



ประกาศ สถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจ ศศินทร์ แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
เรื่อง การใช้สถานที่เพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ด้วยสถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจ ศศินทร์ แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีความประสงค์รับสมัครผู้ใช้สถานที่เพื่อการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มโดยมีค่าใช้จ่าย สำหรับให้บริการแก่ คณาจารย์ บุคลากร นิสิต และบุคคลภายนอก บริเวณห้องอาหาร ศศคอมมอนส์ (Sasa Commons) ชั้น 1 อาคารศศปาลูศาลา ขนาด 286 ตารางเมตร สามารถรองรับผู้ใช้บริการได้ประมาณ 70 ที่นั่ง โดยภายในพื้นที่ห้องอาหาร ศศคอมมอนส์ (Sasa Commons) จะประกอบด้วย

- พื้นที่การจัดเตรียม จัดเก็บ และประกอบอาหาร ขนาด 90 ตารางเมตร
- พื้นที่จำหน่ายอาหาร
- พื้นที่ให้บริการนั่งรับประทานอาหาร

ทั้งนี้สถาบันฯ มีข้อกำหนดในการสมัครใช้สถานที่โดยมีค่าใช้จ่าย ดังต่อไปนี้

1. กำหนดวัน เวลา และสถานที่การรับสมัคร

1.1 ผู้ประสงค์จะสมัครใช้สถานที่ขอให้ดำเนินการดังนี้

- ขอรับและยื่นใบสมัคร  
ระหว่างวันที่ 10 มกราคม 2566 ถึงวันที่ 30 มกราคม 2566  
เวลา 09.00 น. ถึง 15.00 น. ณ หน่วยจัดซื้อ ชั้น 3  
สถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจ ศศินทร์ แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม  
ทางโทรศัพท์ หมายเลข 02-218-4024 หรือ 02-218-4038  
อีเมล: [procurement@sasin.edu](mailto:procurement@sasin.edu)
- เข้ารับการสัมภาษณ์ และนำเสนอข้อมูลต่อคณะกรรมการพิจารณาคัดเลือก  
ณ สถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจ ศศินทร์ ในวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2566  
เวลา 10.00 น. เป็นต้นไป
- ประกาศผลวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2566
- ผู้สมัครจะต้องพร้อมดำเนินการขายอาหารและเครื่องดื่มตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม 2566

1.2 หลักฐานประกอบการสมัครของผู้ประกอบการ

1.2.1 ผู้สมัครเป็นนิติบุคคลเอกสารดังนี้

- สำเนาหนังสือจดทะเบียนบริษัท และ หนังสือรับรองบริษัทไม่เกิน 3 เดือน
- สำเนา ภพ 20
- สำเนาบัตรประชาชน

1.2.2 ผู้สมัครเป็นบุคคลธรรมดา

- สำเนาบัตรประชาชน
- สำเนาทะเบียนบ้าน

1.3 ผู้ประกอบการต้องยื่นเอกสารตามแบบที่กำหนดไว้ในเอกสารโดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น ลงลายมือชื่อของผู้ประกอบการหรือผู้มีอำนาจให้ชัดเจน จำนวนเงินที่เสนอต้องระบุตรงกันทั้งตัวเลขและตัวอักษรให้ชัดเจน ถ้ามีการขาด ลบ ตก เต็ม แก้ไขเปลี่ยนแปลง จะต้องลงลายมือชื่อกำกับไว้ทุกแห่ง

1.4 ก่อนยื่นข้อเสนอและเอกสารต่างๆ ผู้ประกอบการต้องตรวจดูข้อกำหนดและรายละเอียดตามที่สถาบันฯ กำหนดไว้ให้ครบถ้วน

## 2. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการจะต้องมีประสบการณ์ในการบริหารกิจการร้านอาหารและปัจจุบันเป็นเจ้าของธุรกิจเกี่ยวกับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม หรือการจัดเลี้ยง ที่มีผู้ใช้บริการจำนวนอย่างน้อย 100 คน เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 1 ปี นอกจากนี้ผู้ประกอบการจะต้องแสดงให้เห็นถึงการดำเนินธุรกิจด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมและมีการบริหารจัดการที่ยึดหลักความยั่งยืน สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของสถาบันฯ โดยจะต้องนำเสนอประสบการณ์ตามข้างต้น เป็นเอกสาร และ นำเสนอต่อคณะกรรมการพิจารณาการคัดเลือก

