

ร่างขอบเขตของงาน (Term of Reference : TOR)

การจ้างงานฝ่ายจัดเลี้ยงในพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ปีการศึกษา ๒๕๕๘ - ๒๕๕๙ (รุ่นที่ ๔๒)

ฝ่ายจัดเลี้ยง จำนวน ๑ งาน

ด้วยมหาวิทยาลัยรามคำแหง กำหนดจัดงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๘ - ๒๕๕๙ (รุ่นที่ ๔๒) ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๐ รวม ๔ วัน ณ อาคารหอประชุมพ่อขุนรามคำแหงมหาราช ฝ่ายจัดเลี้ยงมีความประสงค์จะจัดจ้างทำอาหาร ตามที่ได้รับอนุมัติงบประมาณ จำนวน ๒,๗๙๔,๒๐๐.-บาท (สองล้านเจ็ดแสนเก้าหมื่นสี่พันสองร้อยบาทถ้วน) ซึ่งการจัดทำขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR) เสร็จเรียบร้อยแล้ว โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยรามคำแหง ได้ดำเนินการงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษาดูแลมาทุกปี เพื่อให้การดูแลด้านโภชนาการอย่างมีประสิทธิภาพ จึงมอบหมายให้ฝ่ายจัดเลี้ยงทำหน้าที่รับผิดชอบการจัดเลี้ยงบุคลากรทั้งภายในและภายนอกที่ปฏิบัติหน้าที่ ในระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๐ รวม ๔ วัน รวมทั้งสิ้นกว่า ๒,๘๒๐ คน

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อจัดเลี้ยงอาหารเช้าและกลางวันผู้ปฏิบัติงานวันพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๐

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๑. เป็นผู้มีอาชีพรับจ้างเพื่อทำอาหารโดยตรง
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๓. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอ ได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น



๒๓๖๐๓

N. ๓๓.

๕. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่ มหาวิทยาลัยรามคำแหง ณ วันประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการ แข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาครั้งนี้

๕. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชี รายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๖. คู่สัญญาต้องรับจ่ายเงินผ่านบัญชีเงินฝากธนาคาร เว้นแต่การรับเงินแต่ละครั้งซึ่งมี มูลค่าไม่เกินสามหมื่นอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๔. ขอบเขตของงาน ดังนี้

รายละเอียดและเงื่อนไขการจ้าง

๑. อาหารประเภทจานเดียว

๑.๑ อาหารเช้า กลางวัน แต่ละประเภท จำนวนไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ คน

ตัวอย่างอาหารจานเดียว โจ๊ก อาหารข้าวแกง อาหารอิสลาม ข้าวขาหมู ต้มเลือดหมู ข้าวต้มปลา ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส ก๋วยเตี๋ยวหลอด เนื้อตุ๋น ก๋วยเตี๋ยวยีนตาโพนทะเล ก๋วยเตี๋ยวมั้ยำทะเล ฯลฯ

๑.๒ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ

๑.๓ ร้านที่ใช้แก๊ส ต้องดูแลความปลอดภัยให้เรียบร้อย

๑.๔ จานเดียว เช้า ให้พร้อมบริการเวลา ๐๕.๓๐-๑๐.๓๐ น.

จานเดียว กลางวัน ให้พร้อมบริการเวลา ๑๐.๓๐-๑๓.๓๐ น.

๒. อาหารประเภทข้าวกล่อง

๒.๑ ข้าวกล่อง จำนวนไม่ต่ำกว่า ๑,๔๐๐ กล่อง

๒.๒ กล่องบรรจุแบบที่สามารถใส่กับข้าวได้ ๒ ชนิด มีซ้อน กระดาษทิชชูและไม่จิ้มฟัน

๒.๓ ข้าวที่ใช้ต้องเป็นข้าวหอมมะลิคุณภาพดี

๒.๔ ข้าวกล่องเช้า ให้ส่งในช่วงเวลา ๐๕.๐๐-๐๕.๓๐ น.

ข้าวกล่องกลางวัน ให้ส่งในช่วงเวลา ๑๐.๐๐-๑๐.๓๐ น.

ATW

ปต๗

N. ๓๓.

๓. อาหารว่าง

๓.๑ อาหารว่าง จำนวนไม่น้อยกว่า ๒,๘๒๐ ที่ ต่อวัน

๓.๒ ตัวอย่างอาหารว่าง ปาท่องโก๋ ขนมไทย เบเกอรี่ ขนมหวาน ผลไม้ และไอศกรีม

๔. เครื่องดื่ม

๔.๑ ให้บริการน้ำสมุนไพร จำนวนไม่น้อยกว่า ๒,๘๒๐ แก้วต่อวัน

๔.๒ จัดทำอาหารถูกสุขลักษณะและเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ

๕. ข้อกำหนดในการบริการจัดเลี้ยง

๕.๑ ต้องเป็นผู้ประกอบอาหารที่มีความสะอาดมีคุณภาพ และถูกสุขอนามัย

๕.๒ ต้องมีบุคลากรสำหรับบริการเวลาจัดเลี้ยงทุกจุดที่ให้บริการอย่างเพียงพอ

๕.๓ บุคลากรที่ให้บริการจัดเลี้ยง ต้องสวมใส่เครื่องแบบเรียบร้อย สะอาด มีหมวกคลุมผมและมีผ้ากั้นเปื้อน

