



ประกาศคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

เรื่อง รับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร ณ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี ศูนย์รังสิต

ด้วยคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มีความประสงค์จะรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อจัดจำหน่ายและให้บริการแก่อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา บนพื้นที่ที่คณะฯ ได้กำหนดไว้ให้ คือ พื้นที่เช่าที่ ๑ ขนาด ๒.๕ เมตร x ๒.๕ เมตร รวมเป็นพื้นที่ ๖.๒๕ ตารางเมตร และพื้นที่เช่าที่ ๒ ขนาด ๒.๕ เมตร x ๒.๕ เมตร รวมเป็นพื้นที่ ๖.๒๕ ตารางเมตร ณ ชั้น ๑ อาคารคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ตามรายละเอียดดังนี้

๑. ประเภทของร้าน

- ๑.๑ ร้านอาหาร ประเภทต่างๆ (พื้นที่เช่าที่ ๑)
- ๑.๒ ร้านอาหาร หรือร้านอาหารทานเล่น ประเภทต่างๆ ดังนี้ (พื้นที่เช่าที่ ๒)
 - ร้านข้าวไข่เจียวทรงเครื่อง
 - ร้านลูกชิ้นทอด
 - ร้านไอศกรีม หวานเย็น บิงซู ขนมหวาน

๒. คุณสมบัติของผู้สมัคร

- ๒.๑ มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหารตามประเภทของการสมัคร และชำนาญในการจัดจำหน่าย ไม่น้อยกว่า ๑ ปี
- ๒.๒ เป็นผู้มีความพร้อมที่จะเข้าดำเนินการได้ตั้งแต่วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๖ เป็นต้นไป
- ๒.๓ ไม่มีประวัติละทิ้งงานในด้านการจำหน่ายอาหาร
- ๒.๔ ไม่เป็นข้าราชการ พนักงานมหาวิทยาลัย หรือลูกจ้างของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- ๒.๕ ไม่มีหนี้สินต่อคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี หรือมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- ๒.๖ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่สังคมรังเกียจ

๓. กำหนดการ

- ๓.๑ ผู้สนใจขอคูสถานที่ สอบถามรายละเอียด และรับ – ยื่นใบสมัคร ได้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนถึงวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๖ ในวันจันทร์ถึงศุกร์ ตั้งแต่เวลา ๘.๓๐ – ๑๖.๐๐ น.
ณ หน่วยบริหารทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี ศูนย์รังสิต ชั้น ๔ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต หมายเลขโทรศัพท์ ๐๒-๖๔๖-๕๗๓๖
- ๓.๒ ผู้ประกอบการนำเสนออาหารตามประเภทของการสมัคร ในวันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๙.๓๐ – ๑๑.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ ระเบียงด้านนอกห้องอาหารอาจารย์ ชั้น ๕ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต
- ๓.๓ คณะฯ ขอสงวนสิทธิในการขยายเวลาการรับสมัครในกรณีที่ผู้สมัครเข้าพื้นที่ในพื้นที่เช่า ๑ หรือ ๒ นั้น น้อยกว่า ๓ ราย
- ๓.๔ คณะฯ จะประกาศผลการคัดเลือกร้านค้า ในวันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ บอร์ดปิดประกาศจัดซื้อจัดจ้าง ชั้น ๑ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต

๔. หลักฐานประกอบการสมัคร

- ๔.๑ ใบสมัครที่ระบุรายละเอียดตามที่คณะฯ กำหนด
- ๔.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- ๔.๓ สำเนาทะเบียนบ้าน
- ๔.๔ สำเนาหนังสือรับรองคุณภาพ/เกียรติบัตร/รางวัลที่ได้รับรองว่ามีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารตามประเภทของการสมัคร (ถ้ามี)
- ๔.๕ ข้อเสนออื่นๆ (ถ้ามี)
- ๔.๖ สำเนาหนังสือการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล (ถ้ามี)

๕. เกณฑ์การคัดเลือก

คณะกรรมการจะพิจารณาจาก

- ๕.๑ เอกสารและหลักฐานประกอบการสมัคร
- ๕.๒ รูปลักษณ์ และรสชาติของอาหารตามประเภทของการสมัคร
- ๕.๓ ภาชนะ – อุปกรณ์
- ๕.๔ ความเหมาะสมของปริมาณเมื่อเทียบกับราคาจำหน่าย
- ๕.๕ ข้อเสนออื่นๆ จากร้านค้า

