

ร่างขอบเขตของงาน (Term of Reference : TOR)

การจ้างงานฝ่ายจัดเลี้ยงในพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ปีการศึกษา ๒๕๕๘ - ๒๕๕๙ (รุ่นที่ ๔๒)

ฝ่ายจัดเลี้ยง (ฝึกซ้อมฯ) จำนวน ๑ งาน

ด้วยมหาวิทยาลัยรามคำแหง กำหนดจัดงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๘ - ๒๕๕๙ (รุ่นที่ ๔๒) ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๐ รวม ๔ วัน ณ อาคารหอประชุมพ่อขุนรามคำแหงมหาราช ฝ่ายจัดเลี้ยงมีความประสงค์จะจัดจ้างทำอาหาร ตามที่ได้รับอนุมัติงบประมาณ จำนวน ๘๖๙,๘๐๐.-บาท (แปดแสนหกหมื่นเก้าพันแปดร้อยบาทถ้วน) ซึ่งการจัดทำขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR) เสร็จเรียบร้อยแล้ว โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยรามคำแหง ได้ดำเนินการงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษาดลอดมาทุกปี เพื่อให้การดูแลด้านโภชนาการอย่างมีประสิทธิภาพ จึงมอบหมายให้ฝ่ายจัดเลี้ยงทำหน้าที่รับผิดชอบการจัดเลี้ยงบุคลากรทั้งภายในและภายนอกที่ปฏิบัติหน้าที่ ในระหว่างวันที่ ๑๒ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๐ รวม ๔ วัน รวมทั้งสิ้นกว่า ๗๕๐ คน

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อจัดเลี้ยงอาหารเช้าและกลางวันผู้ปฏิบัติงานวันพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๐

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

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

Am

Am

N. Am.

๔. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่ มหาวิทยาลัยรามคำแหง ณ วันประกาศสอบราคา หรือไม่ใช่ผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการ แข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาครั้งนี้

๕. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชี รายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๖. คู่สัญญาต้องรับจ่ายเงินผ่านบัญชีเงินฝากธนาคาร เว้นแต่การรับเงินแต่ละครั้งซึ่งมี มูลค่าไม่เกินสามหมื่นอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๔. ขอบเขตของงาน ดังนี้

### รายละเอียดและเงื่อนไขการจ้าง

#### ๑. อาหารประเภทงานเดียว

๑.๑ อาหารเช้า กลางวัน แต่ละประเภท จำนวนไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ คน

ตัวอย่างอาหารงานเดียว โจ๊ก อาหารข้าวแกง อาหารอิสลาม ข้าวขาหมู ต้มเลือดหมู ข้าวต้มปลา ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส ก๋วยเตี๋ยวหลอด เนื้อตุ๋น ก๋วยเตี๋ยวยันตาโพทะเล ก๋วยเตี๋ยวมั้ย่าทะเล ฯลฯ

๑.๒ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ

๑.๓ ร้านที่ใช้แก๊ส ต้องดูแลความปลอดภัยให้เรียบร้อย

๑.๔ งานเดียว เข้า ให้พร้อมบริการเวลา ๐๕.๓๐-๑๐.๓๐ น.

งานเดียว กลางวัน ให้พร้อมบริการเวลา ๑๐.๓๐-๑๓.๓๐ น.

#### ๒. อาหารว่าง


๓.๑ อาหารว่าง จำนวนไม่น้อยกว่า ๗๕๐ ที่ ต่อวัน

๓.๒ ตัวอย่างอาหารว่าง ปาท่องโก๋ ขนมไทย เบเกอรี่ ขนมหวาน ผลไม้ และไอศกรีม

#### ๓. เครื่องดื่ม

๔.๑ ให้บริการน้ำสมุนไพร จำนวนไม่น้อยกว่า ๗๕๐ แก้วต่อวัน

๔.๒ จัดทำอาหารถูกสุขลักษณะและเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ

  
ป.ท.น.น.  
N. ทท.

๕. ข้อกำหนดในการบริการจัดเลี้ยง

๕.๑ ต้องเป็นผู้ประกอบอาหารที่มีความสะอาดมีคุณภาพ และถูกสุขอนามัย

๕.๒ ต้องมีบุคลากรสำหรับบริการเวลาจัดเลี้ยงทุกจุดที่ให้บริการอย่างเพียงพอ

๕.๓ บุคลากรที่ให้บริการจัดเลี้ยง ต้องสวมใส่เครื่องแบบเรียบร้อย สะอาด มีหมวกคลุมผมและมีผ้ากันเปื้อน

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 และปลอดสารพิษ ถ้ามีการตรวจสอบพบว่ามีสารปนเปื้อนในอาหาร ทางคณะกรรมการฯ จะมีการแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ครั้งที่ ๑ และครั้งที่ ๒ ก่อน โดยคณะกรรมการจะมีการตรวจสอบก่อน ถ้ายังพบว่ามีสารปนเปื้อนอีก ทางคณะฯ มีสิทธิบอกเลิกสัญญา โดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

๕.๑๒ ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกและได้ทำสัญญากับคณะกรรมการแล้วจะต้องดำเนินการบริการจัดเลี้ยงเองไม่สามารถส่งช่วงต่อให้กับผู้อื่นมารับจัดบริการแทนได้ หากผิดสัญญา ทางคณะฯ มีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้

๕.๑๓ รายการอาหารที่จัดมาบริการในแต่ละจุด จะต้องร้อน อยู่ในภาชนะที่อุ่นได้ รสชาติ สีส กลิ่น ต้องนำรับประทาน พร้อมทั้งใส่ในภาชนะที่สะอาด เรียบร้อย และเหมาะสม

  
ปจพ.  
N. ๓๓ .

๕.๑๔ หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดข้างต้น ทางคณะ มีสิทธิบอก เลิกสัญญาโดยมีต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

๖. ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ ๑๒ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๐
๗. ระยะเวลาส่งมอบของหรืองาน ภายใน วันที่ ๑๒ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๐
๘. วงเงินงบประมาณ รวมทั้งสิ้น ๘๖๙,๘๐๐.- บาท (แปดแสนหกหมื่นเก้าพันแปดร้อยบาทถ้วน)
๙. วงเงินราคากลาง รวมทั้งสิ้น ๖๙๐,๐๐๐.- บาท (หกแสนเก้าหมื่นบาทถ้วน)

ตั้งรายละเอียด


๑.	อาหารเช้างานเดียว	๑๙๕,๒๐๐.-บาท
๒.	อาหารกลางวันงานเดียว	๒๗๐,๐๐๐.-บาท
๓.	อาหารว่างบ่าย (สโมสรร)	๑๕๐,๐๐๐.-บาท
๔.	เครื่องดื่มเย็น (สโมสรร)	๗๕,๐๐๐.-บาท
	รวมเป็นเงิน	๖๙๐,๐๐๐.-บาท

๑๐. สถานที่จัดเลี้ยง

อาหารงานเดียว ณ สโมสรหอประชุมพ่อขุนรามคำแหงมหาราช

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

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

  
ช.ช.ช.  
N. ๓๓.

๑๑. คณะกรรมการกำหนดราคากลางและขอบเขตของงาน

๑.	นางสาวคณนา	ศิริรัตน์กุล	ประธานกรรมการ
๒.	นางปรานอม	ธีระธี	กรรมการ
๓.	นายอนุตม	ศิริพลานนท์	กรรมการและเลขานุการ