๕.๔ ภาชนะที่ใช้บริการต้องสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บุคลากรที่ให้บริการจัดเลี้ยงต้องมีป้ายชื่อติดประจำตัวทุกคน

๕.๕ บุคลากรที่มาให้บริการจัดเลี้ยงต้องได้รับการอบรมด้านบริการอาหาร/มารยาท

๕.๖ ในการบริการจัดเลี้ยงแต่ละจุดหากแจ้งให้ทราบว่าจะต้องมาเวลาเช้า

เช่น ๐๕.๓๐ น. หรือ ๑๐.๓๐ น. ทางร้านต้องมีบุคลากรไว้บริการ

๕.๗ การบริการอาหารต้องมีการประเมินคุณภาพของอาหารโดยคณะกรรมการ

๕.๘ การจัดบริการอาหาร (จัดเลี้ยงอาหารจานเดียว, อาหารว่าง, เครื่องดื่ม ฯลฯ)


ต้องมาบริการให้ทันเวลา โดยทางร้านต้องมาถึงสถานที่จัดเลี้ยงก่อนเวลาประมาณ 15 นาที

๕.๙ เมื่อบริการจัดเลี้ยงในแต่ละจุดเรียบร้อยแล้ว ต้องทำความสะอาดบริเวณที่จัดเลี้ยงพร้อมทั้งนำเศษอาหารใส่ถุงให้เรียบร้อยทุกครั้งโดยมิให้มีเศษอาหารหรือภาชนะตกค้าง

๕.๑๐ รถที่ใช้สำหรับขนส่งอาหาร ต้องสะอาด มีที่ปิด ป้องกันฝุ่นได้

๕.๑๑ วัสดุที่ประกอบอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่มีคุณภาพ สด ใหม่ และปลอดภัย

ถ้ามีการตรวจสอบพบว่ามีสารปนเปื้อนในอาหาร ทางคณะกรรมการฯ จะมีการแจ้งเตือน


ป.ท.
N. ท.

เป็นลายลักษณ์อักษร ครั้งที่ ๑ และครั้งที่ ๒ ก่อน โดยคณะกรรมการจะมีการตรวจสอบก่อน
ถ้ายังพบว่ามีสารปนเปื้อนอีก ทางคณะ มีสิทธิบอกเลิกสัญญา โดยมีต้องให้สิ้นสุดของ
สัญญานั้น

๕.๑๒ ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกและได้ทำสัญญากับคณะกรรมการ
แล้วจะต้องดำเนินการบริการจัดเลี้ยงเองไม่สามารถส่งช่วงต่อให้กับผู้อื่นมารับจัดบริการแทนได้
หากผิดสัญญา ทางคณะ มีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้

๕.๑๓ รายการอาหารที่จัดมาบริการในแต่ละจุด จะต้องร้อน อยู่ในภาชนะที่อุ่นได้
รสชาติ สีส กลิ่น ต้องน่ารับประทาน พร้อมทั้งใส่ในภาชนะที่สะอาด เรียบร้อย และเหมาะสม

๕.๑๔ หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดข้างต้น ทางคณะ มีสิทธิบอก
เลิกสัญญาโดยมีต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

๖. ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ ๑๙ - ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๐

๗. ระยะเวลาส่งมอบของหรืองาน ภายใน วันที่ ๑๙ - ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๐

๘. วงเงินในการจัดหา รวมทั้งสิ้น ๒,๘๕๖,๐๐๐.-บาท (สองล้านแปดแสนห้าหมื่นหกพันบาทถ้วน)

๑. อาหารเช้างานเดียว	๓๖๙,๒๐๐.-บาท
๒. อาหารเช้ากล่อง	๓๖๔,๐๐๐.-บาท
๓. อาหารกลางวันงานเดียว	๕๑๑,๒๐๐.-บาท
๔. อาหารกลางวันกล่อง	๓๖๔,๐๐๐.-บาท
๕. อาหารว่าง	๕๖๔,๐๐๐.-บาท
๖. เครื่องดื่ม	๒๘๒,๐๐๐.-บาท
รวมเป็นเงิน	๒,๘๕๖,๐๐๐.-บาท

๙. สถานที่จัดเลี้ยง

อาหารงานเดียว ณ สโมสรหอประชุมพ่อขุนรามคำแหงมหาราช

อาหารกล่อง ณ ดึก VKB




N. ๓๓.

๑๑. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

งานสวัสดิการ กองการเจ้าหน้าที่ มหาวิทยาลัยรามคำแหง หัวหมาก บางกะปิ
กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๔๐ โทรศัพท์ ๐-๒๓๑๐-๘๐๖๕
e-mail : somchai A@chaiyo.com_

๑๒. คณะกรรมการกำหนดราคากลางและขอบเขตของงาน

๑. นางสาวคณนา	ศิริรัตนกุล	ประธานกรรมการ
๒. นางปรานอม	ธีระธี	กรรมการ
๓. นายอนุฤตม	ศิริพลานนท์	กรรมการและเลขานุการ


ช.อม
N.ม.