ข้อปฏิบัติและเงื่อนไขการเช่าพื้นที่เพื่อประกอบกิจการจำหน่ายอาหารประเภท ข้าวราดแกง
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 ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

ข. สถานที่

๑. ห้ามประกอบอาหารภายในล็อคจำหน่ายอาหาร ยกเว้น สำหรับอุปกรณ์ในการอุ่นอาหาร ได้แก่

๑.๑ ร้านข้าวแกง, ร้านอาหารจานเดียว, ร้านเครื่องดื่ม สามารถอุ่นอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วได้ **ห้าม** ทอด ผัด แกง ต้ม หรืออื่น ๆ ที่เป็นลักษณะของการประกอบอาหารภายในร้าน

๑.๒ ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านอาหารตามสั่ง สามารถประกอบการต้มน้ำซุปสำหรับในการจำหน่าย เท่านั้น **ห้าม** ทอด ผัด แกง หรืออื่น ๆ ที่เป็นลักษณะของการประกอบอาหารภายในร้าน

๑.๓ ร้านของว่างและของทานเล่น สามารถทอดได้โดยใช้หม้อทอดไฟฟ้า (Deep Fryer) และปิ้งต้องเป็นเตาปิ้งย่างไร้ควัน

๒. ต้องรักษาบริเวณร้าน ทั้งพื้น ผนัง เพดาน และบริเวณโดยรอบให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ

๓. ต้องรักษาบริเวณที่จัดบริการผู้ซื้อ และสถานที่รับประทานอาหาร ให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ

๔. ห้ามวางอาหาร ภาชนะ และสิ่งของต่าง ๆ บนพื้น ต้องจัดให้มีตู้หรือชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซ.ม.

๕. โต๊ะเตรียมอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลส และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซ.ม. ถ้ามีชั้นใต้โต๊ะ ชั้นต้องสูงอย่างน้อย ๓๐ ซ.ม. ห้ามปรุงอาหารบนพื้นเด็ดขาด

๖. ต้องมีอุปกรณ์สำหรับปกปิดอาหารที่พร้อมจำหน่ายเพื่อป้องกันแมลงและเชื้อโรค

ค. ภาชนะ

๑. ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ภาชนะที่จำเป็นต่อการประกอบบรรจุอาหารว่างและเครื่องดื่มมาเอง โดยมหาวิทยาลัยจะเป็นผู้กำหนดคุณลักษณะของภาชนะ

๒. วัสดุ

๒.๑ ภาชนะที่ใส่อาหารในการบริโภค และน้ำดื่ม เครื่องดื่ม ต้องใช้วัสดุประเภทกระเบื้องเคลือบหรือเมลามีนไม่มีลวดลาย

๒.๒ ช้อน ส้อม ต้องใช้สแตนเลส

๒.๓ ตะเกียบ ใช้ชนิดตะเกียบอนามัยใช้แล้วทิ้ง ห้ามนำกลับมาให้ใหม่

๒.๔ ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุง และช้อนตัก โดยเฉพาะน้ำส้ม น้ำปลา น้ำจิ้มต่างๆ ต้องใช้วัสดุประเภทแก้วหรือกระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด

๒.๕ ห้ามทา พ่นด้วยสีหรือทำเครื่องหมายใด ๆ ที่ภาชนะทุกประเภท ทั้งภายนอกและภายใน

๒.๖ เขียง ต้องไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา และมีฝาชีปิด

๓. ต้องจัดเตรียมจุดวางภาชนะที่ใช้แล้วบริเวณหน้าร้านของตนเอง และต้องรักษาความสะอาดพร้อมมีป้ายบอกจุดวางภาชนะที่ใช้แล้วให้ชัดเจน

๔. การล้างภาชนะ

๔.๑ อุปกรณ์การล้าง ต้องใช้อ่างภาชนะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซ.ม. มีท่อระบายน้ำทุกอ่าง และมีท่อน้ำใช้อย่างน้อย 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 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางนอนเรียง หัวท้ายอุปกรณ์ในแนวเดียวกัน

๕.๔ ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาด แห้ง และมีการปกปิด ป้องกันแมลงไต่ตอม

ง. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม

๑. เครื่องดื่ม

๑.๑ น้ำที่นำมาใช้ทำเครื่องดื่ม ต้องสะอาดเช่นเดียวกับน้ำดื่ม

๑.๒ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชา กาแฟ ต้องมีเลขทะเบียนตำหรับอาหาร

๑.๓ ภาชนะที่ใส่ต้องทนต่อความร้อน และความเป็นกรด เช่น โหลแก้วมีฝาปิดมีที่ตักด้ามยาว โดยเฉพาะ

๒. น้ำแข็ง

๒.๑ ต้องใช้น้ำแข็งหลอด ที่ผลิตขึ้นเพื่อการบริโภคเท่านั้น

๒.๒ ภาชนะที่ใส่ต้องสะอาด ทั้งขณะที่จำหน่าย และขณะขนส่ง

๒.๓ ห้ามแช่สิ่งของอื่นรวมไว้กับน้ำแข็งที่ใช้บริโภค

๒.๔ มีที่ตักด้ามยาวโดยเฉพาะ (ห้ามใช้มือหยิบโดยตรง)

จ. อาหาร และสารปรุงแต่ง

๑. คุณภาพ

๑.๑ อาหารสด อาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี ไม่มีการปนปลอมและปนเปื้อน

