



ยุวพุทธิกสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์
๔ ซอยเพชรเกษม ๕๔ แยก ๖ แขวงบางด้วน เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ ๑๐๑๖๐
โทร. ๐ ๒๔๕๕ ๒๕๒๕ (๑๐ คู่สาย) โทรสาร ๐ ๒๔๑๓ ๓๑๓๑
www.ybat.org email: ybatoffice@ybat.org

รายละเอียดกำหนดขอบเขตของงาน (TOR) โครงการจ้างปรุงอาหารสำหรับผู้ปฏิบัติธรรมทั่วไป

ข้อ ๑. หลักการและเหตุผล

ด้วย ยุวพุทธิกสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ เป็นสถานที่ปฏิบัติธรรมแก่ผู้สนใจ เข้ารับการปฏิบัติธรรมในระหว่างปีหรือตามตารางที่สมาคมฯ กำหนดไว้ ในแต่ละโครงการส่วนใหญ่มี ผู้เข้ารับการอบรมทุกเพศ ทุกวัย เข้าอบรมปฏิบัติธรรมปีละมากกว่า ๕๐,๐๐๐ คน

การเข้าร่วมปฏิบัติธรรมของผู้ปฏิบัติธรรมในหลักสูตรต่างๆ ทางยุวพุทธฯ บริการที่พัก อาหาร และเชิญสอนวิทยากรมาให้ความรู้อย่างต่อเนื่องตลอดหลักสูตร ซึ่งการบริการด้านอาหารเป็นส่วนหนึ่งที่ ทางยุวพุทธฯ ให้ความสำคัญ เพื่อให้ผู้ปฏิบัติธรรมได้รับประทานอาหารที่สะอาด อร่อย ถูกหลัก โภชนาการและถูกหลักอนามัย ยุวพุทธฯ จึงต้องคัดเลือกผู้ประกอบการที่เหมาะสม เพื่อดูแลด้านการ บริการจัดเลี้ยงอาหาร

ข้อ ๒ เอกสารประกอบประกาศจัดจ้าง ซึ่งประกอบไปด้วย

๒.๑ เอกสารหมายเลข ๑ ขอบเขตของงานการจัดจ้างผู้รับเหมา (ฉบับนี้)	จำนวน ๖ หน้า
๒.๒ เอกสารหมายเลข ๒ ปฏิทินแสดงกำหนดกิจกรรมอบรมปฏิบัติธรรม (อาจเปลี่ยนแปลงตามเหมาะสม)	จำนวน ๓ หน้า
๒.๓ เอกสารหมายเลข ๓ (ร่าง) สัญญาจ้าง	จำนวน ๖ หน้า
๒.๔ เอกสารหมายเลข ๔ แผนที่รับ/ส่งเอกสาร และแสดงที่ตั้งสถานที่	จำนวน ๑ หน้า

ข้อ ๓. วัตถุประสงค์

ยุวพุทธิกสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ (ต่อไปในเอกสารนี้เรียกว่า “ยุวพุทธฯ”) มีความประสงค์จะประกวดราคาจัดหาผู้รับจ้าง เพื่อดำเนินการประกอบอาหารจัดเลี้ยงผู้ปฏิบัติธรรม สำหรับศูนย์วิปัสสนายุวพุทธฯ สำนักงานใหญ่ ซอยเพชรเกษม ๕๔ แขวงบางด้วน เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร โดยเป็นอาหารที่เนื้อสัตว์ และมังสวิรัต จัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์ ให้ผู้ปฏิบัติธรรมสามารถเติมอาหารได้ไม่อั้น จนอิ่ม โดยการว่าจ้างเป็นลักษณะจ้างเหมา และผู้รับจ้างเป็นผู้สำรองจ่ายและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายสำหรับการจัดเลี้ยงไปก่อน เมื่อจบโครงการทางยุวพุทธฯ จึงจะชำระ ค่าใช้จ่ายให้ ตามรายละเอียดการเบิกจ่าย ข้อ ๘ หน้า ๕

