



มหาวิทยาลัยนเรศวร
 รับที่..... 02295
 วันที่..... 24 มี.ค. 2568
 เวลา..... 19.51 น.

ที่ จก ๐๕๐๕/กก/๖๑๓

กองส่งเสริมการบริหารวิชาการ
 รับที่..... 0967
 วันที่..... 25 มี.ค. 2568
 เวลา..... 11.0๐ น.

กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน
 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
 ซอยตรีมิตร ถนนพระรามที่ ๔
 แขวงพระโขนง เขตคลองเตย
 กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๑๐

วันที่ ๒๖ มีนาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอเชิญชวนยื่นข้อเสนอเพื่อดำเนินกิจกรรมการพัฒนาร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย (ภาคเหนือ)

① เรียน มหาวิทยาลัยนเรศวร

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายละเอียดพัสดุและการยื่นข้อเสนอโดยวิธีคัดเลือก

ด้วย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม มีความประสงค์จะจ้างการพัฒนาร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย (ภาคเหนือ) โดยวิธีคัดเลือก โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑. รายการพัสดุที่ต้องการจ้าง

รายละเอียดตามเอกสารที่แนบ

๒. วงเงินงบประมาณ ๙,๔๗๕,๐๐๐.๐๐ (เก้าล้านสี่แสนเจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๓. ราคากลาง ๙,๔๗๕,๐๐๐.๐๐ (เก้าล้านสี่แสนเจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๔. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๔.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๔.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๔.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๔.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้จัดงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้จัดงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้จัดงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๔.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๔.๗ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ณ วันที่ได้รับหนังสือเชิญชวน หรือไม่เป็น

- ผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการจ้างโดยวิธีคัดเลือกครั้งนี้
- ๔.๘ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงเอกสารที่ได้ลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง (ถ้ามี)
- ๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีความรู้ทักษะและประสบการณ์ตรงกับขอบเขตของงาน และมีความเข้าใจแนวคิดหลักการวิธีการดำเนินงาน เป้าประสงค์ ผลสัมฤทธิ์ของงานเป็นอย่างดี
- ๔.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงเอกสารที่ได้รับการขึ้นบัญชีเป็นผู้ประกอบการ SMEs กับสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)
- ๔.๑๒ เป็นเป็นหน่วยงานที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเกี่ยวกับซอฟต์แวร์ด้านอาหาร ประกอบกับเป็นหน่วยงานที่มีคุณสมบัติรองรับการรับเงินอุดหนุนเฉพาะกิจจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ตามหลักเกณฑ์การจำแนกงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ โดยสำนักงานงบประมาณ อาทิ
- องค์กรหรือกิจการอันเป็นสาธารณประโยชน์
 - มหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ
 - สถาบันภายใต้เครือข่ายอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
 - มูลนิธิต่าง ๆ เช่น มูลนิธิเพื่อสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ มูลนิธิเพื่อสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม มูลนิธิเพื่อสถาบันการก่อสร้างแห่งประเทศไทย เป็นต้น
- ๔.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้
- ๔.๑๓.๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้พิจารณา ดังนี้
- ๔.๑๓.๑.๑ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย/กฎหมายต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้วของ ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก
- ๔.๑๓.๑.๒ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย/กฎหมายต่างประเทศ ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ดังนี้ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๕ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๑๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียน ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท
- ๔.๑๓.๒ กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมีคุณสมบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๔.๑๓.๑.๑ และ ๔.๑๓.๑.๒ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบ

กิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลาง
ของประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารกลางของประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ
โดยพิจารณาจากยอดเงินรวม ของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงาน
สาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึง
วันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อจากธนาคารไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๔
ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง ทั้งนี้ สำหรับ
ธนาคารภายในประเทศหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อให้เป็นไปตามแบบที่กำหนด
(สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ จำนวน ๒ แผ่น)

๔.๑๓.๓ กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ ข้อ ๔.๑๓.๑.๒ และข้อ ๔.๑๓.๒
มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ ธนาคารแห่งประเทศไทย
กำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารเชิญชวนในระบบจัดซื้อจัดจ้าง
ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) หรือมีหนังสือเชิญชวน จนถึงวันเสนอราคา
๔.๑๓.๔ กรณีตามข้อ ๔.๑๓.๑ - ๔.๑๓.๓ ไม่ใช่บังคับกับกรณีดังต่อไปนี้

(๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ

ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๕๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๕. เกณฑ์การพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอครั้งนี้ จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์
อื่น

กำหนดยื่นข้อเสนอ ในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ ถึง ๑๖.๓๐ ณ ฝ่ายบริหารทั่วไป
ชั้น ๓ กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม อาคารกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (กล้วยน้ำไท)
เลขที่ ๘๖/๖ หมู่ที่ ๕ ซอยตรีมิตร ถนนพระรามที่ ๔ แขวงพระโขนง เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๑๐
และนำเสนองาน ในวันที่ ๒ เมษายน ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ น. เป็นต้นไป โดยนำเสนอานประมาณ ๔๕ นาที
และตอบข้อซักถามประมาณ ๑๕ นาที ณ ห้องประชุมพุดพิชญา อาคารอำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๑
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ทั้งนี้ รายละเอียดพัสดุและการยื่นข้อเสนอปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(นางเกษสุดา ดอนเมือง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๓
ประธานคณะกรรมการซื้อหรือจ้างโดยวิธีคัดเลือก

๒) เรียน อธิการบดี

ด้วย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ขอเชิญมหาวิทยาลัยรัตนนครยื่นข้อเสนอ เพื่อดำเนินกิจกรรมการพัฒนาร้านอาหารเซฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย (ภาคเหนือ) โดยวิธีคัดเลือก วงเงินงบประมาณ 9,475,000 บาท (เก้าล้านสี่แสน เจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน) โดยมีกำหนดยื่นข้อเสนอโครงการฯ ในวันที่ 31 มีนาคม 2568 เวลา 08.30 - 16.30 น. ณ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม นั้น

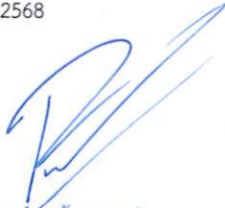
จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และเห็นความชอบของส่งเสริมการบริการ วิชาการ ประชาสัมพันธ์ให้คณะและหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยรัตนนครทราบ ผ่านช่องทางต่าง ๆ ต่อไป



(นางมัทนา ปานมณี)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผน

25 มีนาคม 2568



(นางสาวรัชฎาภรณ์ พริ้วชานา)

รักษาการในตำแหน่งหัวหน้างานจัดการแหล่งทุนบริการวิชาการ

25 มี.ค. 2568



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิษย์ภัณฑ์ แคนลา)

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการกองส่งเสริมการบริการวิชาการ

25 มี.ค. 2568

- กนก
- ขอฝากหนังสือกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
สำนักงานที่ ๑๖๔



๑๖ มี.ค. ๖๘

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรุง สารีรินทร์)

รองอธิการบดีฝ่ายกิจการพิเศษ ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยรัตนนคร

ขอบเขตของงาน

กิจกรรมการพัฒนาร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย (ภาคเหนือ)
ภายใต้ค่าใช้จ่าย ๙.๒ ค่าใช้จ่ายในการพัฒนาร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย
โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

๑. ความเป็นมา

จากนโยบายรัฐบาลที่เร่งผลักดัน Soft Power ให้เป็นนโยบายสำคัญ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว เพิ่มปริมาณการใช้จ่ายโดยอาศัยฐานภาคการท่องเที่ยวที่ประเทศมีความเข้มแข็ง ตลอดจนยกระดับและพัฒนาความสามารถด้านความรู้ ความสามารถ และความคิดสร้างสรรค์ของคนไทยให้สร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู พัฒนาต่อยอดศิลปวัฒนธรรมและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้สามารถต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านการส่งเสริม ๑ ครอบครัว ๑ ทักษะ Soft Power โดยเฉพาะ "อาหาร" ซึ่งเป็น ๑ ใน ๑๑ สาขาเป้าหมายของประเทศไทย ที่มีศักยภาพสูงและโดดเด่น