ทั้งนี้ เกณฑ์การคัดเลือกจากน้ำหนักคะแนนของคณะกรรมการคัดเลือกร้านค้า ๖๐% และผู้ร่วมชิมอาหาร ๔๐%

๖. การทำสัญญาและข้อตกลง

- ๖.๑ ผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดเลือก จะต้องเป็นผู้ลงทุนปรับปรุงสถานที่ โดยตกแต่งหน้าร้าน และภายในร้านให้มีความสวยงาม ถูกสุขลักษณะ และมีความปลอดภัยในการประกอบกิจการ โดยจะต้องได้รับอนุมัติแบบจากคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชีก่อนดำเนินการปรับปรุง
- ๖.๒ ผู้ประกอบการต้องแยกมิเตอร์น้ำประปา และไฟฟ้า โดยชำระตามที่ใช้จริง และชำระค่าบำรุงสถานที่ผ่านระบบธนาคารพาณิชย์ที่มหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด โดยผู้จำหน่ายอาหารจะต้องแยกติดตั้งมาตรวัดน้ำประปา และไฟฟ้าให้เสร็จสิ้น ด้วยค่าใช้จ่ายของตนเองก่อนเริ่มเข้าดำเนินการใด ๆ ในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ๖.๓ ผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดเลือก จะต้องทำสัญญาและข้อตกลงกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เป็นระยะเวลา ๒ ปี นับตั้งแต่วันที่ระบุในสัญญาให้จำหน่ายอาหารในอาคารสถานที่ของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และคณะฯ จะมีคณะกรรมการประเมินร้านอาหารทุก ๖ เดือน ถ้าหากประเมินร้านอาหารไม่ผ่าน คณะกรรมการฯ จะดำเนินการคัดเลือกร้านค้าใหม่ คณะฯ สงวนสิทธิ์ที่จะบอกเลิกสัญญาเมื่อใดก็ได้ และกรณีที่ผู้ได้รับการคัดเลือกประสงค์จะเลิกกิจการ ต้องแจ้งการบอกเลิกสัญญาเป็นลายลักษณ์อักษรให้คณะฯ ได้ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๓๐ วัน
- ๖.๔ ผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดเลือก จะต้องวางหลักประกันสัญญาซึ่งจะจ่ายเงินสดหรือหนังสือค้ำประกันจากธนาคาร สำหรับเป็นเงินค้ำประกันความเสียหาย จำนวน ๑๔,๐๐๐.- บาท/สัญญา ชำระผ่านระบบธนาคารพาณิชย์ที่มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์เป็นผู้กำหนด และจะคืนเมื่อครบกำหนดสัญญา โดยจะต้องไม่กระทำความผิดต่อสัญญาข้อหนึ่งข้อใดหรือก่อให้เกิดความเสียหายต่อคณะฯ อย่างหนึ่งอย่างใด

๗. ระยะเวลาในการจำหน่าย

ผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดเลือก ต้องจำหน่ายอาหารตามประเภทของ การสมัคร ในวันจันทร์ถึงวันศุกร์ ตั้งแต่เวลา ๐๗.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. เว้นวันหยุดราชการ วันหยุดนักขัตฤกษ์ หรือวันที่คณะฯ หรือมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ประกาศให้เป็นวันหยุดพิเศษ หรือวันที่คณะฯ ให้มาจำหน่ายเป็นกรณีพิเศษ ตั้งแต่เวลา ๐๗.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.

๘. การชำระค่าใช้จ่ายต่าง ๆ

- ๘.๑ ค่าประกันความเสียหาย จำนวน ๑๔,๐๐๐.- บาท/สัญญา
(คืนเมื่อครบกำหนดสัญญา โดยจะต้องไม่กระทำผิดต่อสัญญาหรือก่อให้เกิดความเสียหายต่อคณะฯ)
- ๘.๒ ค่าบำรุงส่งเสริมการศึกษา
- ให้ผู้สมัครแจ้งจำนวนเงินที่ประสงค์จะเสนอเป็นค่าบำรุงส่งเสริมการศึกษาให้กับคณะฯ
(เกณฑ์ขั้นต่ำอยู่ที่ ๔,๐๐๐ บาท/เดือน/สัญญา)
- ในช่วงปิดเทอมของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ คณะฯ จะเรียกเก็บค่าบำรุงส่งเสริมการศึกษา
กึ่งหนึ่งของอัตราปกติ
- ๘.๓ ค่ากระแสไฟฟ้าและค่าน้ำประปา ชำระตามที่ใช้จริงตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ๘.๔ ผู้ประกอบการร้านค้า (ผู้เช่า) จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับภาษีและค่าธรรมเนียม
อื่นใดทั้งหมด

