



ประกาศวิทยาลัยการทัพบก

เรื่อง การคัดเลือกผู้ประกอบการ สำหรับการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ)
ให้กับนักศึกษาหลักสูตรหลักประจำ วิทยาลัยการทัพบก ชุดที่ 66 ประจำปีงบประมาณ 2564

ด้วย วิทยาลัยการทัพบก มีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ)
ให้กับนักศึกษาหลักสูตรหลักประจำ วิทยาลัยการทัพบก ชุดที่ 66 ประจำปีงบประมาณ 2564 เป็นเงินทั้งสิ้น
1,125,000.- บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนสองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

1. ผู้สนใจต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

1.1 มีประสบการณ์ในการเปิดร้านจำหน่ายอาหาร หรือประกอบเลี้ยงอาหาร และ
สามารถรับผิดชอบการประกอบเลี้ยงอาหารได้ครบสัญญา

1.2 มีความพร้อม ในการดำเนินการประกอบเลี้ยง

1.3 มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ

1.4 ไม่เป็นผู้ติดสิ่งเสพติด

2. ผู้สนใจต้องยื่นเอกสาร ดังต่อไปนี้

2.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

จำนวน 1 ชุด

2.2 สำเนาทะเบียนบ้าน

จำนวน 1 ชุด

2.3 รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว (ถ่ายไม่เกิน 6 เดือน)

จำนวน 1 รูป

2.4 ใบรับรองแพทย์ (ไม่เกิน 1 เดือน)

2.5 หลักฐานอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์, สำเนาหนังสือรับรอง, สำเนาใบ
ทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

เอกสารหลักฐานทุกฉบับ ให้ผู้สนใจ รับรองสำเนาถูกต้องพร้อมทั้งลงลายมือชื่อและ
ประทับตราของ บริษัท หรือห้างหุ้นส่วนจำกัด หรือร้านค้า (ถ้ามี)

3. ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสาร ในวันที่ 25 กันยายน 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2563
ระหว่างเวลา 08.30 น. ถึง 15.30 น. ในวันและเวลาราชการ ณ แผนกบริการ กองธุรการ วิทยาลัยการทัพบก
และประชุมชี้แจง ในวันที่ 1 ตุลาคม 2563 เวลา 0930 น.

4. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการคัดเลือก

4.1 วิทยาลัยการทัพบก จะพิจารณาคัดเลือกตามขอบเขตของงานที่แนบท้ายประกาศนี้

4.2 ผู้ประกอบการจะได้รับการทดสอบการปรุงอาหาร หรือประกอบอาหาร ด้วยตนเอง
ในวันที่ 6 ตุลาคม 2563 เวลา 09.00 น. เป็นต้นไป ณ วิทยาลัยการทัพบก โดยที่ผู้ประกอบการจะต้องนำ
อุปกรณ์และส่วนประกอบหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหารหรือประกอบอาหารมาเองทั้งหมด

4.3 การพิจารณาคัดเลือกอยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการคัดเลือก

5. ประกาศรายชื่อผู้ได้รับการคัดเลือก ในวันที่ 9 ตุลาคม 2563

6. การจัดทำสัญญา

6.1 ส่วนราชการจะก่อกำหนดผู้กพัน (ลงนามในสัญญา) ต่อเมื่อพระราชบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีผลบังคับใช้ และได้รับจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 จากสำนักงบประมาณแล้ว และในกรณีที่มิได้รับการจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 จากสำนักงบประมาณ ส่วนราชการสามารถยกเลิกการจัดหาได้

6.2 การจ่ายเงิน ทางราชการจะจ่ายเงินให้แก่ผู้รับจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ส่งของให้แก่ทางราชการครบถ้วนถูกต้องตามสัญญาหรือข้อตกลง และคณะกรรมการได้ตรวจรับเสร็จเรียบร้อยแล้ว ในเวลาอันสมควร

7. ปัญหาหรือข้อสงสัย

หากมีปัญหาหรือข้อสงสัย หรือต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมให้ติดต่อและสอบถามได้ที่ แผนกบริการ (พลาธิการ) กองธุรการ วิทยาลัยการทัพบก โทรศัพท์หมายเลข 0-2241-4068-9 ต่อ 89252 ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. 2563

พลตรี



(มหศักดิ์ เทพหัสดิน ณ อยุธยา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการทัพบก

งานพัสดุ

ร่างขอบเขตของงาน (Term of reference: TOR)

จ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ)