"อาหารไทย" เป็นที่ยอมรับในระดับสากลมาอย่างยาวนาน เมนูอาหารไทยหลายเมนู อาทิ ต้มยำกุ้ง มีส้มตำ ผัดไทย ได้รับการคัดเลือกและรับรองให้เป็นเมนูดังระดับโลก ขณะที่ในเชิงการท่องเที่ยว อาหารไทย เป็นปัจจัยหนึ่งที่ตั้งจุดนักท่องเที่ยว และเป็นที่ยอมรับทั้งในด้านรสชาติ ความคิดสร้างสรรค์ รวมทั้งมีการใช้วัตถุดิบที่หลากหลายและมีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย นอกจากนี้ ประเทศไทยยังมีมูลค่าการส่งออกอาหารอย่างต่อเนื่อง และสามารถสร้างรายได้เข้าประเทศได้อย่างมหาศาล ดังนั้นเพื่อต่อยอดจุดแข็งของประเทศในการเป็นแหล่งอาหารชั้นนำ ส่งเสริมการเพิ่มศักยภาพระดับท้องถิ่น กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จึงร่วมกับหน่วยงานภาคี เครือข่าย ภายใต้คณะอนุกรรมการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมด้านอาหาร ร่วมกันจัดทำ "กิจกรรมการพัฒนา ร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย" ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ในชุมชน ด้วยการต่อยอดวัฒนธรรมอาหารถิ่นอาหารไทย สำหรับดึงดูดนักท่องเที่ยว ผ่านการยกระดับร้านอาหารชุมชน การนำเสนออาหารยอดนิยม รวมถึงพัฒนาบุคลากร ในชุมชนในการทำธุรกิจร้านอาหารแบบมีอาชีพ ที่สามารถพัฒนาสู่ธุรกิจอื่น ๆ ซึ่งเป็นรากฐานสำหรับการสร้าง ๑ ครอบครัว ๑ ทักษะ Soft Power ตลอดจนให้ความสำคัญกับการปูพื้นฐานและสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนกลายเป็นแหล่งผลิตของอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารพื้นถิ่นได้ ผ่านการยกระดับและสร้างมาตรฐาน ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมของศูนย์ปฏิรูปอุตสาหกรรม (ITC) ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมในอนาคต

นอกจากนี้ กิจกรรมฯ ยังเป็นส่วนหนึ่งของการขับเคลื่อนอุตสาหกรรม Soft Power ไทย ที่ผ่านความเห็นชอบ ตามมติของคณะกรรมการพัฒนาซอฟต์แวร์แห่งชาติ ซึ่งผลการดำเนินงานจะช่วยสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน เกิดการกระจายรายได้ ขยายโอกาสทางธุรกิจให้แก่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว รวมทั้งเป็นการพัฒนาบุคลากรด้านอาหาร สนับสนุนการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจอย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนาศักยภาพร้านอาหารชุมชนให้เกิดเป็นร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย แบบมีอาชีพ สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๒.๒ เพื่อสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนให้มีศักยภาพด้าน Soft Power สู่งการเป็น ๑ ครอบครัว ๑ ทักษะ Soft Power ในอนาคต



กัญญา ไทศรี



๓. ตัวชี้วัดโครงการ

๓.๑ ผลผลิต (Output)

๓.๑.๑ เชิงปริมาณ

จำนวนผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารชุมชน ผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม และบุคลากรในร้านอาหารชุมชน ผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐๐ คน โดยต้องผ่านเกณฑ์การฝึกอบรมปฏิบัติการ ดังนี้:

- เกณฑ์ระยะเวลา ต้องมีระยะเวลาการเข้ารับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของจำนวนชั่วโมงการฝึกอบรมทั้งหมด

- เกณฑ์ความรู้ มีความรู้เพิ่มขึ้นโดยวัดจากคะแนนทดสอบความรู้เมื่อเสร็จสิ้นการฝึกอบรม จำนวนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของจำนวนคะแนนทั้งหมด

๓.๑.๒ เชิงคุณภาพ

- ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของจำนวนผู้ผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

- ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ (โดยใช้แบบประเมินของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม)

๓.๒ ผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารชุมชนที่ได้รับการพัฒนา ร้อยละ ๘๐ มีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐

วิธีวัดผลลัพธ์

- จัดเก็บข้อมูลจากแบบจัดเก็บผลลัพธ์ที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด

๓.๓ ผลสัมฤทธิ์/ผลประโยชน์และความคุ้มค่าของโครงการ

- สร้างอาชีพและรายได้ให้แก่คนในชุมชน

- ส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน ช่วยส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารถิ่น อาหารไทยและการท่องเที่ยวไทย ทำให้สามารถนำรายได้เข้าสู่ชุมชน

- สร้างชื่อเสียงให้กับชุมชนในเรื่องของอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น ทำให้คนในชุมชนเกิดความภาคภูมิใจ การรับรู้ว่าคุณชุมชนแต่ละแห่งมีอาหารยอดเยี่ยมหรือลักษณะทางอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ก็สามารถช่วยสร้างชื่อเสียงและความภาคภูมิใจในชุมชน

- กระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนและนำไปสู่การสร้างเชื่อมั่นกับเศรษฐกิจของประเทศไทยต่อไป

๔. กลุ่มเป้าหมาย

วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ OTOP ผู้ประกอบการชุมชน จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม รวมจำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐๐ คน

๕. พื้นที่ดำเนินงาน

พื้นที่ภาคเหนือ (จังหวัดเชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ลำปาง ลำพูน เชียงราย บ่าน พะเยา แพร่ พิชญโลก ตาก เพชรบูรณ์ สุโขทัย อุตรดิตถ์ พิจิตร กำแพงเพชร นครสวรรค์ อุทัยธานี ชัยนาท ลพบุรี สิงห์บุรี อ่างทอง)

กัญญาพร ทัศน

พรวิภา

๖. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๖.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๖.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๖.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๖.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญา กับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๖.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๖.๗ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ณ วันที่ได้รับหนังสือเชิญชวน หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการจ้างโดยวิธีคัดเลือกครั้งนี้

๖.๘ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๖.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงเอกสารที่โต้ตอบเขียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง (ถ้ามี)

๖.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีความรู้ทักษะและประสบการณ์ตรงกับขอบเขตของงาน และมีความเข้าใจแนวคิดหลักการวิธีการดำเนินงาน เป้าประสงค์ ผลสัมฤทธิ์ของงานเป็นอย่างดี

๖.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงเอกสารที่ได้รับการขึ้นบัญชีเป็นผู้ประกอบการ SMEs กับสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)


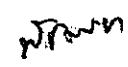


๖.๑๒ เป็นหน่วยงานที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเกี่ยวกับซอฟต์แวร์ร้านอาหาร ประกอบกับเป็นหน่วยงานที่มีคุณสมบัติรองรับการรับเงินอุดหนุนเฉพาะกิจจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ตามหลักเกณฑ์การจ้างแบบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ โดยสำนักงบประมาณ อาทิ

- องค์กรหรือกิจการอันเป็นสาธารณประโยชน์
- มหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ
- สถาบันภายใต้เครือข่ายอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
- มูลนิธิต่าง ๆ เช่น มูลนิธิเพื่อสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ มูลนิธิเพื่อสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม มูลนิธิเพื่อสถาบันการก่อสร้างแห่งประเทศไทย เป็นต้น

๖.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๖.๑๓.๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้พิจารณา ดังนี้

๖.๑๓.๑.๑ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย/กฎหมายต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ของ ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ ซึ่งจะต้องแสดงสำเนาเป็นบวก,

๖.๑๓.๑.๒ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย/กฎหมายต่างประเทศ ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอดังนี้ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๕ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๑๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียน ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๖.๑๓.๒ กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมีคุณสมบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๖.๑๓.๑.๑ และข้อ ๖.๑๓.๑.๒ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางของประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารกลางของประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวม ของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับตั้งวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อจากธนาคารไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๕ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง ทั้งนี้ สำหรับธนาคารภายในประเทศ หนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อให้เป็นไปตามแนบที่กำหนด (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ จำนวน ๒ แผ่น)

๖.๑๓.๓ กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ ตามข้อ ๖.๑๓.๑.๒ และข้อ ๖.๑๓.๒ มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เคยแพร่ประกาศและเอกสารเชิญชวนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) หรือมีหนังสือเชิญชวน จนถึงวันเสนอราคา

๖.๑๓.๔ กรณีตามข้อ ๖.๑๓.๑ - ๖.๑๓.๓ ไม่ใช่มังคับกับกรณีดังต่อไปนี้

(๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติ

ล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๕๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๗. ขอบเขตของงานที่จะดำเนินการจัดจ้าง

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จะจัดจ้างหน่วยงานภายนอกซึ่งมีบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ที่เหมาะสมในการดำเนินกิจกรรมการพัฒนาร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย (ภาคเหนือ) ซึ่งเป็นการพัฒนาร้านอาหารชุมชน ให้เกิดเป็นร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่ภาคเหนือ เป็นการยกระดับองค์ความรู้ในการทำธุรกิจร้านอาหาร ให้สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน รายละเอียดตามขอบเขตของงาน ดังนี้

๗.๑ การเตรียมความพร้อม

๗.๑.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมความพร้อมทีมงานในทุกด้าน โดยระบุรายชื่อผู้รับผิดชอบงานในแต่ละขั้นตอน เบอร์โทรศัพท์ อีเมลที่สามารถติดต่อได้ รวมถึงสรรหาวิทยากร ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์ที่เหมาะสมในการดำเนินกิจกรรมพร้อมประวัติ พร้อมทั้งจัดทำโครงสร้างคณะทำงาน (Organization Chart) ของการบริหารกิจกรรม

๗.๑.๒ ผู้รับจ้างต้องเสนอแนวคิดการพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้และเพิ่มศักยภาพให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารชุมชน โดยใช้ข้อมูลเชิงกายภาพ วิถีชีวิต อัตลักษณ์และวัตถุดิบของชุมชน ประยุกต์ต่อยอดด้วยแนวคิดเชิงสร้างสรรค์ พัฒนาเป็นเมนูอาหารถิ่นอาหารไทย Amazing Thai Taste (เมนูสำหรับนักท่องเที่ยว) เพื่อการนำเสนอเมนูอาหารถิ่นอาหารไทยให้สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติ นำไปสู่



การสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน รวมไปถึงสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนให้มีศักยภาพด้าน Soft Power สูการเป็น ๑ ครอบครัว ๑ ทักษะ Soft Power ในอนาคต

๗.๑.๓ ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำแผนการทำงานกิจกรรมการพัฒนาร้านอาหารเซฟชุมชนอาหารถิ่น อาหารไทย (ภาคเหนือ) ในภาพรวม (Gantt Chart) ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุด ที่แสดงให้เห็นถึงกิจกรรมทั้งหมด วิธีดำเนินงาน ตัวชี้วัด และพื้นที่เป้าหมาย โดยลักษณะกิจกรรมและระยะเวลาในการดำเนินงานมีความครอบคลุม กับวัตถุประสงค์และมีความเหมาะสมกับสถานการณ์ ทั้งนี้ ผู้รับจ้างต้องนำเสนอแผนการดำเนินงานกิจกรรม ต่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา ตามแบบฟอร์ม (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓, ๔ และ ๕) ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้อือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๗.๑.๔ ผู้รับจ้างต้องนำเสนอรายชื่อ Food Blogger หรือ Cooking Blogger และ Influencer ที่มีความน่าเชื่อถือ มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จัก ได้รับการยอมรับจากประชาชนผู้ใช้สื่อออนไลน์ โดยมียอดผู้ติดตามใน ๑ แพลตฟอร์ม เช่น TikTok, Facebook, YouTube, Instagram เป็นต้น จำนวนไม่น้อยกว่า ๘๐,๐๐๐ Followers และมีภาพลักษณ์ที่เหมาะสมกับการนำเสนอร้านอาหารชุมชน

๗.๒ การดำเนินกิจกรรมพัฒนาและฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการร้านอาหารชุมชน

๗.๒.๑ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการออกแบบและจัดทำคลิปหรือกราฟฟิกต่าง ๆ สำหรับใช้ในการประชาสัมพันธ์และรับสมัครร้านอาหารชุมชนเข้าร่วมกิจกรรมในรูปแบบที่เหมาะสม พร้อมทั้งเผยแพร่ให้กับกลุ่มเป้าหมาย ผ่านช่องทางต่าง ๆ ดังนี้

(๑) ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ช่องสื่อออนไลน์ โซเชียลมีเดีย เว็บไซต์ เว็บบอร์ด ที่มีประสิทธิภาพ ในการเข้าถึงจำนวนไม่น้อยกว่า ๕๐ เว็บไซต์หรือสื่อออนไลน์

(๒) ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ช่องทางอื่น ๆ ที่สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ดำเนินการ ทั้งนี้ ผู้รับจ้างต้องออกแบบและจัดทำระบบลงทะเบียนออนไลน์ เพื่อรับสมัครผู้เข้าร่วม โครงการ จำนวน ๑ ระบบ โดยมีรายละเอียดข้อมูลของร้านอาหารและรายละเอียดอื่น ๆ ที่จำเป็นเพื่อเป็นข้อมูล ในการพิจารณาคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย

๗.๒.๒ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการสำรวจและเก็บข้อมูลชุมชนในพื้นที่เป้าหมาย เพื่อจัดทำข้อมูล รายละเอียดเชิงกายภาพ วิถีชีวิต อัตลักษณ์และวิถีชีวิตของชุมชน รวมทั้งแลกเปลี่ยนข้อมูลกับร้านอาหารชุมชน ที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม เพื่อนำมาวิเคราะห์ความพร้อมของบุคลากร สถานที่ และวิถีชีวิตในท้องถิ่นที่จะสามารถ ดำเนินการพัฒนาร้านอาหารชุมชนให้มีคุณภาพ ตามหลักเกณฑ์การคัดเลือกที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๑๕ กลุ่ม

๗.๒.๓ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการจัดประชุม เพื่อคัดเลือกร้านอาหารชุมชนเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง โดยมีรายละเอียด ดังนี้

(๑) เชิญผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานภาครัฐและองค์กรที่เกี่ยวข้อง เช่น สมาคมเซฟ ประเทศไทย สถาบันอาหารไทย หน่วยงานอื่น ๆ เซฟอิสระที่มีชื่อเสียง ผู้แทนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เป็นต้น จำนวนไม่น้อยกว่า ๗ คน ร่วมเป็นคณะกรรมการคัดเลือกร้านอาหารชุมชนเข้าร่วมกิจกรรม จากการศึกษา เก็บข้อมูลชุมชนและร้านอาหารชุมชนที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม (ตามข้อ ๗.๒.๒) ตามหลักเกณฑ์การคัดเลือก ที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด โดยต้องมีร้านอาหารชุมชนที่ผ่านการคัดเลือก จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม

(๒) สรุปผลการคัดเลือกร้านอาหารชุมชน ให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุทราบ และประกาศผลการคัดเลือก ผ่านช่องทาง Online เช่น Website, Facebook เป็นต้น โดยเรียงตามลำดับ คะแนน

ดิฏกาทัน
[Handwritten signatures and marks]

๓.๒.๔ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการร้านอาหารชุมชนที่ผ่านการคัดเลือก ในรูปแบบ Offline ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ ชั่วโมง (จำนวนไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน) จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม (กลุ่มละ ๒ - ๔ คน) จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๑๐๐ คน เพื่อพัฒนาเมนูอาหารเดิมให้เกิดมูลค่าเพิ่ม และเพื่อให้เกิดเป็นร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย ที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น โดยการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาสร้างเอกลักษณ์ที่โดดเด่นรังสรรค์เป็นเมนูอาหารถิ่นอาหารไทย (เมนูสำหรับนักท่องเที่ยว) จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ เมนูต่อกลุ่ม และสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่จากวัตถุดิบท้องถิ่น จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ เมนูต่อกลุ่ม โดยมีรายละเอียด ดังนี้

(๑) ออกแบบหลักสูตร จัดทำกำหนดการ หัวข้อการอบรมที่เพิ่มทักษะและองค์ความรู้ในด้านต่าง ๆ เช่น การคำนวณต้นทุน การพัฒนาเมนูอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การบริหารจัดการของเสีย การบริหารจัดการงานครัว การบริหารจัดการสินค้าคงคลังและวัตถุดิบ มาตรฐานความปลอดภัยและสุขลักษณะที่การตลาด การสร้างแบรนด์ การสร้างเรื่องราว (Storytelling) เทคนิคการถ่ายภาพ การให้คำปรึกษาแนะนำเบื้องต้นเพื่อการพัฒนาเมนูอาหารสู่เชิงพาณิชย์ และการบริหารจัดการร้านอาหาร เป็นต้น

(๒) จัดหาวิทยากร ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้และมีประสบการณ์ในด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาร้านอาหารชุมชน จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ คน ต่อวัน

(๓) จัดเตรียมเอกสารประกอบการฝึกอบรม ในรูปแบบเอกสารสิ่งพิมพ์ สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม และไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ที่สามารถ Download ได้

(๔) จัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ สำหรับการจัดกิจกรรมให้มีความเหมาะสมและเพียงพอต่อผู้เข้าร่วมกิจกรรม

(๕) จัดเตรียมอาหารว่างและเครื่องดื่ม อาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารเย็น สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

(๖) จัดหาสถานที่ฝึกอบรมสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม ที่มีความพร้อมและเหมาะสมต่อการดำเนินกิจกรรม

(๗) รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการเดินทาง พร้อมจัดหาที่พักให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมตามความเหมาะสม โดยพิจารณาถึงประสิทธิภาพของการดำเนินกิจกรรมเป็นสำคัญ

(๘) จัดเก็บข้อมูลผู้เข้าร่วมกิจกรรมและจัดทำเป็นฐานข้อมูลในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ (ไฟล์ Excel, Google Sheet ฯลฯ) ตามแบบฟอร์ม/หัวข้อที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด

(๙) จัดทำแบบทดสอบความรู้ก่อน-หลัง และแบบประเมินความพึงพอใจ สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม ตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด

(๑๐) ให้คำแนะนำผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียนในระบบทะเบียนลูกค้ากระทรวงอุตสาหกรรม (Ministry) ผ่านช่องทาง <https://industry.go.th/> และลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรมในระบบบริการดีพร้อม (DIPROM Services) ผ่านช่องทาง <https://customer.diprom.go.th/> โดยเลือกกิจกรรมการพัฒนาร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย (ภาคเหนือ) และกรอกรูปแบบฟอร์มที่กิจกรรมกำหนดในระบบให้ครบถ้วน พร้อมรวบรวมเอกสารหลักฐานยืนยันการสมัครผ่านช่องทางดังกล่าว

(๑๑) จัดทำตัวชี้วัดมอบให้กับผู้ที่ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรม ตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด

(๑๒) จัดให้มีเจ้าหน้าที่ประสานงาน ติดตามผู้ประกอบการ วิทยากร และดูแลอำนวยความสะดวกการดำเนินกิจกรรมให้มีประสิทธิภาพ

(๑๓) รับผิดชอบค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นทั้งหมดในการดำเนินกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการร้านอาหารชุมชน

๗.๒.๕ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่กลุ่มเป้าหมาย ระยะเวลา ไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อกลุ่ม จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม ในรูปแบบ Onsite และ Online เพื่อเป็นการ ยกกระดับผลิตภัณฑ์อาหารสู่การผลิตเชิงอุตสาหกรรม และเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐาน ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร เช่น มาตรฐาน SAN มาตรฐาน SAN Plus “สถานที่จำหน่ายอาหาร” มาตรฐาน Clean Food Good Taste “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” เป็นต้น โดยจัดทำแผนการให้คำปรึกษาแนะนำ เชิงลึก ดังนี้

(๑) การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่กลุ่มเป้าหมาย ณ สถานที่ประกอบการ จำนวน ไม่น้อยกว่า ๖ ชั่วโมงต่อกลุ่ม จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม และจัดเก็บข้อมูลการให้คำปรึกษาแนะนำ เชิงลึก (Daily Report) ตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด แยกเป็นครั้ง พร้อมลงลายมือชื่อ ผู้เชี่ยวชาญและกลุ่มเป้าหมาย และต้องส่งสำเนารายงานดังกล่าวให้กับกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมกิจกรรมทราบ จึงรายงานการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก (Daily Report) ถือเป็นส่วนหนึ่งของรายงานผลการดำเนินงาน ทั้งนี้ ผู้รับจ้างต้องบันทึกข้อมูลการให้คำปรึกษาแนะนำในระบบที่ปรึกษา Consult-Self-Declare ของกรม ส่งเสริมอุตสาหกรรม (ถ้ามี)

(๒) การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่กลุ่มเป้าหมาย ผ่านระบบ Online Zoom Meeting หรือ Microsoft Teams หรือ Google Meet หรือช่องทางอื่น ๆ ที่เหมาะสม จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๒ ชั่วโมงต่อกลุ่ม จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม พร้อมจัดเก็บข้อมูลการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก (Daily Report) โดยแสดงระยะเวลาการให้คำปรึกษาแนะนำแยกเป็นครั้ง ทั้งนี้ รายงานการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก (Daily Report) เป็นส่วนหนึ่งของรายงานผลการดำเนินงาน

๗.๒.๖ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการคัดเลือก Success Case จากร้านอาหารชุมชนที่ผ่านการ ผูกอบรมเชิงปฏิบัติการร้านอาหารชุมชน จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ กลุ่ม โดยจัดทำเป็นเอกสารตามแบบฟอร์ม ที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด และประกาศผลการคัดเลือก ผ่านช่องทาง Online เช่น Website, Facebook เป็นต้น ทั้งนี้ จะต้องผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุก่อน