ข้อ ๔. ขอบเขตของงาน

ประกอบด้วย

- ๔.๑ การจัดทำเมนูอาหาร
- ๔.๒ การจัดหาวัตถุดิบ และปรุงอาหาร
- ๔.๓ การจัดเลี้ยง
- ๔.๔ การจัดเก็บ ทำความสะอาดภาชนะ ห้องครัว ห้องจัดเลี้ยง และการกำจัดขยะ

ข้อ ๕. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๕.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลหรือบุคคลหรือคณะบุคคล ที่มีอาชีพในการประกอบอาหาร

๕.๒ ต้องมีนักโภชนาการ หรือผู้มีทักษะในการประกอบอาหารอย่างน้อย ๕ ปี โดยต้องแสดงผลงานการประกอบอาชีพด้านประกอบอาหาร แสดงต่อผู้ว่าจ้างพร้อมซองเสนอราคา

๕.๓ ต้องมีจำนวนบุคลากรเพียงพอกับการดำเนินงาน โดยผู้เสนอราคาต้องแสดงบัญชีจำนวนบุคลากรของผู้เสนอราคา แสดงต่อผู้ว่าจ้างพร้อมซองเสนอราคา

๕.๔ ผู้เสนอราคาต้องมีมาตรการการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหาย และรับผิดชอบ อันเกิดจากอุบัติเหตุทำให้ทรัพย์สินเสียหาย และ/หรืออันตรายทางกายภาพ ชีวภาพ เช่น การติดเชื้อจากผู้ป่วยที่ประกอบอาหาร โดยผู้เสนอราคาต้องแสดงรายละเอียดของมาตรการดังกล่าวต่อผู้ว่าจ้างพร้อมซองเสนอราคา

๕.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๕.๖ ไม่อนุญาตให้พนักงานหรือลูกจ้างของยุทธพุทธ ยื่นซองเสนอราคาในโครงการนี้

๖. หน้าที่ของผู้รับจ้าง

๖.๑ การจัดเมนูอาหาร

๖.๑.๑ ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหารต้องดำเนินการจัดทำเมนูอาหาร ซึ่งประกอบด้วยรายการอาหารหลักในแต่ละมื้อไม่น้อยกว่า ๓ อย่าง ตามรายละเอียด ดังนี้

(๑) อาหารสำหรับผู้ปฏิบัติธรรม

ประเภทอาหาร/มื้อ	คิล ๕
อาหารเช้า	ข้าวสวยชนิดข้าวหอมมะลิ ๙๕% หรือข้าวต้ม+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้ หรือ ข้าวต้มเครื่อง+สลัดผัก+ผลไม้
อาหารกลางวัน	ข้าวสวยชนิดข้าวหอมมะลิ ๙๕% +กับข้าว ๓ อย่าง+ขนมหวาน
อาหารเย็น	อาหารจานเดียว+ผลไม้

(๒) อาหารสำหรับพระวิปัสสนาจารย์, วิปัสสนาจารย์, เจ้าภาพ, วิทยากร และผู้ประสานงาน เป็นอาหารระดับคุณภาพ และมีเนื้อสัตว์ เช่น อาหารที่มีส่วนผสมของ กุ้ง เนื้อปลา งดเว้นอาหารที่ปรุงจากเนื้อวัว

ประเภทอาหาร/มื้อ	คิล ๕
อาหารเช้า	ข้าวสวยชนิดข้าวหอมมะลิ ๙๕% หรือข้าวต้ม+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้ หรือ ข้าวต้มเครื่อง+สลัดผัก+ผลไม้
อาหารกลางวัน	ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ขนมหวาน
อาหารเย็น	อาหารจานเดียว+ผลไม้

๖.๑.๒ รายการอาหารจะต้องเปลี่ยนแปลงทุก ๓ เดือน และแจ้งรายการอาหารล่วงหน้า ๑ เดือน หรือรายการอาหารเปลี่ยนแปลงตามความประสงค์ของประธานโครงการ ทั้งนี้ สามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามสภาวะหรือความต้องการของสมาคมฯ ได้

