



AIT
Asian Institute of Technology

PROJECT: AITOFAMCAFET/01-2018

ข้อกำหนด
การบริการสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายในโรงอาหาร
สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย

กำหนดวันที่ยื่นซอง รายการอาหาร และ ราคา	16 กรกฎาคม 2561

1. ประวัติความเป็นมา

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

สถาบันเอไอที ต้องการเชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหาร มาเปิดให้บริการขายอาหาร ภายในโรงอาหารของสถาบันจำนวน 1 ร้าน โดยผู้ประกอบการร้านอาหาร จะอยู่ภายใต้การบริหารของ สำนักจัดการทรัพย์สินและสาธารณูปโภค หรือเรียกว่า OFAM ซึ่งเป็นสำนักงานที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการบริหารทรัพย์สิน สาธารณูปโภค 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 ผู้ประกอบการมีสิทธิ์ที่จะขนย้าย อุปกรณ์เครื่องใช้ออกจากโรงอาหาร หรือจะส่งมอบ, ขายต่อให้ผู้ประกอบการรายใหม่ได้ ทั้งนี้ หากผู้ประกอบการต้องการยกเลิกสัญญา จะต้องส่งหนังสือแจ้งให้สถาบันฯ ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 3 เดือน

3. ขอบเขตและหน้าที่การให้บริการของผู้ประกอบการ

- ก) ผู้ประกอบการต้องเปิดให้บริการขาย ขนม นานาชาติ และอาหารว่าง เช่น ขนมเค้ก เครฟ ขนมพายต่างๆ บริเวณพื้นที่ร้านที่ 8 ของโรงอาหาร เป็นเวลา 7 วันต่อสัปดาห์ ตั้งแต่เวลา 7:00 น. ถึง 21:00 น.
- ข) ผู้ประกอบการต้องขายอาหารตามราคา ดังต่อไปนี้
 - ต้องมีอาหารจานเดียวอย่างน้อย 1 อย่างที่ขายในราคาไม่เกิน 25 บาทหากมีรายการอาหารพิเศษที่มีราคาเกินกว่าที่กำหนด ต้องได้รับการอนุมัติจาก OFAM ก่อนดำเนินการขาย

- ค) ผู้ประกอบการต้องเอาใจใส่ในเรื่อง ความสะอาดและปลอดภัยของอาหาร รวมถึงบริเวณพื้นที่ให้บริการอย่างเคร่งครัด และต้องผ่านการประเมินผลทุก 3 เดือน จาก OFAM หากผลการประเมินไม่ผ่าน ผู้ประกอบการจะได้รับการตัดเดือนจาก 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) การแบ่งสรรรายได้จะคิดเป็น 80- 20% โดยผู้ประกอบการจะได้รับรายได้ 80% จากยอดขายในแต่ละสัปดาห์ จากการคำนวณรายได้ผ่านระบบของสถาบันฯ
- ข) เมื่อเริ่มดำเนินการ ผู้ประกอบการต้องจ่ายค่ามัดจำสัญญา จำนวน 20,000 บาท ซึ่งสามารถขอเงินมัดจำคืนได้เมื่อสัญญาสิ้นสุดลง
- ค) ผู้ประกอบการจะต้องชำระค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ตามมิเตอร์ในอัตราที่สถาบันฯ กำหนด
- ง) ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้จัดการหาแก๊สหุงต้ม น้ำสะอาดสำหรับการทำอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ และอื่นๆ ที่จำเป็นในการประกอบอาหารเอง

5. หน้าที่ความรับผิดชอบของสถาบันเอไอที

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

- ค) สถาบันเอไอที เป็นผู้จัดเตรียมงาน ซาม ช้อน ถาดและแก้วน้ำ สำหรับให้บริการลูกค้า ภายใน
โรงอาหาร
- ง) พนักงานบริการทำความสะอาดจะมีหน้าที่ขนขยะและของเสียไปทิ้ง จากสถานที่ทิ้งขยะที่จัด
ไว้ภายในโรงอาหาร เท่านั้น
- จ) หากระบบทางด้านเทคนิคต่างๆ เช่น ระบบน้ำประปา ไฟฟ้า หรือระบบอื่นๆของโรงอาหาร
เกิดขัดข้อง ผู้ประกอบการสามารถแจ้งให้ช่างเทคนิคของสถาบันฯ เข้าซ่อมแซมได้ โดยแจ้ง
ผ่านระบบ FIMS, อีเมลล์ หรือโทรศัพท์แจ้ง Call center ของสถาบันฯ

6. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

- ก) ผู้ประกอบการต้องเป็นบริษัทหรือบุคคลในประเทศไทย
- ข) ผู้ประกอบการ ต้องไม่มีประวัติเป็นผู้ต้องหาในคดีใดๆ ตามกฎหมายไทยมาก่อน
- ค) ผู้ประกอบการ หรือ หัวหน้าร้าน ที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลร้าน ต้องมีความรู้
ความสามารถในการติดต่อสื่อสารและการเขียนภาษาอังกฤษได้
- ง) ผู้ประกอบการ ต้อง ไม่เป็นผู้หาผลประโยชน์จากบริษัทอื่นๆ ในการเช่าช่วงประมุค

7. ข้อกำหนดสำหรับจัดทำแผนนำเสนอ

- ก) ผู้ประกอบการต้องศึกษาข้อกำหนดการให้บริการฉบับนี้ โดยละเอียด ก่อนทำแผนนำเสนองาน
เพื่อนำเสนอข้อมูลได้ตรงตามที่สถาบันฯ ต้องการ อย่างครบถ้วน
- ข) ผู้ประกอบการควรเข้ามาตรวจสอบพื้นที่ร้านก่อนการตัดสินใจส่งแผนนำเสนอ
- ค) แผนนำเสนอสามารถเขียนเป็นภาษาไทย หรือ ภาษาอังกฤษ ก็ได้ และต้องมีรายการอาหารหรือ
เครื่องดื่ม พร้อมราคาที่จะขายตามเงื่อนไขที่สถาบันฯ แจ้งฯ ข้างต้น
- ง) ผู้ประกอบการไม่สามารถเรียกร้องเงินค่าใช้จ่ายหรือ ค่าดำเนินการจัดทำแผนนำเสนอใดๆ จาก
สถาบันฯ ทั้งสิ้น
- จ) ผู้ประกอบสามารถแนบใบประกาศนียบัตร หรือ ประสบการณ์ทำงาน เพื่อประกอบการ
พิจารณาในการยื่นประมุคร้านได้
- 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

- คุณวัสวัน หมายเลขโทรศัพท์ 02-524- 5027 หรืออีเมล vasvan@ait.ac.th
- คุณอลิษาเบซ หมายเลขโทรศัพท์ 02-524- 6323 หรืออีเมล bethc@ait.ac.th

- ฎ) หากมีข้อสอบถามหรือมีการแก้ไข เปลี่ยนแปลงใดๆ ในข้อกำหนดการให้บริการนี้ สถาบันฯ จะแจ้งให้กับผู้ประกอบการทุกร้านทราบ เป็นลายลักษณ์อักษร
- ฏ) สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการไม่รับแผนนำเสนอ หากไม่มีผู้ประกอบการใดตรงกับเงื่อนไขที่ทางสถาบันฯ ต้องการ
- ฐ) สถาบันเอไอที ขอสงวนสิทธิ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการตามที่สถาบันฯ เห็นสมควร และเหมาะสมเท่านั้น
- ฑ) สถาบันเอไอที มีสิทธิขอทดสอบรสชาติอาหารของผู้ประกอบ เพื่อประกอบการตัดสินใจได้

จัดเตรียมเอกสารโดย OFAM

8. แผนผังโรงอาหาร

