



**AIT**  
Asian Institute of Technology

---

PROJECT: AITOFAMCAFET/

TERMS OF REFERENCE (TOR)

CONTRACT SERVICE FOR CAFETERIA SERVICE  
FOR THE ASIAN INSTITUTE OF TECHNOLOGY

Date of Submission of Menu and Price List:	31 March, 2023

## **1. BACKGROUND**

The Asian Institute of Technology (hereafter referred to as AIT), established in Bangkok in 1959, is a leading regional postgraduate institution in the Asian-Pacific region. AIT operates as a self-contained international community with academic buildings, laboratories, and accommodation units for staff and students on its campus. It is located at 58 Moo 9, Paholyothin Highway, Km.42, Klong Luang, Pathumthani Province, Thailand.

AIT seeks the Food Court Vendor (hereafter referred to as FCV) to provide food service at two (2) vacant counters in Cafeteria. FVC will operate under the Office of Facilities and Assets Management (hereafter referred to as OFAM), an administrative unit of AIT responsible for managing all assets and facilities; and coordinating and supervising all the subcontract works under AIT.

This TOR aims to establish the scope of service with FCV to provide food services and support cafeteria management to serve the AIT international community of students, employees, residents, and visitors.

## **2. PERIOD OF PERFORMANCE**

The works foreseen under this TOR are to begin the contract as soon as possible with an initial contract of one (1) year with a possibility of renewal for another one (1) year based on performance. FCV should be ready to come in before the contract commencement if required.

During the termination/expiry of the contract, FCV will have the liberty to either remove all its materials or hand them over/sell them to the next service company. If the FCV decides to terminate the agreement during the contract period, a notice for not less than 3 (three) months must be given to AIT.

## **3. FCV SCOPE OF SERVICES/ RESPONSIBILITIES**

- a) FCV provides service at the vendor space at the existing and 7<sup>th</sup> stall of the Cafeteria for 1) Thai and Western Food FCV for seven (7) days a week from 7:00 a.m. to 10:00 p.m.
- b) FCV shall abide by the following selling rates: Three (3) specific complete meals that should not cost more than 35.00 Baht. If there are special foods that would cost higher than stated, they must be approved by OFAM before being implemented.
- c) FCV shall strictly maintain food safety, cleanliness & hygiene in their service and vendor space area. In addition, FCV must pass the quarterly food and hygiene survey performed by OFAM. If the survey shows unsatisfactory performance, FCV shall be notified by OFAM to improve the performance within one week. The contract may be terminated with advanced notice if the FCV service is unsatisfactory.
- d) FCV shall be responsible for continuously improving the services and attracting more customers by maintaining the variety and taste of the food.
- e) The FCV shall ensure that the service counter shall be operated by at least one person serving the customers who can speak a minimum of English.

- f) The FCV shall adequately maintain the Cafeteria's existing infrastructure and bear the cost if any damage is caused during the service period.
- g) On the agreement's expiry date or earlier termination, FCV shall be vacated peacefully and hand over the space to AIT in the condition it was received.
- h) FCV is responsible for assessing any repair of existing AIT infrastructure at vendor space and reporting OFAM with the necessary repair details.

#### **4. FINANCIAL TERMS**

- a) The benefit shall be based on Revenue sharing 80-20% basis. FCV shall be paid 80% of the revenue, calculated from the AIT Cash card system, every week
- b) FCV shall pay an initial deposit of 20,000.- Baht, which is refundable at the end of the contract.
- c) FCV shall pay the electricity and water bills based on the meter reading at AIT rates.
- d) FCV shall be responsible for providing the LPG, potable water supply for its use in the preparation of cooking, all cutlery, all cooking utensils, all kitchen appliances, refrigerator/freezer, and others as necessary.

#### **5. AIT'S RESPONSIBILITIES**

- a) AIT shall provide the vendor with a gas stove and sink for washing utensils.
- b) AIT shall provide water and electricity meters for reading the consumption at vendor space.
- c) AIT shall provide the plates, spoons, trays, and glasses to serve the food to the customers.
- d) AIT Janitorial service staff shall only be responsible for the removal of the waste, sorted at a designated area by the vendors of the cafeteria.
- e) AIT Technical service shall provide service in response to FCV's complaint by Facility Infrastructure Management System (FIMS), email, or phone for repair or replacement on AIT infrastructure, e.g., building, electrical system (internal wiring, circuit boards, etc.), water and wastewater system (drainage pipes, water supply pipes leakages or blockages).

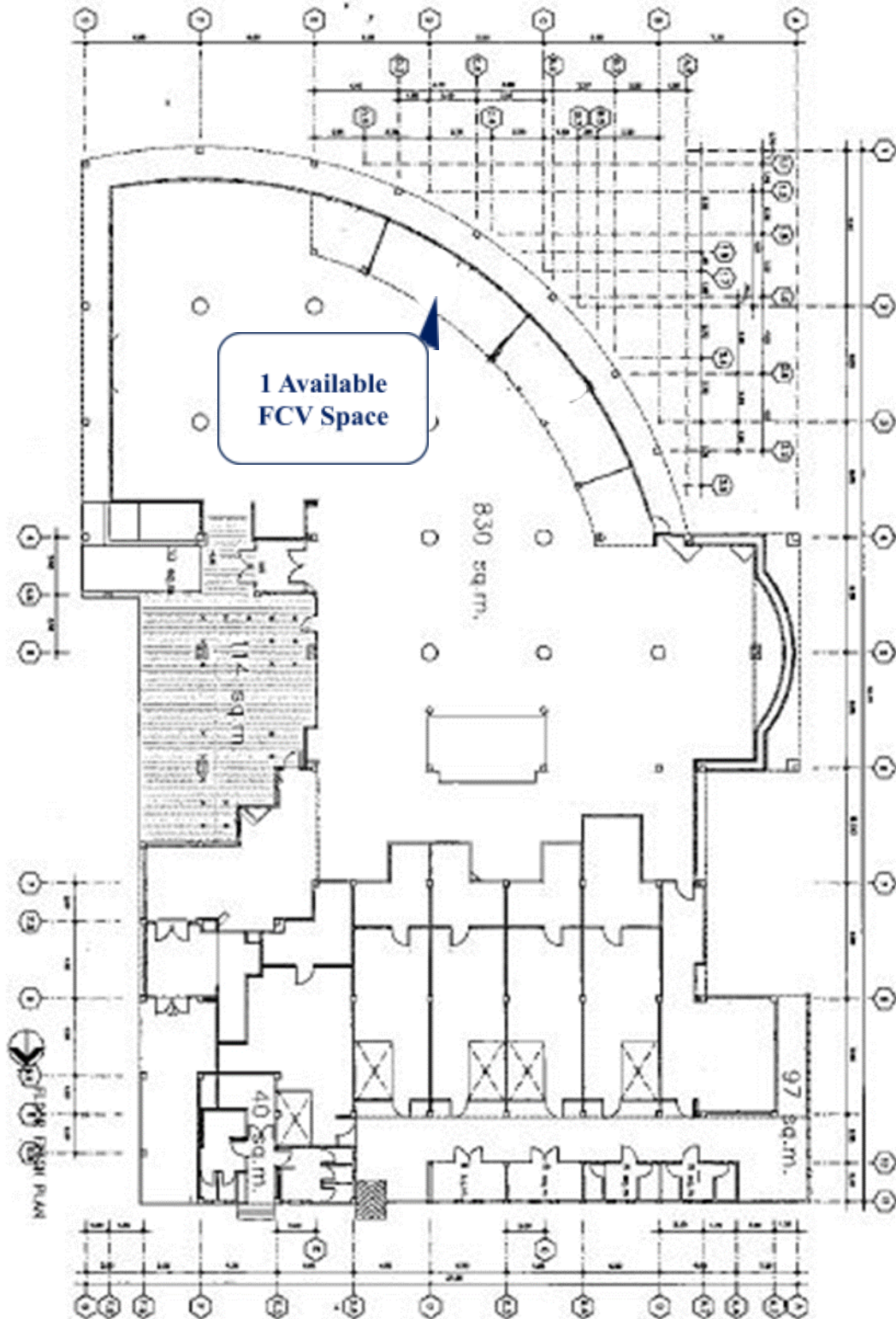
#### **6. QUALIFICATIONS OF THE FOOD COURT VENDOR**