๖.๒ การจัดหาวัตถุดิบ และปรุงอาหาร

๖.๒.๑ อาหารที่ประกอบมาบริการต้องมีจำนวนและปริมาณเพียงพอ สดใหม่ มีคุณภาพดี รสชาติ สีสัน ต้องนำรับประทาน ไม่ใช้ผงชูรส และผ่านการปรุงหรือประกอบขึ้น ไม่เกิน ๒ ชั่วโมงก่อน

เวลาของแต่ละมื้อตามเวลาในข้อกำหนด และต้องถูกต้องตามหลักโภชนาการทั้ง ๕ หมู่ ใน ๑ วัน ที่ประกาศโดยกระทรวงสาธารณสุข และงดเว้นอาหารประเภทผักกาดดองและขนมหวานใส่สีจัดจ้าน

๖.๒.๒ ผู้รับจ้าง ต้องประกอบอาหารมาจากสถานที่ของผู้รับจ้างเอง หากต้องการมาจัดเตรียม และปรุงอาหารภายในยุวพุทธฯ สามารถที่จะเช่าสถานที่ของยุวพุทธฯ รวมเครื่องล้างจานอัตโนมัติ และอุปกรณ์เครื่องครัว ได้ในอัตราเดือนละ ๑๕,๐๐๐.๐๐บาท โดยไม่รวมค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแก๊สหุงต้ม และค่านายต่าง ๆ

ทั้งนี้ หากเกิดความเสียหายเกิดขึ้นกับอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ผู้รับจ้างเช่าใช้ ทางผู้รับจ้าง จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการซ่อมแซมและออกค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมเอง

นอกจากนี้ยุวพุทธฯ ไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างหรือลูกจ้างของผู้รับจ้าง พักค้างคืนที่ยุวพุทธฯ

๖.๒.๓ ผู้รับจ้าง ต้องทำการแก้ไขเรื่องอาหารและการบริการทันทีที่ได้รับการแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรจากตัวแทนยุวพุทธฯ และจะต้องแจ้งวิธีการแก้ไขให้ยุวพุทธฯ ทราบภายใน ๒ วันหลังจากได้รับแจ้งเตือน เป็นลายลักษณ์อักษร ๓ ครั้ง

๖.๒.๔ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องมีคุณภาพ สด ใหม่ และปลอดสารพิษ ถ้ามีการตรวจสอบพบว่ามีสารปนเปื้อนในอาหาร ทางยุวพุทธฯ จะทำหนังสือแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร จำนวน ๒ ครั้ง ถ้ายังพบว่ามีสารปนเปื้อนอีก ทางยุวพุทธฯ มีสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

๖.๒.๕ วัสดุบริโภคประเภทของแห้ง เป็นอาหารที่มีปริมาณน้ำต่ำ ไม่เน่าเสียง่าย และอาหารประเภทเครื่องกระป๋องต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ภาชนะต้องบรรจุอยู่ในสภาพปกติไม่บวม หรือรั่วซึมและไม่เป็นสนิม เนื่องจากอาหารประเภทนี้จะมอดโรยจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สี สารสังเคราะห์ และสิ่งปลอมปน ฯลฯ จึงต้องมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงทุกครั้งเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ

๖.๒.๖ อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้ง แป้งต่าง ๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ต้องไม่มีการปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ต้องมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงทุกครั้งเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ

๖.๒.๗ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ฯลฯ ภาชนะต้องอยู่ในสภาพปกติและต้องมีตรารับรองคุณภาพ จากสำนักงานอาหารและยา (อย.) หรือเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) มีวันหมดอายุที่ชัดเจน ภาชนะไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บวม ไม่บวม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ต้องมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงทุกครั้งเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ

๖.๒.๘ น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันปาล์ม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน และใช้น้ำมันใหม่เท่านั้นในการประกอบอาหาร

๖.๒.๙ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ที่เน่าเสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผักผลไม้ ฯลฯ ต้องมีการล้างทำความสะอาดก่อนการประกอบอาหาร ผักผลไม้ที่ใช้ประกอบอาหารต้องคัดเลือกตัดแต่ง ส่วนเน่าเสียส่วนที่ไม่ใช้ตัดทิ้งล้างน้ำสะอาด ผักผลไม้ที่รับประทานสดให้ล้างโดยใช้น้ำผ่าน แขนในน้ำ หรือน้ำเกลือ

