

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใข้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการโครงการปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหารกระทรวงการต่างประเทศ.....
.....อาคารกระทรวงการต่างประเทศ ถนนศรีอยุธยา.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการสำนักจัดหาและบริหารทรัพย์สิน.....
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร๑,๐๐๖,๑๐๐.-..... บาท
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๕ มี.ค. ๒๕๖๒
เป็นเงิน๙๓๒,๙๘๕.๕๗..... บาท
ราคา/หน่วย (ถ้ามี) บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๕.๑ บริษัท เลิฟ อินโนเวชั่น คอนกรีต จำกัด (สำนักงานใหญ่)
 - ๕.๒ บริษัท พีเอ อาร์คิเทค จำกัด
 - ๕.๓ บริษัท เอสเค เดเวลอปเมนต์ กรุป (ไทยแลนด์) จำกัด
 - ๕.๔ บริษัท ธนธรชัย ชีพพลาย จำกัด
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 - ๖.๑ นายอริคม แดงพันธ์ ตำแหน่ง นักการทูตชำนาญการ
 - ๖.๒ นายอติพล โอภาสวัตรชัย ตำแหน่ง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ
 - ๖.๓ นางสาวนงรัตน์ สายเพชร ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป

ข้อกำหนดและรายละเอียด
โครงการปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหารกระทรวงการต่างประเทศ
อาคารกระทรวงการต่างประเทศ ถนนศรีอยุธยา

1. หลักการและเหตุผล

ด้วยในปีงบประมาณ 2562 สำนักจัดหาและบริหารทรัพย์สิน ได้ตั้งงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2562 งบลงทุน หมวดค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง เพื่อดำเนินการปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหาร อาคารกระทรวงการต่างประเทศ ถนนศรีอยุธยา

บัดนี้ เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหาร อาคารกระทรวงฯ เป็นไปตามแผนที่สำนักจัดหาและบริหารทรัพย์สิน เห็นควรดำเนินการจัดหาผู้รับจ้างปรับปรุง เพื่อดำเนินการปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหาร อาคารกระทรวงฯ ดังกล่าว ในปีงบประมาณ 2562

2. วัตถุประสงค์

เพื่อดำเนินการปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหารกระทรวงการต่างประเทศ อาคารกระทรวงฯ ถนนศรีอยุธยา ให้สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

3.1 มีความสามารถตามกฎหมาย

3.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

3.3 ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

3.4 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นขอเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

3.5 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

3.6 มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

3.7 เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

3.8 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กระทรวงการต่างประเทศ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ

3.9 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

3.10 ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

3.11 ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

3.12 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรับจ่ายเงิน หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่าย ไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

3.13 ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

3.14 ผู้เสนอราคาต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่จ้างในวงเงินไม่น้อยกว่า 300,000.-บาท (สามแสนบาทถ้วน) โดยยื่นหนังสือรับรองผลงานและสัญญาจ้างหรือใบสั่งซื้อสั่งจ้างพร้อมรับรองสำเนาถูกต้องโดยผลงานดังกล่าว จะต้องเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น หน่วยงานอื่นซึ่งมีกฎหมายบัญญัติให้มีฐานะเป็นราชการบริหารส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่เชื่อถือได้ (ถ้ามี)

3.15 ผู้เสนอราคาที่เสนอราคาในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

3.15.1 กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ โดยหลักภารกิจกิจการร่วมค้าจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา และการเสนอราคาให้เสนอราคาในนาม "กิจการร่วมค้า" ส่วนคุณสมบัติด้านผลงานปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหารของกิจการร่วมค้าดังกล่าว สามารถนำผลงานของผู้เข้าร่วมค้ามาใช้แสดงเป็นผลงานปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหารของกิจการร่วมค้าที่เข้าประกวดราคาได้

3.15.2 กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ โดยหลักการนิติบุคคลแต่ละนิติบุคคลที่เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องมีความสมัครครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา เว้นแต่ในกรณีที่กิจการร่วมค้าได้มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าเป็นลายลักษณ์อักษรกำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการเข้าเสนอรากับทางราชการ และแสดงหลักฐานดังกล่าวมาพร้อมการยื่นข้อเสนอประกวดราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ ห้องเตรียมอาหารของผู้ร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหารของกิจการร่วมค้าที่ยื่นเสนอราคาได้

ทั้งนี้ " กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ " หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อหน่วยงานของรัฐซึ่งมีหน้าที่รับจดทะเบียน (กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากระทรวงพาณิชย์)

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ

4. รายการทั่วไป

4.1 ผู้รับจ้างต้องตรวจสอบแบบแปลนและรายละเอียดประกอบแบบรวมทั้งรายการการปรับปรุงซ่อมแซมอย่างละเอียด พร้อมสำรวจสถานที่ให้เข้าใจกระจ่างแจ้งโดยตลอด เพื่อมิให้เกิดผลผิดพลาดระหว่างการดำเนินงานปรับปรุงซ่อมแซม

4.2 ในกรณีที่แบบการปรับปรุงซ่อมแซมไม่ชัดเจน ขัดแย้งกัน หรือไม่ตรงกับรายการก่อสร้าง ให้แจ้งผู้ควบคุมงานของผู้ว่าจ้างและคณะกรรมการตรวจการจ้างเพื่อพิจารณาสั่งการแก้ไขอย่างใดอย่างหนึ่งก่อนปฏิบัติงาน ถ้าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามนี้หากมีข้อผิดพลาดใดๆ เกิดขึ้นผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบในข้อผิดพลาดนั้นๆ ให้ถูกต้องตามคำสั่ง โดยจะเรียก ร้องค่าจ้างเพิ่มเติมหรือขอต่ออายุสัญญาจ้างไม่ได้

4.3 การแก้ไขหรือขอแก้ส่วนหนึ่งส่วนใดในระหว่างการปรับปรุงซ่อมแซมนอกเหนือไปจากแบบและรายการตามสัญญาให้ผู้ว่าจ้างแก้ไข หรือทำเป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง

4.4 การอ่านแบบให้ถือตัวอักษรและตัวเลขเป็นสำคัญ (ห้ามวัดระยะจากแบบ) เมื่อแบบปรับปรุงซ่อมแซมไม่สมบูรณ์หรือไม่ชัดเจน ผู้รับจ้างจะเป็นผู้เสนอแบบขยายหรือรายการเพิ่มเติม Shop drawing

4.5 งานสิ่งใดก็ตาม ถ้าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามรูปแบบของขอบเขตงานรายการกำหนดหรือรายการที่สั่งแก้ไขโดยคำสั่งของคณะกรรมการตรวจการจ้างหรือตามหลักวิชาการช่างที่ดี ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบต่อผลเสียหายหรือผลงานที่ไม่ถูกต้องที่เกิดขึ้น และจะต้องจัดการแก้ไขเพิ่มเติมให้ถูกต้องตามรายการดังกล่าวข้างต้น โดยจะเรียก ร้องค่าใช้จ่ายเพิ่ม หรือถือเป็นข้ออ้างในการต่ออายุสัญญาไม่ได้

4.6 วัสดุที่นำมาใช้ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ และตรงตามที่ระบุไว้ในแบบและรายการที่กำหนด ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินงานปรับปรุงซ่อมแซม แก้ไข ตกแต่ง และติดตั้งวัสดุที่นำมาใช้ด้วยฝีมือประณีตมีคุณภาพถูกต้องตามวัตถุประสงค์ที่บ่งไว้ในแบบ หรือรายการปรับปรุงซ่อมแซมและตามหลักวิชาการช่างที่ดี เมื่อเกิดการเสียหายในระหว่างการก่อสร้างหรือในระยะประกันตามสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงใหม่ โดยจะเรียก ร้องค่าใช้จ่ายดังข้างต้นเพิ่มเติมหรือจะเป็นข้ออ้างในการต่ออายุสัญญาไม่ได้

4.7 ผู้รับจ้างจะต้องจัดอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และแรงงาน เพื่อให้งานปรับปรุงซ่อมแซมดำเนินไปตามสัญญาและได้ผลงานที่ถูกต้องสมบูรณ์ตามแบบและรายการทุกประการ

4.8 วัสดุที่นำมาใช้ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ และตรงตามที่ระบุไว้ในแบบและรายการที่กำหนด ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินงานปรับปรุงซ่อมแซม แก้ไข ตกแต่ง และติดตั้งวัสดุที่นำมาใช้ด้วยฝีมือประณีตมีคุณภาพถูกต้องตามวัตถุประสงค์ที่บ่งไว้ในแบบ หรือรายการปรับปรุงซ่อมแซมและตามหลักวิชาการช่างที่ดี เมื่อเกิดการเสียหายในระหว่างการก่อสร้างหรือในระยะประกันตามสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงใหม่ โดยจะเรียก ร้องค่าใช้จ่ายดังข้างต้นเพิ่มเติมหรือจะเป็นข้ออ้างในการต่ออายุสัญญาไม่ได้

4.9 ผู้รับจ้างจะต้องมีวิศวกรควบคุมงานที่ได้รับใบอนุญาตประกอบวิชาชีพวิศวกรรมสาขาวิศวกรรมโยธา ระดับภาคีวิศวกร โดยต้องแนบใบรับรองการเป็นวิศวกรควบคุมงาน ใบประกอบวิชาชีพวิศวกร สาขาวิศวกรรมโยธา ระดับภาคีวิศวกร

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ

5. แบบรูปรายงาน คุณลักษณะเฉพาะ หรือขอบเขตงานจ้าง

5.1 แบบ และภาพถ่าย

- แบบสถาปัตยกรรม	จำนวน	1	แผ่น
- ภาพถ่ายหน้างาน	จำนวน	4	ภาพ

5.2 การกำหนดให้ใช้วัสดุและอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัย

- งานจัดหาอุปกรณ์ระบบป้องกันฝุ่นละออง	จำนวน	1	งาน
- งานจัดหารั้วกันแนวเขตการก่อสร้าง	จำนวน	1	งาน

5.3 งานปรับปรุงห้องเตรียมอาหารห้องประชุมสัตตบงกช อาคารกระทรวงการต่างประเทศ จำนวนพื้นที่ทั้งสิ้น 27 ตารางเมตร

5.4 ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. ทำการรื้อถอนเคาน์เตอร์เตรียมอาหาร, เคาน์เตอร์อ่างล้างจาน, ถังดักไขมันและตู้แขวนลอยเก็บของภายในห้องเตรียมอาหาร ของเดิมออกให้หมด

2. ทำการรื้อแผ่นฝ้าเพดานและพื้นกระเบื้องยางเดิมออกให้หมด

3. ทำการซ่อมแซมผิวผนังแตกร้าวโดยเปิดแผลรอยแตกร้าวใช้ Sika Dur ที่มีคุณสมบัติยึดหดตัวและยึดเกาะอุดรอยร้าวหรือ PU, Sealant (ซิลิโคนที่คุณสมบัติใกล้เคียงกัน) จากนั้น ใช้ปูนฉาบ หรือปูนลูกตึงขาวอุดฉาบปิดอีกชั้น จากนั้นขัดให้เรียบ (เป็นการซ่อมแซมรอยร้าวที่เกิดจากการยึดหดตัวของพื้นหรืออุณหภูมิในห้อง)

4. ทำการปูกระเบื้องพื้นแกรนิตโต้ขนาด 0.60 x 0.60 เมตร โดยปูเต็มพื้นที่ห้อง (เลือกสีและลายกระเบื้องภายหลัง)

5. Protection กระเบื้องก่อนทำงานที่มีผลกระทบกับกระเบื้อง

6. ทำการติดตั้งเคาน์เตอร์เตรียมอาหารปู Top ด้วยหินแกรนิต รวมจำนวน 2 ชุด

7. ทำการติดตั้งฝ้าเพดาน พร้อมติดตั้งระบบแสงสว่างภายในฝ้าเพดาน + งาน Block ไฟในผนัง

