ประกาศ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
เรื่อง การให้บุคคลทั่วไป นิติบุคคล ยื่นข้อเสนอเพื่อคัดเลือกเข้าเป็นผู้ประกอบการพื้นที่
ในอาคารโรงงานทดสอบอาหารสำหรับผู้บริโภคทั่วไป สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

.....

ด้วยสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล มีความประสงค์จะประกาศรับข้อเสนอของบุคคลทั่วไป นิติบุคคล เพื่อคัดเลือกเข้าเป็นผู้ประกอบการพื้นที่พาณิชย์ เพื่อให้เป็นสวัสดิการกับบุคลากร นักศึกษาของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ตลอดจนบุคคลทั่วไป โดยให้บริการ**ร้านอาหาร ผลไม้ ขนมหวานและเครื่องดื่ม** และปรับปรุงทัศนียภาพร้าน ให้ดูสะอาด สวยงาม มีความทันสมัย มีการบริหารจัดการและใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตลอดจนจำหน่ายสินค้าและให้บริการในราคาที่เหมาะสมแก่ผู้มาใช้บริการ โดยมีรายละเอียดดังนี้

สถานที่เช่า	ระยะเวลาให้ใช้ประกอบการ	จำนวน	ขนาดพื้นที่
อาคารโรงงานทดสอบอาหารสำหรับผู้บริโภคทั่วไป สถาบันโภชนาการ **1.ร้านอาหาร ผลไม้ ขนมหวานและเครื่องดื่ม**	**อย่างน้อย 1 แต่ไม่เกิน 3 ปี**	**1 ร้าน**	**50 ตร.ม.**

1. ประเภทธุรกิจบริการที่รับข้อเสนอ
   1.1 ต้องเป็นธุรกิจที่ให้บริการ ดังนี้
   ร้านอาหาร เป็นจานเดียวหรืออาหารตามสั่ง และจำหน่ายผลไม้ ขนมหวานและเครื่องดื่ม ห้ามไม่ให้ขายเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสมเด็ดขาด
   1.2 ต้องไม่เป็นธุรกิจที่ผิดกฎหมาย หรือศีลธรรมอันดี ไม่ละเมิดลิขสิทธิ์ ไม่มอมเมาเยาวชน และต้องเหมาะสมกับสถานศึกษา และภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัยมหิดล
   1.3 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ลงทุน ตกแต่งพื้นที่ที่ได้รับสิทธิเองทั้งหมดและมีรวมก่อสร้างปรับปรุงด้วย ดังนี้
   1.3.1 ร้านอาหาร ผลไม้ ขนมหวานและเครื่องดื่ม ผู้ยื่นข้อเสนอ ตามที่สถาบันโภชนาการกำหนด

2. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

2.1 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นบุคคลทั่วไป นิติบุคคล มีอาชีพจำหน่ายอาหาร สัญชาติไทย

2.2 มีประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจ ประเภทอาหาร ประเภทผลไม้ ขนมหวาน และ เครื่องดื่ม

2.3 ต้องไม่เป็นผู้ได้รับความคุ้มกันซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย หากเป็นผู้ได้รับความคุ้มกัน รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีหนังสือแสดงการสละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น ในกรณีที่เกิดข้อพิพาทให้ใช้สิทธิ์ทางศาลกฎหมายไทย

2.4 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือสมาชิกในกลุ่มผู้ยื่นรายอื่น ณ วันประกาศเชิญชวน และต้องไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคา ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยความผิดเกี่ยวกับการเสนอราคาต่อหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. 2542

2.5 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ซื้อ/รับเอกสารรายละเอียด ในกรณีที่เป็นนิติบุคคลหลายรายร่วมกันยื่นข้อเสนอต้องมีผู้แทนนิติบุคคลเป็นผู้ซื้อ/รับเอกสารรายละเอียด

3. วัน เวลา และสถานที่ติดต่อสอบถาม และยื่นรายละเอียดข้อเสนอ

3.1 **ติดต่อขอรับรายละเอียด**ข้อเสนอได้ที่ หน่วยพัสดุ ชั้น 1 อาคารสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล หรือ donwn load เอกสารได้ที่ www.inmu.mahidol.ac.th โทร. 0 2800 2380 ต่อ 101,102 **ตั้งแต่วันที่ 2 พฤศจิกายน 2563 ถึง วันที่ 10 พฤศจิกายน 2563** ภายในเวลา **8.30 น. – 16.00** น. โดยใช้เอกสารดังนี้

3.1.1 กรณีเป็นบุคคลทั่วไป

- สำเนาบัตรประชาชน – สำเนาทะเบียนบ้าน ลงนามรับรองสำเนาทุกฉบับ
- สถาบันสงวนสิทธิ์ไม่รับพิจารณาผ่านตัวแทน ผู้รับมอบอำนาจหรือ นายหน้าไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น

3.1.2 กรณีเป็นนิติบุคคล

- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่รับรองสำเนาโดยกรรมการผู้มีอำนาจ
- กรณีมอบอำนาจต้องแสดงหลักฐานชัดเจนว่าได้รับมอบอำนาจให้ดำเนินการแทน (แนบสำเนาบัตรประชาชนผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ) เอกสารทุกฉบับรับรองสำเนาให้ครบถ้วน

3.2 **กำหนดฟังคำชี้แจงวันที่ 10 พฤศจิกายน 2563 เวลา 14.00 น.** ณ อาคารสถาบันโภชนาการ ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้แทนต้องฟังคำชี้แจงตามวันเวลาที่กำหนดและต้องนำเอกสารตามข้อ 3.1.1 ,ข้อ 3.1.2 มาแสดงด้วย หากไม่เข้ารับฟังคำชี้แจงในวันเวลาที่กำหนดถือว่าท่านยอมรับในเงื่อนไขต่างๆ ที่สถาบันกำหนด

3.3 **<u>กำหนดยื่นข้อเสนอวันที่ 18 พฤศจิกายน 2563 เวลา 9.00 น - 10.00 น.</u> ณ.ห้องประชุม ชั้น 2 อาคารสถาบันโภชนาการ** โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดเตรียมการนำเสนอรูปแบบแก่คณะกรรมการไม่เกิน 20 นาที โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.3.1 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารข้อเสนอ โดยแยกเอกสารเป็น 3 ซอง ประกอบด้วย

<u>ซองที่ 1 ข้อเสนอด้านคุณสมบัติ</u>

<u>กรณีเป็นบุคคลทั่วไป</u>

- สำเนาบัตรประชาชน - สำเนาทะเบียนบ้าน ลงนามรับรองสำเนาทุกฉบับ
- สถาบันสงวนสิทธิ์ไม่รับพิจารณาผ่านตัวแทน ผู้รับมอบอำนาจหรือ นายหน้าไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น

<u>กรณีเป็นนิติบุคคล</u>

- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่รับรองสำเนาโดยกรรมการผู้มีอำนาจ
- สำเนาหนังสือบริคณห์สนธิ
- บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ
- ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)
- บัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่หรือสำเนาบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้นที่กระทรวงพาณิชย์ออกให้ สำเนาแสดงงบการเงินล่าสุด ซึ่งผ่านการรับรองโดยผู้ตรวจสอบบัญชีที่ได้รับใบอนุญาตและเชื่อถือได้
- สำเนาบัตรประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านผู้มีอำนาจลงนาม
- กรณีมอบอำนาจ ต้องแสดงหลักฐานชัดเจนว่าได้รับมอบอำนาจให้ดำเนินการแทน (แนบสำเนาบัตรประชาชนผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ) เอกสารทุกฉบับรับรองสำเนาให้ครบถ้วน

<u>ซองที่ 2 ข้อเสนอด้านเทคนิค</u>

<u>กรณีบุคคลทั่วไป</u>

- แสดงประสบการณ์การประกอบธุรกิจพร้อมหลักฐานแสดงผลงานที่น่าเชื่อถือได้
- แนวคิดในการดำเนินงาน การออกแบบร้าน ที่พร้อมให้บริการบุคลากร นักศึกษา และบุคคลทั่วไป
- รูปแบบ/ผังการตกแต่งสถานที่
- ความร่วมมือในการบริการวิชาการวิจัย" โครงการโรงอาหารต้นแบบด้านโภชนาการและอาหารปลอดภัย" และการร่วมการจัดอบรมให้ความรู้ในการประกอบอาหารไทยอย่างน้อย 4 ครั้งต่อปี

กรณีนิติบุคคล

- ประวัติบริษัท และ/หรือ ผู้บริหาร พร้อมหลักฐานแสดงผลงานที่น่าเชื่อถือได้
- แนวคิดในการดำเนินงาน การออกแบบร้าน ที่พร้อมให้บริการบุคลากร นักศึกษา และบุคคลทั่วไป
- รูปแบบ/ผังการปรับปรุงตกแต่งสถานที่

ซองที่ 3 ข้อเสนอด้านราคา

ผู้ยื่นต้องจัดทำข้อเสนอด้านราคาประกอบด้วย

1. ค่าตอบแทนที่เป็นตัวเงิน (ค่าเช่า)

เมื่อพ้นกำหนดการยื่นซองแล้ว ทางคณะกรรมการจะไม่พิจารณารับซองข้อเสนอโดยเด็ดขาด

4. หลักเกณฑ์การพิจารณาเลือก

4.1 ตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในรายละเอียด (รายละเอียด ข้อ 7. และข้อ 8)

5. ประกาศรายชื่อผู้ได้รับคัดเลือก ในวันที่ **24 พฤศจิกายน 2563** **โดยติดประกาศรายชื่อที่ป้ายประชาสัมพันธ์ อาคารสถาบันโภชนาการ ชั้น 1**

ทั้งนี้ ผู้ได้รับคัดเลือกให้เป็นผู้ประกอบการ สถาบันโภชนาการ จะต้องทำสัญญาตามแบบสัญญาเช่าพื้นที่กับสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ภายใน **7 วัน**นับจากวันที่ได้รับแจ้ง

6. ผู้ที่ได้รับคัดเลือกให้เป็นผู้ประกอบการจะต้องชำระค่าเช่าพื้นที่ ดังนี้

6.1 ค่าเช่าพื้นที่ที่เสนอประมูลล่วงหน้า	ล่วงหน้า **3 เดือน**
6.2 ค่าธรรมเนียมการเช่า	จำนวน **2 เท่าของค่าเช่าพื้นที่รายเดือน/ปี**
6.3 ค่าประกันสัญญาเช่า	จำนวน **3 เท่าของค่าเช่าพื้นที่รายเดือน**

7. ผู้ที่ได้รับคัดเลือกต้องชำระค่าสาธารณูปโภค ค่าน้ำประปา หน่วยละ **27.00 บาท** และค่าไฟฟ้าหน่วยละ **6.00 บาท** ที่ใช้ในกิจการร้านค้า ตามจำนวนที่ปรากฏในมาตรวัด (หรือเป็นไปตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด)

8. กรณีได้รับคัดเลือกให้เป็นผู้ประกอบการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล อนุญาตให้ทำการปรับปรุง ตกแต่งพื้นที่ โดยไม่เก็บค่าเช่า ดังนี้

8.1 ร้านอาหาร ผลไม้ ขนมหวานและเครื่องดื่ม **จำนวน 30 วัน** นับถัดจากวันที่ทำสัญญาเช่าพื้นที่

9. ผู้ที่ได้รับคัดเลือกต้องชำระค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่น ภาษีโรงเรือนและสิ่งปลูกสร้าง ค่าส่วนกลาง (ถ้ามี) ค่าธรรมเนียม ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวเนื่องจากการเช่านั้น ตามที่สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล กำหนด และผู้เช่าต้องจัดทำประกันอัคคีภัย**พื้นที่เช่าและพื้นที่ส่วนกลาง** ในวงเงินเอาประกันไม่ต่ำกว่ามูลค่าอาคารหรือสิ่งปลูกสร้าง โดยสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นผู้รับผลประโยชน์ตลอดอายุสัญญาเช่า

10. ผู้ที่ได้รับคัดเลือกต้องปฏิบัติตามข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง ของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ที่ได้ออกใช้บังคับไว้แล้วและที่จะได้ออกใช้บังคับต่อไปในภายหน้าทุกประการโดยเคร่งครัด เช่น ระเบียบเกี่ยวกับการใช้และบำรุงรักษาอาคารสถานที่ ระเบียบของทางราชการเกี่ยวกับการจัดหาประโยชน์ในที่ราชพัสดุผู้ได้รับอนุญาต กฎหมายเกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร ตามพระราชบัญญัติกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม เป็นต้น รวมทั้งข้อเสนอแนะจากเจ้าหน้าที่หรือคณะกรรมการสวัสดิการสถาบันโภชนาการ

11. สิทธิที่ได้รับ ผู้ได้รับคัดเลือกไม่สามารถโอนให้กับผู้อื่นได้ไม่ว่าบางส่วนหรือทั้งหมด

12. สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ขอสงวนสิทธิ์ในการยกเลิกการยื่นข้อเสนอครั้งนี้ได้ตามความเหมาะสมโดยผู้ยื่นข้อเสนอ หรือผู้ที่ได้รับคัดเลือกจะเรียกร้องสิทธิค่าเสียหายใด ๆ จากสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล มิได้

ประกาศ ณ วันที่ 2 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563

(รองศาสตราจารย์ ดร. ชลัท ศานติวราคณา)
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดและขอบเขตงาน
การสรรหาผู้เช่าพื้นที่ อาคารโรงงานทดสอบอาหารสำหรับผู้บริโภคทั่วไป
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวนี ชูพีรัชน์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลห์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐิรา อ่อนน้อม)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยะ เต็มวิริยะนุกูล)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวศศิอำไพ พฤฒิพรธานี)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวภัสพร บุญศิริ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายวิโรจน์ สันตยานนท์)

ข้อกำหนดและขอบเขตของงาน (Term of Reference : TOR)
ร้านอาหาร ผลไม้ ขนมหวานและเครื่องดื่ม จำนวน ๑ ร้าน
ภายในอาคารโรงงานทดสอบอาหารสำหรับผู้บริโภคทั่วไป
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

---

1. ความเป็นมา

ด้วยสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา มีความประสงค์จะสรรหาผู้เช่าพื้นที่ อาคารโรงงานทดสอบอาหารสำหรับผู้บริโภคทั่วไป พื้นที่โดยประมาณ 50 ตารางเมตร เพื่อคัดเลือกผู้ประกอบการเช่าพื้นที่ให้บริการจำหน่ายอาหาร ผลไม้ ขนมหวานและเครื่องดื่ม มีการบริหารจัดการพื้นที่ให้ดูสะอาด สวยงาม มีความทันสมัยและใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตลอดจนจำหน่ายสินค้าและให้บริการในราคาที่เหมาะสมแก่ผู้มาใช้บริการ

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อคัดเลือกผู้ประกอบการให้บริการจำหน่ายอาหาร ผลไม้ ขนมหวานและเครื่องดื่ม

2.2 เพื่อการบริหารจัดการพื้นที่ให้อยู่ในสภาพดี สะอาด สวยงาม เหมาะสมสำหรับการใช้งาน

2.3 เพื่อรองรับการบริการวิชาการจากการวิจัย “โครงการโรงอาหารต้นแบบด้านโภชนาการและอาหารปลอดภัย”

3. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

ผู้เสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

3.1 ผู้เสนอราคาเป็นบุคคลทั่วไปหรือนิติบุคคลที่มีอาชีพจำหน่ายอาหาร ขนมหวาน ผลไม้และเครื่องดื่ม

3.2 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทิ้งงานตามระเบียบของทางราชการ หรือไม่เคยถูกบอกเลิกสัญญาการให้เข้าดำเนินการภายในมหาวิทยาลัยมหิดล

3.3 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคาสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นว่านั้น

3.4 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่มหาวิทยาลัย และไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้เสนอราคา ณ วันประกาศหรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

3.5 หากผู้เสนอราคาหนังสือรับรองประสบการณ์หรือผลงานในการให้บริการร้านอาหาร เครื่องดื่ม ที่เป็นที่รู้จักยอมรับจะได้รับการพิจารณาเพิ่มเติม

ทั้งนี้ สถาบันโภชนาการ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติและข้อเสนอทางด้านเทคนิคของผู้เสนอราคาทุกรายว่าเป็นไปตามเงื่อนไข และข้อกำหนดในการเสนอราคาหรือไม่ หากผู้เสนอราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ครบถ้วน สถาบันขอตัดสิทธิ์ในการเสนอราคาในครั้งนี้

4. ขอบเขตการดำเนินงาน

4.1 อาหารที่จัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ 5 หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน เกลือแร่ และต้องถูกสุขลักษณะโดยอาหารจะต้องสะอาด ถูกสุขอนามัย โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยเป็นสำคัญ

4.2 รายการอาหารประจำวันจะต้องมีเมนูอาหารที่หลากหลาย ซึ่งแบ่งประเภทอาหารได้ไม่น้อยกว่า ดังนี้

4.2.1 ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว (ข้าวราดแกง) ประกอบด้วย ข้าวสวยหอมมะลิและข้าวกล้องหรือข้าวเพื่อสุขภาพอื่น อาหารคาวไม่น้อยกว่า 4 อย่าง (ไม่รวมแกงเผ็ด/แกงจืด/หมูทอด/ไก่ทอด/ไข่ดาว ฯลฯ) และจะต้องมีเมนูอาหารที่หลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ 1 สัปดาห์

4.2.2 ประเภทอาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว/ข้าวขาหมู/ข้าวหมูแดง/ข้าวมันไก่ ฯลฯ

4.2.3 ประเภทอาหารตามสั่ง

4.3 อาหาร และเครื่องปรุง

4.3.1 อาหารและเครื่องปรุงต้องมีคุณภาพดี ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 100 ซม. และหากเป็นอาหารกระป๋องต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบและไม่หมดอายุ <u>ห้ามนำอาหารที่ปรุงแล้วที่เหลือ/ค้างคืนมาจำหน่ายให้รับประทานในวันถัดไป</u>

4.3.2 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 100 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง

4.4 ผลไม้ที่จัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพ ถูกสุขอนามัยและความปลอดภัยเป็นสำคัญ มีปริมาณที่เหมาะสม โดยผู้ประกอบการสามารถจำหน่ายผลไม้ ขนมหวาน ไอศกรีมทุกประเภท ซึ่งจะต้องกำหนดราคาให้ชัดเจน และต้องอ้างอิงกับราคาในท้องตลาดโดยทั่วไป ซึ่งรายการผลไม้ต้องไม่น้อยกว่า 4 ชนิด รายการขนมหวานไม่น้อยกว่า 3 ชนิด (ไม่รวมขนมหวานประเภทน้ำแข็งไส)

4.5 เครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพดีระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร/เครื่องดื่ม บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นกระป๋องต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบ (<u>ห้ามจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ทุกชนิด</u>) สำหรับน้ำดื่ม ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายน้ำดื่มตรา “<u>ต้นน้ำ</u>” ด้วย มีการแจ้งราคาให้ชัดเจน ซึ่งราคาต้องอ้างอิงกับราคาในท้องตลาดโดยทั่วไปหรือตามที่กฎหมายกำหนด สำหรับเครื่องดื่ม (น้ำหวาน) ที่ทำผู้ประกอบการจัดทำเอง เช่น น้ำเก๊กฮวย น้ำลำใย น้ำสมุนไพร ชา ฯลฯ ต้องทำสดใหม่ทุกวัน ห้ามนำของค้างคืนมาจำหน่ายในวันถัดไป

4.6 งานภาชนะอุปกรณ์

4.6.1 ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบ แก้ว เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบถ้าเป็นไม้ต้องเป็นประเภทใช้ครั้งเดียวทิ้ง

4.6.2 ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว/กระเบื้องเคลือบมีฝาปิดและช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

4.6.3 การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างอย่างน้อย 2 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างจานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ขั้นตอนที่ 2 ล้างภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4.6.4 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

4.6.5 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.

4.7 ผู้เช่าต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร รวมทั้งภาชนะและอุปกรณ์และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อยและถูกสุขลักษณะทุกครั้งหลังจากการรับประทานอาหารเสร็จสิ้น โดยการล้างภาชนะต้องผ่านระบบบ่อดักไขมันที่มีประสิทธิภาพก่อนระบายลงสู่ท่อระบายน้ำ และดูแลบ่อดักไขมันให้สะอาดอยู่เสมอ

4.8 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

4.8.1 การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

4.8.2 ผู้ปรุงต้องใส่หมวกหรือเน็ทคลุมผม และหน้ากากอนามัย/หน้ากากกันน้ำลาย (Elegance) ในขณะปรุงอาหารหรือจำหน่ายอาหาร

4.8.3 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพและส่งให้คณะกรรมการร้านอาหาร/คณะกรรมการสุขาภิบาลร้านอาหารตรวจสอบได้

4.8.4 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

4.9 ผู้เช่าต้องเป็นผู้จัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ที่ได้มาตรฐาน สำหรับใช้ในการประกอบการและการประกอบอาหารเองทั้งหมด และสถาบันมีสิทธิเข้าตรวจสอบและควบคุมดูแล เรื่องความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย ในบริเวณพื้นที่ประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและการสุขาภิบาลอาหารได้ตลอดเวลา

4.10 หากปรากฏว่าผู้ใช้บริการเกิดเจ็บป่วย เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยและพิสูจน์ได้ว่าเป็นผลสืบเนื่องหรือมีสาเหตุมาจากการรับประทานอาหารที่ผู้เช่าจัดทำหรือจัดหา ผู้เช่าจะต้องรับผิดชอบต่อผู้บริโภคโดยจะต้องชดใช้ค่าเสียหายที่เกิดขึ้น

5. ขอบเขตเงื่อนไขการเช่า

5.1 ผู้เสนอราคาจะต้องมีความพร้อมในการดำเนินการลงทุนตกแต่งสถานที่ และจัดหาอุปกรณ์สำหรับใช้ในการประกอบกิจการและการประกอบอาหารเองทั้งหมด เช่น โต๊ะ เก้าอี้ และภาชนะต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

5.2 ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกจะต้องดำเนินการออกแบบตกแต่งสถานที่เอง โดยต้องส่งรูปแบบการจัดร้านให้คณะกรรมการคัดเลือกพิจารณาในวันพิจารณาคัดเลือก และการตกแต่งสถานที่ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 30 วันนับตั้งแต่วันที่ลงนามในสัญญาเช่าแล้ว (สถาบันยกเว้นค่าเช่าในช่วงเวลาดังกล่าว)

5.3 สัญญาเช่าการใช้พื้นที่มีอายุไม่น้อยกว่า 1 ปีแต่ไม่เกิน 3 ปี นับตั้งแต่วันที่ลงนามในสัญญาเช่า

5.4 อัตราค่าเช่าเดือนละไม่น้อยกว่า 5,000.00 บาท (ห้าพันบาทถ้วน) และเป็นอัตราค่าเช่าคงที่ตลอดอายุสัญญา

6. พันธะหน้าที่ของผู้ได้รับสิทธิ์ในการเช่าพื้นที่

6.1 ผู้เช่าต้องเป็นผู้ชำระภาษีทุกประเภท ค่าธรรมเนียม ค่าอากรแสตมป์ และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์ที่ดินและอาคารซึ่งผู้เช่ามีหน้าที่ต้องชำระตามกฎหมายข้อบัญญัติขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ข้อกำหนดหรือระเบียบอื่นใดที่ออกใช้บังคับในปัจจุบันและที่จะออกใช้บังคับในภายหน้า นับตั้งแต่วันที่ลงนามในสัญญา ตลอดอายุสัญญา

6.2 ผู้เช่าต้องทำประกันภัยในทรัพย์สินของพื้นที่เช่ารวมถึงพื้นที่ส่วนกลางที่ผู้เช่าดูแลรับผิดชอบตามข้อกำหนด 6.6 (อาคารโรงงานทดสอบอาหารสำหรับผู้บริโภคทั่วไป) ประเภทอัคคีภัย ตลอดอายุแห่งสัญญาโดยผู้เช่าเป็นผู้ชำระเบี้ยประกันภัยและผู้ให้เช่าเป็นผู้รับประโยชน์

6.3 ผู้เช่าต้องรับผิดชอบชำระค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า ที่เกิดจากการทำงานของผู้เช่าเองทั้งหมด ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด (ค่าไฟฟ้าหน่วยละ 6 บาท ค่าน้ำประปาหน่วยละ 27 บาท)

6.4 ค่าเช่าพื้นที่ต้องชำระล่วงหน้า 3 เดือน และเดือนต่อๆ ไป ต้องชำระภายในวันที่ 10 ของเดือน

6.5 ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าและค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ต้องชำระภายในวันที่ 10 ของเดือนถัดไป

6.6 ผู้เช่าต้องดูแลพื้นที่ส่วนกลางสำหรับให้ลูกค้ารับประทานอาหารและพื้นที่โดยรอบที่เป็นส่วนหนึ่งของอาคารรวมถึงการดูแล/ปรับปรุงภูมิทัศน์โดยรอบพื้นที่เช่าซึ่งมีระยะห่างจากพื้นที่เช่าประมาณ 5 เมตร ให้อยู่ในสภาพสะอาดเรียบร้อย สวยงาม รวมถึงดูแลป้องกันไม่ให้สุนัข แมว และสัตว์อื่นๆ เข้าในพื้นที่ที่รับผิดชอบดูแล

6.7 ผู้เช่ายินดีให้ความร่วมมือในการบริการวิชาการจากการวิจัย “โครงการโรงอาหารต้นแบบด้านโภชนาการและอาหารปลอดภัย” และร่วมเป็นวิทยากร/ร่วมในการจัดอบรมให้ความรู้ในการประกอบอาหารไทย อย่างน้อย 4 ครั้งต่อปี โดยอนุญาตให้ใช้พื้นที่เช่า/พื้นที่ส่วนกลางบางส่วนในการจัดอบรม (สถาบันรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดอบรม)

6.8 การดำเนินการหลังจากได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร

6.8.1 ค่าธรรมเนียมการทำสัญญาเช่า จำนวนเงิน 2 เท่าของค่าเช่ารายเดือน (ต่อปี) (สถาบันจะไม่คืนเงินค่าธรรมเนียมการทำสัญญาเช่าทุกกรณี)

6.8.2 ค่าหลักประกันสัญญา จำนวน 3 เท่าของค่าเช่ารายเดือน (สถาบันจะคืนเงินหลังจากสัญญาเช่าสิ้นสุดลงและไม่มีการเสียหายหรือค้างค่าชำระค่าใช้จ่ายใดๆ และส่งคืนพื้นที่เช่าให้ผู้ให้เช่าเรียบร้อย) หากตรวจสอบพบว่าค่าความเสียหายเกินกว่าหลักประกันสัญญาผู้เช่าต้องรับผิดชอบในส่วนเกินทั้งหมด

6.8.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ตามที่สถาบันกำหนด

7. ขั้นตอนการพิจารณา

7.1 ผู้มีสิทธิเสนอราคาต้องลงทะเบียนรับรายละเอียดแบบเสนอราคาจากสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล (หรือมอบอำนาจให้ผู้แทนมารับรายละเอียดแบบเสนอราคาได้) และมาฟังคำชี้แจงรายละเอียดในวันที่สถาบัน กำหนด หากไม่เข้ารับฟังคำชี้แจงในวันเวลาที่กำหนดถือว่าท่านยอมรับในเงื่อนไขต่างๆ ที่สถาบันกำหนด

7.2 ผู้เสนอราคา/ผู้รับมอบอำนาจ ต้องยื่นซองเสนอราคาต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการเสนอราคาภายในวัน เวลาที่กำหนด สถาบันจะพิจารณาจากผู้เสนอราคาที่ถูกต้องตามรายละเอียด เงื่อนไขที่กำหนดและถือว่าการตัดสินของสถาบันเป็นที่สุด ผู้เสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ มิได้

7.3 กรณีผู้เสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดา สถาบันขอสงวนสิทธิ์ไม่รับพิจารณาผ่านตัวแทนหรือนายหน้า ยกเว้นได้รับการมอบอำนาจจากผู้เสนอราคาโดยตรง

8. เกณฑ์การตัดสิน (100 คะแนน)

8.1 ข้อเสนอผลตอบแทนการเช่าพื้นที่เพื่อใช้ประโยชน์ ที่มีราคาสูงสุดและต้องไม่ต่ำกว่าอัตราค่าเช่าตามข้อ 5.4 ที่สถาบันกำหนด (40 คะแนน)

8.2 พิจารณาจากคุณภาพ ความหลากหลายของประเภทอาหารและราคาที่จำหน่าย (25 คะแนน)

8.3 บุคลิกภาพและประสบการณ์การจำหน่ายอาหาร (25 คะแนน)

8.4 แสดงความจำนงค์ยินดีร่วมเป็นวิทยากร/ร่วมการจัดอบรมการประกอบอาหารไทย ในการบริการวิชาการจากการวิจัย “โครงการโรงอาหารต้นแบบด้านโภชนาการและอาหารปลอดภัย” (10 คะแนน)

ซองที่ 1

(ส่วนนี้เฉพาะเจ้าหน้าที่) ลำดับที่สมัคร.....

ประเภทร้านค้า

( ) ร้านอาหาร ผลไม้ ขนมหวานและเครื่องดื่ม

วันที่รับสมัคร.....

ติดรูปถ่าย

ใบสมัครเช่าพื้นที่

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

1. ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว.....อายุ.....ปี

เกิดวันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....เชื้อชาติ.....

สัญชาติ.....ศาสนา..... บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....

ออกให้ ณ อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....วันที่ออกบัตร.....

วันที่บัตรครบกำหนด.....

2. ที่อยู่ตามทะเบียนบ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

3. สถานที่สามารถติดต่อได้สะดวกและรวดเร็ว

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้สะดวก.....

.....

4. ข้อเสนอด้านคุณสมบัติ

หลักฐานประกอบใบสมัคร

4.1 รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว จำนวน 1 รูป

4.2 สำเนาทะเบียนบ้าน และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน อย่างละ 1 ชุด พร้อมต้นฉบับ

4.3 กรณีเป็นนิติบุคคล ต้องแนบเอกสาร ตามประกาศ ข้อ 3.3.1

ใบสมัครนี้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ หากข้าพเจ้าได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจะปฏิบัติตามข้อบังคับ ประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่องหลักเกณฑ์การให้เช่าที่ดินและหรืออาคารของมหาวิทยาลัยและที่อยู่ในความปกครองดูแลของมหาวิทยาลัย คำสั่ง และ ระเบียบฯ ของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ทุกประการ

พร้อมกันนี้จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เรียบร้อยแล้ว

(ลงชื่อ).....ผู้สมัคร

(.....)

ซองที่ 2

ข้อเสนอด้านเทคนิค

1. กรณีบุคคลทั่วไป

แสดงประสบการณ์การประกอบธุรกิจพร้อมหลักฐานแสดงผลงานที่น่าเชื่อถือได้
(โปรดระบุระยะเวลาและหรือรูปถ่ายและคำอธิบาย)

กรณี นิติบุคคล

ประวัติบริษัท และ/หรือ ผู้บริหาร พร้อมหลักฐานแสดงผลงานที่น่าเชื่อถือได้
(โปรดระบุระยะเวลาและหรือรูปถ่ายและคำอธิบาย)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ประเภท/รายการ/ราคาสินค้าที่จะจำหน่าย (โปรดระบุตามประเภทให้ละเอียดชัดเจนเพื่อประโยชน์ในการพิจารณา กรณีพื้นที่ไม่พอให้จัดทำรายละเอียดแนบเพิ่มเติม)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. การออกแบบร้าน/รูปแบบการตกแต่งสถานที่ (โปรดแนบรูปแบบของการตกแต่งสถานที่)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. รูปแบบ/ผังการตกแต่งสถานที่

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ซองที่ 3

ข้อเสนอด้านราคา

1. ค่าตอบแทน (ค่าเช่า)

   ( ) ร้านอาหาร ผลไม้ ขนมหวานและเครื่องดื่ม จำนวน.....บาท/เดือน

   (.....)

2. ระยะเวลา.....ปี
3. อื่น ๆ (เสนอประโยชน์อื่น ๆ ให้แก่สถาบันโภชนาการ)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....