๖.๒.๑๐ น้ำที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารต้องมีคุณภาพตามมาตรฐานการตรวจสอบ

๖.๓ การจัดเลี้ยง

๖.๓.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียม รถเข็นอาหาร ถาด จาน, ชาม, ถ้วย, ช้อน, แก้วน้ำ, ทิชชู, ไม้จิ้มฟัน และเหยือกน้ำ เป็นต้น ให้พร้อมและเพียงพอกับจำนวนผู้ปฏิบัติธรรมในแต่ละโครงการ หากผู้รับจ้างเช่าใช้จากยุวพุทธฯ ตามข้อ ๖.๒.๒ ต้องลงบันทึกยืม-คืนอุปกรณ์ไว้เป็นหลักฐาน และจะมีการนับจำนวนอุปกรณ์ในวันสิ้นเดือนทุก ๓ เดือน หากอุปกรณ์ไม่ครบจำนวน หรือชำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างต้องจัดซื้อทดแทนโดยผู้รับจ้างต้องออกค่าใช้จ่ายเอง

๖.๓.๒ ผู้รับจ้างต้องมีการขนส่งอาหารที่ปรุงแล้วในภาชนะที่มิดชิด จนกว่าจะถึงเวลารับประทาน

รถที่ใช้สำหรับขนส่งอาหารต้องสะอาด มีที่ปิด ป้องกันฝุ่นได้ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดรถทุกครั้งหลังส่งอาหาร และภาชนะบรรจุอาหารขณะขนส่งควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่มิดชิดแมลงเข้าไม่ได้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนขณะส่งอาหาร

๖.๓.๓ ผู้รับจ้างต้องบริการตัก แจกจ่ายอาหาร และเตรียมอุปกรณ์รับประทานให้ครบถ้วนในแต่ละโต๊ะตามที่ตกลงกันก่อนเริ่มโครงการ (ตามความต้องการของแต่ละโครงการ)

ผู้รับจ้างต้องส่งตักอาหารและแจกจ่ายอาหาร ตามรายละเอียดดังนี้

เช้า	เวลา ๐๖.๔๕ น.
กลางวัน	เวลา ๑๐.๔๕ น.
เย็น	เวลา ๑๖.๐๐ น.

ทั้งนี้สามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามแต่ละโครงการ โดยให้ผู้ได้รับมอบหมายจากยุทธพุดช จะแจ้งเวลาของการจัดเตรียมของแต่ละโครงการและยอดผู้เข้าปฏิบัติธรรมให้ทราบล่วงหน้า ๓ วัน และจะแจ้งแก้ไขยอดอีกครั้งในวันเปิดโครงการหลังลงทะเบียนแล้วเสร็จ และให้ผู้รับจ้างจัดบันทึกรายการอาหาร และยอดผู้รับประทานอาหารประจำวัน ส่งให้ยุทธพุดช จำนวน 1 ชุด เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงในการขอเบิกค่าจ้าง

๖.๓.๔ ผู้รับจ้างต้องบริการตัก แจกจ่ายอาหารที่เจ้าภาพนำมาเสริม(ถ้ามี) พร้อมช่วยบริการเตรียมภาชนะสำหรับใส่อาหารให้เรียบร้อย

๖.๓.๕ ผู้รับจ้างมีหน้าที่อำนวยความสะดวกในห้องจัดเลี้ยง และเติมอาหารให้พอเพียงกับการรับประทานแบบบุฟเฟต์ จนกว่าผู้ปฏิบัติธรรมจะเสร็จสิ้นการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ

๖.๓.๖ ผู้รับจ้างและลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย กางเกงขายาวหรือกระโปรงยาวคลุมเข่าสีสุภาพให้เหมาะกับสถานที่ปฏิบัติธรรม ทำความสะอาดมือด้วยสบู่ หรือน้ำยาทำความสะอาดมือก่อนทุกครั้งก่อนการเตรียมอาหาร สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด สวมใส่ผ้ากันเปื้อน ถูมือให้ทับลูกจ้างของผู้รับจ้าง เพื่อป้องกันเส้นผมและสิ่งแปลกปลอมตกลงไปในอาหาร

