

ขอบเขตงาน (Terms of Reference : TOR)
ปรับปรุงโรงอาหารกลาง ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี

1. ความเป็นมา

เนื่องจากอาคารโรงอาหารกลางเป็นอาคารเก่ามีอายุการใช้งานมานาน ซึ่งในปัจจุบันมีสภาพชำรุดทรุดโทรม ประกอบกับระบบสุขาภิบาลและระบบการจัดการของเสียได้รับความเสียหายไม่สามารถใช้งานได้ ซึ่งโรงอาหารกลางของมหาวิทยาลัยนั้น เป็นอาคารที่รองรับการใช้ประโยชน์ของนักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรเป็นจำนวนมาก จึงจำเป็นต้องทำการปรับปรุงให้เกิดสุขอนามัยที่ดี มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย เพื่อให้เป็นสิ่งอำนวยความสะดวก มีบรรยากาศที่เอื้อต่อการเป็นสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ให้เป็นที่รับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะรวมถึงสามารถรองรับการทำกิจกรรมของนักศึกษาได้หลากหลายรูปแบบ และส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีต่อมหาวิทยาลัย

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อปรับปรุงอาคารให้มีความสะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย ถูกสุขลักษณะในการรับประทานอาหาร

2.2 เพื่อให้อาคารมีบรรยากาศที่เอื้อต่อการเป็นสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน รวมถึงสามารถรองรับการทำกิจกรรมของนักศึกษาได้หลากหลายรูปแบบ

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

3.1 ผู้เสนอราคาต้องมีความสามารถตามกฎหมาย

3.2 ผู้เสนอราคาต้องไม่อยู่ในสถานะบุคคลล้มละลาย

3.3 ผู้เสนอราคาต้องไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

3.4 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

3.5 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

3.6 ผู้เสนอราคาต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

3.7 ผู้เสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

3.8 ผู้เสนอราคาไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

3.9 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

3.10 ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย



กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค่านั้น ต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

3.11 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

3.12 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานก่อสร้างประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้างก่อสร้างในวงเงิน ไม่น้อยกว่า 4,500,000 บาท (สี่ล้านห้าแสนบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก เชื่อถือ

3.13 ผู้เสนอราคาต้องมีบุคลากรที่จะควบคุมดูแลในการปรับปรุงครั้งนี้

3.13.1 สถาปนิก ระดับภาคีสถาปนิกขึ้นไป จำนวน 1 คน

3.13.2 วิศวกรโยธา ระดับภาคีวิศวกรขึ้นไป จำนวน 1 คน

โดยผู้เสนอราคาต้องแนบใบประกอบวิชาชีพที่ยังไม่หมดอายุมาด้วยในวันลงนามสัญญา

4. การเสนอราคา

4.1 ผู้เสนอราคาต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่ กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใด ๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์หรือหลักฐานแสดงตัวตนของผู้เสนอราคา โดยไม่ต้องแนบใบเสนอ ราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

4.2 ผู้เสนอราคาจะต้องกรอกปริมาณวัสดุและราคา ในบัญชีรายการก่อสร้างให้ครบถ้วน ในการเสนอ ราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาเพียงราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วยและ หรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง โดยคิดราคารวมทั้งสิ้น ซึ่งรวมค่า ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้แล้ว ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อย กว่า 120 วัน นับแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบราคาที่ดินไว้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

4.3 ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอแผนงานปรับปรุงโรงอาหารกลาง ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัด ชลบุรี ในรูปแบบ S-CURVE และกำหนดเวลาดำเนินการก่อสร้างแล้วเสร็จไม่เกิน 240 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับ หนังสือแจ้งให้เริ่มงาน

4.4 ก่อนเสนอราคา ผู้เสนอราคาควรตรวจดูร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและ เข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสาร ประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

4.5 ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(1) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(2) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่น ๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวง ไว้ด้วยแล้ว

(3) ผู้เสนอราคาจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(4) ห้ามผู้เสนอราคาถอนการเสนอราคา

(5) ผู้เสนอราคาสามารถศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th



5.เงื่อนไขเพิ่มเติมหรือเอกสารอื่นๆ

- 5.1 สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)
- 5.2 สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made in Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)
- 5.3 ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศและแผนการใช้เหล็กที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน 60 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา (ตามหนังสือด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) 0405.2/ว 78 ลงวันที่ 31 มกราคม 2565)

6. แบบรูปรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะ ประกอบด้วย

- 6.1 แบบรูปรายการ จำนวน 26 แผ่น
- 6.2 รายการประกอบแบบ จำนวน 1 เล่ม
- 6.3 รายการประกอบแบบเฉพาะ จำนวน 1 เล่ม

7. เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ เกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์อื่น

8. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณาราคา

8.1 ในการประกวดราคาจ้างนี้จะพิจารณาคัดเลือกผู้มีสิทธิ์เข้าประกวดราคาโดยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ โดยจะพิจารณาตัดสินจากหลักเกณฑ์การประเมินประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance) ตามหลักเกณฑ์ของกรมบัญชีกลาง เพื่อประโยชน์ของราชการเป็นหลัก โดยพิจารณาให้คะแนนตามปัจจัยหลักและน้ำหนักที่กำหนด

8.2 ผู้เสนอราคาต้องมีคุณสมบัติและยื่นเอกสารถูกต้องครบถ้วนตามที่กำหนดในประกาศแล้ว คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จึงจะพิจารณาข้อเสนอทางเทคนิคของผู้เสนอราคา รายนั้น ๆ ต่อไป หากผู้เสนอราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามที่กำหนด หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาราคา และข้อเสนอคุณสมบัติทางเทคนิคของผู้เสนอราคารายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาดหรือผิดพลาดเพียงเล็กน้อย ไปจากเงื่อนไขของเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญทั้งนี้ เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานที่ว่าจ้างเท่านั้น

หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอด้านเทคนิค

ใช้เกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์อื่น ดังนี้

1. เกณฑ์ราคา น้ำหนัก 40%
2. เกณฑ์ด้านเทคนิค 60% (มีคุณภาพเหมาะสม ครบถ้วน และเป็นประโยชน์ตามร่างขอบเขตของงาน)
 - คุณภาพของวัสดุที่ใช้ในการก่อสร้าง น้ำหนัก 20%
 - คุณภาพตามคุณลักษณะเฉพาะของครุภัณฑ์ที่นำมาใช้ในโครงการ 15%
 - การนำเสนอแบบ 3D Perspective จำลองภาพภายในอาคารโรงอาหารกลาง ห้องครัว แบบรูปด้านอาคาร รวมจำนวนไม่น้อยกว่า 10 ภาพ พร้อมแบบแปลนรายละเอียดสอดคล้องกับแบบรูปรายการหรือมีรายละเอียดเพิ่มเติม และคุณลักษณะวัสดุ ตลอดจนสีที่ใช้ โดยคำนึงถึงและเลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพสูงในระดับมาตรฐานสากลที่แสดงถึงภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กรด้านสิ่งสนับสนุนเพื่อการบริหารนักศึกษาให้สอดคล้องกับการใช้งาน มีความทันสมัยและบรรยากาศที่เอื้อต่อการสนับสนุนการเรียนการสอนและทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องในยุคใหม่



ตลอดจนมีความคงทน สามารถรองรับการใช้งานที่มีผู้ใช้บริการจำนวนมากอย่างต่อเนื่องและดูแลรักษาได้ง่าย น้ำหนัก 20%

- ข้อเสนอที่เป็นประโยชน์ต่อส่วนราชการในการใช้ประโยชน์จากตัวโรงอาหารกลาง น้ำหนัก 5%

