

๓.๒ ผู้ประกอบการต้องเตรียมเครื่องปรุงใส่ในภาชนะที่ปลอดภัยและมีมาตรฐาน สะอาดถูกหลักอนามัย (อย.) ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นพิษต่อร่างกายและต้องได้รับการปรุงที่สุกตามที่กำหนด อย่างเคร่งครัด

๓.๓ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณในร้านค้าของตนเองและ บริเวณพื้นที่ส่วนรวม รวมทั้งต้องดูแล รักษา วัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่จัดเตรียมไว้ให้อยู่ในสภาพดี เรียบร้อย และสามารถใช้งานได้ตามปกติตลอดเวลา

๓.๔ ผู้ประกอบการต้องแต่งกายตามหลักผู้ประกอบการโภชนาการหรือชุดที่ทาง มหาวิทยาลัยฯ กำหนด สวมหมวกให้รัดกุม ร่างกายสะอาด ผมนและเล็บมือเท้าสะอาด พุดจาสุภาพ เรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นที่ประกอบการในโรงอาหาร

๓.๕ ผู้ประกอบการต้องไม่หยุดทำการประกอบการอาหาร เว้นแต่มีเหตุจำเป็นต้อง แจ้งล่วงหน้า ๓ วันและถ้าหยุดประกอบการบ่อยครั้ง (เกิน ๓ วัน/เดือน) มหาวิทยาลัยฯ สามารถยกเลิก สัญญาการประกอบการได้ตามเหตุผลการพิจารณา พร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิยื่นสมัครเข้าประกอบการ ร้านอาหารในปีต่อไป

๓.๖ ผู้ประกอบการต้องงดการใช้ภาชนะที่ทำมาจากโฟม และลดการใช้พลาสติก โดย จะอนุโลมให้ใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุย่อยสลายง่ายและไม่เป็นมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

๔. วัน เวลา และสถานที่รับสมัคร

๔.๑ สอบถามรายละเอียด/ติดต่อขอรับใบสมัครและยื่นใบสมัครได้ที่ นางสุทธิดา ศาสน์ส หรือนางสาวปภัสรณ์ บุญนุก สำนักจัดการทรัพย์สิน ชั้น ๔ อาคารสำนักงานอธิการบดี โทรศัพท์ ๐ ๒๕๔๙ ๓๐๕๓, ๐ ๒๕๔๙ ๓๐๖๐ นับตั้งแต่วันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๕๙ - ๑๙ ตุลาคม ๒๕๕๙ ในวันราชการ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

๔.๒ เอกสาร และหลักฐานที่จะต้องยื่นในวันสมัคร

๑. ใบสมัคร

๒. รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ รูป

๓. สำเนาทะเบียนบ้าน/บัตรประจำตัวประชาชนพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง ๑ ชุด

๔. ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐโดยรับรองผลการตรวจโรคของผู้สมัคร

ตาม ข้อ ๒.๒ (ผลตรวจย้อนหลังไม่เกิน ๑ เดือนนับจากวันที่ยื่นใบสมัคร)

๕. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

๑. บุคลิกภาพของผู้ประกอบการ

๒. ประสบการณ์การจำหน่ายอาหาร

๓. ประเภทอาหาร/รายการอาหาร/รสชาติ/ส่วนประกอบของอาหาร

๔. วิธีการบริหารจัดการร้านค้า

๕. องค์ประกอบอื่นๆ