ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา

เรื่อง เปิดรับข้อเสนอผู้ประกอบการร้านอาหาร และเครื่องดื่ม โดยจำหน่ายในโรงอาหารของวิทยาลัยนวัตกรรมวิชาชีพ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓

.....

ด้วยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ได้ดำเนินการจัดหาผู้ประกอบการร้านอาหาร และเครื่องดื่ม โดยจำหน่ายในโรงอาหารของวิทยาลัยนวัตกรรมวิชาชีพ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ ดังนั้น เพื่อให้การจัดผู้ประกอบการร้านอาหาร และเครื่องดื่ม ในโรงอาหารของวิทยาลัยนวัตกรรมวิชาชีพ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามเงื่อนไขที่กำหนด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๔ และมาตรา ๒๗ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ จึงออกประกาศเปิดรับการผู้ประกอบการร้านอาหาร และเครื่องดื่ม โดยจำหน่ายในโรงอาหารของวิทยาลัยนวัตกรรมวิชาชีพ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ ดังนี้

๑. คุณสมบัติของผู้สมัคร

๑.๑ ต้องเป็นผู้ประกอบการที่สามารถขายอาหารได้หลากหลายประเภท

๑.๒ ผู้ประกอบการต้องเคยมีประสบการณ์ในการขายอาหารในลักษณะประมูลเจ้าเดียว

๑.๓ ผู้ประกอบการต้องนำอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น เตา หม้อ กระทะ ฯลฯ มาเอง

๑.๔ ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียม จาน ชาม ช้อนสำหรับนักศึกษา

๑.๕ ผู้ประกอบการต้องมาปรุงอาหารที่โรงอาหารในโรงอาหารเท่านั้น

๑.๖ ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาดพื้นที่ในส่วนรับผิดชอบและอุปกรณ์ของตนทันทีที่เลิกงาน

๑.๗ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าน้ำ – ไฟฟ้า

๑.๘ มีหนังสือรับรองการดำเนินงานจะได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ

๑,๙ ผู้ประกอบการมีหน้าที่ดูแลความละอดบริเวณโรงอาหาร

๑.๑๐ผู้ประกอบการต้องดำเนินการล้างภาชนะ อาทิเช่น จาน ช้อน ฯ

๒. การยื่นเอกสาร

๒.๑ หนังสือแสดงความจำนงยื่นข้อเสนอเข้าเป็นผู้ประกอบการเพียงรายเดียว

๒.๒ ราคาจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม เป็นไปตามเงื่อนไขของมหาวิทยาลัย/ประเภทของสินค้าและราคาจำหน่าย

๒.๓ ยื่นเอกสารได้ตั้งแต่บัดนี้ ถึงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓ พิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการวันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓

ผู้สนใจสามารถสอบถามรายละเอียด ขอหลักเกณฑ์และเงื่อนไขได้ที่สำนักงานบริหารสินทรัพย์ หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔๔-๒๓๓๐๐๐ ต่อ ๒๒๔๐, ๒๒๔๑ ในวัน เวลาราชการ และประชาสัมพันธ์ทาง www.rmuti.ac.th

เอกสารที่แนบท้ายประกาศนี้ ถือเป็นส่วนหนึ่งของประกาศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ฉบับนี้ด้วย

ประกาศมา ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิโรจน์ ลิ้มไขแสง)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการเข้าเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร และเครื่องดื่ม โดยจำหน่ายในโรงอาหาร ของวิทยาลัยนวัตกรรมวิชาชีพ

.....

๑. เงื่อนไขปฏิบัติ

๑. ผู้ประกอบการต้องควบคุมให้ผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าในบริเวณพื้นที่ที่กำหนดให้เท่านั้น และมีมาตรการเพื่อกำกับดูแลผู้ประกอบการเป็นลายลักษณ์อักษร

๒. ผู้ประกอบการต้องดูแลควบคุมเรื่องความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายสินค้า

๓. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการให้ผู้จำหน่ายสินค้าติดบัตรประจำตัวอย่างชัดเจน

๔. ผู้ประกอบการต้องควบคุมดูแลไม่ให้เกิดการทะเลาะวิวาทของผู้จำหน่ายสินค้า ห้ามมิให้ดื่มของมึนเมาในขณะที่อยู่ในพื้นที่ของมหาวิทยาลัย

๕. ผู้ประกอบการต้องดำเนินการให้บริเวณล้างภาชนะสะอาด โดยแยกเศษอาหารผ่านถังดักไขมันก่อนเทลงท่อระบายน้ำ

๖. ขยะ เศษอาหาร ต้องจัดเก็บใส่ถุงดำมัดถุงให้เรียบร้อยก่อนนำไปทิ้ง ณ จุดที่กำหนดให้

๗. ห้ามใช้ภาชนะโฟมทุกชนิดใส่อาหาร

๘. ห้ามเทน้ำร้อน หรือน้ำมันลงโคนต้นไม้ หรือคูน้ำโดยเด็ดขาด

๙. ราคาอาหารและปริมาณอาหารที่จำหน่ายเป็นไปตามรายละเอียดแนบ

๑๐. ผู้ประกอบการต้องนำอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น เตา หม้อ กระทะ ฯลฯ มาเอง

๑๑. ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียม จาน ชาม ช้อนสำหรับนักศึกษา

๑๒. ผู้ประกอบการต้องมาปรุงอาหารที่โรงอาหารในโรงอาหารเท่านั้น

๑๓. ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาดพื้นที่ในส่วนรับผิดชอบและอุปกรณ์ของตนทันทีที่เลิกงาน