หลักเกณฑ์การพิจารณาข้อเสนอด้านเทคนิคเกณฑ์การให้คะแนน

ข้อกำหนด/หลักเกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
1. ด้านราคา : น้ำหนัก 40%	
2. ด้านเทคนิค : น้ำหนัก 60%	
2.1 คุณภาพของวัสดุที่ใช้ในการก่อสร้าง น้ำหนัก 20%	
<p>การเสนอเลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพ ตามวัตถุประสงค์การใช้งาน ได้รับมาตรฐาน หรือเป็นกิจการที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องหมายฉลากเขียว 2. เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) 3. ได้รับการรับรองระบบคุณภาพ (ISO) 4. เครื่องหมายตะกร้าเขียว 5. จดทะเบียนผลิตภัณฑ์ 6. วัสดุที่ผลิตในประเทศ <ul style="list-style-type: none"> • การเสนอเลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพ ตามวัตถุประสงค์การใช้งาน ได้รับมาตรฐาน หรือเป็นกิจการที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน มีครบถ้วนหรือมากที่สุด 71-100 • การเสนอเลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพ ตามวัตถุประสงค์การใช้งาน ได้รับมาตรฐาน หรือเป็นกิจการที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน รองลงมาเป็นอันดับ 1 41-70 • การเสนอเลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพ ตามวัตถุประสงค์การใช้งาน ได้รับมาตรฐาน หรือเป็นกิจการที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน รองลงมาเป็นอันดับ 2 0 - 40 	
2.2 คุณภาพตามคุณลักษณะเฉพาะของครุภัณฑ์ที่นำมาใช้ในโครงการ 15%	71-100
<ul style="list-style-type: none"> • นำเสนอครุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และมาตรฐานครบถ้วน สอดคล้องกับคุณลักษณะเฉพาะ หรือสูงกว่าคุณลักษณะเฉพาะ เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการใช้งานมากที่สุด 41-70 • นำเสนอครุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และมาตรฐานครบถ้วน สอดคล้องกับคุณลักษณะเฉพาะ หรือสูงกว่าคุณลักษณะเฉพาะ เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการใช้งานรองลงมาเป็นอันดับ 1 0 - 40 • นำเสนอครุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และมาตรฐานครบถ้วน สอดคล้องกับคุณลักษณะเฉพาะ หรือสูงกว่าคุณลักษณะเฉพาะ เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการใช้งานรองลงมาเป็นอันดับ 2 	

สิ้น

ข้อกำหนด/หลักเกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
<ul style="list-style-type: none"> • การนำเสนอแบบ 3D Perspective จำลองภาพภายในอาคาร ห้องครัว แบบรูปด้านอาคาร รวมจำนวนไม่น้อยกว่า 10 ภาพ พร้อมแบบแปลนรายละเอียดสอดคล้องกับแบบรูปรายการหรือมีรายละเอียดเพิ่มเติม และคุณลักษณะวัสดุ ตลอดจนสีที่ใช้ โดยคำนึงถึงและเลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพสูงในระดับมาตรฐานสากลที่แสดงถึงภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กรด้านสิ่งสนับสนุนเพื่อการบริการนักศึกษาให้สอดคล้องกับการใช้งาน มีความทันสมัยและบรรยากาศที่เอื้อต่อการสนับสนุนเรียนการสอนและทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องในยุคใหม่ ตลอดจนมีความคงทนสามารถรองรับการใช้งานที่มีผู้ใช้บริการจำนวนมากอย่างต่อเนื่องและดูแลรักษาได้ง่าย น้ำหนัก 20% 	
<ul style="list-style-type: none"> ● การจัดทำแบบและวัสดุที่ใช้มีคุณภาพและมาตรฐาน มีความเหมาะสมตอบรับ/สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และข้อจำกัดของพื้นที่ และมีความทันสมัย สวยงาม สอดคล้องกับแบบและการใช้งานมากที่สุด 	71-100
<ul style="list-style-type: none"> ● การจัดทำแบบและวัสดุที่ใช้มีคุณภาพและมาตรฐาน มีความเหมาะสมตอบรับ/สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และข้อจำกัดของพื้นที่ และมีความทันสมัย สวยงาม สอดคล้องกับแบบและการใช้งาน รองลงมาเป็นอันดับ 1 	41-70
<ul style="list-style-type: none"> ● การจัดทำแบบและวัสดุที่ใช้มีคุณภาพและมาตรฐาน มีความเหมาะสมตอบรับ/สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และข้อจำกัดของพื้นที่ และมีความทันสมัย สวยงาม สอดคล้องกับแบบและการใช้งาน รองลงมาเป็นอันดับ 2 	0 - 40
2.4 ข้อเสนอที่เป็นประโยชน์ต่อส่วนราชการในการใช้ประโยชน์จากตัวอาคารโรงอาหารกลาง น้ำหนัก 5%	
<ul style="list-style-type: none"> ● มีข้อเสนอที่เป็นประโยชน์กับการใช้ประโยชน์จากตัวอาคารโรงอาหารกลาง และการดำเนินงานของหน่วยราชการสูงสุด 	71-100
<ul style="list-style-type: none"> ● มีข้อเสนอที่เป็นประโยชน์กับการใช้ประโยชน์จากตัวอาคารโรงอาหารกลาง และการดำเนินงานของหน่วยราชการสูงสุด รองลงมาเป็นอันดับ 1 	41-70
<ul style="list-style-type: none"> ● มีข้อเสนอที่เป็นประโยชน์กับการใช้ประโยชน์จากตัวอาคารโรงอาหารกลาง และการดำเนินงานของหน่วยราชการสูงสุด รองลงมาเป็นอันดับ 2 	0 - 40

มหาวิทยาลัยทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิก การประกวดราคาจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของมหาวิทยาลัยเป็นเด็ดขาด ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะเรียกหรือค่าเสียหายใด ๆ มิได้ รวมทั้งมหาวิทยาลัยจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ และลงโทษผู้ประสงค์จะเสนอราคาเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อไว้ว่าการเสนอราคากระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น



ในกรณีที่ผู้มีสิทธิเสนอราคาขายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามสัญญาได้ คณะกรรมการประกวดราคาจะให้ผู้ประสงค์จะเสนอราคานั้นชี้แจงและแสดงหลักฐาน ที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้มีสิทธิเสนอราคาสามารถดำเนินงานตามการประกวดราคาจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ คณะกรรมการประกวดราคามีสิทธิที่จะไม่รับราคาของผู้มีสิทธิเสนอราคารายนั้น

9. วงเงินในการจัดจ้าง

วงเงินงบประมาณ 14,995,300 บาท (สิบสี่ล้านเก้าแสนเก้าหมื่นห้าพันสามร้อยบาทถ้วน)

ราคากลางงานจ้าง 15,155,000 บาท (สิบห้าล้านหนึ่งแสนห้าหมื่นห้าพันบาทถ้วน) ซึ่งเป็นราคาที่รวมค่าวัสดุ ค่าแรงงาน ค่าดำเนินการ ค่ากำไร และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ไว้ด้วยแล้ว ทั้งนี้ไม่ถือว่าราคาที่ประกาศต้องมีผลผูกพันให้ปฏิบัติตามนั้น

10. ระยะเวลารับประกัน

รับประกันเป็นเวลา 2 ปี นับถัดจากวันที่ได้รับมอบงานเสร็จสิ้นในงวดสุดท้าย

11. การซ่อมแซมแก้ไข

ผู้รับจ้างจัดการซ่อมแซมแก้ไขงานดังกล่าวให้ใช้งานได้ติดตั้งเดิมภายใน 7 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือ

12. ระยะเวลาส่งมอบงาน

แบ่งงวดงานออกเป็น 10 งวด โดยแบ่งออกดังนี้

งวดที่ 1 จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 5% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานดังนี้

- ติดตั้งป้ายโครงการ แล้วเสร็จ
- งานรื้อถอนห้องน้ำเดิม รื้อถอนต้นไม้ปรับพื้นที่บริเวณก่อสร้างห้องน้ำ แล้วเสร็จ
- งานรื้อถอนผนังห้องในโรงอาหาร แล้วเสร็จ
- งานขนย้ายครุภัณฑ์โต๊ะ เก้าอี้ แล้วเสร็จ
- งานรื้อถอนส่วนห้องครัว แล้วเสร็จ

ให้แล้วเสร็จภายใน 20 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง

งวดที่ 2 จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 5% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานดังนี้

- เทคอนกรีตฐานห้องน้ำ แล้วเสร็จ
- วาง Sleeve ท่อระบบ ห้องน้ำ แล้วเสร็จ
- เทคอนกรีตคานห้องน้ำ แล้วเสร็จ
- เทคอนกรีตพื้นห้องน้ำ แล้วเสร็จ
- เทคอนกรีตเสารับโครงหลังคา แล้วเสร็จ

ให้แล้วเสร็จภายใน 45 วัน นับถัดจากวันที่จากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง

งวดที่ 3 จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 5% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานดังนี้

- ติดตั้งโครงหลังคา มุงหลังคา Metal Sheet ห้องน้ำ แล้วเสร็จ
- งานก่ออิฐ ฉาบปูน ผนังห้องน้ำ แล้วเสร็จ
- ติดตั้งโครงฝ้าเพดานโรงอาหาร แล้วเสร็จ
- เดินสายไฟ ท่อไฟ บนฝ้าเพดานโรงอาหาร แล้วเสร็จ

ให้แล้วเสร็จภายใน 70 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง



งวดที่ 4 จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 10% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานดังนี้

- ติดตั้งแผ่นฝ้าเพดานโรงอาหาร พร้อมทาสีฝ้า แล้วเสร็จ
 - ติดตั้งแผ่นอะคริลิกโปร่งแสง โรงอาหาร แล้วเสร็จ
 - งานติดตั้งผนังพลาสติกแล้วเสร็จ
 - งานก่ออิฐ ฉาบปูน ผนังห้องครัวส่วนต่อเติม แล้วเสร็จ
 - งานก่ออิฐ ฉาบปูน ผนังห้องไฟฟ้า ห้องเก็บของส่วนต่อเติม แล้วเสร็จ
- ให้แล้วเสร็จภายใน 95 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง

งวดที่ 5 จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 10% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานดังนี้

- งานติดตั้งโครงเหล็กพื้น แล้วเสร็จ
 - ติดตั้งแผ่นพื้นยกระดืบ แล้วเสร็จ
 - งานฝ้าเพดาน งานพื้น งานกรุกระเบื้องผนังห้องน้ำ แล้วเสร็จ
- ให้แล้วเสร็จภายใน 120 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง

งวดที่ 6 จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 10% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ดังนี้

- งานปูกระเบื้องพื้นโรงอาหาร ทั้งหมด แล้วเสร็จ
 - งานผนังโค้งรอบนอกโรงอาหาร แล้วเสร็จ
 - งานติดตั้งประตูหน้าต่างห้องน้ำ ติดตั้งสุขภัณฑ์ แล้วเสร็จ
 - งานระบบสุขาภิบาล ติดตั้งถังบำบัดห้องน้ำ แล้วเสร็จ
- ให้แล้วเสร็จภายใน 150 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง

งวดที่ 7 จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 15% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ดังนี้

- งานพื้น งานผนังห้องครัว แล้วเสร็จ
- งานผนังเหนือห้องครัว แล้วเสร็จ
- งานผนังด้านหน้าห้องครัว แล้วเสร็จ

ให้แล้วเสร็จภายใน 175 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง

งวดที่ 8 จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 15% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ดังนี้

- งานผนังหุ้มเสา แล้วเสร็จ
- งานผนังบริเวณพื้นยกระดืบ แล้วเสร็จ
- งานพ่นสีหลังคา แล้วเสร็จ
- งานก่อสร้างห้องน้ำทั้งหมด แล้วเสร็จ

ให้แล้วเสร็จภายใน 200 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง

งวดที่ 9 จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 15% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ดังนี้

- งานเดินสายไฟฟ้า ติดตั้งดวงโคม และอุปกรณ์ไฟฟ้าทั้งหมดแล้วเสร็จ
- งานปรับปรุงห้องครัวทั้งหมด แล้วเสร็จ
- งานระบบสุขาภิบาลภายใน และภายนอกอาคารทั้งหมด แล้วเสร็จ

ให้แล้วเสร็จภายใน 220 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง



งวดที่ 10 (งวดสุดท้าย) จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 10% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ดังนี้

- งานติดตั้งครุภัณฑ์ทั้งหมด แล้วเสร็จ
 - งานทดสอบระบบทั้งหมด แล้วเสร็จ
 - ทำความสะอาดสถานที่ก่อสร้าง แล้วเสร็จ
 - งานอื่น ๆ ที่ปรากฏในแบบรูปรายการและสัญญาแล้วเสร็จทั้งหมด
- ให้แล้วเสร็จภายใน 240 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง

13. ค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างก่อสร้าง ให้คิดในอัตราร้อยละ 0.10 ของราคางานจ้าง

14. การวิจารณ์ ข้อเสนอแนะ ความคิดเห็น

ให้สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็นเป็นลายลักษณ์อักษร โดยเปิดเผย ชื่อและที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความคิดเห็น โดยสามารถติดต่อได้ที่

ทางเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก www.rmutto.ac.th หรือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (อีเมล) purchase@rmutto.ac.th

15. กำหนดร่างประกาศและเอกสารประกวดราคา

เผยแพร่ร่างเอกสารประกาศประกวดราคางานปรับปรุงโรงอาหารกลาง ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี เป็นเวลา 3 วันทำการ


16. หน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

กองกลาง สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก


17. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม

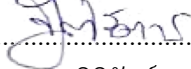
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก เขตพื้นที่บางพระ 43 ม.6 ต.บางพระ อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี 20110 โทรศัพท์ 033-136099 ต่อ 1075 , 1213 หรือ อีเมล purchase@rmutto.ac.th , thitirat_ka@rmutto.ac.th

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการฯ
(นายสีปกร พรหมปั้น)

ลงชื่อ..... กรรมการ
(นายเกรียงไกร رایณะสุข)

ลงชื่อ..... กรรมการ
(นายกฤษณะ เนาว์ประโคน)

ลงชื่อ..... เลขานุการ
(นางสาวรุ่งรัตน์ สุวรรณกุล)

ลงชื่อ..... ผู้ช่วยเลขานุการ
(นางสาวจิตติรัตน์ กสิวิทย์)