ทั้งนี้ คำตัดสินของคณะฯ ถือเป็นที่สุด โดยผู้ประกอบการไม่สามารถโต้แย้ง หรืออุทธรณ์ใด ๆ ได้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(รองศาสตราจารย์ ดร.สมชาย สุภัทรกุล)

คณบดี

รายละเอียดแนบท้ายประกาศร้านอาหารประเภทต่างๆ และร้านอาหารประเภทข้าวไข่เจียวทรงเครื่อง/
ร้านลูกชิ้นทอด/ร้านไอศกรีม หวานเย็น บิงซู ขนมหวาน
คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต

หลักเกณฑ์ ข้อกำหนด และเงื่อนไขในการจำหน่าย

๑. ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามสัญญาและข้อตกลงของคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชีอย่างเคร่งครัด
๒. ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหารตามประเภทที่สมัครตามรายการและราคาที่กำหนดไว้ในสัญญาและข้อตกลงที่ทำไว้กับคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี โดยมีคุณภาพและปริมาณตามที่คณะฯ กำหนด การจำหน่ายอาหารนอกเหนือจากรายการที่กำหนดไว้ในสัญญาและข้อตกลง หรือการขึ้นราคา ต้องแจ้งได้รับอนุญาตจากคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี ก่อนจึงจะดำเนินการจำหน่ายหรือขึ้นราคาได้
๓. ผู้ประกอบการต้องดูแลทำความสะอาดภายในร้านและพื้นที่บริเวณรอบร้านให้สะอาดและถูกสุขอนามัยเสมอ ตลอดจนต้องดูแลทรัพย์สินของร้านค้าและของคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี ให้อยู่ในสภาพที่ดี หากเกิดการชำรุดเสียหาย จะต้องซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ใกล้เคียงกับสภาพเดิมให้มากที่สุด
๔. ผู้ประกอบการร้านต้องแยกมิเตอร์น้ำประปา และไฟฟ้า โดยชำระตามที่ใช้จริง และชำระค่าบำรุงสถานที่ผ่านระบบธนาคารพาณิชย์ที่มหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด โดยผู้จำหน่ายอาหารจะต้องแยกติดตั้งมาตรวัดน้ำประปาและไฟฟ้าให้เสร็จสิ้นด้วยค่าใช้จ่ายของตนเองก่อนเริ่มเข้าดำเนินการใดๆ ในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร
๕. การขอยุติจำหน่าย จะต้องแจ้งให้คณะฯ ทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓ วันทำการ และห้ามหยุดติดกันเกินกว่า ๑ สัปดาห์ ยกเว้นจะได้รับอนุญาตจากคณะฯ
๖. สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากประสงค์เก็บไว้ภายในบริเวณร้านค้า ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในกรณีเกิดการสูญหายหรือเสียหาย
๗. จะต้องไม่ดัดแปลงต่อเติมหรือรื้อถอนร้านจำหน่ายอาหารโดยไม่ได้อนุญาตเป็นหนังสือจากมหาวิทยาลัยฯ ก่อน เว้นแต่เป็นการดัดแปลงต่อเติมเล็กน้อย เช่น การติดตะขอ หรือตะปูบนฝาผนังเพื่อใช้ในการแขวนป้ายชื่อร้าน เป็นต้น

การดัดแปลงต่อเติม ผู้จำหน่ายอาหารยินยอมให้ทรัพย์สินที่นำมาดัดแปลงต่อเติมนั้นตกเป็นกรรมสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยทันที โดยผู้จำหน่ายอาหารจะเรียกให้มหาวิทยาลัยชดเชยค่าตอบหรือค่าชดเชยใด ๆ ไม่ได้ทั้งสิ้น

