



ประกาศ คณะการสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
เรื่อง จัดจ้างร้านอาหารภายในคณะการสื่อสารมวลชน

.....  
คณะการสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีความประสงค์จะสอบราคา  
เช่าจำหน่ายอาหารประเภท ข้าวราดแกง อาหารจานเดียว ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ  
ข้าวมันไก่

**ผู้มีสิทธิยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้**

๑. เป็นผู้ที่มีสัญชาติไทย มีเอกสารแสดงสัญชาติตามกฎหมาย
๒. มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ไม่ป่วยเป็นโรคภัยที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๓. มีความพร้อมสามารถประกอบกิจการได้ทันที
๔. เป็นผู้ที่มีอัธยาศัยดี ไม่มีกิจนิสัยในการทะเลาะเบาะแว้ง
๕. ผู้ได้รับการคัดเลือกต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของคณะอย่างเคร่งครัด
๖. มีความสามารถตามกฎหมาย
๗. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๘. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอ ได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
๑๐. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ณ วันประกาศยื่นข้อเสนอ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง  
การแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมครั้งนี้

**หลักฐานประกอบการสมัคร**

๑. ใบสมัครร้านค้า พร้อมกรอกข้อมูลอย่างครบถ้วน
๒. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
๓. สำเนาทะเบียนบ้าน
๔. สำเนาเอกสารผ่านการอบรมจากกระทรวงสาธารณสุขหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับ  
วิชาชีพการทำอาหาร ใบรับรองคุณภาพสินค้า รับรองทักษะการปรุง หรือรางวัลที่เคยได้รับ

**หมายเหตุ**

ลงนามรับรองสำเนาในเอกสารทุกฉบับ

กำหนดยื่นซองซองซองซอง ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป ถึงวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๕๕  
ภายใน เวลา ๑๕.๐๐ น. ณ งานค คณะการสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กำหนดเปิดซองซองซองซอง ในวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๕๕ ตั้งแต่เวลา ๑๑.๐๐ น. เป็น  
ต้นไป ณ ห้องประชุม MCB ๑๑๑๑ คณะการสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และ ไม่รับ  
ยื่นซองซองซองซองไปรษณีย์

ผู้สนใจติดต่อขอรับเอกสารเพื่อยื่นซองซองซองซอง ได้ที่งานคลังและพัสดุ คณะการ  
สื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป ถึงวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๕๕  
หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข (๐๕๓) ๙๔๒๓/๐๕ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๕

(ลงนาม) จิรพร วิทยศักดิ์พันธ์  
(อาจารย์ ดร.จิรพร วิทยศักดิ์พันธ์)  
คณบดีคณะการสื่อสารมวลชน

## รายละเอียดประกอบการรับสมัครผู้เข้าสถานที่ เพื่อจำหน่ายอาหารโรงอาหารคณะกรรมการสื่อสารมวลชน

คณะจัดพื้นที่สำหรับการเข้าจำหน่ายอาหารประเภท ข้าวราดแกง อาหารจานเดียว ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ข้าวมันไก่