เพื่อให้เป็นไปตามนโยบายการบริหารความเสี่ยงและเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการมีการแข่งขันตามกลไกตลาด ดังนั้นผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตจากสถาบันฯ หรือ เป็นคู่สัญญาเดิม หรือ เป็นคู่สัญญาปัจจุบัน ที่ได้รับสิทธิ์ มิใช่เป็นสิทธิ์ครั้งแรก ในการใช้สถานที่ดำเนินกิจการขายอาหารและ/หรือเครื่องดื่มอยู่ก่อนแล้ว จะสามารถสมัครเข้ารับการคัดเลือกในครั้งนี้ได้

## 3. ขอบเขตและรายละเอียดการดำเนินการสำหรับผู้เข้าสถานที่

### 3.1 กำหนดวันและเวลาการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ผู้ประกอบการจะต้องให้บริการขายอาหารในวันจันทร์ – วันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 07.00 – 19.00 น. ยกเว้นวันหยุดราชการ หรือ วันหยุดของสถาบันฯ กำหนดเท่านั้น

การขออนุมัติหยุดให้บริการ ผู้ประกอบการต้องแจ้งให้แก่สถาบันฯ รับทราบเป็นลายลักษณ์อักษร เป็นการล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 15 วันทำการ และต้องได้รับการอนุมัติให้หยุดบริการจากสถาบันฯ แล้วเท่านั้น

### 3.2 การให้บริการ อัตราค่าอาหาร และ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม

3.2.1 ผู้ประกอบการจะต้องนำเสนอการให้บริการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพในปริมาณ และราคาที่เหมาะสม ซึ่งจะต้องมีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่กำหนดให้บริการ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.2.1.1 ประเภทอาหารปรุงสำเร็จที่สถาบันฯ เป็นผู้กำหนดราคาไม่เกิน 60 บาทต่อจาน ได้แก่

- อาหารประเภทข้าวแกง ประกอบด้วยข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ
- อาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว

3.2.1.2 ประเภทอาหารพิเศษประจำสัปดาห์และหรือประจำวัน ได้แก่

- อาหารจานเดียวหรืออาหารชุด เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ ข้าวไก่อบ สลัดผัก เป็นต้น

3.2.1.3 ประเภทอาหารตามสั่ง (A la carte) ได้แก่ เมนูอาหารไทย และ อาหารนานาชาติ

3.2.1.4 ประเภทเครื่องดื่ม ผลไม้ตามฤดูกาล อาหารว่าง

3.2.1.5 ประเภทบริการจัดเลี้ยง ได้แก่

- บริการจัดเลี้ยงแก่นิสิตของสถาบันฯ ในรูปแบบบุฟเฟ่ต์ หรือ อาหารชุด
- บริการจัดเลี้ยงงานประชุมสัมมนาที่จัดภายในสถานที่ของสถาบันฯ
- บริการจัดเลี้ยง หรือ ส่งอาหาร (delivery) ให้แก่บุคคลภายนอก ทั้งนี้ต้องไม่ให้มีผลกระทบต่อบริการที่จัดให้แก่สถาบันฯ

- 3.2.2 ผู้ประกอบการจะต้องจัดทำรายการอาหารและราคา (เมนู) เสนอต่อคณะกรรมการอาหารและเครื่องต้มของสถาบันฯ เป็นการล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 7 วัน เพื่อตกลงกันก่อนที่จะทำการจำหน่าย ทั้งนี้ยกเว้นประเภทอาหาร 3.2.1.1
- ผู้ประกอบการจะต้องมอบส่วนลดค่าอาหารจำนวน 20% ให้แก่ คณาจารย์ บุคลากร และนิสิต ของสถาบันฯ
- 3.2.3 อัตราค่าอาหารและเครื่องต้มตามข้อ 3.2.1 ที่ได้นำเสนอ เมื่อได้ผ่านการพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาแล้ว ผู้ประกอบการจะขอขึ้นราคาอัตราอาหารและเครื่องต้มภายในระยะเวลาเช้าที่กำหนดมิได้ เว้นแต่ผู้ประกอบการจะได้นำเสนอคณะกรรมการอาหารและเครื่องต้ม และคณะกรรมการฯ มีมติอนุมัติแล้วเท่านั้น
- 3.2.4 ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาเจ้าหน้าที่ให้บริการอาหารและเครื่องต้มที่แต่งกายสะอาด เรียบร้อย มีความสุภาพมารยาทดีในการให้บริการ
- 3.2.6 ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหาร เครื่องต้ม และสินค้าเฉพาะประเภทที่ได้รับอนุญาตจากสถาบันฯ เท่านั้น ทั้งนี้ห้ามมิให้จำหน่ายสิ่งของผิดกฎหมาย