- a) FCV must be a Thai company and/or a Thai national.
- b) FCV must have no offense record, as per Thai law.
- c) FCV and the key staff (at the level of supervisor) assigned by FCV must be able to communicate in English, orally and preferably in writing.
- d) FCV must not have any benefit from the other service companies in the bidding process.

## 7. INSTRUCTION FOR PREPARING THE PROPOSAL

- a) FCV must study this TOR's contents carefully and obtain all necessary information to enable it to submit its menu and price list. FCV shall be deemed to have satisfied itself as to the correctness and sufficiency of its menu and price list.
- b) Before submitting a complete proposal document, FCV, at its responsibility, is encouraged to visit and inspect the site and to satisfy itself in all matters relating to the nature of the work, the means of access to the site, and any other issues which could influence or affect the completion of the results within its proposed fee and within the proposed time.
- c) The proposal may be preferably written in English or Thai. The proposal must detail the cost breakdown as requested in the selection.
- d) The FCV shall not be reimbursed for any cost or expenses incurred in assessing facilities and preparing the proposal.
- e) FCV may also provide the related document of the contract, certifications/work experience, and the bidding envelope to AIT.
- f) FCV shall provide a recent medical certificate taken within a month after awarding the contract.
- g) Upon receipt of this TOR, FCV must complete and promptly submit their proposal to Purchasing Office with the menu and price list on or before the date stated.
- h) The proposal shall remain open for acceptance by AIT and irrevocable for ninety (90) days after the closing date.
- i) AIT shall agree not to disclose nor make the proposal of the unsuccessful FCV available to any third party.
- j) Should FCV find discrepancies in, or omissions from, the TOR or have any doubt as to the meaning or intent of any part hereof, FCV shall at once notify AIT by writing to the Office of Procurement and Inventory and Assets with the attention to:
  - Mr. Vasvan: Tel. 0 2524 5027 or [vasvan@ait.ac.th](mailto:vasvan@ait.ac.th)
  - Mrs. Elizabeth: Tel. 02 524 6323 or [bethc@ait.ac.th](mailto:bethc@ait.ac.th)
- k) Any additional information or clarification shall be responded to by AIT in writing and circulated to all the Service Companies. All bulletins shall be deemed to become part of the TOR. Oral instructions, corrections, or interpretations shall not be bound.
- l) AIT reserves the right to reject all or part of the menu and price lists.
- m) AIT reserves the right to award any vendor as appropriate and suitable.
- n) AIT reserves the right to test the taste of food proposed by FCV by the AIT committee before awarding process.

## 8. CAFETERIA LAYOUT





PROJECT: AITOFAMCAFET/

## ข้อกำหนด

การบริการสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายในโรงอาหาร  
สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย

กำหนดวันที่ยื่นซอง รายการอาหาร และ ราคา	31 มีนาคม 2566

## 1. ประวัติความเป็นมา

สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย หรือ สถาบันเอไอที เป็นสถาบันการศึกษานานาชาติ ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2502 โดยความร่วมมือจากกลุ่มประเทศสนธิสัญญาป้องกันภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สถาบันเอไอทีเป็นองค์กรอิสระ ตั้งอยู่ที่ถนนพหลโยธิน อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ภายในสถาบันฯ ประกอบไปด้วยอาคารเรียน ห้องทดลอง และหอพักสำหรับนักศึกษา และพนักงาน จากนานาชาติ