๖.๓.๗ ผู้รับจ้าง ต้องทำการอบรมด้านบริการอาหารกับมารยาทที่ดีของผู้ให้บริการ ให้แก่ลูกจ้างของผู้รับจ้าง ปีละ ๑ ครั้ง โดยต้องเชิญผู้แทนยุทธพุดช เข้าร่วมฟังด้วย เพื่อให้ดำเนินการจัดรูปแบบการบริการอาหารให้ผู้รับบริการได้รับความสะดวก ปลอดภัยและสะอาด พร้อมทั้งให้บริการด้วยความอ่อนน้อม ยิ้มแย้มแจ่มใส

๖.๓.๘ บุคลากรของผู้รับจ้างที่มาให้บริการ ต้องผ่านการตรวจสุขภาพประจำปีในสถานพยาบาลของรัฐ

๖.๔ การจัดเก็บ ทำความสะอาดภาชนะ ห้องครัว ห้องจัดเลี้ยง และการกำจัดขยะ

ผู้รับจ้างต้องจัดเก็บภาชนะ, โต๊ะ, เก้าอี้, ตัก, ไข่ม้วน, เช็ดล้างทำความสะอาดอุปกรณ์รับประทานอาหาร, ห้องเตรียมอาหาร, โต๊ะอาหารทั้งโต๊ะรวมถึงบริเวณโดยรอบโต๊ะอาหาร และบริเวณเส้นทางขนส่งให้เรียบร้อย ตามรายละเอียดดังนี้

๖.๔.๑ เมื่อบริการในแต่ละจุดเรียบร้อยแล้ว ผู้รับจ้างต้องเก็บรวบรวมภาชนะใส่อาหาร พร้อมภาชนะที่นำมาใส่อาหารเสริมของเจ้าภาพ เช่น จาน, ชาม, ถ้วย, ช้อน, แก้วน้ำ, เขย็อกน้ำดื่ม, ถาด, หม้อ และภาชนะอื่น ๆ ไปล้างทำความสะอาด โดยควรล้างด้วยน้ำยาล้างจานมิให้มีคราบเศษอาหารสกปรกและมึนกลิ่น พร้อมเช็ดให้แห้งตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๖.๔.๒ ผู้รับจ้าง ต้องทำความสะอาด เช็ดโต๊ะอาหาร กวาดถูพื้นห้องอาหาร ล้างรางระบายน้ำ เช็ดเคาเตอร์เตา เหน้มน้ำมัน เช็ดไข่ม้วนที่เกาะฝาชีดูดควันจากเตา เช็ดภายในลิฟท์ขนส่งอาหาร รถขนอาหาร เส้นทางขนลำเลียงอาหารและชั้นลงของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อย การวางสิ่งของต่าง ๆ ภายในห้องเตรียมอาหาร ห้องครัว เป็นประจำทุกวัน และต้องดูแลไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอม เช่น หนู แมลงสาบ และต้องมีการทำความสะอาดใหญ่ (big cleaning) เดือนละ ๑ ครั้ง

๖.๔.๓ ผู้รับจ้าง มีหน้าที่ป้องกันและรักษาทรัพย์สินของสมาคมฯ โดยมีให้พัสดุชำรุดบกพร่องหรือสูญหาย ถ้ามีสิ่งใดชำรุดบกพร่องสูญหายหรือเสียหาย ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งให้สมาคมฯ ทราบโดยด่วนและจะต้องจัดหามาชดใช้แทน หรือในกรณีที่ต้องมีการซ่อมแซมอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น ก๊อกน้ำ ทางผู้รับจ้างต้องดำเนินการซ่อมแซมเอง หากต้องการให้ผู้ว่าจ้างดำเนินการซ่อมแซมให้ ผู้รับจ้างต้องชำระค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นให้กับผู้ว่าจ้างตามจริง อีกทั้งต้องปฏิบัติตามกฎความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ก๊าซหุงต้ม และอุปกรณ์ไฟฟ้า อย่างเคร่งครัดเพื่อป้องกันอัคคีภัย