### 3.3 ระบบการปันส่วนแบ่งยอดขาย

- 3.3.1 ผู้ประกอบการจะต้องยินยอมปันส่วนแบ่งยอดขายให้แก่สถาบันฯ ดังนี้
- 3.3.1.1 ไม่มีส่วนแบ่งจากยอดขาย หากยอดขายรวมต่ำกว่า 200,000 บาทต่อเดือน
- 3.3.1.2 ส่วนแบ่งจากยอดขายในอัตราร้อยละ 5 (ห้า) จากยอดขายรวม ตั้งแต่ 200,001 – 500,000 บาท ของแต่ละเดือน
- 3.3.1.3 ส่วนแบ่งยอดขายในอัตราร้อยละ 10 (สิบ) จากยอดขายทั้งหมด ตั้งแต่ 500,001 – 999,999 บาท ของแต่ละเดือน
- 3.3.1.4 ส่วนแบ่งยอดขายในอัตราร้อยละ 15 (สิบห้า) จากยอดขายทั้งหมด ตั้งแต่ 1,000,000 บาท เป็นต้นไป ของแต่ละเดือน

### 3.4 อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการบริการ

ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาอุปกรณ์ภาชนะในการให้บริการอาหารและเครื่องต้ม และถุงใส่อาหาร ที่ลดมลภาวะสิ่งแวดล้อมให้แก่ลูกค้า

### 3.5 ระบบการบริหารจัดการร้านค้า

ผู้ประกอบการต้องมีระบบ POS (Point of Sale) ระบบการจัดคิวรับอาหาร และระบบการชำระเงินด้วยเงินสด และ ไร้เงินสด

### 3.6 การบริหารจัดการและบำรุงรักษาอุปกรณ์

- 3.6.1 ผู้ประกอบการจะต้องจัดหา เสื้อผ้า อุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารและเครื่องต้ม ให้แก่ ผู้มีหน้าที่เกี่ยวข้องที่จะต้องสัมผัสอาหาร
- 3.6.2 ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบดำเนินการกำจัดแมลง หนู ปลวก เพื่อให้บริเวณสถานที่ภายในห้องอาหารศศคอมมอนส์ (Sasa Commons) เป็นสถานที่ถูกสุขลักษณะสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องต้ม

- 3.6.3 ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบเกี่ยวกับการทำความสะอาดพื้นที่ภายในบริเวณห้องอาหารศคคอมมอนส์ (Sasa Commons) ทั้งหมด ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ อย่างสม่ำเสมอทุกวัน
- 3.6.4 ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในการจัดเก็บขยะ แยกประเภทขยะตามที่สถาบันฯ กำหนด โดยเฉพาะเศษอาหารให้ใส่ถุงดำปิดปากถุงให้มิดชิด ถู้งไม่รั่ว และนำไปทิ้ง ณ จุดที่สถาบันฯ กำหนดให้เป็นที่ทิ้งขยะ
- 3.6.5 ผู้ประกอบการจะใช้สถานที่และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ได้รับสิทธิ์ให้ใช้ ด้วยความระมัดระวัง อย่างดีและเป็นปกติวิสัยเสมือนวิญญูชน รวมทั้งจะบำรุงรักษาและซ่อมแซมสถานที่และอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่ปลอดภัย สะอาด และเรียบร้อยสมบูรณ์ ด้วยค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการเอง

#### 4. ค่าสาธารณูปโภค

กำหนดชำระเป็นรายเดือน ภายในวันที่ 5 ของทุกเดือน โดยชำระที่แผนกการเงินของสถาบัน ตามรายการดังนี้

