



AIT
Asian Institute of Technology

PROJECT: AITOFAMCAFET/

ข้อกำหนด
การบริการสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายในโรงพยาบาล
สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย

กำหนดวันที่ยื่นซอง รายการอาหาร และ ราคา	31 สิงหาคม 2569

1. ประวัติความเป็นมา

สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย หรือ สถาบันเอไอที เป็นสถาบันการศึกษานานาชาติ ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2502 โดยความร่วมมือจากกลุ่มประเทศสนธิสัญญาป้องกันภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สถาบันเอไอที เป็นองค์กรอิสระ ตั้งอยู่ที่ถนนพหลโยธิน อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ภายในสถาบันฯ ประกอบไปด้วยอาคารเรียน ห้องทดลอง และหอพักสำหรับนักศึกษา และพนักงาน จากนานาชาติ

สถาบันเอไอที ต้องการเชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหาร มาเปิดให้บริการขายอาหาร ภายในโรงอาหาร ของสถาบันฯ จำนวน 4 ร้าน โดยผู้ประกอบการร้านอาหาร จะอยู่ภายใต้การบริหารของ สำนักจัดการ ทรัพย์สินและสาธารณูปโภค หรือเรียกว่า OFAM ซึ่งเป็นสำนักงานที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการ บริหารทรัพย์สิน สาธารณูปโภค และเป็นผู้ประสานงานกับบริษัทผู้สัญญาของสถาบันเอไอที

จุดประสงค์ของการจัดทำ ข้อกำหนดฉบับนี้ขึ้น เพื่อกำหนดขอบเขตการให้บริการของผู้ประกอบการ ร้านอาหาร ภายในโรงอาหาร ที่จะเปิดให้บริการแก่นักศึกษา บุคลากร ผู้พักอาศัย และผู้ที่มาเยือนสถาบันฯ

2. ระยะเวลาให้บริการ

ผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่ได้รับเลือกภายใต้ข้อกำหนดการบริการนี้ สามารถเริ่มเปิดบริการได้ทันที โดยมี อายุสัญญาเริ่มต้น 1 ปี และสามารถพิจารณาต่อสัญญาต่อไปอีกทุกๆ 1 ปี ตามผลการประเมินการให้บริการ โดยผู้ประกอบการควรมีความพร้อมเปิดให้บริการก่อนจะเริ่มสัญญา กรณีสัญญาสิ้นสุดลง หรือ มีการยกเลิก สัญญา ผู้ประกอบการมีสิทธิ์ที่จะขอย้าย อุปกรณ์เครื่องใช้ของตนออกจากโรงอาหาร หรือจะส่งมอบ, ขาย ต่อให้ผู้ประกอบการรายใหม่ได้ ทั้งนี้ หากผู้ประกอบการต้องการยกเลิกสัญญา จะต้องส่งหนังสือแจ้งให้ สถาบันฯ ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน

3. ขอบเขตและหน้าที่การให้บริการของผู้ประกอบการ

- ก) ผู้ประกอบการ จะเปิดให้บริการในพื้นที่ว่าง ร้านที่ 3 สำหรับเปิดให้บริการจำหน่ายอาหาร หรือ ร้านขายเครื่องดื่ม โดยต้องเปิดให้บริการขายเป็นเวลา 7 วันต่อสัปดาห์ ตั้งแต่เวลา 7:00 น. ถึง 22:00 น.
- ข) ผู้ประกอบการจะต้องขายอาหาร ตามราคาที่กำหนดดังต่อไปนี้ :
 1. ผู้ประกอบการต้องมีรายการอาหารพร้อมทานสำหรับ 1 มื้อ อย่างน้อย 3 รายการ ในร้าน ที่ขายในราคาไม่เกิน 35 บาท
 2. ราคาขายกับข้าวสูงสุดคือราคา 40 บาท และขายข้าวเปล่าราคา 10 บาท ในกรณีที่มีการ เพิ่มกับข้าว ราคาขายควรจะสัมพันธ์กับปริมาณของอาหารด้วย
 3. หากมีรายการอาหารเฉพาะที่มีราคาเกินกว่าที่กำหนดไว้ ต้องได้รับการอนุมัติจาก OFAM ก่อนดำเนินการขายภายในร้าน

- ค) ผู้ประกอบการต้องเอาใจใส่ในเรื่อง ความสะอาดและปลอดภัยของอาหาร รวมถึงบริเวณพื้นที่ให้บริการอย่างเคร่งครัด และต้องผ่านการประเมินความสะอาดจาก OFAM หากผลการประเมินร้านไม่ผ่าน ผู้ประกอบการจะได้รับการตัดเตือนจาก OFAM ให้ปรับปรุงภายใน 1 สัปดาห์ และหากยังไม่มีการปรับปรุง สถาบันฯ อาจพิจารณาแจ้งยกเลิกสัญญาได้ โดยการบอกกล่าวล่วงหน้า
- ง) ผู้ประกอบการจะต้องพัฒนาปรับปรุงการบริการและรสชาติของอาหาร ให้อร่อยและมีความหลากหลายอยู่เสมอ เพื่อสร้างแรงดึงดูดใจให้กับลูกค้า
- จ) ผู้ประกอบการต้องจัดหาพนักงานมาให้บริการประจำร้าน อย่างน้อย 1 คน และสามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้บ้าง
- ฉ) ผู้ประกอบการจะต้องดูแลรักษาทรัพย์สินของร้านอาหาร และต้องเป็นผู้รับผิดชอบหากมีความเสียหายใดๆ เกิดขึ้นจากการดำเนินการในระหว่างสัญญา
- ช) เมื่อสัญญาสิ้นสุดลง หรือ มีการยกเลิกสัญญาก่อนกำหนด ผู้ประกอบการต้องส่งมอบพื้นที่คืนให้สถาบันฯ อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย เหมือนดังที่ผู้ประกอบการได้รับมอบพื้นที่ครั้งแรก
- ซ) ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบที่จะตรวจสอบดูแลและแจ้งซ่อมแซม สภาพพื้นที่ภายในร้าน โดยแจ้ง OFAM เกี่ยวกับรายละเอียดที่ต้องการซ่อมแซม

4. เงื่อนไขทางการเงิน

- ก) ผู้ประกอบการจะต้องชำระค่าเช่าพื้นที่ในอัตรา ดังนี้
ค่าเช่าพื้นที่รายเดือน
- ร้านที่ 3 อัตราค่าเช่า 4,000 บาทต่อเดือน
- ข) ผู้ประกอบการจะต้องจ่ายค่ามัดจำร้าน 3 เดือน ซึ่งสามารถขอคืนเงินมัดจำได้ เมื่อสิ้นสุดสัญญา
- ค) ผู้ประกอบการจะต้องชำระค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ตามมิเตอร์ในอัตราที่สถาบันฯ กำหนด
- ง) ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้จัดการหาแก๊สหุงต้ม น้ำสะอาดสำหรับประกอบอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ทำอาหาร ตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง และอื่นๆ ที่จำเป็นในการประกอบอาหารเอง

5. หน้าที่ความรับผิดชอบของสถาบันเอไอที

- ก) สถาบันเอไอที เป็นผู้จัดหาเตาแก๊ส และอ่างล้างจาน ให้ผู้ประกอบการ
- ข) สถาบันเอไอที เป็นผู้จัดหาและติดตั้งมิเตอร์น้ำ และไฟฟ้า ให้แก่ผู้ประกอบการแต่ละร้าน

- ค) สถาบันเอไอที เป็นผู้จัดเตรียมจาน ชาม ช้อน ถาดและแก้วน้ำ สำหรับให้บริการลูกค้า ภายในโรงอาหาร
- ง) พนักงานบริการทำความสะอาดจะมีหน้าที่ขนขยะและของเสียไปทิ้ง จากสถานที่ทิ้งขยะที่ จัดไว้ภายในโรงอาหาร เท่านั้น
- จ) หากระบบสาธารณูปโภคต่างๆ เช่น ระบบน้ำประปา ไฟฟ้า หรือระบบอื่นๆของโรงอาหาร เกิดพบปัญหาขัดข้อง ผู้ประกอบการสามารถแจ้งให้ช่างเทคนิคของสถาบันฯ เข้าซ่อมแซม ได้ โดยแจ้งผ่านระบบ FIMS, อีเมลล์ หรือโทรศัพท์แจ้ง Call center ของสถาบันฯ

6. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

- ก) ผู้ประกอบการต้องเป็นบริษัทที่จดทะเบียนในประเทศไทย หรือ บุคคลสัญชาติไทยเท่านั้น หากพนักงานในร้านเป็นชาวต่างชาติ ต้องมีใบอนุญาตทำงานในประเทศไทย หรือต้องแสดง เอกสารทางราชการที่อยู่ระหว่างดำเนินการขออนุญาตทำงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย
- ข) ผู้ประกอบการ ต้องไม่มีประวัติเป็นผู้ต้องหาในคดีใดๆ ตามกฎหมายไทยมาก่อน
- ค) ผู้ประกอบการ หรือ หัวหน้าร้าน ที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลร้าน ต้องมีความรู้ ความสามารถในการติดต่อสื่อสารและการเขียนภาษาอังกฤษได้
- ง) ผู้ประกอบการ ต้องไม่เป็นผู้หาผลประโยชน์จากบริษัทอื่นๆ ในการเช่าช่วงประมูล

7. ข้อกำหนดสำหรับจัดทำแผนนำเสนอ

- ก) ผู้ประกอบการต้องศึกษาข้อกำหนดการให้บริการฉบับนี้โดยละเอียด ก่อนทำแผนนำเสนอ งาน เพื่อนำเสนอข้อมูลได้ตรงตามที่สถาบันฯ ต้องการ อย่างครบถ้วน
- ข) ผู้ประกอบการควรเข้ามาตรวจสอบพื้นที่ร้านก่อนการตัดสินใจส่งแผนนำเสนอ
- ค) แผนนำเสนอสามารถเขียนเป็นภาษาไทย หรือ ภาษาอังกฤษ และต้องมีรายการอาหารหรือ เครื่องดื่ม พร้อมราคาที่จะขายตามเงื่อนไขที่สถาบันฯ ช่างต้น
- ง) ผู้ประกอบการไม่สามารถเรียกร้องเงินค่าใช้จ่ายหรือ ค่าดำเนินการจัดทำแผนนำเสนอใดๆ
- จ) ผู้ประกอบสามารถแนบใบประกาศนียบัตร หรือ ประสบการณ์ทำงาน เพื่อประกอบการ พิจารณาในการยื่นประมูลร้านได้
- ฉ) ผู้ประกอบการจะต้องส่งใบรับรองแพทย์ของพนักงานประจำร้าน ที่มีอายุไม่เกิน 1 เดือน หลังจากที่ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการแล้ว
- ช) หลังจากได้รับข้อกำหนดการให้บริการนี้แล้ว ผู้ประกอบการต้องส่งแผนนำเสนอให้กับ ฝ่าย จัดซื้อพร้อมกับรายการอาหารและราคา ภายในวันที่กำหนดเท่านั้น
- ซ) แผนนำเสนอ ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ ภายในเวลา 90 วัน นับจากวันที่ปิดการคัดเลือก

- ฅ) สถาบันเอไอที จะไม่เปิดเผยแผนนำเสนอของผู้ประกอบการ ให้แก่บุคคลอื่นทราบ
- ญ) หากผู้ประกอบการมีข้อสอบถามใดๆ เกี่ยวกับข้อกำหนดการให้บริการนี้ สามารถติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่

- คุณจันทร์จิรา หมายเลขโทรศัพท์ 02-524- 5029 หรืออีเมล janjira@ait.ac.th
- คุณอลิษาเบธ หมายเลขโทรศัพท์ 02-524- 6323 หรืออีเมล bethc@ait.ac.th

- ฎ) หากมีข้อมูลเพิ่มเติมหรือมีการแก้ไข เปลี่ยนแปลงใดๆ ในข้อกำหนดการให้บริการนี้ สถาบันฯ จะแจ้งให้กับผู้ประกอบการทุกร้านทราบโดยทั่วกัน เป็นลายลักษณ์อักษร
- ฏ) สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการปฏิเสธรายการอาหารบางรายการ หรือทั้งหมดได้
- ฐ) สถาบันเอไอที ขอสงวนสิทธิ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการตามที่สถาบันฯ เห็นสมควร และเหมาะสมเท่านั้น
- ฑ) สถาบันเอไอที มีสิทธิขอทดสอบรสชาติอาหารของผู้ประกอบ เพื่อประกอบการตัดสินใจได้

8. แผนผังโรงอาหาร

Appendix I