๖.๔.๔ ผู้รับจ้างต้องเก็บขยะและเศษอาหาร นำไปทิ้งที่ถังขยะภายนอกยุวพุทธฯ ทุกวัน มิให้มิขยะตกค้างส่งกลิ่นรบกวนและเป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค แมลง

๖.๔.๕ ผู้รับจ้างต้องชำระเงินค่าบำรุงน้ำประปาและไฟฟ้าให้ยุวพุทธฯ ตามมิเตอร์ที่ใช้จริง

ข้อ ๗. ระยะเวลาของสัญญา

สัญญาการว่าจ้างปรุงอาหาร มีระยะเวลา ๑ ปี ตั้งแต่วันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕

ข้อ ๘. การจ่ายเงิน

๘.๑ ยุวพุทธฯ จะจ่ายเงินค่าจ้าง หลังจากวันที่วางบิล (วันปิดโครงการ) โดยจะต้องวางบิลภายในวันพุธที่ ๑ และวันพุธที่ ๓ ของเดือน ก่อนเวลา ๑๒.๐๐ น.

๘.๒ การชำระเงินให้ผู้รับจ้างจะชำระให้ทุกวันศุกร์ที่ ๒ และศุกร์ที่ ๔ ของเดือน

๘.๓ ยุวพุทธฯ จะทำการหักภาษี ณ ที่จ่าย ๓% ของค่าจ้างปรุงอาหาร และออกใบภาษี ณ ที่จ่ายให้กับผู้รับจ้าง

๘.๔ หากผู้รับจ้างมียอดค้างชำระค่าเช่าสถานที่ ค่าน้ำ ค่าไฟ และค่าเช่าเครื่องล้างจานเกินกว่ากำหนด ผู้รับจ้างยินยอมให้ยุวพุทธฯ หักยอดค้างชำระจากค่าจ้างปรุงอาหารในโครงการของเดือนถัดไป

ข้อ ๙. หลักประกันและความรับผิดชอบในความชำรุดบกพร่องของงานจ้าง

ผู้รับจ้าง จะต้องนำหลักประกันเป็นจำนวนเงิน ๑๕๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) มามอบให้ยุวพุทธฯ เพื่อเป็นหลักประกันการปฏิบัติงาน และยุวพุทธฯ จะคืนหลักประกันให้ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ หลังพ้นจากข้อผูกพันตามสัญญา

ในกรณีที่มีการบอกเลิกสัญญา เนื่องจากผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารภายในกำหนดได้หรือไม่ทำการแก้ไขด้านอาหารและบริการ จนเป็นเหตุให้สมาคมฯ ต้องว่าจ้างผู้อื่นแทนผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างยินยอมให้ยุวพุทธฯ ริบหลักประกันหรือเรียกร้องจากธนาคารผู้ออกหนังสือค้ำประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินทั้งหมดหรือบางส่วนก็ได้ ตามแต่ยุวพุทธฯ จะเห็นสมควร

ข้อ ๑๐. การจ้างช่วง และข้อห้ามอื่น

๑๐.๑ ผู้รับจ้างจะต้องไม่เอางานทั้งหมดหรือบางส่วนนี้ไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่ง โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากยุวพุทธฯ ก่อน ทั้งนี้ นอกจากในกรณีที่ได้ระบุไว้เป็นอย่างอื่น ความยินยอมดังกล่าวนี้ไม่เป็นเหตุให้ผู้รับจ้างหลุดพ้นจากความรับผิดชอบหรือพันธะหน้าที่ และผู้รับจ้างจะยังคงต้องรับผิดชอบต่อความผิดและความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างช่วงหรือของตัวแทนหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างช่วงนั้นทุกประการ

๑๐.๒ ยุวพุทธฯ ไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้าง หรือลูกจ้าง นำสินค้ามาขายในยุวพุทธฯ

ข้อ ๑๑. เกณฑ์การพิจารณา

๑๑.๑ พิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนด TOR ผู้เสนอราคา

๑๑.๒ พิจารณาคุณสมบัติของผู้เสนอราคา ผลงาน ทีมงาน จำนวนบุคลากร มีเอกสารบัตรประจำตัวประชาชน ใบประจำตัวผู้เสียภาษี ตามระบุในข้อ ๕.

