ปฏิบัติตาม ข้อปฏิบัติ

ผู้กำหนดรายละเอียด

คณะกรรมการเปิดซองเสนอราคาและพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าและโรงอาหาร อาคารปฏิบัติการและ นวัตกรรมทางการศึกษา อาคาร ๖๓ ชั้น ๑ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา