



หลักเกณฑ์ร้านค้าของโรงอาหารกลาง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

.....

ข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการร้านอาหาร

๑. ผู้ประกอบการ ต้องปฏิบัติตามสัญญา ประกาศ และข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยฯ ที่เกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภค
๒. ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหาร และเครื่องดื่มตามรายการ และราคาที่กำหนดไว้ในสัญญาหรือข้อตกลงที่ทำไว้ โดยมีคุณภาพและปริมาณตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด การจำหน่ายอาหาร ขนม ผลไม้ เครื่องดื่มพิเศษ นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในสัญญา หรือการขึ้นราคาค่าอาหาร เครื่องดื่ม ต้องแจ้งขออนุญาตต่อมหาวิทยาลัย และต้องได้รับอนุญาตก่อนจึงจะดำเนินการได้
๓. ผู้ประกอบการจะต้องปิดประกาศราคาสินค้าทุกชนิดไว้หน้าร้านให้ชัดเจน ตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด และจำเป็นต้องเป็นราคาที่ตกลงไว้ในวันทำสัญญา
๔. ผู้ประกอบการต้องจำหน่าย หรือประกอบอาหารในสถานที่ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดเท่านั้น
๕. การขอยุติจำหน่าย จะต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้มหาวิทยาลัยพิจารณาล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๕ วัน และห้ามหยุดเกิน ๓ วัน ยกเว้นจะได้รับอนุญาตเป็นกรณีไป ตามเหตุผลความจำเป็น
๖. การใช้เตาหุงต้มประกอบอาหาร ให้ใช้เตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าเท่านั้น ห้ามใช้เตาที่ใช้เชื้อเพลิงอย่างอื่น โดยเฉพาะเตาแก๊สต้องใช้แก๊สหุงต้มบรรจุเสร็จที่ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์ป้องกันการเกิดแก๊สรั่วซึม และต้องตรวจสอบสภาพถังแก๊สอยู่เสมอ
๗. สิ่งของวัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ในบริเวณสถานประกอบการ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง
๘. มหาวิทยาลัยจะจัดภาชนะสำหรับให้บริการลูกค้า แก่ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการทุกรายจะต้องระมัดระวังรักษาภาชนะส่วนกลางดังกล่าว เมื่อมีการตรวจนับ หากพบว่ามีภาชนะสูญหายหรือเสียหาย ผู้ประกอบการทุกรายจะต้องร่วมกันรับผิดชอบค่าใช้จ่ายตามความเสียหายที่เกิดขึ้น
๙. มหาวิทยาลัยจัดระบบการจัดเก็บ และล้างภาชนะส่วนกลาง ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามระบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด
๑๐. ผู้ประกอบการจะต้องยื่นรายชื่อของบริวาร หรือลูกจ้างที่อยู่ในความรับผิดชอบที่เข้ามาประกอบกิจการภายในโรงอาหารทุกคน โดยให้สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนแนบสัญญา หากมีการเปลี่ยนแปลง จะต้องยื่นรายชื่อพร้อมหลักฐานให้มหาวิทยาลัยทันที