- 4.1 ค่ากระแสไฟฟ้าอัตราเฉลี่ยหน่วยละ 5 บาท และ ค่าน้ำประปา เรียกเก็บตามมิเตอร์ในอัตราที่สถาบันฯ กำหนด
- 4.2 ค่าจัดเก็บขยะ อัตราเดือนละ 1,250 บาท

#### 5. กำหนดระยะเวลาเช่า และ ค่าบำรุงสถานที่

- 5.1 สถาบันกำหนดระยะเวลาเช่าสถานที่ มีกำหนด 2 ปี นับถัดจากวันลงนามในสัญญาการให้ใช้สถานที่เพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- 5.2 ผู้ประกอบการจะต้องนำเสนอราคาค่าบำรุงสถานที่เป็นรายเดือนวันที่นำเสนอผลงานให้แก่คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือก ค่าบำรุงดังกล่าวต้องไม่น้อยกว่า 15,000 บาทต่อเดือน
- 5.3 ผู้ประกอบการต้องชำระค่าบำรุงสถานที่ล่วงหน้าเป็นจำนวน 1 เดือน ตามอัตราที่นำเสนอราคาค่าบำรุงสถานที่เป็นรายเดือน
- 5.4 ห้ามผู้ประกอบการโอนสิทธิ์การเช่าให้ผู้อื่นดำเนินการ หรือให้เช่าช่วง หรือยอมให้ผู้อื่นใช้ประโยชน์ในสถานที่ที่สถาบันฯ ให้เช่า

#### 6. การประเมินผล ค่าปรับ และการยกเลิกสัญญา

- 6.1 สถาบันจะดำเนินการตรวจสอบการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการให้เป็นไปตามกฎเกณฑ์การให้ใช้สถานที่ของสถาบันฯ ตามความเหมาะสม โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า ผู้ประกอบการต้องยอมรับผลการตรวจสอบจากสถาบันฯ และ นำข้อเสนอแนะไปปรับปรุงแก้ไขตามที่สถาบันฯ กำหนด
- 6.2 สถาบันฯ จะประเมินการดำเนินงานของผู้ประกอบการปีละ 2 ครั้ง หากผลประเมินอยู่ในเกณฑ์ดีตามเกณฑ์การประเมินที่สถาบันฯ กำหนด จะได้รับการพิจารณาให้ต่อสัญญาในครั้งต่อไป โดยสถาบันฯ จะแจ้งผลการประเมินให้ผู้ประกอบการให้ทราบล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 3 เดือน ก่อนสิ้นสุดสัญญาให้ใช้สถานที่
- 6.3 สถาบันฯ จะคิดอัตราค่าปรับเป็นรายวัน วันละ 500 บาท หากผู้ประกอบการไม่ทำตามข้อกำหนด หรือไม่ปรับปรุงแก้ไขตามที่สถาบันฯ ได้แจ้งกำหนดไว้

6.4 สถาบันฯ มีสิทธิ์ในการบอกเลิกสัญญาเช่า/ข้อตกลงการเช่า หากกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของสถาบันฯ เช่น การได้รับการตัดเตือนบ่อยครั้งและไม่ได้รับการแก้ไข อันจะก่อให้เกิดผลเสียหายต่อสถาบันฯ ทั้งนี้ให้ถือว่า การตัดสินใจของคณะกรรมการฯ เป็นเด็ดขาด ผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ มิได้

## 7. หลักประกันสัญญา

ผู้ประกอบการจะต้องวางเงินค้ำประกันมูลค่า 50,000 บาท ตามที่ระบุไว้ในสัญญา ณ วันทำสัญญา โดยผู้ประกอบการจะต้องวางหลักประกันเป็นเงินสด มามอบให้แก่สถาบันฯ เพื่อเป็นการประกันในการที่ผู้ประกอบการจะปฏิบัติตามสัญญา และเป็นการประกันความเสียหายที่จะเกิดแก่สถาบันฯ เงินประกันนี้มีได้ถือว่าเป็นการชำระค่าบำรุงสถานที่ล่วงหน้า

ประกาศ ณ วันที่ 10 มกราคม 2566



(นางมลทนา พรปัญญาเลิศ)

รองผู้อำนวยการ