### **อัตราค่าเช่าและเงื่อนไขการเช่า**

1. ผู้เช่าต้องชำระเงินค่าเช่าดังต่อไปนี้ ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป นับแต่เริ่มทำสัญญาเช่า
  - 1.1 ค่าเช่าสถานที่จำหน่ายอาหาร อัตราค่าเช่าเดือนละ ๖๐๐ ต่อ ๑ คูหา
  - 1.2 ค่าน้ำประปาและไฟฟ้า ตามจำนวนที่ปรากฏในมาตรารัดน้ำและมิเตอร์ไฟฟ้าตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด
2. หลักประกันสัญญา เป็นเงินสดค่าเช่าล่วงหน้าจำนวน ๓ เดือน
3. ให้เซ็นสัญญา ๑ ปี
4. ให้ผู้เช่าร่วมกันจัดหาและว่าจ้างพนักงานทำความสะอาดเอง โดยไม่เกี่ยวข้องกับคนทำความสะอาดของคณะกรรมการสื่อสารมวลชน
5. ผู้เช่าควรประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมจำหน่ายมาจากที่พัก สำหรับร้านค้าที่มีลักษณะของการหุงต้มให้มีอุปกรณ์เพื่อป้องกันการส่งกลิ่นหรือควันไฟ ไม่รบกวนต่อการเรียนการสอนและการทำงานของอาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษา คณะกรรมการสื่อสารมวลชน
6. ห้ามผู้เช่า
  - 6.1 ใช้สถานที่ของคณะประกอบอาหารไปจำหน่ายนอกคณะ ทั้งในและนอกเวลาราชการ
  - 6.2 ทำการต่อพ่วงไฟฟ้าและประปาของคณะนอกเหนือจากที่จัดไว้ให้
7. ให้ผู้เช่าประกอบกิจการเฉพาะในคูหาของตนเอง
8. อาหารต้องปรุงใหม่ทุกวัน ห้ามนำอาหารที่เหลือมาจำหน่ายในวันถัดไป
9. ราคาอาหารให้เป็นไปตามที่คณะกำหนด

### **ประเภทข้าวราดแกง**

- ข้าวราดกับข้าว ๑ อย่าง ราคาไม่เกิน ๑๕ บาท
- ข้าวราดกับข้าว ๒ อย่าง ราคาไม่เกิน ๒๐ บาท
- ข้าวราดกับข้าว ๓ อย่าง ราคาไม่เกิน ๒๕ บาท
- ไข่ดาว ไข่ต้ม ราคาฟองละไม่เกิน ๖ บาท
- แกงต้กลั้วด้วยแบ่ง ราคาไม่เกิน ๑๒ บาท
- อาหารถุง ตกลงราคาตัวเองระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย

10. วัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหารและภาชนะใส่อาหาร
  - 10.1 วัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหารสแตนเลส ต้องปลอดสารตะกั่ว
  - 10.2 ซ้อนส้อมแบบสแตนเลส ถ้วย ชาม จาน และแก้วน้ำคุณภาพดี
  - 10.3 ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชูต้องเป็นภาชนะแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบ
  - 10.4 เครื่องดื่มประเภทน้ำหวาน น้ำผลไม้ ให้ใช้แก้วน้ำที่ทำจากแก้วหรือพลาสติกหนาในกรณีซื้อกลับ คณะอนุญาตให้ใช้ถุงพลาสติกและแก้วพลาสติกแบบใช้แล้วทิ้งได้
11. ผู้ขายต้อง
  - 11.1 แต่งกายเรียบร้อย มีผ้ากันเปื้อน สวมหมวกมิดชิด และบริการด้วยอัธยาศัยที่ดี
  - 11.2 รักษาความสะอาดบริเวณโรงอาหาร และจัดหาคณะชั่งตวงวัด ไม้จิ้มฟันไว้บริการ ตลอดเวลา
  - 11.3 ทำความสะอาดพื้นที่เช่าในทุกวัน
  - 11.4 จัดให้มีหม้อต้มน้ำร้อนสำหรับลวกซอส ส้อมและตะเกียบ
12. คุณภาพวัสดุที่ใช้ปรุงอาหาร
  - 12.1 ข้าวต้องมีคุณภาพดี
  - 12.2 น้ำปลาและน้ำส้มสายชูคุณภาพดี มีเครื่องหมาย อย. รับรอง
  - 12.3 เครื่องปรุงอาหารจะต้องมีคุณภาพ
  - 12.4 น้ำแข็งชนิดรับประทานได้
13. ผู้เช่าสามารถนำรถขนของขึ้นไปโรงอาหารได้ และให้นำรถมาจอดไว้ในสถานที่ที่คณะกำหนดเท่านั้น
14. คณะจะจัดกล่องรับความคิดเห็นของผู้รับบริการและมีการประเมินผลการดำเนินการทุกภาคการศึกษา

**หมายเหตุ** เจ็อนไขการปฏิบัติให้ยึดถือตามสัญญาเช่าสถานที่และวัสดุครุภัณฑ์เพื่อประกอบและจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่