- ๑๑.๓. พิจารณาข้อเสนอรายละเอียด รูปแบบของการให้บริการ การบริหารจัดการ ราคาอาหาร
- ๑๑.๔ พิจารณาเมนูรายการอาหารเช้า/กลางวัน/เย็น
- ๑๑.๕ ผู้เสนอราคาที่ชนะการประกวดราคา ไม่สามารถแก้ไขราคาอาหารต่อคนที่เสนอมาแล้ว และไม่เป็นข้ออ้างในการลดจำนวนปริมาณ คุณภาพ ของอาหารในภายหลังได้
- ๑๑.๖ คำตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด
- ๑๑.๗ ยิวพุทธฯ สงวนไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่ง รายการใด หรือ อาจจะยกเลิกการประกวดราคาเลยก็ได้แต่จะพิจารณา โดยคำนึงถึงประโยชน์หรือความเสียหายที่ อาจเกิดขึ้นต่อสมาคมฯ เป็นสำคัญ

ข้อ ๑๒ กำหนดการประมูลราคา

๑. ชื่อเอกสารประกวดราคา

ผู้สนใจเสนองาน สามารถซื้อซองเอกสารประกวดราคาได้ ในราคา ๕๐๐ บาท ตั้งแต่วันที่ ๑๐ - ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ ในเวลา ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. ที่ ยิวพุทธิกสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ เลขที่ ๔ ซอยเพชรเกษม ๕๔ แยก ๖ แขวงบางด้วน เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๖๐ โทรศัพท์ ๐ ๒๔๕๕ ๒๕๒๕

๒. ฟังชี้แจงและซักถาม เรื่องการประมูลโครงการจ้างเหมาประกอบอาหาร

ในวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ เวลา ๑๐.๐๐ น.

ที่ ห้องประชุมชั้น ๓ อาคารบุญยง ว่องวานิช

ยิวพุทธิกสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์

เลขที่ ๔ ซอยเพชรเกษม ๕๔ แยก ๖ แขวงบางด้วน เขตภาษีเจริญ

ผู้ซื้อซองประมูลที่มีได้เข้ารับฟังคำชี้แจงรายละเอียด **ถือว่าสละสิทธิ์**

และไม่อนุญาตให้ผู้ที่มีได้ซื้อซองประมูล หรือมีได้อยู่ในรายชื่อผู้ได้รับเชิญจากยิวพุทธฯ ไม่มีสิทธิ์เข้าร่วมฟังการชี้แจง

๓. ส่งเอกสารประมูลราคา

ภายในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ ในเวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

ส่งเอกสารด้วยตนเอง ที่คุณพรทวี เอกอินทร์

ยิวพุทธิกสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ เลขที่ ๔ ซอยเพชรเกษม ๕๔ แยก ๖ แขวงบางด้วน เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๖๐

๔. นัดชิมรสชาติอาหาร

ในวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๑.๓๐ น.

โดยให้ผู้เข้าร่วมประมูลต้องจัดทำอาหาร มานำเสนอต่อคณะกรรมการ จำนวน ๑๕ ที่

โดยเป็นอาหารประเภทมังสวิรัตติ ๒ อย่างและเนื้อสัตว์ ๑ อย่าง พร้อมกันนี้จะมีการตัดอาหารใส่ถาดอาหารให้ดูเป็นตัวอย่างเสมือนจริงกับการตักเสิร์ฟ จำนวน ๑ ที่

ข้อ ๑๓ การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการเสนอบริการ จะต้องวางหลักประกันตามข้อ ๙. และลงนามสัญญาว่าจ้างกับทางยิวพุทธฯ ตามแบบสัญญา(เอกสารข้อ ๒.๓) ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ได้รับแจ้งจากยิวพุทธฯ