๘. ผู้ประกอบการจะต้องขนย้ายทรัพย์สินของตนออกจากร้านค้า ภายใน ๓ วัน หลังจากวันสิ้นสุดสัญญาหรือวันบอกเลิกสัญญา และต้องรับผิดชอบซ่อมแซมอาคารสถานที่และอุปกรณ์ที่ชำรุดเสียหาย อันเกิดจากการประกอบกิจการ หากพ้นกำหนดดังกล่าว คณะฯ จะไม่รับผิดชอบต่อทรัพย์สินใดๆ
๙. ในกรณีที่คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี เพิกถอนการอนุญาตหรือยกเลิกสัญญา ผู้ประกอบการไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าสินไหมทดแทนความเสียหายใดๆ จากคณะฯ

ข้อห้ามปฏิบัติของผู้ประกอบการ

๑. ห้ามจำหน่ายสิ่งผิดกฎหมาย สุรา และของมีเมาทุกชนิด
๒. ห้ามเล่นการพนันทุกชนิด
๓. ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิด
๔. ห้ามรับลูกจ้าง ซึ่งเป็นบุคคลต่างด้าวที่ไม่มีใบอนุญาตเข้าทำงานในร้าน
๕. ห้ามมิให้ผู้ประกอบการให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือโอนสิทธิการจำหน่าย หรือโอนกิจการให้ผู้อื่น ไม่ว่าชั่วคราวหรือถาวร
๖. ห้ามมิให้ผู้ประกอบการและพนักงานอยู่อาศัยหรือค้างคืนในสถานประกอบการ
๗. ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงบริเวณร้านค้า ให้ผิดไปจากลักษณะที่คณะพาณิชย์ศาสตร์และการบัญชีกำหนด ยกเว้นได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
๘. ห้ามปิดประกาศหรือโฆษณาใด ๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากคณะพาณิชย์ศาสตร์และการบัญชี

บทลงโทษของผู้ประกอบการ

หากพบการฝ่าฝืนข้อห้ามปฏิบัติ

- ครั้งที่ ๑ ตักเตือน
- ครั้งที่ ๒ ให้ออกจำหน่าย ๓ วัน
- ครั้งที่ ๓ ยกเลิกสัญญา

ข้อปฏิบัติทางด้านสุขลักษณะ

๑. ผู้ประกอบการ ผู้ปรุง เครื่องดื่มและอาหาร พนักงานขาย และลูกจ้างในร้าน จะต้องมีการกายสมบุรณ์ ปราศจากโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ โดยจะต้องทำการตรวจสุขภาพทุกปีตามรายการที่กำหนด และนำใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลมาแสดงก่อนทำสัญญา และแจ้งรายชื่อพร้อมประวัติพนักงานหรือลูกจ้างที่เข้ามาปฏิบัติงานให้คณะฯ ได้ทราบด้วย
๒. ผู้ประกอบการต้องตรวจคุณภาพของเครื่องดื่มและอาหารให้ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปราศจากสารพิษ และสิ่งเจือปน
๓. ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดทั้งภายในและภายนอกสถานที่ประกอบการทุกวันไม่ให้มีเศษอาหารหรือเศษขยะตกค้าง
๔. ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงดำสำหรับใส่ขยะและมัดให้แน่น ก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่คณะฯ จัดไว้ให้
๕. ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีภาชนะใส่อาหารที่ถูกสุขลักษณะ
๖. ผู้ประกอบการต้องสวมเสื้อผ้าที่สะอาด สวมหมวกคลุมผม และผ้ากันเปื้อน และห้ามไม่ใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์สำหรับตัก คีบ ฯลฯ สำหรับอาหารโดยเฉพาะ

บทลงโทษทางด้านสุขลักษณะ

หากพบว่าผู้ประกอบการไม่ดำเนินการตามข้อปฏิบัติทางด้านสุขลักษณะ คณะฯ จะปรับเงินครั้งละ

๕๐๐.-บาท

พื้นที่
งานที่
ทาน
แล้ว

ร้านอาหาร
ข้าวไข่เจียวทรงเครื่อง/
อาหารทานเล่น
เนื้อที่ 250 ซม.x250 ซม.

2

ร้านอาหาร
ยำต่างๆ
เนื้อที่ 250 ซม.x250 ซม.

1

ตู้
เก็บ
เป็ด
ลึง

ร้านอาหารและเครื่องดื่ม
เนื้อที่กว้าง 3 เมตร x 3.6 เมตร

กว้าง 510 ซม.

ทางเดินไป คณะนิเทศศาสตร์

ร้านอาหารว่าง เบเกอร์ และเครื่องดื่ม
เนื้อที่กว้าง 3.10 เมตร X 5 เมตร