๑๔. ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าน้ำ - ไฟฟ้า

สถานที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

สถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้

๒. รายละเอียดการจำหน่ายอาหาร สินค้า การบริการ และกำหนดราคาจำหน่าย

๑.) ร้านขายน้ำและขนมขบเคี้ยว

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขายเครื่องดื่มทุกประเภท ยกเว้นแอลกอฮอล์
- สามารถขายน้ำหวาน เช่น น้ำลำไย โอเลี้ยง ชาดำเย็น กาแฟ-โอวัลติน ร้อนและเย็น

- ราคา

- น้ำหวาน เช่น น้ำลำไย โอเลี้ยง ชาดำเย็น กาแฟ-โอวัลติน ร้อนและเย็น ฯลฯ ราคาไม่เกิน 15 บาท
- ราคาสินค้าอื่นๆ ต้องไม่สูงกว่าราคาท้องตลอด

๒) ร้านก๋วยเตี๋ยว

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขายก๋วยเตี๋ยวหมู/ปลา/ไก่/ทะเล เย็นตาโฟ ก๋วยจั๊บ กระเพาะปลา และราดหน้าหมูหมัก ทั้งนี้ต้องขายก๋วยเตี๋ยวเป็นหลัก เพราะเป็นอาหารที่นักศึกษาส่วนใหญ่มักเลือกรับประทาน

- ราคา

- แบบธรรมดา	ราคาไม่เกิน 20 บาท
- แบบพิเศษ	ราคาไม่เกิน 25 บาท

- การคิดราคาอาหารอัตราอื่น อาหารต้องมีปริมาณและคุณภาพเหมาะสม ซึ่งไม่สูงกว่าราคาท้องตลาด

๓) ร้านอาหารตามสั่ง

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขายอาหารตามที่ลูกค้าสั่งซื้อได้ แต่ไม่สามารถขายอาหารจานเดียวได้ (รายละเอียดตาม ข้อ 12)

- ราคา
  - แบบธรรมดา ราคาไม่เกิน 20 บาท
  - แบบพิเศษ ราคาไม่เกิน 25 บาท
- การคิดราคาอาหารอัตราอื่น อาหารต้องมีปริมาณและคุณภาพเหมาะสม ซึ่งไม่สูงกว่าราคาท้องตลาด

๔) ร้านข้าวราดแกง

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถจำหน่ายกับข้าวได้ทั้งประเภททอด นึ่ง แกง ยำ และผัด แต่ไม่สามารถขายอาหารจานเดียวได้

- ราคา
  - ข้าวราดแกง 1 อย่าง จานละไม่เกิน 20 บาท
  - ข้าวราดแกง 2 อย่าง จานละไม่เกิน 25 บาท
  - ข้าวราดแกง 3 อย่าง จานละไม่เกิน 30 บาท
- การคิดราคาอาหารอัตราอื่น อาหารต้องมีปริมาณและคุณภาพเหมาะสม ซึ่งไม่สูงกว่าราคาท้องตลาด

๕) ร้านอาหารอีสาน

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขายขนมจีนน้ำยา ส้มตำ ข้าวเหนียวไก่-หมูย่าง/ปิ้ง แหนมคลุก ลาบ ก้อย ไส้กรอกอีสาน หมู-เนื้อทอดแดดเดียว ต้มแซ่บ หมูสะเต๊ะ แคปหมู กากไก่ และข้าวเกรียบ เป็นต้น
- ราคาต้องเหมาสมกับปริมาณอาหารและคุณภาพ ซึ่งไม่สูงกว่าท้องตลาด (ยื่นราคามาพร้อมวันเสนอราคา)

๖) ร้านขายอาหารว่าง

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขาย สลัดผัก-ผลไม้หรือสลัดอื่นๆ ผลไม้ตัดแต่ง ยำผลไม้ต่างๆ ขนมหวานต่างๆ ลูกชิ้นทอด/ปิ้ง/นึ่ง ขนมปังปิ้ง/ทอด/อบ ซาลาเปาทอด/นึ่ง ข้าวโพดคลุกเนย ขนมโตเกียว ขนมเบื้อง ปอเปี๊ยะ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวหลอด อาหารฟาสต์ฟู้ด ไข่กระทะ ทาโกยากิ และอาหารว่าง อื่นๆ ทั้งนี้ให้ระบุให้สอดคล้องกับประเภทร้าน
- ราคาต้องเหมาสมกับปริมาณอาหารและคุณภาพ ซึ่งไม่สูงกว่าท้องตลาด(ยื่นราคามาพร้อมวันเสนอราคา)

๗) ร้านอาหารจานเดียว (คือ อาหารที่จัดทำแล้วเสร็จเพื่อนำมาจำหน่าย)

- สิ่งที่สามารถดำเนินการได้ และไม่สามารถดำเนินการได้
- สามารถขายข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ข้าวหมูย่าง ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ ข้าวหน้าเป็ด ข้าวคลุกกะปิ

ข้าวคลุกน้ำพริก ข้าวยำไก่ และจานเดียวอื่นๆ ทั้งนี้ให้ระบุให้สอดคล้องกับประเภทร้าน

- ราคาต้องเหมาสมกับปริมาณอาหารและคุณภาพ ซึ่งไม่สูงกว่าท้องตลาด

๗. อื่นๆ ราคาตามประเภทของอาหาร โดยติดราคาชัดเจน

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดรายละเอียด ลงชื่อ.....ผู้กำหนดรายละเอียด

(ดร.ฉัตร พยุงวิวัฒนกุล) (ผศ.ดร.วีรพันธุ์ เจียมมีปรีชา)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงศ์ทร สาตรา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิโรจน์ ลิ้มไขแสง)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน