



ประกาศคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เรื่อง ให้เข้าพื้นที่จำหน่ายอาหารพร้อมทานและเครื่องดื่ม (Grab & Go) บริเวณด้านหน้า
อาคารคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

ด้วยคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มีความประสงค์จะให้เข้าพื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหารพร้อมทานและเครื่องดื่ม (Grab & Go) จำนวน ๑ ร้าน เพื่อให้บริการแก่ อาจารย์ บุคลากร เจ้าหน้าที่ นักศึกษา และบุคลากรอื่นๆ บริเวณ ใกล้เคียง ณ บริเวณด้านหน้าอาคารคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ชั้น ๑ จำนวนเนื้อที่ ๕๓ ตรม. ราคาเช่า ตรม. ละ ๕๐๐ บาทต่อเดือน มีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้มีความประสงค์จะสมัครเข้าร่วมจำหน่ายอาหารพร้อมทานและเครื่องดื่ม (Grab & Go) ให้ติดต่อขอรับเอกสารรายละเอียด และการยื่นความประสงค์ขอจำหน่ายได้ที่คุณประเทือง สอนหา งานบริหารและธุรการ ชั้น ๓ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันจันทร์ที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๘ ในวันและเวลาราชการ เมื่อพ้นกำหนดแล้วจะไม่รับเอกสารโดยเด็ดขาด
๒. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จะดำเนินการทดสอบรสชาติอาหาร ปริมาณและราคา ความสะอาด ถูกต้องตามสุขอนามัย ในวันพุธที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๘ ในเวลา ๑๔.๐๐ น. ณ บริเวณโรงอาหาร คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
๓. ผลการพิจารณาผู้ได้สิทธิ์เข้าจำหน่ายอาหารพร้อมทานและเครื่องดื่ม (Grab & Go) จะประกาศให้ทราบวันศุกร์ที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๘
๔. ผู้ผ่านการพิจารณาคัดเลือกให้มารายงานตัวในวันและเวลาราชการ ภายในวันพุธที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐-๑๖.๐๐ น. ณ งานคลังและพัสดุ สำนักงานเลขาธิการคณะ
๕. กำหนดวันเข้าพื้นที่เพื่อจำหน่าย ภายใน ๒ สัปดาห์หลังจากวันที่ทำสัญญาและจ่ายค่าเช่าล่วงหน้า/ค่ามัดจำ (กรณีที่ต้องการเวลาในการเตรียมการเพิ่ม ให้ทำข้อตกลงกับคณะฯ)
๖. การพิจารณาตัดสินของคณะกรรมการร้านค้าถือเป็นสิ้นสุด

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปารเมศ กำแหงฤทธิ์รงค์)
คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

เอกสารประกอบรายละเอียดการขอเช่าพื้นที่
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีความประสงค์จะให้เช่าพื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหารพร้อมทานและเครื่องดื่ม (Grab & Go) บริเวณด้านหน้าอาคารคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์โดยมีเงื่อนไข และข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. พื้นที่ให้เช่า ขนาด ๕๓ ตรม. และอัตราค่าเช่า ๒๖,๕๐๐.๐๐ บาท/เดือน
๒. ระยะเวลาเปิด-ปิด การจำหน่าย เปิดบริการได้ตลอดทั้งปี ตั้งแต่วันจันทร์-วันเสาร์ เวลา ๐๗.๐๐-๑๘.๐๐ น.
๓. ประเภทกิจการ จำหน่ายอาหารพร้อมทานและเครื่องดื่ม(Grab & Go)
๔. กำหนดระยะเวลาการเช่า ๒ ปี
๕. การยื่นใบสมัครขอเช่าพื้นที่

๕.๑ ขอรับใบสมัครที่คุณประเทือง สอนหา งานบริหารและธุรการ ชั้น ๓ สำนักงานเลขานุการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภายในไม่เกินวันจันทร์ที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ทั้งนี้ เอกสารที่ยื่นคณะฯ ขอสงวนสิทธิ์ให้เป็นเอกสารของทางราชการ

๕.๒ หลักฐานประกอบการยื่นขอเอกสารขอเช่าพื้นที่ ผู้ยื่นขอเช่าพื้นที่ต้องนำส่งเอกสารหลักฐาน ดังนี้
สำเนาบัตรประชาชนและ สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาใบเปลี่ยนชื่อ สกุล (กรณีที่เปลี่ยนชื่อ)

๕.๓ ใบรับรองแพทย์ ของผู้ยื่นใบสมัคร และ(บุคลากรในร้านทุกคนเมื่อได้รับการเข้าบริการจำหน่าย)
การยื่นเอกสารการขอเช่าพื้นที่ จะต้องแนบใบรับรองแพทย์ ที่รับรองไว้ไม่เกิน ๑ เดือน ตรวจจนถึงวันยื่น โดยรับรองว่า

- | | | |
|---|---|-----------------------------|
| - | ไม่เป็นโรคสังคมรังเกียจ | |
| - | ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคพยาธิที่สามารถแพร่เชื้อโรค แก่ผู้บริโภคโดยผ่านทางอาหารและน้ำ | |
| - | ไม่เป็นโรคดังนี้ | ๑. ไวรัสตับอักเสบ ชนิด A B |
| | ๒. วัณโรค | ๓. ไข้สวกใส |
| | ๔. ไทฟอยด์ | ๕. โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ |
| | ๖. โรคบิด | ๗. โรคคางทูม |
| | ๘. อหิวาตกโรค | ๙. โรคหัด |
| | ๑๐. โรค Covid ๑๙ | |

ทั้งนี้ การตรวจโรคบางรายการที่ต้องมีผลการตรวจโรคทางห้องปฏิบัติการ ให้แนบผลดังกล่าวมากับ
ใบรับรองแพทย์ด้วย

๕.๔ กรณีมอบอำนาจให้ทำการแทนจะต้องมีเอกสาร ดังนี้

- หนังสือมอบอำนาจในกรณีที่ผู้ขอเช่าพื้นที่มอบอำนาจให้บุคคลอื่นเป็นผู้รับมอบอำนาจมาทำการแทน
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

๕.๕ รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว ๑ รูป

หมายเหตุ สำเนาเอกสารทุกประเภทขอให้รับรองสำเนาถูกต้องให้ครบถ้วนและ คณะฯ ขอสงวนสิทธิ์เก็บไว้เป็นเอกสารของราชการ

๖. กำหนดวันและสถานที่ยื่นเอกสาร

ยื่นใบสมัครการขอเข้าพื้นที่ตั้งแต่บัดนี้จนถึงวันจันทร์ที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๓๐-๑๖.๐๐ น. ณ งานบริหารและธุรการ ชั้น ๓ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

๗. การดำเนินการคัดเลือก และหลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

คณะฯ จะดำเนินการทดสอบรสชาติอาหาร ปริมาณ ราคา ความสะอาดความปลอดภัย และความเหมาะสมของอาหารตามหลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกตามข้อ ๗.๑ ในวันพุธที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๘ เวลา ๑๔.๐๐ น. ณ บริเวณชั้น ๑ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

๗.๑ หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

๗.๑.๑ ความปลอดภัย คือ ไม่มีสารปนเปื้อนหรือสิ่งเจือปนในอาหารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารบอแรกซ์ เป็นต้น ทั้งนี้ ทุกร้านค้าต้องรับรองว่าไม่มีสารปนเปื้อนหรือสิ่งเจือปนในอาหารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ หากมีการตรวจพบภายหลัง คณะฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการยกเลิกสัญญาเช่าได้ทันที

๗.๑.๒ การทดสอบรสชาติ โดยใช้หลักอาหารเพื่อสุขภาพ ลดเค็ม ตามยุทธศาสตร์ SALTS และการไม่ใช้ผงชูรสในอาหาร

๗.๑.๓ ความสะอาด ได้แก่ ความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์การประกอบสินค้าพร้อมทั้งการแต่งกายของผู้ประกอบสินค้า ต้องถูกสุขอนามัย

๗.๑.๔ ปริมาณสินค้าเหมาะสมกับราคา

ทั้งนี้ ในแต่ละเกณฑ์ตามข้อ ๗.๑.๑ ถึงข้อ ๗.๑.๔ ผู้ประกอบการต้องได้คะแนนมากกว่าร้อยละ ๘๐

๗.๒ หลักเกณฑ์การตัดสิน

คณะกรรมการฯ จะพิจารณาผู้ประกอบการที่ผ่านเกณฑ์การพิจารณา ตามข้อ ๗.๑ โดยพิจารณาจากคะแนนรวมสูงสุด ถัดลงมาตามลำดับตามจำนวนของผู้ประกอบการที่เข้ารับการคัดเลือก

ในกรณีที่ผู้ประกอบการได้คะแนนไม่เป็นไปตามเกณฑ์ข้อ ๗.๑.๑ ถึงข้อ ๗.๑.๔ คณะกรรมการฯ จะพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการที่ได้คะแนนถัดลงมาตามลำดับ แต่ทั้งนี้ต้องมีคะแนนในแต่ละเกณฑ์ตามข้อ ๗.๑.๑ ข้อ ๗.๑.๒ ข้อ ๗.๑.๓ และข้อ ๗.๑.๔ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๕

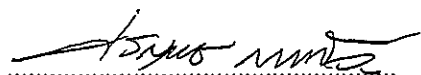
กรณีที่ได้คะแนนเท่ากันมากกว่า ๑ ร้าน จะใช้วิธีจับฉลากและการใช้ดุลพินิจในการคัดเลือกผู้ประกอบการรายใดให้เป็นสิทธิ์ของคณะฯ ในการพิจารณาคัดเลือก และให้ผลการพิจารณาคัดเลือกของกรรมการฯ ถือเป็นที่สุด

๗.๓ คณะฯ จะประกาศรายชื่อผู้ผ่านการพิจารณาคัดเลือก ในวันศุกร์ที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๘

๘. การดำเนินการหลังประกาศผลการพิจารณาคัดเลือก

ผู้ผ่านการคัดเลือกจะต้องมารายงานตัวเพื่อแสดงเจตนาในการขอเข้าพื้นที่ ภายในวันพุธที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. หากไม่มาตามกำหนด คณะฯ จะถือว่าท่านสละสิทธิ์ในการเข้าพื้นที่ และจะพิจารณาให้สิทธิ์ผู้ได้คะแนนในลำดับสำรองต่อไป โดยมีต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๙. การพิจารณาคัดสินของคณะกรรมการร้านค้าถือเป็นสิ้นสุด



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ขวัญชัย กาแก้ว)

ประธานคณะกรรมการดำเนินการคัดเลือกร้านค้า

ข้อพึงปฏิบัติของร้านค้า บริเวณคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

๑. แยกขยะที่ใช้แล้วในแต่ละวันให้เป็นหมวดหมู่ ทิ้งลงให้ถังขยะให้ถูกประเภท
๒. ทำความสะอาด เช็ด ล้าง อุปกรณ์ ให้เป็นประจำสม่ำเสมอ เพื่อป้องกัน หนู มด ปลวก แมลงสาบ เข้ามาทำรังในร้าน
๓. ให้ทำความสะอาดบริเวณภายในร้านค้า รวมทั้งทำความสะอาดที่ดักไขมันในบริเวณร้านค้า สัปดาห์ละ ๑ วันเป็นประจำทุกสัปดาห์
๔. เปิดใช้น้ำเท่าที่จำเป็น ไม่เปิดทิ้งไว้ เพื่อเป็นการประหยัดทรัพยากรน้ำ
๕. ไฟฟ้า เมื่อไม่ใช้ให้ปิดทันที
๖. แยกขยะเศษอาหารให้นำมาเทรวมกันในถังที่จัดบริการไว้ให้ เมื่อสิ้นวันแม่บ้านส่วนกลาง จะนำไปหมักทำปุ๋ย
๗. ภาชนะสำหรับใส่อาหาร งดเป็นภาชนะพลาสติกทุกชนิด(ยกเว้นพลาสติกที่รีไซเคิล) ให้เป็นภาชนะที่สามารถนำกลับมาล้างทำความสะอาดเพื่อใช้ได้ใหม่ เช่น จานเมลามีน จานกระเบื้อง ถ้วยกระเบื้อง ถ้วยเมลามีน ช้อน-ช้อนสแตนเลส
๘. ผลิตภัณฑ์ที่ต้องใช้ในการทำความสะอาด ขอความร่วมมือให้ให้ผลิตภัณฑ์ ที่มีตราสัญลักษณ์ ฉลากเขียว หรือได้รับการรับรองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเช่นผลิตภัณฑ์ล้างจาน
๙. ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ในการปรุงอาหารจำหน่าย เช่นน้ำมัน และน้ำตาลทราย ขอให้พิจารณาตามรายการแนบท้าย