สถาบันเอไอที ต้องการเชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหาร มาเปิดให้บริการขายอาหาร ภายในโรงอาหารของสถาบันฯ จำนวน 2 ร้าน โดยผู้ประกอบการร้านอาหาร จะอยู่ภายใต้การบริหารของ สำนักจัดการทรัพย์สินและสาธารณูปโภค หรือเรียกว่า OFAM ซึ่งเป็นสำนักงานที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการบริหารทรัพย์สิน สาธารณูปโภค และเป็นผู้ประสานงานกับบริษัทคู่สัญญาของสถาบันเอไอที

จุดประสงค์ของการจัดทำ ข้อกำหนดฉบับนี้ขึ้น เพื่อกำหนดขอบเขตการให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหาร ภายในโรงอาหาร ที่จะเปิดให้บริการแก่นักศึกษา บุคลากร ผู้พักอาศัย และผู้ที่มาเยือนสถาบันฯ

## 2. ระยะเวลาให้บริการ

ผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่ได้รับเลือกภายใต้ข้อกำหนดการบริการนี้ สามารถเริ่มเปิดบริการได้ทันที โดยมีอายุสัญญาเริ่มต้น 1 ปี และสามารถพิจารณาต่อสัญญาต่อไปอีกทุกๆ 1 ปี ตามผลการประเมินการให้บริการ โดยผู้ประกอบการควรมีความพร้อมเปิดให้บริการก่อนจะเริ่มสัญญา กรณีสัญญาสิ้นสุดลง หรือ มีการยกเลิกสัญญา ผู้ประกอบการมีสิทธิ์ที่จะขยับ อุปกรณ์เครื่องใช้ของตนออกจากโรงอาหาร หรือจะส่งมอบ, ขายต่อให้ผู้ประกอบการรายใหม่ได้ ทั้งนี้ หากผู้ประกอบการต้องการยกเลิกสัญญา จะต้องส่งหนังสือแจ้งให้สถาบันฯ ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 3 เดือน

## 3. ขอบเขตและหน้าที่การให้บริการของผู้ประกอบการ

- 1) ผู้ประกอบการ จะเปิดให้บริการในพื้นที่ว่างร้านที่ 7 ภายในโรงอาหาร สำหรับเปิดบริการร้านอาหารไทยและ อาหารตะวันออก โดยต้องเปิดให้บริการขายเป็นเวลา 7 วันต่อสัปดาห์ ตั้งแต่เวลา 7:00 น. ถึง 22: 00 น.
- 2) ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดราคาขายอาหารต่อไปนี้ : ต้องมีอาหารพร้อมทานสำหรับ 1 มื้ออย่างน้อย 3 รายการในร้านที่ขายในราคาไม่เกิน 35 บาท หากมีรายการอาหารพิเศษที่มีราคาเกินกว่าที่กำหนด ต้องได้รับการอนุมัติจาก OFAM ก่อนดำเนินการ
- 3) ผู้ประกอบการต้องเอาใจใส่ในเรื่อง ความสะอาดและปลอดภัยของอาหาร รวมถึงบริเวณพื้นที่ให้บริการอย่างเคร่งครัด และต้องผ่านการประเมินความสะอาดจาก OFAM หากผลการประเมินร้านไม่ผ่าน ผู้ประกอบการจะได้รับการตักเตือนจาก OFAM ให้ปรับปรุงภายใน 1

สัปดาห์ และหากยังไม่มีมีการปรับปรุง สถาบันฯ อาจพิจารณาแจ้งยกเลิกสัญญาได้ โดยการบอกกล่าวล่วงหน้า

- 4) ผู้ประกอบการจะต้องพัฒนาปรับปรุงการบริการและรสชาติของอาหาร ให้อร่อยและมีความหลากหลายอยู่เสมอ เพื่อสร้างแรงดึงดูดใจให้กับลูกค้า
- 5) ผู้ประกอบการต้องจัดหาพนักงานมาให้บริการประจำร้าน อย่างน้อย 1 คน และสามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้บ้าง
- 6) ผู้ประกอบการจะต้องดูแลรักษาทรัพย์สินของโรงอาหาร และต้องเป็นผู้รับผิดชอบหากมีความเสียหายใดๆ เกิดขึ้นจากการดำเนินการในระหว่างสัญญา
- 7) เมื่อสัญญาสิ้นสุดลง หรือ มีการยกเลิกสัญญาก่อนกำหนด ผู้ประกอบการต้องส่งมอบพื้นที่คืนให้สถาบันฯ อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย เหมือนดังที่ผู้ประกอบการได้รับมอบพื้นที่ครั้งแรก
- 8) ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบที่จะตรวจสอบดูแลและแจ้งซ่อมแซม สภาพพื้นที่ภายในร้าน โดยแจ้ง OFAM เกี่ยวกับรายละเอียดที่ต้องการซ่อมแซม

#### 4. เงื่อนไขทางการเงิน

- 1) การแบ่งสรรรายได้จะคิดเป็น 80- 20% โดยผู้ประกอบการจะได้รับรายได้ 80% จากยอดขายในแต่ละสัปดาห์ จากการคำนวณรายได้ผ่านระบบของสถาบันฯ
- 2) เมื่อเริ่มดำเนินการ ผู้ประกอบการต้องจ่ายค่ามัดจำสัญญา จำนวน 20,000 บาท ซึ่งสามารถขอเงินมัดจำคืนได้เมื่อสัญญาสิ้นสุดลง
- 3) ผู้ประกอบการจะต้องชำระค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ตามมิเตอร์ในอัตราที่สถาบันฯ กำหนด
- 4) ผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้จัดการหาแก๊สหุงต้ม น้ำสะอาดสำหรับการทำอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ทำอาหาร ตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง และอื่นๆ ที่จำเป็นในการประกอบอาหารเอง

#### 5. หน้าที่ความรับผิดชอบของสถาบันเอไอที

- 1) สถาบันเอไอที เป็นผู้จัดหาเตาแก๊ส และอ่างล้างจาน ให้ผู้ประกอบการ
- 2) สถาบันเอไอที เป็นผู้จัดหาและติดตั้งมิเตอร์น้ำ และไฟฟ้า ให้แก่ผู้ประกอบการแต่ละร้าน
- 3) สถาบันเอไอที เป็นผู้จัดเตรียมจาน ชาม ช้อน ถาดและแก้วน้ำ สำหรับให้บริการลูกค้า ภายในโรงอาหาร
- 4) พนักงานบริการทำความสะอาดจะมีหน้าที่ขนขยะและของเสียไปทิ้ง จากสถานที่ทิ้งขยะที่จัดไว้ภายในโรงอาหาร เท่านั้น



- 5) หากระบบทางด้านเทคนิคต่างๆ เช่น ระบบน้ำประปา ไฟฟ้า หรือระบบอื่นๆของโรงอาหาร เกิดขัดข้อง ผู้ประกอบการสามารถแจ้งให้ช่างเทคนิคของสถาบันฯ เข้าซ่อมแซมได้ โดยแจ้งผ่านระบบ FIMS, อีเมลล์ หรือโทรศัพท์แจ้ง Call center ของสถาบันฯ

#### 6. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

- ก) ผู้ประกอบการต้องเป็นบริษัทที่จดทะเบียนในประเทศไทย หรือ บุคคลสัญชาติไทยเท่านั้น
- ข) ผู้ประกอบการ ต้องไม่มีประวัติเป็นผู้ต้องหาในคดีใดๆ ตามกฎหมายไทยมาก่อน
- ค) ผู้ประกอบการ หรือ หัวหน้าร้าน ที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลร้าน ต้องมีความรู้ความสามารถในการติดต่อสื่อสารและการเขียนภาษาอังกฤษได้
- ง) ผู้ประกอบการ ต้องไม่เป็นผู้หาผลประโยชน์จากบริษัทอื่นๆ ในการเช่าช่วงประมวล

#### 7. ข้อกำหนดสำหรับจัดทำแผนนำเสนอ

- 1) ผู้ประกอบการต้องศึกษาข้อกำหนดการให้บริการฉบับนี้ โดยละเอียด ก่อนทำแผนนำเสนองาน เพื่อนำเสนอข้อมูลได้ตรงตามที่สถาบันฯ ต้องการ อย่างครบถ้วน
- 2) ผู้ประกอบการควรเข้ามาตรวจสอบพื้นที่ร้านก่อนการตัดสินใจส่งแผนนำเสนอ
- 3) แผนนำเสนอสามารถเขียนเป็นภาษาไทย หรือ ภาษาอังกฤษ ก็ได้ และต้องมีรายการอาหารหรือเครื่องดื่ม พร้อมราคาที่จะขายตามเงื่อนไขที่สถาบันฯ แจ้งฯ ข้างต้น
- 4) ผู้ประกอบการไม่สามารถเรียกร้องเงินค่าใช้จ่ายหรือ ค่าดำเนินการจัดทำแผนนำเสนอใดๆ จากสถาบันฯ ทั้งสิ้น
- 5) ผู้ประกอบสามารถแนบใบประกาศนียบัตร หรือ ประสบการณ์ทำงาน เพื่อประกอบการพิจารณาในการยื่นประมูลร้านได้
- 6) ผู้ประกอบการจะต้องส่งใบรับรองแพทย์ของพนักงานประจำร้าน ที่มีอายุไม่เกิน 1 เดือน หลังจากที่ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการแล้ว
- 7) หลังจากได้รับข้อกำหนดการให้บริการนี้แล้ว ผู้ประกอบการต้องส่งแผนนำเสนอให้กับ ฝ่ายจัดซื้อพร้อมกับรายการอาหารและราคา ภายในวันที่กำหนดเท่านั้น
- 8) แผนนำเสนอ ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ ภายในเวลา 90 วัน นับจากวันที่ปิดการคัดเลือก
- 9) สถาบันเอไอที จะไม่เปิดเผยแผนนำเสนอของผู้ประกอบการ ให้แก่บุคคลอื่นทราบ
- 10) หากผู้ประกอบการมีข้อสอบถามใดๆ เกี่ยวกับข้อกำหนดการให้บริการนี้ สามารถติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่

- คุณวัสวัน หมายเลขโทรศัพท์ 02-524- 5027 หรืออีเมล [vasvan@ait.ac.th](mailto:vasvan@ait.ac.th)
- คุณอลิซาเบซ หมายเลขโทรศัพท์ 02-524- 6323 หรืออีเมล [bethc@ait.ac.th](mailto:bethc@ait.ac.th)

- 11) หากมีข้อสอบถามหรือมีการแก้ไข เปลี่ยนแปลงใดๆ ในข้อกำหนดการให้บริการนี้ สถาบันฯ จะแจ้งให้กับผู้ประกอบการทุกร้านทราบ เป็นลายลักษณ์อักษร
- 12) สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการไม่รับแผนนำเสนอ หากไม่มีผู้ประกอบการใดตรงกับเงื่อนไขที่ทางสถาบันฯ ต้องการ
- 13) สถาบันเอไอที ขอสงวนสิทธิ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการตามที่สถาบันฯ เห็นสมควร และเหมาะสมเท่านั้น
- 14) สถาบันเอไอที มีสิทธิขอทดสอบรสชาติอาหารของผู้ประกอบ เพื่อประกอบการตัดสินใจได้

## 8. แผนผังโรงอาหาร

