



SUVARNABHUMI
AIRPORT HOTEL

แบบฟอร์มวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง(ราคาอ้างอิง)

เลขที่เอกสาร..PU003 R1 / 221118

1. ชื่อโครงการจัดจ้างบริการกำจัดแมลง หน่วยงานเจ้าของโครงการแผนกแม่บ้าน
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร. บาท ใช้งบ P&M pest control
3. วันที่กำหนดราคากลาง(ราคาอ้างอิง) 22 พฤศจิกายน 2561 เป็นเงิน 954,000.00บาทต่อ2ปี
ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ราคาต่อหน่วย (ถ้ามี).
4. แหล่งที่มาของราคากลาง(ราคาอ้างอิง)
 - 4.1. Scientific Pest Management (Thailand) Co, Ltd
 - 4.2. Rentokil Intial (Thailand) Co , Ltd
 - 4.3
5. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง(ราคาอ้างอิง)และผู้อนุมัติ

เชษมคุณ ขยายพานิช

ผู้กำหนดราคากลาง ลงนาม.....

วัชรพล สงวนศักดิ์

ผู้อนุมัติราคากลาง ลงนาม.....

ผู้จัดการทั่วไป / ผู้อำนวยการฝ่ายการเงิน

โทรศัพท์ 02-131-1094 (ฝ่ายจัดซื้อ) แฟกซ์ 02-131-1183

วันเปิดรับใบเสนอราคา 26 พฤศจิกายน 2561

วันปิดรับใบเสนอราคา 30 พฤศจิกายน 2561

เวลา 8.30 – 17.00 น.

Email: purchasing.manager@novotelairportbkk.com

ประกาศ

เรื่อง ข้อกำหนดรายละเอียดงานจ้างทำการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวน ณ โรงแรม โนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต

1. วัตถุประสงค์

โรงแรม โนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต มีความประสงค์จะจัดจ้างบริษัทบริการควบคุม ป้องกัน กำจัด สัตว์และแมลงรบกวนภายในและภายนอกโรงแรม โนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต ด้วยวิธีประกวดราคาจ้างบริการ

2. คำจำกัดความ

สัตว์และแมลงรบกวนที่ต้องดำเนินการควบคุม ป้องกัน และกำจัด ได้แก่ ปลวก มด แมลงสาบ หนู และยุง

3. ระยะเวลาจ้าง

ระยะเวลาจ้าง 2 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2562 ถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2563

4. พื้นที่ดำเนินการ

ผู้รับจ้างต้องดำเนินการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวน ทั้งภายในและภายนอกอาคารโรงแรม โนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต โดยมีรายละเอียดของพื้นที่ให้บริการดังนี้

4.1 ในห้องพักลูกค้า 612 ห้อง ทุกเดือน

4.2 บริเวณพื้นที่ส่วนกลาง (Back of House) ทุกเดือน

- 4.2.1 Executive Office
- 4.2.2 Front Office
- 4.2.3 Housekeeping store
- 4.2.4 Pump room
- 4.2.5 Banquet Office
- 4.2.6 Banquet pantry
- 4.2.7 Banquet store
- 4.2.8 Steward store
- 4.2.9 Sound control
- 4.2.10 Thai Garden
- 4.2.11 Biz Center
- 4.2.12 Fitness Center
- 4.2.13 Vous Spa

- 4.2.14 Pool area
- 4.2.15 Lobby Area
- 4.2.16 Security Office
- 4.2.17 Guard Office
- 4.2.18 Receiving area and Office
- 4.2.19 Financial Office
- 4.2.20 Human Resource Office
- 4.2.21 General store
- 4.2.22 Food and Beverage Office
- 4.2.23 Housekeeping Office
- 4.2.24 Housekeeping store
- 4.2.25 Linen and Uniform room
- 4.2.26 Laundry room
- 4.2.27 Florist room
- 4.2.28 Engineering Office (1-2)
- 4.2.29 Hot and Cold water pump room
- 4.2.30 All staff rest room
- 4.2.31 Locker Female room
- 4.2.32 Locker Male room
- 4.2.33 Staff Break room Female
- 4.2.34 Staff Break room Male
- 4.2.35 Financial store
- 4.2.36 Training room
- 4.2.37 Nursing room
- 4.2.38 All Driver rest room
- 4.2.39 Carpenter room
- 4.2.40 Carparking (Smoke or Fumigate)
- 4.2.41 All gutter (Smoke or Fumigate)
- 4.2.42 Surrounding area (Smoke or Fumigate)