8. ทำการเก็บงานโป๊สี + ขัดผนัง + ขัดฝ้า

9. ทำการทาสีรองพื้น + งานผนัง + ขัดฝ้า

10. ทำการทาสีรองพื้น + งานผนัง เก็บสีจึงรอบแรก + รอบสอง

11. ทำการติดตั้งตู้แขวนลอยเก็บของจำนวน 2 ชุด ตามแนวเคาน์เตอร์เตรียมอาหาร 2 ผัง

12. ติดตั้งเครื่องล้างจานอัตโนมัติ ผึงไว้ในเคาน์เตอร์เตรียมอาหาร จำนวน 2 เครื่อง

13. ติดตั้งคอมพิวเตอร์พร้อมจอ จำนวน 1 ชุด เพื่อจัดระบบการรับรองแขกห้องสัตตบงกช

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ

5.5 คุณสมบัติและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ใช้

5.5.1 ผู้รับจ้างจะต้องทำการติดตั้งอุปกรณ์ชุดเคาน์เตอร์เตรียมอาหารชุดที่ 1 ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

1. ชุดเคาน์เตอร์เตรียมอาหาร ขนาดของตู้ไม่น้อยกว่า ความกว้าง 0.60 เมตร ความยาว 6.30 เมตร ความสูง 0.80 เมตร คุณสมบัติลักษณะไม่น้อยกว่าดังนี้

- ตู้ทำไม้โครงไม้เนื้อแข็งขนาด 1"x2" กรุทับด้วยไม้อัดยางเกรด A หนา 4 มม. ปิดผิวด้วยลามิเนต 0.8 มม.
- เคาน์เตอร์ ทำด้วยโครงไม้เนื้อแข็งขนาด 1"x2" กรุทับด้วยไม้อัดยางเกรด A หนา 15 มม.
- ชั้นวางของในตู้สามารถปรับระดับได้ ทำด้วยไม้โครงไม้เนื้อแข็งขนาด 1"x2" กรุทับด้วยไม้อัดยางเกรด A หนา 4 มม. ทำสีพ่นขาว ชั้นวางของในตู้มีไม่น้อยกว่า 2 ชั้น
- บานประตูเลื่อนตู้บานคู่ ทำด้วยไม้บล็อกลบอร์ต หนา 20 มม. ปิดผิวด้วยลามิเนต 0.8 มม. มีจำนวนไม่น้อยกว่า 3 ชุด/คู่
- ล็อคชักทำด้วยไม้อัดยางเกรด A หนา 15 มม. ภายในพ่นสีขาวหน้าล็อคชักปิดด้วยลามิเนต 0.8 มม. มีจำนวนไม่น้อยกว่า 6 ชุด

- ทำการปู Top ด้วยหินแกรนิตดำอัฟริกา ขนาด 0.60 x 6.30 เมตร พร้อมเจียขอบกลมมุม

2. อ่างล้างจาน จำนวน 1 ชุด มีคุณสมบัติไม่น้อยกว่าดังนี้

- อ่างล้างจาน 2 หลุม มีที่พักจาน แบบฝัง
- ขนาด 1200 x 500 mm.
- ขนาดหลุม 350 x 400 x 210 mm.
- ขนาดที่พักจาน 500 x 400 mm.
- ทำด้วยสแตนเลส ทั้งตัวเกรด 304 ความหนา 0.8 mm. (แบบฝัง)
- สะดืออ่าง 3 1/2 นิ้ว , ท่อน้ำล้นพอดักกลิ่น (P-TRAP)

3. ถังดักไขมัน จำนวน 1 ชุด มีคุณสมบัติลักษณะไม่น้อยกว่าดังนี้

- ปริมาตร 30 ลิตร
- Inlet, Outlet ขนาด 2 นิ้ว
- ตะแกรงดักขยะดักสแตนเลส
- Tank Body PE

4. ก๊อกน้ำเย็นอ่างล้างจาน จำนวน 1 ชุด มีคุณสมบัติไม่น้อยกว่าดังนี้

- ขนาดของก๊อก (กว้าง x สูง x ลึก) 2.22 x 29.32 x 14.75 ซม.

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ

- ระยะจากกึ่งกลางตัวก๊อกลงถึงปลายก๊อก 14.75 ซม. ระยะความสูงจากปากก๊อกลงถึงฐานก๊อก 20 ซม. และความสูงของก๊อก 29.2 ซม.

- ผลิตจากทองเหลืองแท้ แข็งแรง ไม่เปราะหักง่าย ทนต่อสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลง
- ผิวเคลือบด้วยโครเมียม เงางาม ทนทานต่อการผุกร่อน และป้องกันการเกิดสนิมได้เป็นอย่างดี
- ใช้งานได้สะดวกและรวดเร็วด้วยลักษณะก้านแบบหมุน
- ติดตั้งบนเคาน์เตอร์หรืออ่างล้างจาน และสามารถใช้ควบคู่กับอ่างล้างจานได้หลากหลายรูปแบบ

5. เครื่องล้างจาน จำนวน 2 เครื่อง มีคุณสมบัติไม่น้อยกว่าดังนี้

- เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งซ่อนในเฟอร์นิเจอร์ เมื่อติดตั้งหน้าบานเฟอร์นิเจอร์กับประตูเครื่องแล้วจะมองไม่เห็นเครื่อง

- แผงควบคุมการทำงานระบบอิเล็กทรอนิกส์ อยู่บนสันประตูบน
- ล้างจานได้ 12 ชุดมาตรฐาน (ประมาณ 144 ชิ้น) หรือมากกว่านั้น
- รองรับการใช้งานด้วยผงล้างจาน พร้อมไฟแสดงสถานะ
- ล้างจาน 12 ชุดมาตรฐาน (ประมาณ 144 ชิ้น) หรือมากกว่านั้น
- ล้างสะอาดด้วยระบบ ORBITAL SYSTEM
- มีระบบป้องกันน้ำรั่ว น้ำล้น
- ปรับระดับอุณหภูมิได้ 4 ระดับ (38 – 50 -65 -70 °C) หรือหลายระดับกว่า
- มีโปรแกรมล้างจานอย่างน้อย 5 โปรแกรมหรือ มากกว่า
- ล้างน้ำเปล่า (SOAK)
- ล้างเบา (LIGHT)
- ล้างปกติ (NORMAL)
- ล้างหนักพิเศษ (SUPER)
- ใช้น้ำประหยัดเพียง 9.5 ลิตร (โปรแกรม LIGHT)
- อบจานให้แห้งด้วย NATURAL CONDENSER DRYING
- มีระบบตัดน้ำ AQUA STOP
- ฟิลเตอร์กรองเศษอาหารทำจากสแตนเลส สตีล
- มาตรฐานประหยัดพลังงาน : A
- มาตรฐานความสะอาด : B
- มาตรฐานความแห้ง : B
- ขนาดของเครื่องมีขนาดไม่เกิน ความกว้าง 0.60 เมตร ความยาว 0.55 เมตร ความสูง 0.82 เมตร

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ

6. งานเดินท่อน้ำดีน้ำเสียใหม่เชื่อมต่อของเดิม จำนวน 1 งาน

5.5.2 ผู้รับจ้างจะต้องทำการติดตั้งชุดเคาน์เตอร์เตรียมอาหารชุดที่2 ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

ชุดเคาน์เตอร์เตรียมอาหาร ขนาดของตู้ไม่น้อยกว่า ความกว้าง 0.60 เมตร ความยาว 4 เมตร ความสูง 0.80 เมตร คุณสมบัติลักษณะไม่น้อยกว่าดังนี้

- ตู้ทำไม้โครงไม้เนื้อแข็งขนาด 1"× 2" กรุทับด้วยไม้อัดยางเกรด Aหนา 4 มม. ปิดผิวด้วยลามิเนต 0.8 มม.
- เคาน์เตอร์ ทำด้วยไม้โครงไม้เนื้อแข็งขนาด 1"× 2" กรุทับด้วยไม้อัดยางเกรด Aหนา15 มม.
- ชั้นวางของในตู้สามารถปรับระดับได้ ทำด้วยไม้โครงไม้เนื้อแข็งขนาด 1"× 2" กรุทับด้วยไม้อัดยางเกรด Aหนา 4 มม. ทำสีพ่นขาว ชั้นวางของในตู้มีไม่น้อยกว่า 3 ชั้น
- บานประตูเลื่อนตู้บานคู่ ทำด้วยไม้บล็อกลบอร์ต หนา 20 มม. ปิดผิวด้วยลามิเนต 0.8 มม. มีจำนวนไม่น้อยกว่า 3 ชุด/คู่

- ทำการปู Top ด้วยหินแกรนิตดำอัฟริกา ขนาด 0.60 × 4.00 เมตร พร้อมเจียขอบกลม

5.5.3 ผู้รับจ้างจะต้องติดตั้งตู้แขวนลอยเก็บของชุดที่1 ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

ตู้แขวนลอยเก็บของ ขนาดของตู้ไม่น้อยกว่า ความกว้าง 40 เซนติเมตร สูง 1.10 เมตร ยาว 6.30 เมตร จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

- ทำไม้โครงไม้เนื้อแข็งขนาด 1"× 2" กรุทับด้วยไม้อัดยางเกรด Aหนา 4 มม. ปิดผิวด้วยลามิเนต 0.8 มม.
- ชั้นวางของในตู้สามารถปรับระดับได้ ทำด้วยไม้โครงไม้เนื้อแข็งขนาด 1"× 2" กรุทับด้วยไม้อัดยางเกรด Aหนา 4 มม. ทำสีพ่นขาว ชั้นวางของในตู้มีไม่น้อยกว่า 3 ชั้น
- บานประตูเลื่อนตู้บานคู่ ทำด้วยไม้บล็อกลบอร์ต หนา 20 มม. ปิดผิวด้วยลามิเนต 0.8 มม.) มีจำนวนไม่น้อยกว่า 3 ชุด/คู่

5.5.4 ผู้รับจ้างจะต้องติดตั้งตู้แขวนลอยเก็บของชุดที่ 2 ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

ตู้แขวนลอยเก็บของ ขนาดของตู้ไม่น้อยกว่า ความกว้าง 40 เซนติเมตร สูง 1.10 เมตร ยาว 4 เมตร จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

- ทำไม้โครงไม้เนื้อแข็งขนาด 1"× 2" กรุทับด้วยไม้อัดยางเกรด Aหนา 4 มม. ปิดผิวด้วยลามิเนต 0.8 มม.
- ชั้นวางของในตู้สามารถปรับระดับได้ ทำด้วยไม้โครงไม้เนื้อแข็งขนาด 1"× 2" กรุทับด้วยไม้อัดยางเกรด Aหนา 4 มม. ทำสีพ่นขาว ชั้นวางของในตู้มีไม่น้อยกว่า 3 ชั้น

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ

- บานประตูเลื่อนตู้บานคู่ ทำด้วยไม้บล็อกลบอร์ต หนา 20 มม. ปิดผิวด้วยลามิเนต 0.8 มม.
มีจำนวนไม่น้อยกว่า 4 ชุด/คู่

5.5.5 ผู้รับจ้างจะต้องติดตั้งผนังกรุกระเบื้องเซรามิกตกแต่งระหว่างเคาน์เตอร์เตรียมอาหารและ
ตู้แขวนลอยเก็บของสูง 0.60 เมตร ยาว 2.00 เมตร (เลือกสีและลายกระเบื้องภายหลัง)

5.5.6 ผู้รับจ้างจะต้องติดตั้งฝ้าเพดานยิบซั่มบอร์ดหนา 9 มม. รอยต่อฉาบเรียบ โครงคร่าวเหล็กสังกะสี
จำนวน 27 ตารางเมตร

5.5.7 ผู้รับจ้างจะต้องทำงานพื้น โดยมีคุณสมบัติลักษณะไม่น้อยกว่าดังนี้

- ทำการปูกระเบื้องพื้นแกรนิตโต้ขนาด 0.60 x 0.60 เมตร หนา 9 มม. จำนวน 27 ตารางเมตร
(เลือกสีและลายกระเบื้องภายหลัง)

- ทำบัวผนังด้วยกระเบื้องแกรนิตโต้ สูง 0.15 ม.(เลือกสีและลายกระเบื้องภายหลัง)

5.5.8 ผู้รับจ้างจะต้องทาสีผนังและฝ้าเพดานด้วยสีน้ำ อะครีลิค โดยมีคุณสมบัติลักษณะไม่น้อยกว่าดังนี้

- งานทาสีฝ้าเพดาน Ceiling Paint TOA E99 / หรือเทียบเท่า จำนวน 27 ตารางเมตร

- ทำการซ่อมแซมผิวผนังแตกร้าว

- งานทาสีผนังรองพื้นอะครีลิค สีขาวด้าน TOA Supershield / Captain / ICI หรือเทียบเท่า

จำนวน 48 ตารางเมตร

- ทาสีภายใน TOA Supershield / Captain / ICI หรือเทียบเท่า จำนวน 48 ตารางเมตร

5.5.9 ผู้รับจ้างจะต้องติดตั้งงานม่านปรับแสงแนวตั้ง ฝากรองแสง 25% Polyester +7% PVC
การผ่านของแสง 3% ขนาดใบผ้ากว้าง 10 เซนติเมตร. จำนวน 7.5 ตารางเมตร

5.5.10 ผู้รับจ้างจะต้องติดตั้งระบบแสงสว่าง โดยมีคุณสมบัติลักษณะดังนี้

1. โคมดาวนั้ไลท์กลม 4 นิ้ว แนวตั้ง ชั่ว E27 จำนวนไม่น้อยกว่า 10 โคม โดยมีคุณสมบัติ
ลักษณะไม่น้อยกว่าดังนี้

- ขอบขาว

- ลายเพชร 6 เหลี่ยม

- ขนาดเจาะฝ้า 4 นิ้ว

- ขนาดกรอบนอกไม่น้อยกว่า 5.75 นิ้ว

2. หลอดไฟ แอลอีดี ชั่ว E27 จำนวนไม่น้อยกว่า 10 หลอด โดยมีคุณสมบัติลักษณะไม่น้อยกว่าดังนี้

- ขนาดไม่น้อยกว่า 7 วัตต์

- กำลังส่องสว่าง 540 ลูเมน

- มุมของลำแสง 130 องศา

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ

- การปรับอุณหภูมิสี 6500 K
- ดัชนีความถูกต้องของสีของวัตถุภายใต้แสงไฟ (CRI) 70
- เวลาในการติดสว่าง <0.5 s
- อายุการใช้งานของหลอดไฟไม่น้อยกว่า 5,000 ชั่วโมง

5.5.11 เครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับประเมินผล แบบที่1* (จอขนาดไม่น้อยกว่า 19 นิ้ว)