วิทยาลัยการทัพบก

1. ความเป็นมา

เนื่องด้วย วิทยาลัยการทัพบก เป็นสถาบันการศึกษาระดับสูงสุดของกองทัพบก มีหน้าที่ให้การฝึกและศึกษาแก่นายทหารสัญญาบัตรของกองทัพบก และนายทหารสัญญาบัตรจากกองบัญชาการกองทัพไทย กองทัพเรือ กองทัพอากาศ ข้าราชการพลเรือน พนักงานรัฐวิสาหกิจ และนักธุรกิจภาคเอกชน ทั้งทางยุทธศาสตร์ ยุทธวิธีการช่วยรบ และการบริหารในระดับกองทหารขนาดใหญ่ขึ้นไปซึ่งในปีงบประมาณ 2563 วิทยาลัยการทัพบก กำหนดให้เริ่มเปิดการศึกษาตั้งแต่เดือนตุลาคม 63 – กันยายน 64 โดยมีนักศึกษา จำนวนทั้งสิ้น 153 นาย ประกอบกับ วิทยาลัยการทัพบก ไม่มีบุคลากรและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารให้กับนักศึกษาจึงได้จัดทำขอบเขตและรายละเอียดงานจ้างเหมาบริการอาหารกลางวัน (TOR) ฉบับนี้ขึ้นมาเพื่อจ้างเหมาบุคคลภายนอกมาดำเนินการประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักศึกษา

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้บริการจัดเลี้ยงภารกิจสำคัญของวิทยาลัยการทัพบก
2. เพื่อให้บริการงานประชุม อบรม การสัมมนา การเลี้ยงต้อนรับผู้มาศึกษาดูงานและอื่นๆ

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- 3.1 เป็นผู้มิอาจขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการอิเล็กทรอนิกส์
- 3.2 ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้วหรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- 3.3 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกันซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- 3.4 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่ วิทยาลัยการทัพบก และไม่มีผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้เสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ. วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประมูลซื้อด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ ทั้งนี้ วิทยาลัยการทัพบก จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติและข้อเสนอทางด้านเทคนิคของผู้ประกวดราคาทุกรายว่าเป็นไปตามเงื่อนไขและข้อกำหนดในการประกวดราคาหรือไม่หากผู้ประกวดราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ครบถ้วน วิทยาลัยการทัพบก ขอตัดสิทธิ์ในการประกวดราคาในครั้งนี้

4. แบบรูปรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะ

- 4.1 รายละเอียดอาหารสำเร็จรูป
 - 4.4.1 อาหารชุด กับข้าว 3 อย่าง +ขนม/ผลไม้+น้ำดื่ม พร้อมเสิร์ฟ
 - 4.4.2 อาหารจานเดียว กับข้าว 2 อย่าง + ขนม / ผลไม้ + น้ำดื่ม พร้อมเสิร์ฟ(หมายเหตุ : ในการบริการจัดเลี้ยง ต้องจัดดอกไม้ บนโต๊ะอาหารที่จัดบริการพร้อมทั้งต้องจับโต๊ะสำหรับจัดอาหารด้วย)
- 4.2 ข้อกำหนดในการบริการจัดเลี้ยงอาหารสำเร็จรูป จำนวน 3 รายการ
 - 4.2.1 ต้องเป็นผู้ประกอบอาหารที่มีความสะอาดและมีคุณภาพ
 - 4.2.2 ต้องมีบุคลากรสำหรับบริการเวลาจัดเลี้ยงทุกจุดที่ให้บริการ
 - 4.2.3 บุคลากรที่ให้บริการจัดเลี้ยงต้องสวมใส่เครื่องแบบเรียบร้อยสะอาดมีหมวกคลุมผม มีผ้ากันเปื้อน สวมใส่รองเท้าหุ้มส้น

- 4.2.4 ภาชนะที่ใช้บริการต้องสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ฯลฯ
- 4.2.5 บุคลากรที่มาให้บริการจัดเลี้ยงต้องได้รับการอบรมด้านบริการอาหาร
- 4.2.6 บุคลากรที่มาให้บริการจัดเลี้ยงต้องผ่านการตรวจสุขภาพประจำปีในสถานพยาบาล

ของรัฐ

- 4.2.7 การบริการอาหารต้องมีการประเมินคุณภาพอาหารประเภทนั้นๆ โดยคณะกรรมการทุกเดือน
- 4.2.8 การบริการอาหาร จัดเลี้ยงบุฟเฟต์, อาหารชุด, ต้องมาบริการให้ทันเวลาโดยทางร้านต้องมาถึงสถานที่จัดเลี้ยงก่อนเวลาประมาณ 30 นาที
- 4.2.9 การปรุงประกอบอาหาร ให้ปรุงประกอบสำเร็จก่อนจะนำมาบริการ
- 4.2.10 เมื่อบริการจัดเลี้ยงในแต่ละจุดเรียบร้อยแล้วต้องทำความสะอาดบริเวณที่จัดเลี้ยงพร้อมทั้งนำเศษอาหารใส่ถุงให้เรียบร้อยทุกครั้ง โดยมีให้มีเศษอาหารหรือภาชนะตกค้างอยู่
- 4.2.11 รถที่ใช้สำหรับขนส่งอาหาร ต้องสะอาดมีที่ปิดป้องกันฝุ่นได้
- 4.2.12 ภาชนะที่ใส่อาหารสำหรับมาจัดเลี้ยง (อาหารสำเร็จแล้ว) ต้องมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่อาจตกลงไปในอาหารได้
- 4.2.13 วัสดุที่ประกอบอาหารต้องเป็นวัสดุที่มีคุณภาพ สด ใหม่ และ ปลอดภัย หากมีการตรวจสอบพบว่ามีการปนเปื้อนในอาหาร ทางคณะจะมีการแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ครั้งที่ 1 และ ครั้งที่ 2 ก่อน โดยมีต้องให้สิ้นสุดของสัญญาณนั้น
- 4.2.14 ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกและได้ทำสัญญากับ วทบ. แล้วจะต้องดำเนินการบริการจัดเลี้ยงเอง ไม่สามารถส่งช่วงต่อให้กับผู้อื่นมารับจัดบริการแทนได้หากผิดสัญญาทาง วทบ. สามารถบอกเลิกสัญญาได้
- 4.2.15 ผู้เสนอราคาต้องจัดรายการ (กับข้าว 3 อย่าง) อาหารชุด สำหรับบริการจัดเลี้ยง เป็นตัวอย่างในการนำเสนอมากกว่า 3 ชุด
- 4.2.16 รายการอาหารที่จัดมาบริการในแต่ละจุดจะต้องร้อนอยู่ในภาชนะที่อุ่นได้รสชาติ สีส กลิ่น ต้องนำรับประทาน พร้อมทั้งใส่ในภาชนะที่ปิดมิดชิด สะอาดเรียบร้อยเหมาะสม
- 4.2.17 การทำความสะอาดภาชนะทุกชนิดที่นำมาบริการจัดเลี้ยงต้องใช้น้ำยาล้างจาน ห้ามใช้ผงซักฟอกมาล้างภาชนะต่างๆ
- 4.2.18 การบริการจัดเลี้ยงแต่ละจุด ทางผู้ขายต้องมีน้ำเปล่าให้บริการด้วย
- 4.2.19 ในการจัดเลี้ยงของแต่ละจุดบริการต้องมีผ้าปูโต๊ะและผ้าระบายโต๊ะในบางจุดที่ต้องจัดเลี้ยง
- 4.2.20 ในแต่ละจุดที่บริการจัดเลี้ยง ต้องมีจานรองแก้วน้ำทุกจุดบริการ
- 4.2.21 ผู้รับจ้างต้องส่งรายการอาหารกลางวันเป็นเมนู 1 เดือนโดยส่งรายการอาหารล่วงหน้าก่อนสิ้นเดือน 10 วันทำการ

ตัวอย่างอาหารชุด

1. อาหารประเภทผัดเผ็ด แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน
2. อาหารประเภททอด
3. อาหารประเภทผัดผัก

สถานที่จัดเลี้ยง

ห้องอาหาร วทบ. ตึก บก.วทบ.

เวลาของการจัดบริการอาหารกลางวัน, อาหารชุด, ข้าวกล่องและอื่นๆ

เวลา 12.00 น. เวลานอกเหนือจากนี้ตามที่ วทบ. กำหนด

5. ระยะเวลาดำเนินการปัจจุบัน ถึง 30 กันยายน 2564

6. ระยะเวลาส่งมอบของหรืองานภายใน 7 เดือน 15 วัน

7. วงเงิน นักศึกษาหลักสูตรหลักประจำ วทบ. ชุดที่ 66 เป็นเงิน 1,125,000 บาท

วงเงิน นักศึกษาหลักสูตรหลักประจำ วทบ. ชุดที่ 66 สังกัดนอกกองทัพบก เป็นเงิน 337,500 บาท

(ลงชื่อ) พ.อ. ประธานกรรมการ

(ชนระชัย พลเดชา)

(ลงชื่อ) พ.อ. กรรมการ

(ปองภพ พุ่มพวง)

(ลงชื่อ) พ.อ.หญิง กรรมการ

(ธนิตา วงษ์จินดา)

(ลงชื่อ) ร.ต.หญิง กรรมการ

(รวีรัตน์ มณีอินทร์)