4.3 ส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งหมด (Food and Beverage) ทุกเดือน

- 4.3.1 Lobby meeting
- 4.3.2 All meeting room both of Wings
- 4.3.3 Suvarnabhumi A B C room
- 4.3.4 Banquet kitchen
- 4.3.5 Kenzen

- 4.3.6 The Square
- 4.3.7 Main kitchen
- 4.3.8 Executive Chef Office
- 4.3.9 Room Service
- 4.3.10 Golden Village
- 4.3.11 Chinese kitchen
- 4.3.12 Biz Lounge
- 4.3.13 Touchdown
- 4.3.14 Pool Bar
- 4.3.15 Atrium Lounge
- 4.3.16 Bakery kitchen
- 4.3.17 Cold kitchen
- 4.3.18 Butcher
- 4.3.19 Food and dry store
- 4.3.20 Beverage store
- 4.3.21 Canteen room
- 4.4 ตรวจเช็คพื้นที่ (Inspection) อย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง
- 4.5 กำจัดปลวก (Termite spot treatment areas) อย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง
- 4.6 กำจัดแมลงแบบกวาดล้าง (Flushing Program) อย่างน้อย 2 ครั้ง ต่อปี
- 4.7 ตรวจเช็คพื้นที่ (ตรวจเช็ค IPM) อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง ทุกเดือน
- 4.8 อุปกรณ์เสริม คือ บ้านแมลงสาบอย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง
- 4.9 วางเหยื่อหนู ตามจุดต่าง ๆ ที่โรงแรมกำหนดไว้อย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง

5. รายละเอียดและขอบเขตงาน

- 5.1 ผู้รับจ้างจะต้องทำการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวนบริเวณภายในและภายนอกอาคาร โรงแรม โนโวเทล สุวรรณภูมิ ให้น้อยลงและหมดไปโดยไม่ก่อความรำคาญ และเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของลูกค้าผู้มาใช้บริการ โรงแรม ผู้เช่าพื้นที่ และผู้ปฏิบัติงานในโรงแรมฯ
- 5.2 ก่อนดำเนินการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวน ผู้รับจ้างจะต้องสำรวจสภาพของสถานที่ เพื่อที่จะได้ทราบถึงจุดที่จะดำเนินการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวนตลอดจนวิธีการที่ใช้ ทั้งนี้ เพื่อให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งจะต้องจัดทำแผนการดำเนินงานให้ผู้ว่าจ้างเห็นชอบล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์ ก่อนปฏิบัติงานจริง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้
 - 5.2.1 สำรวจและจัดทำแผนผังสถานประกอบการ สภาพแวดล้อม และกิจกรรมในแต่ละพื้นที่ รับผิดชอบตามข้อ 4
 - 5.2.2 สำรวจ จำแนก บันทึกชนิด และความชุกชุมของสัตว์และแมลงรบกวน โดยระบุชนิด ปริมาณ สาเหตุ และแนวทางการจัดการ