- มีหน่วยประมวลผลกลาง (CPU)ไม่น้อยกว่า 4 แกนหลัก (4 core) จำนวน 1 หน่วย มีหน่วยความจำแบบ Cache Memory ขนาดไม่น้อยกว่า 6 MB มีความเร็วสัญญาณนาฬิกาพื้นฐานไม่น้อยกว่า 3.0 GHz
- มีหน่วยประมวลผลโดยมีคุณลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือดีกว่า ดังนี้
 - 1) เป็นแผงวงจรเพื่อแสดงภาพแยกจากแผงวงจรหลักที่มีหน่วยความจำ ขนาดไม่น้อยกว่า 2 GB
 - 2) มีหน่วยประมวลผลเพื่อแสดงภาพติดตั้งอยู่ภายในประมวลผลกลาง แบบ Graphics Processing Unit ที่สามารถใช้หน่วยความจำหลักในการแสดงภาพขนาดไม่น้อยกว่า 2 GB หรือ
 - 3) มีหน่วยประมวลผลเพื่อแสดงภาพที่มีความสามารถในการใช้หน่วยความจำหลักในการแสดงภาพขนาดไม่น้อยกว่า 2 GB
- มีหน่วยความจำหลัก (RAM) ชนิด DDR4 หรือดีกว่า มีขนาดไม่น้อยกว่า 4 GB
- มีหน่วยจัดเก็บข้อมูล (Hard Drive) ชนิด SATA หรือ ดีกว่า ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1 TB หรือชนิดSolid State Drive ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 120 GB จำนวน 1 หน่วย
- มี DVD-RW หรือดีกว่า จำนวน 1 หน่วย
- มีช่องเชื่อมต่อระบบเครือข่าย (Network Interface) แบบ 10/100/1000 Base-T หรือดีกว่าจำนวนไม่น้อยกว่า 1 ช่อง
- มีช่องเชื่อมต่อ (Interface) แบบ USB 2.0 หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 3 ช่อง
- มีแป้นพิมพ์และเมาส์
- มีจอภาพแบบ LED หรือดีกว่า มี Contrast Ratio ไม่น้อยกว่า 600 : 1 และมีขนาดไม่น้อยกว่า 19 นิ้ว จำนวน 1 หน่วย

6. ระยะเวลาการทำงาน

ระยะเวลาในการดำเนินการปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหาร อาคารกระทรวงฯ ตามขอบเขตงานและรายละเอียดรูปแบบทั้งหมด ให้แล้วเสร็จภายในระยะ 60 วันนับจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ

7. ระยะเวลาการรับประกัน

ระยะเวลาการรับประกันต้องรับประกันความเสียหายหรือข้อบกพร่องของวัสดุ ที่เกี่ยวข้องกับลักษณะงานทั้งหมด เป็นระยะเวลา 2 ปี นับจากวันที่ได้ตรวจรับงานงวดสุดท้ายเรียบร้อยแล้ว

8. การจ้างงาน

ผู้รับจ้างต้องส่งแผนการทำงานและต้องเข้ามาดำเนินงานภายในระยะเวลา 5 วันทำการ นับจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้างและผู้รับจ้างต้องนำเงินในอัตราร้อยละ 5 (ห้า) ของวงเงินในการจ้าง เพื่อเป็นหลักค้ำประกันในการจ้าง

9. การเบิกจ่ายเงิน

เมื่อดำเนินการปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ห้องเตรียมอาหาร อาคารกระทรวงการต่างประเทศ ถนนศรีอยุธยา แล้วเสร็จครบตามสัญญาพร้อมทำความสะอาดพื้นที่ให้เรียบร้อย ใช้ระยะเวลา 60 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา ผู้ว่าจ้างจะจ่ายเงินค่าจ้างซึ่งรวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้รับจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานถูกต้องและครบถ้วนตามสัญญาจ้าง และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว เป็นจำนวนเงิน 100%

10. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม และส่งข้อเสนอแนะ วิचारณ์ หรือแสดงความเห็น

สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ วิचारณ์ เกี่ยวกับร่างขอบเขตงานนี้ได้ที่ thanyadat@mfa.go.th

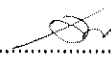
สถานที่ติดต่อ กระทรวงการต่างประเทศ

443 ถนนศรีอยุธยา แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 02 203 5000 ต่อ 16029

โทรสาร 02 643 5323

หมายเหตุ* สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิचारณ์ หรือมีความเห็น ต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะ วิचारณ์ หรือมีความเห็นด้วย

ลงชื่อ.......... ประธานกรรมการ ลงชื่อ.......... กรรมการ ลงชื่อ.......... กรรมการ