๑.๒ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำหรับอาหาร

๑.๓ น้ำปลา ต้องใช้น้ำปลาแท้เท่านั้น

๑.๔ น้ำส้มสายชู ต้องใช้น้ำส้มสายชูกลั่น หรือหมัก

๒. การเตรียมการประกอบอาหาร

๒.๑ อาหารสด ต้องล้าง ให้สะอาดก่อนนำมาปรุง โดยเฉพาะผักสด และผลไม้

๒.๒ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ต้องปรุงให้เสร็จด้วยความร้อน

๒.๓ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ต้องไม่ใส่สี หากมีการใส่สีใด ๆจะต้องเป็นสีที่ได้รับการรับรองว่าสามารถใส่ในอาหารได้ และสามารถแสดงซอง 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. ราคาอาหาร

ประเภท	ราคาขาย
ข้าวราดแกง	
- กับข้าว ๑ อย่าง	ไม่เกิน ๒๕ บาท
- กับข้าว ๒ อย่าง	ไม่เกิน ๓๐ บาท
- กับข้าว ๓ อย่าง	ไม่เกิน ๓๕ บาท

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 ขอสงวนสิทธิ์ในการเลือกคูหาที่เหมาะสมให้กับร้านค้าและให้ถือว่าการตัดสินของมหาวิทยาลัยเป็นข้อยุติ 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 ตรวจเลือดหาเชื้อไวรัสตับอักเสบชนิด เอ HAV (Total)

๔.๓ เอกซเรย์ปอดด้วยฟิล์มใหญ่

หากตรวจพบว่าร้านค้ามีเชื้อดังกล่าว จะถูกตัดสิทธิ์

๕. อาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด ถูกหลักโภชนาการ และไม่มีแอลกอฮอล์หรือสารเสพติดผสมเจือปน มีป้ายราคาติดประกาศไว้ในที่เปิดเผยสามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน

๖. ผู้ประกอบการจะต้องดูแลรักษาความสะอาดบริเวณร้านค้าและบริเวณที่รับผิดชอบโดยรอบ ให้ความร่วมมือเรื่องการดูแลการเก็บเศษอาหาร ขยะ ที่เกิดจากการประกอบอาหารหรือจำหน่ายอาหาร

๗. ผู้ประกอบการต้องชำระค่าเช่าสถานที่ ค่าไฟฟ้า น้ำประปา ค่ากำจัดไขมัน และค่าอื่น ๆ (ถ้ามี) ตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๘. ห้ามใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารจำหน่ายเด็ดขาด

๙. ผู้ประกอบการจะไม่ให้ผู้ใด หรือผู้ประกอบการเองนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร อีกทั้งป้องกันมิให้สัตว์เลี้ยงหรือสัตว์ที่เป็นพาหะที่ทำให้เกิดโรคเข้าไปในบริเวณพื้นที่ศูนย์อาหาร

๑๐. ผู้ประกอบการจะไม่จำหน่ายหรือให้บริการนอกบริเวณพื้นที่เช่า และไม่ปิดป้ายโฆษณาต่าง ๆ ตามพื้นผนัง พื้นกระจก ทั้งในและนอกบริเวณพื้นที่เช่า

๑๑. ต้องเคร่งครัดเรื่องความสะอาดทั้งบริเวณโดยรอบอาคารและภายในอาคารตลอดจนภาชนะการบรรจุให้ถูกสุขลักษณะ มีระบบการจัดเก็บขยะที่เป็นระเบียบเรียบร้อย การจัดทำท่อน้ำทิ้งที่มีถังดักไขมันที่สอดคล้องกับระบบท่อของมหาวิทยาลัย ฯ ต้องหมั่นทำความสะอาดและตักไขมันภายในร้านค้าของตนเองอยู่เสมอ และดูแลภูมิทัศน์โดยรวม ที่ก่อให้เกิดสุนทรีย์แก่ผู้รับบริการ

๑๒. สัญญาเช่าพื้นที่มีอายุสัญญา ๑ ปี

๑๓. อัตราเงินค้ำประกันสัญญาเช่าพื้นที่ จำนวน ๓ เท่าของค่าเช่าพื้นที่รายเดือน โดยชำระทั้งหมดวันที่ทำสัญญาเช่าพื้นที่ ต่อการใช้พื้นที่ ๑ ปี

๑๔. ผู้ประกอบการต้องชำระค่าทำความสะอาดบ่อดักไขมัน ในอัตราเดือนละ ๕๐๐ บาท ตลอดอายุสัญญาเช่านี้

๑๕. หากมหาวิทยาลัยตรวจพบหรือมีผู้ร้องเรียน เกี่ยวกับผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตาม ไม่ว่าข้อใดข้อหนึ่ง มหาวิทยาลัยจะดำเนินการ ดังนี้

ครั้งที่ ๑ ออกหนังสือแจ้งเตือนให้ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติ

ครั้งที่ ๒ ออกหนังสือแจ้งเตือนให้ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติ

ครั้งที่ ๓ ออกหนังสือแจ้งการไม่พิจารณาต่อสัญญา เนื่องจากผิดเงื่อนไขในสัญญาและไม่ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติ

ผู้กำหนดรายละเอียด

คณะกรรมการเปิดซองเสนอราคาและพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าและโรงอาหาร อาคารปฏิบัติการและนวัตกรรมทางการศึกษา อาคาร ๖๓ ชั้น ๑ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา