



PROJECT: AITOFAMCAFET/

ข้อกำหนด

การบริการสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายในโรงอาหาร
สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย

กำหนดวันที่ยื่นซองรายการอาหารและราคา	23 มิถุนายน 2566

1. ประวัติความเป็นมา

สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย หรือ สถาบันเอไอที เป็นสถาบันการศึกษานานาชาติ ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2502 โดยความร่วมมือจากกลุ่มประเทศสนธิสัญญาป้องกันภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สถาบันเอไอทีเป็นองค์กรอิสระ ตั้งอยู่ที่ 58 หมู่ 9 ถนนพหลโยธิน กม.42 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ภายในสถาบันฯ ประกอบไปด้วย อาคารเรียน ห้องทดลอง และหอพักสำหรับนักศึกษา และพนักงาน จากนานาชาติประเทศ

สถาบันเอไอที ต้องการเชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหาร มาเปิดให้บริการขายอาหาร ภายในโรงอาหารของสถาบันฯ จำนวน 3 ร้าน โดยผู้ประกอบการร้านอาหาร จะอยู่ภายใต้การบริหารของ สำนักจัดการทรัพย์สินและสาธารณูปโภค หรือเรียกว่า OFAM ซึ่งเป็นสำนักงานที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการบริหารทรัพย์สินและสาธารณูปโภค และเป็นผู้ประสานงานกับบริษัทคู่สัญญาของสถาบันเอไอที

จุดประสงค์ของการจัดทำ ข้อกำหนดฉบับนี้ขึ้น เพื่อกำหนดขอบเขตการให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายในโรงอาหาร ที่จะเปิดให้บริการแก่นักศึกษา บุคลากร ผู้พักอาศัย และผู้ที่มาเยือนสถาบันฯ

2. ระยะเวลาให้บริการ

ผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่ได้รับเลือกภายใต้ข้อกำหนดการบริการนี้ สามารถเริ่มเปิดบริการได้ทันที โดยมีอายุสัญญาเริ่มต้น 1 ปี และสามารถพิจารณาต่อสัญญาต่อไปอีกทุกๆ 1 ปี ตามผลการประเมินการให้บริการ โดยผู้ประกอบการควรมีความพร้อมเปิดให้บริการก่อนจะเริ่มสัญญา กรณีสัญญาสิ้นสุดลง หรือ มีการยกเลิกสัญญา ผู้ประกอบการมีสิทธิ์ที่จะขยับย่น อุปกรณ์เครื่องใช้ของตนออกจากโรงอาหาร หรือจะส่งมอบ, ขายต่อให้ผู้ประกอบการรายใหม่ได้ ทั้งนี้ หากผู้ประกอบการต้องการยกเลิกสัญญา จะต้องส่งหนังสือแจ้งให้สถาบันฯ ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 3 เดือน

3. ขอบเขตและหน้าที่การให้บริการของผู้ประกอบการ

- 1) ผู้ประกอบการ จะเปิดให้บริการในพื้นที่ว่างร้านที่ 2, 4 และ 7 ภายในโรงอาหาร สำหรับเปิดบริการ ร้านอาหารไทย, อาหารตะวันออก และ ร้านก๋วยเตี๋ยว โดยต้องเปิดให้บริการขายเป็นเวลา 7 วันต่อสัปดาห์ ตั้งแต่เวลา 7:00 น. ถึง 22:00 น.
- 2) ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดราคาขายอาหารต่อไปนี้ : ต้องมีอาหารพร้อมทานสำหรับ 1 มื้ออย่างน้อย 3 รายการในร้านที่ขายในราคาไม่เกิน 35 บาท หากมีรายการอาหารพิเศษที่มีราคาเกินกว่าที่กำหนด ต้องได้รับการอนุมัติจาก OFAM ก่อนดำเนินการ
- 3) ผู้ประกอบการต้องเอาใจใส่ในเรื่อง ความสะอาดและปลอดภัยของอาหาร รวมถึงบริเวณพื้นที่ให้บริการอย่างเคร่งครัด และต้องผ่านการประเมินความสะอาดจาก OFAM หากผลการประเมินร้านไม่ผ่าน ผู้ประกอบการจะได้รับการแจ้งเตือนจาก OFAM ให้ปรับปรุงภายใน 1 สัปดาห์ และหากยังไม่มีการปรับปรุง สถาบันฯ อาจพิจารณาแจ้งยกเลิกสัญญาได้ โดยการบอกกล่าวล่วงหน้า

- 4) ผู้ประกอบการจะต้องพัฒนาปรับปรุงการบริการและรสชาติของอาหาร ให้อร่อยและมีความหลากหลายอยู่เสมอ เพื่อสร้างแรงดึงดูดใจให้กับลูกค้า
- 5) ผู้ประกอบการต้องจัดหาพนักงานมาให้บริการประจำร้าน อย่างน้อย 1 คน และสามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้บ้าง
- 6) ผู้ประกอบการจะต้องดูแลรักษาทรัพย์สินของร้านอาหาร และต้องเป็นผู้รับผิดชอบหากมีความเสียหายใดๆ เกิดขึ้นจากการดำเนินการในระหว่างสัญญา
- 7) เมื่อสัญญาสิ้นสุดลง หรือ มีการยกเลิกสัญญาก่อนกำหนด ผู้ประกอบการต้องส่งมอบพื้นที่คืนให้สถาบันฯ อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย เหมือนดังที่ผู้ประกอบการได้รับมอบพื้นที่ครั้งแรก
- 8) ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบที่จะตรวจสอบดูแลและแจ้งซ่อมแซม สภาพพื้นที่ภายในร้าน โดยแจ้ง OFAM เกี่ยวกับรายละเอียดที่ต้องการซ่อมแซม

4. เงื่อนไขทางการเงิน

- 1) ผู้ประกอบการจะต้องชำระค่าเช่าพื้นที่ในอัตรา 25,000 บาทต่อเดือน สำหรับร้านที่ 2 และ 4 ส่วนร้านที่ 7 ชำระค่าเช่าพื้นที่ในอัตรา 18,000 บาทต่อเดือน
- 2) ผู้ประกอบการจะต้องจ่ายค่ามัดจำร้านจำนวน 3 เดือน ซึ่งสามารถขอเงินมัดจำคืนได้เมื่อสัญญาสิ้นสุดลง ทั้งนี้ผู้ประกอบการสามารถ ทอยจ่ายค่ามัดจำร้านได้ภายใน 3 เดือน
- 3) ผู้ประกอบการจะต้องชำระค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ตามมิเตอร์ในอัตราที่สถาบันฯ กำหนด
- 4) ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้จัดการหาแก๊สหุงต้ม น้ำสะอาดสำหรับการทำอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ทำอาหาร ตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง และอื่นๆ ที่จำเป็นในการประกอบอาหารเอง

5. หน้าที่ความรับผิดชอบของสถาบันเอไอที

- 1) สถาบันเอไอที เป็นผู้จัดหาเตาแก๊ส และอ่างล้างจาน ให้ผู้ประกอบการ
- 2) สถาบันเอไอที เป็นผู้จัดหาและติดตั้งมิเตอร์น้ำ และไฟฟ้า ให้แก่ผู้ประกอบการแต่ละร้าน
- 3) สถาบันเอไอที เป็นผู้จัดเตรียมงาน ซาม ซ้อน ถาดและแก้วน้ำ สำหรับให้บริการลูกค้า ภายในร้านอาหาร
- 4) พนักงานบริการทำความสะอาดจะมีหน้าที่ขนขยะและของเสียไปทิ้ง จากสถานที่ทิ้งขยะที่จัดไว้ภายในร้านอาหาร เท่านั้น
- 5) หากระบบทางด้านเทคนิคต่างๆ เช่น ระบบน้ำประปา ไฟฟ้า หรือระบบอื่นๆของร้านอาหาร เกิดขัดข้อง ผู้ประกอบการสามารถแจ้งให้ช่างเทคนิคของสถาบันฯ เข้าซ่อมแซมได้ โดยแจ้งผ่านระบบ FIMS, อีเมลล์ หรือโทรศัพท์แจ้ง Call center ของสถาบันฯ

6. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

- ก) ผู้ประกอบการต้องเป็นบริษัทที่จดทะเบียนในประเทศไทย หรือ บุคคลสัญชาติไทยเท่านั้น
- ข) ผู้ประกอบการ ต้องไม่มีประวัติเป็นผู้ต้องหาในคดีใดๆ ตามกฎหมายไทยมาก่อน
- ค) ผู้ประกอบการ หรือ หัวหน้าร้าน ที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลร้าน ต้องมีความรู้ความสามารถในการติดต่อสื่อสารและการเขียนภาษาอังกฤษได้
- ง) ผู้ประกอบการ ต้องไม่เป็นผู้หาผลประโยชน์จากบริษัทอื่นๆ ในการเช่าช่วงประมวล

7. ข้อกำหนดสำหรับจัดทำแผนนำเสนอ

- 1) ผู้ประกอบการต้องศึกษาข้อกำหนดการให้บริการฉบับนี้ โดยละเอียด ก่อนทำแผนนำเสนองาน เพื่อนำเสนอข้อมูลได้ตรงตามที่สถาบันฯ ต้องการ อย่างครบถ้วน
- 2) ผู้ประกอบการควรเข้ามาตรวจสอบพื้นที่ร้านก่อนการตัดสินใจส่งแผนนำเสนอ
- 3) แผนนำเสนอสามารถเขียนเป็นภาษาไทย หรือ ภาษาอังกฤษ ก็ได้ และต้องมีรายการอาหารหรือเครื่องดื่ม พร้อมราคาที่จะขายตามเงื่อนไขที่สถาบันฯ แจ้งฯ ชำรงต้น
- 4) ผู้ประกอบการไม่สามารถเรียกร้องเงินค่าใช้จ่ายหรือ ค่าดำเนินการจัดทำแผนนำเสนอใดๆ จากสถาบันฯ ทั้งสิ้น
- 5) ผู้ประกอบสามารถแนบใบประกาศนียบัตร หรือ ประสบการณ์ทำงาน เพื่อประกอบการพิจารณาในการยื่นประมวลร้านได้
- 6) ผู้ประกอบการจะต้องส่งใบรับรองแพทย์ของพนักงานประจำร้าน ที่มีอายุไม่เกิน 1 เดือน หลังจากที่ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการแล้ว
- 7) หลังจากได้รับข้อกำหนดการให้บริการนี้แล้ว ผู้ประกอบการต้องส่งแผนนำเสนอให้กับ ฝ่ายจัดซื้อ พร้อมกับรายการอาหารและราคา ภายในวันที่กำหนดเท่านั้น
- 8) แผนนำเสนอ ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ ภายในเวลา 90 วัน นับจากวันที่ปิดการคัดเลือก
- 9) สถาบันเอไอที จะไม่เปิดเผยแผนนำเสนอของผู้ประกอบการ ให้แก่บุคคลอื่นทราบ
- 10) หากผู้ประกอบการมีข้อสอบถามใดๆ เกี่ยวกับข้อกำหนดการให้บริการนี้ สามารถติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่
 - คุณวัสนัน หมายเลขโทรศัพท์ 02-524- 5027 หรืออีเมล vasvan@ait.ac.th
 - คุณอลิษาเบซ หมายเลขโทรศัพท์ 02-524- 6323 หรืออีเมล bethc@ait.ac.th

- 11) หากมีข้อสอบถามหรือมีการแก้ไข เปลี่ยนแปลงใดๆ ในข้อกำหนดการให้บริการนี้ สถาบันฯ จะแจ้งให้กับผู้ประกอบการทุกร้านทราบ เป็นลายลักษณ์อักษร
- 12) สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการไม่รับแนะนำเสนอ หากไม่มีผู้ประกอบการโดยตรงกับเจ้าหน้าที่ทางสถาบันฯ ต้องการ
- 13) สถาบันเอไอที ขอสงวนสิทธิ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการตามที่สถาบันฯ เห็นสมควร และเหมาะสมเท่านั้น
- 14) สถาบันเอไอที มีสิทธิขอทดสอบรสชาติอาหารของผู้ประกอบ เพื่อประกอบการตัดสินใจได้

8. แผนผังโรงอาหาร