- 5.2.3 กำหนดมาตรการเฝ้าระวัง ติดตามตรวจสอบ (Surveillance and Monitoring Measures)/ มาตรการวัดและการประเมินผล (Measurement and Evaluation Measures) การปฏิบัติงานเป็นระยะ ๆ อย่างต่อเนื่อง เชื่อมโยง และตรงประเด็น (Holistic Approaches) มีความเหมาะสม โดยสามารถใช้หลาย ๆ วิธีผสมผสานกันได้ (Integrated Pest Management) และในกรณีที่มีความจำเป็นต้องใช้สารเคมีกำจัด สัตว์และแมลงรบกวน จะต้องเลือกใช้สารเคมีที่ได้รับอนุญาตการใช้จากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง มีเอกสารประกอบการใช้สารเคมี (Material Safety Data Sheet)
- 5.2.4 เสนอแนะแนวทางการปรับปรุง แก้ไขในการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวนตามความเหมาะสม
- 5.2.5 ในการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวนของผู้รับจ้างต้องไม่ก่อให้เกิดความรำคาญ เป็นอันตรายหรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินผู้อื่นของผู้ว่าจ้าง
- 5.2.6 วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ และสารเคมีสำหรับใช้ปฏิบัติงานนั้น ผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้จัดหาเองและต้องได้มาตรฐาน อยู่ในสภาพดี สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และต้องมีความปลอดภัยต่อบุคคลหรือทรัพย์สินผู้อื่นและของผู้ว่าจ้าง และต้องได้รับความเห็นชอบจากผู้ว่าจ้าง รวมทั้งต้องมีกำลังคนเพียงพอต่อการจัดการปัญหาสัตว์และแมลงรบกวน
- 5.2.7 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ เป็นไปตามหลักวิชาการของการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวนที่ดี ถ้าผู้ว่าจ้างพบว่ามีปัญหาเกี่ยวกับสัตว์และแมลงรบกวนในบริเวณพื้นที่ดำเนินการตามข้อ 4 ผู้ว่าจ้างสามารถแจ้งให้ผู้รับจ้างมาดำเนินการแก้ไขปัญหาดังกล่าว และผู้รับจ้างจะต้องมาดำเนินการภายในกำหนด 2 วัน นับตั้งแต่วันที่ได้รับความแจ้งจากผู้ว่าจ้าง
- 5.2.8 ผู้รับจ้างจะต้องเข้าดำเนินการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวนทุกพื้นที่ตามข้อ 4 โดยระบุระยะเวลาเข้ามาดำเนินการควบคุมป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวนแต่ละประเภท
- 5.2.9 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติงานนอกเหนือจากเวลาปกติในพื้นที่ที่ไม่สามารถดำเนินการได้ในเวลาปกติ เนื่องจากเป็นการรบกวนผู้ใช้บริการของทางโรงแรมฯ ผู้ปฏิบัติงานในโรงแรมฯ หรือด้วยเหตุผลทางด้านวิชาการเพื่อให้การควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- 5.2.10 เจ้าหน้าที่ของผู้รับจ้างทุกคนต้องลงลายมือชื่อหรือลงเวลาก่อนเข้าปฏิบัติหน้าที่และลงเวลาออกหลังจากปฏิบัติหน้าที่เรียบร้อยแล้ว ณ แผนกรักษาความปลอดภัยของโรงแรม

6. คุณสมบัติของพนักงานของผู้รับจ้าง

6.1 เจ้าหน้าที่ควบคุมการปฏิบัติงาน

- 6.1.1 มีเอกสารแสดงความรู้ ประสบการณ์ หรือเอกสารที่แสดงว่าได้ผ่านการอบรมเกี่ยวกับ Integrated Pest Management (IPM)
- 6.1.2 ต้องเป็นเจ้าหน้าที่ระดับหัวหน้างาน
- 6.1.3 ต้องผ่านการฝึกอบรมเกี่ยวกับการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวน หรือเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในการกำจัดสัตว์พาหะนำโรค โดยแนบใบรับรองฝึกอบรมมาแสดง

- 6.1.4 มีความรู้เข้าใจอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้
 - 6.1.4.1 ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัย
 - 6.1.4.2 เป็นผู้มีความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติและสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 - 6.1.4.3 ระบบการวิเคราะห์และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- 6.1.5 เป็นผู้มีความแข็งแรง ไม่ทุพพลภาพ ไม่เป็นคนไร้ความสามารถหรือจิตฟั่นเฟือน ไม่สมประกอบ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคที่สังคมรังเกียจ ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคพิษสุราเรื้อรัง และไม่เคยรับโทษจำคุก โดยคำพิพากษาถึงที่สุด ให้จำคุก

6.2 เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ

- 6.2.1 ต้องผ่านการฝึกอบรมเกี่ยวกับการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวน หรือเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในการกำจัดสัตว์พาหะนำโรค โดยแนบใบรับรองฝึกอบรมมาแสดง
- 6.2.2 เป็นผู้ที่มีความเข้าใจในการที่ปฏิบัติและสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 6.2.3 เป็นผู้มีความแข็งแรง ไม่ทุพพลภาพ ไม่เป็นคนไร้ความสามารถหรือจิตฟั่นเฟือน ไม่สมประกอบ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคที่สังคมรังเกียจ ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคพิษสุราเรื้อรัง และไม่เคยรับโทษจำคุก โดยคำพิพากษาถึงที่สุด ให้จำคุก

7. หน้าที่และเงื่อนไขที่ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติ

- 7.1 จัดทำบันทึกสำหรับให้เจ้าหน้าที่ควบคุมงานของผู้ว่าจ้างลงนามรับทราบผลการปฏิบัติงานและบันทึกข้อเสนอแนะในแนวทางปฏิบัติที่เห็นสมควร รวมทั้งผู้รับจ้างจะต้องจัดทำรายงานขั้นตอนและวิธีการในการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวน
- 7.2 ก่อนเข้าดำเนินการทุกครั้งผู้รับจ้างต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน
- 7.3 จัดให้มีวัสดุอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลประเภทรองเท้าน้ำยาง ถุงมือ หน้ากากปิดจมูกและปาก และอื่น ๆ ตามความจำเป็นและเหมาะสมตามบทบัญญัติของกฎหมายที่เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานและสิ่งแวดล้อม และกำชับให้พนักงานของผู้รับจ้างจะต้องสวมใส่อุปกรณ์ดังกล่าวตลอดเวลาในขณะที่ปฏิบัติงาน และวัสดุอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่กำหนดต้องอยู่ในสภาพดี ไม่เสื่อมสภาพสามารถใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพและจำนวนเพียงพอ
- 7.4 พนักงานของผู้รับจ้างต้องแต่งกายให้ถูกต้อง สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่ตลอดเวลาขณะปฏิบัติหน้าที่
- 7.5 ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับหรือคำสั่งของผู้ว่าจ้าง และก่อนส่งพนักงานของผู้รับจ้างไปปฏิบัติงานต้องอบรมชี้แจงให้พนักงานของผู้รับจ้างทราบคำสั่ง ระเบียบ ข้อบังคับของผู้ว่าจ้างตลอดจนวิธีปฏิบัติต่าง ๆ จนเข้าใจ และสามารถปฏิบัติหน้าที่ได้อย่างดี รวมทั้งต้องปฏิบัติต่อผู้ให้บริการของผู้ว่าจ้างด้วยกิริยามารยาทที่สุภาพเรียบร้อย
- 7.6 ควบคุมดูแลและกวดขันพนักงานของผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามคำสั่ง ระเบียบข้อบังคับของผู้ว่าจ้าง และมาตรการรักษาความปลอดภัยของฝ่ายรักษาความปลอดภัยของทางโรงแรมฯ อย่างเคร่งครัด

7.7 ผู้รับจ้างจะต้องทำการประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยการสำรวจและประเมินความชุกชุมของแมลงและสัตว์รบกวนตามพื้นที่ต่าง ๆ ตามข้อ 4 โดยผลการปฏิบัติงานตามพื้นที่ต่าง ๆ จะต้องควบคุมสัตว์และแมลงรบกวนให้มีระดับของความรุนแรง ไม่เกินระดับ 1 (มีระดับความรุนแรงน้อย พบน้อยมาก เป็นพื้นที่เฝ้าระวัง เพื่อไม่ให้มีการขยายพันธุ์เพิ่ม) หากพื้นที่ใดมีระดับความรุนแรงระดับ 2 (มีระดับความรุนแรงปานกลาง พบจำนวนน้อย แต่มีโอกาสในการขยายพันธุ์เพิ่ม) ผู้รับจ้างต้องเพิ่มมาตรการเฝ้าระวังมากขึ้น และหากพื้นที่ใดมีความรุนแรงระดับ 3 (พบเป็นจำนวนมาก และมีโอกาสในการขยายพันธุ์เพิ่ม) ผู้รับจ้างต้องทำการเพิ่มมาตรการหรือปรับปรุงมาตรการควบคุม ป้องกันและกำจัด เพื่อลดระดับความรุนแรงให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ (ไม่เกินระดับ 2) โดยเร่งด่วน

7.8 ผู้รับจ้างจะต้องทำรายงานสรุปผลการปฏิบัติงาน ประจำเดือน ตามข้อ 7.7 โดยนำเสนอให้แผนกแม่บ้าน

8. ความรับผิดชอบของผู้รับจ้าง

8.1 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามกฎหมายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานอย่างเคร่งครัด ตลอดระยะเวลาที่มีการปฏิบัติงาน

8.2 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างกระทำการละเมิดต่อผู้ว่าจ้าง หรือผู้ใช้บริการของผู้ว่าจ้างเกี่ยวกับงานที่จ้าง นี้ไม่ว่าจะกระทำเองหรือร่วมกับผู้อื่น ผู้รับจ้างยินยอมชดเชยค่าเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นในทันที

8.3 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างก่อให้เกิดความเสียหายหรือสูญหายแก่ทรัพย์สิน วัสดุ อุปกรณ์ ของผู้ว่าจ้าง หรือผู้ใช้บริการของผู้ว่าจ้าง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบชดเชยค่าเสียหายที่เกิดขึ้นให้กับผู้ว่าจ้างหรือผู้ใช้บริการของ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบชดเชยค่าเสียหายที่เกิดขึ้นให้กับ ผู้ว่าจ้าง หรือ ผู้ใช้บริการของผู้ว่าจ้างทั้งหมด เว้นแต่เป็นเหตุสุดวิสัย

8.4 ถ้าพนักงานของผู้รับจ้างคนใดไม่ตั้งใจหรือขาดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน มีอาการมึนเมาในขณะที่ปฏิบัติงาน อันเนื่องจาก ได้ดื่มสุราก่อนหรือขณะปฏิบัติงาน หลบเลี่ยงหรือละทิ้งงาน ชดคำสั่งหรือฝ่าฝืนระเบียบของผู้ว่าจ้าง แสดงกิริยาไม่สุภาพต่อผู้มาใช้บริการของทาง โรงแรมฯ หรือ กระด้างกระเดื่องต่อเจ้าหน้าที่ควบคุมงานของผู้ว่าจ้าง ปฏิบัติงานนอกเหนือจากหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย หรือกระทำการอื่นใด เพื่อแสวงหาผลประโยชน์ใส่ตนหรือผู้อื่น รับงานหรือรับจ้างผู้อื่น มีพฤติกรรมส่อไปในทางทุจริต รวมทั้งประพฤติดนินทาอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อชื่อเสียงของผู้ว่าจ้าง เมื่อผู้ว่าจ้าง ได้แจ้งให้ผู้รับจ้างทราบเป็นลายลักษณ์อักษรแล้ว ผู้รับจ้างจะส่งพนักงานผู้นั้นเข้าปฏิบัติงานอีกไม่ได้ ทั้งนี้ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาพนักงานมาทดแทนโดยไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ ทั้งสิ้นจากผู้ว่าจ้าง

8.5 พนักงานที่ผู้รับจ้างจัดมาปฏิบัติงานต้องมีความชำนาญงานและผ่านการอบรมความชำนาญในงานที่ได้รับมอบหมายตามข้อ 6

8.6 ผู้รับจ้างจะต้องไม่เอางานทั้งหมดหรือบางส่วนแห่งสัญญาฉบับนี้ไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่ง โดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากผู้ว่าจ้างก่อน ในกรณีที่ผู้ว่าจ้างอนุญาตให้ผู้รับจ้างดำเนินการจ้างช่วงได้ ผู้รับจ้างยังคงต้องรับผิดชอบงานที่ให้ช่วงนั้นทุกประการ

8.7 ในกรณีที่ผู้รับจ้างกระทำหรืองดเว้นการกระทำใด ๆ อันเป็นการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามสัญญาข้อหนึ่งข้อใด ก็ดี และผู้ว่าจ้าง ได้แจ้งให้ผู้รับจ้างทราบเป็นลายลักษณ์อักษรแล้ว แต่ผู้รับจ้าง ไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้อง ตามสัญญาภายใน 7 วันนับตั้งแต่วันที่ได้รับแจ้งจากผู้ว่าจ้าง หรือที่ผู้รับจ้างตกเป็นบุคคลล้มละลาย ผู้ว่าจ้างมี สิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันทีโดยมิต้องบอกล่วงหน้า และผู้ว่าจ้างมีสิทธิเรียกค่าเสียหายได้

เมื่อผู้รับจ้าง ได้รับทราบการบอกเลิกสัญญาแล้ว ผู้รับจ้างยินยอมให้ถือว่าสัญญานี้เป็นอันระงับสิ้นสุด โดย ทันที

8.8 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบต่ออุบัติเหตุและความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นจากการทำงานของผู้รับจ้างเองทุกกรณี

8.9 การปฏิบัติงานของผู้รับจ้างต้องไม่กระทบกระเทือนหรือรบกวนต่อผู้ใช้บริการของทางโรงแรมฯ และต้อง ควบคุมดูแลมิให้เจ้าหน้าที่ของผู้รับจ้างเข้าไปในพื้นที่ที่ทางโรงแรมฯ ไม่อนุญาตเป็นอันขาด

8.10 ในกรณีที่ผู้รับจ้าง ไม่จ่ายเงินค่าจ้างหรือค่าทดแทนอื่นใดแก่พนักงานของผู้รับจ้าง ทางโรงแรมฯ มีสิทธิเอาเงิน ค่าจ้างที่จะต้องจ่ายแก่ผู้รับจ้างมาจ่ายให้แก่พนักงานของผู้รับจ้างได้ และให้ถือว่าทางโรงแรมฯ ได้จ่ายเงิน จำนวนนั้นเป็นค่าจ้างให้แก่ผู้รับจ้างตามสัญญาแล้ว และทาง โรงแรมฯ อาจถือเป็นสาเหตุบอกเลิกสัญญาได้ ด้วย

9. เงื่อนไขการชำระเงิน

9.1 ผู้ว่าจ้างจะชำระเงินให้ผู้รับจ้างภายใน 30 วัน หลังจากผู้รับจ้างได้ดำเนินการแล้วเสร็จ

9.2 อัตราค่าจ้างที่ผู้รับจ้างเสนอราคาไว้ต้องขึ้นราคาเดิมไปตลอดจนครบอายุสัญญา ผู้รับจ้างจะอ้างเหตุใด ๆ มา ขอบปรับราคาค่าจ้างเพิ่มไม่ได้ ยกเว้น ในกรณีที่ทางราชการ ประกาศเปลี่ยนแปลงภาษีมูลค่าเพิ่ม ทางโรงแรมฯ และผู้รับจ้างตกลงที่จะเปลี่ยนแปลงอัตราภาษีมูลค่าเพิ่มตามอัตราที่ทางราชการประกาศเปลี่ยนแปลง

10. เกณฑ์การตรวจรับงาน

10.1 รายงานผลการปฏิบัติงานในแต่ละครั้ง

10.2 รายงานสรุปผลการปฏิบัติงาน ตามข้อ 7.1,7.2,7.7

11. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

11.1 ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนจัดตั้งตามกฎหมายไทย ก่อนวันยื่นซองเสนอราคา ไม่ต่ำกว่า 2 ปี และต้องมีใบอนุญาตไว้ในครอบครองซึ่งวัตถุอันตราย ตามที่กฎหมายกำหนด

11.2 ผู้เสนอราคาต้องมีผลงาน หรือประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวกับการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลง รบกวนนับย้อนหลังจากวันยื่นซองเสนอราคาไม่เกิน 5 ปีกับ โรงแรมที่มีส่วนบริการห้องพักที่มีห้องอาหาร, ห้องจัดเลี้ยงหรือเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ หรืออุตสาหกรรมอาหาร.

12. เงื่อนไขที่ผู้เสนอราคาต้องนำส่งในวันยื่นซองเสนอราคา

- 12.1 ผู้เสนอราคาต้องนำส่งประวัติความเป็นมาของบริษัท (Company Profile)
- 12.2 ผู้เสนอราคาต้องนำส่งหนังสือรับรองของสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล และชื่อกรรมการซึ่งเป็นผู้มีอำนาจกระทำการแทนนิติบุคคล ทุนจดทะเบียน ที่ตั้งสำนักงานใหญ่ วัตถุประสงค์ของบริษัทซึ่งนายทะเบียนออกไม่เกิน 3 เดือน ก่อนวันเสนอราคา โดยผู้มีอำนาจลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง ถ้ามีตราประทับให้ประทับตราเป็นหลักฐานด้วย
- 12.3 ผู้เสนอราคาต้องนำส่งสำเนาใบอนุญาตไว้ในครอบครองซึ่งวัตถุอันตราย ตามที่กฎหมายกำหนด
- 12.4 ผู้เสนอราคาต้องนำส่งสำเนาหนังสือจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ภพ. 20) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง
- 12.5 ผู้เสนอราคาต้องนำส่งเอกสารรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์กำจัดแมลง/ปลวก/มด (MSDS)
- 12.6 ผู้เสนอราคาต้องยื่นเสนอราคา โดยยื่นราคา 90 วัน
- 12.7 ผู้เสนอราคาต้องนำส่งแนวความคิดในการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวน
- 12.8 ผู้เสนอราคาต้องนำส่งแผนงาน วิธีการ และขั้นตอนในการดำเนินงานและรูปแบบการนำเสนอรายงาน
- 12.9 ผู้เสนอราคาต้องนำส่งประวัติความเป็นมาของบริษัท (Company Profile)/ประสบการณ์ทำงานด้าน โรงแรม
- 12.10 ผู้เสนอราคาต้องนำส่งหนังสือรับรองผลงานเกี่ยวกับการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงนับย้อนหลังจากวันยื่นซองเสนอราคาไม่เกิน 5 ปี จากธุรกิจ โรงแรมที่มีส่วนบริการห้องพักที่มีห้องอาหาร.ห้องจัดเลี้ยง หรือเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ หรืออุตสาหกรรมอาหาร
- 12.11 ผู้เสนอราคาต้องนำส่งเงื่อนไขการรับประกันคุณภาพของผลงาน

13. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกผู้เสนอราคา

- 13.1 ทาง โรงแรมจะให้หลักเกณฑ์การประเมินคุณภาพ โดยพิจารณาผู้เสนอราคาที่ได้คะแนนข้อเสนอคุณภาพมากที่สุด โดยมีคะแนนเต็ม 100 คะแนน ดังนี้
 - 13.1.1 แนวความคิดในการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงรบกวน [คะแนนเต็ม = 10]
 - 13.1.2 แผนงาน วิธีการ และขั้นตอนในการดำเนินงานและรูปแบบการนำเสนอรายงาน [คะแนนเต็ม = 20]
 - 13.1.3 ประวัติความเป็นมาของบริษัท (Company Profile)/ประสบการณ์ทำงานด้าน โรงแรม [คะแนนเต็ม = 20]
 - 13.1.4 หนังสือรับรองผลงานเกี่ยวกับการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลง นับย้อนหลังจากวันยื่นซองเสนอราคาไม่เกิน 5 ปี จากธุรกิจ โรงแรมที่มีส่วนบริการห้องพักที่มีห้องอาหาร.ห้องจัดเลี้ยงหรือเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ หรืออุตสาหกรรมอาหาร [คะแนนเต็ม = 30]
 - 13.1.5 เงื่อนไขการรับประกันคุณภาพของผลงาน [คะแนนเต็ม = 20]

ทาง โรงแรมฯ จะคัดเลือกผู้เสนอราคาที่ได้คะแนนข้อเสนอด้านคุณภาพมากที่สุด โดยจะต้องมีคะแนนรวมด้านคุณภาพไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

13.2 ทางโรงแรมฯ อาจจะยกเลิกการประกวดราคาโดยไม่พิจารณาก็ได้ ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ของทางโรงแรมฯ เป็นสำคัญ ผู้ยื่นข้อเสนอจะร้องเรียนหรือเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ มิได้

14. เงื่อนไขทั่วไปข้อสงวนสิทธิ์และอื่น ๆ

14.1 หากผู้เสนอราคาแสดงเอกสารอันเป็นเท็จ ทางโรงแรมฯ สงวนสิทธิ์ที่จะไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้เสนอราคารายนั้นและในกรณีที่ผู้เสนอราคารายดังกล่าวได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ชนะการประกวดราคาทางโรงแรมฯ สงวนสิทธิ์ที่จะปฏิเสธการทำสัญญากับผู้เสนอราคารายนั้น รวมถึงกรณีที่ผู้เสนอราคารายดังกล่าวได้เป็นคู่สัญญากับทางโรงแรมฯ แล้ว ทางโรงแรมฯ ก็สงวนสิทธิ์ที่จะบอกเลิกสัญญาได้