๗.๓ การสร้างการรับรู้และสรุปผลการดำเนินกิจกรรม

๗.๓.๑ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการนำเมนูอาหารถิ่นอาหารไทย (เมนูสำหรับนักท่องเที่ยว) ที่ผ่านการพัฒนาจากข้อ ๗.๒.๔ มาประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

(๑) จัดหา Food Blogger หรือ Cooking Blogger ที่มีความน่าเชื่อถือ มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จัก ได้รับการยอมรับจากประชาชนผู้ใช้สื่อออนไลน์ เช่น TikTok, Facebook, YouTube, Instagram เป็นต้น โดยมีผู้ติดตามช่องทางใดช่องทางหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า ๘๐,๐๐๐ Followers และมีภาพลักษณ์ ที่เหมาะสมกับการนำเสนอร้านอาหารชุมชน เพื่อดำเนินการสื่อสารและสร้างการรับรู้ร้านอาหารชุมชน อาหารถิ่นอาหารไทย และเมนูอาหารให้เป็นที่รู้จักโดยการโพสต์เนื้อหาในรูปแบบคลิปวิดีโอ พร้อมจัดทำข้อความ (Caption) และกำหนดแฮชแท็ก (Hashtag) ที่น่าสนใจ รวมถึงการออกแบบหน้าปก (Thumbnail) ให้มีคุณภาพ สวยงาม และเหมาะสมกับเนื้อหาในการเข้าถึงพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมาย เผยแพร่ผ่านช่องทาง สื่อออนไลน์ ของ Food Blogger หรือ Cooking Blogger เช่น TikTok, Facebook, YouTube, Instagram เป็นต้น ความยาวไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาทีต่อคลิป จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๑๐๐ คลิป (๕ คลิปต่อกลุ่ม)

(๒) จัดหา Influencer ที่มีความน่าเชื่อถือ มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จัก ได้รับการยอมรับ จากประชาชนผู้ใช้สื่อออนไลน์ เช่น YouTube, Facebook เป็นต้น โดยมีผู้ติดตามช่องทางใดช่องทางหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า ๘๐,๐๐๐ Followers และมีภาพลักษณ์ที่เหมาะสมกับการนำเสนอร้านอาหารชุมชน เพื่อดำเนินการสื่อสารและสร้างการรับรู้ร้านอาหารชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย และเมนูอาหารให้เป็นที่รู้จัก โดยการโพสต์เนื้อหาในรูปแบบคลิปวิดีโอ รีวิวร้านอาหารชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย ที่เป็น Success Case จากข้อ ๗.๒.๖ ความยาว ๓ - ๕ นาทีต่อคลิป จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๕ คลิป (๑ คลิปต่อกลุ่ม) โดยมีเนื้อหา

กฤตภากรณ์

สื่อถึงการนำวัตถุดิบและเอกลักษณ์ของชุมชนมาสร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารถิ่นอาหารไทย ในรูปแบบการบรรยายเสียงภาษาไทย คำบรรยาย (Sub-Title) ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยออกแบบแนวคิด รูปแบบการนำเสนอ (Mood, Tone and Concept Video) บทวิดิทัศน์ (Script) ตารางการดำเนินงาน (Timeline) โครงร่างการผลิต (Story Board) ที่จะใช้ในการผลิตสื่อวิดิทัศน์ใช้อัตราส่วนภาพ ๑๖:๙ (แนวขอบ) คุณภาพความคมชัดระดับ Full HD (๑๙๒๐x๑๐๘๐p) ๖๐ Fps หรือคุณภาพระดับดีกว่า ในรูปแบบไฟล์วิดิทัศน์นามสกุล .MOV หรือ .MP4 พร้อมทั้งเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ เช่น YouTube Facebook หรือช่องทางอื่น ๆ ของ Influencer.

(๓) จัดทำคลิปวิดิโอสรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ คลิป ความยาวไม่น้อยกว่า ๕ นาที ครอบคลุมการดำเนินงานตลอดกิจกรรมมา ในรูปแบบการบรรยายเสียงภาษาไทย คำบรรยาย (Sub-Title) ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยออกแบบแนวคิด รูปแบบการนำเสนอ (Mood, Tone and Concept Video) บทวิดิทัศน์ (Script) ตารางการดำเนินงาน (Timeline) โครงร่างการผลิต (Story Board) ที่จะใช้ในการผลิตสื่อวิดิโอใช้อัตราส่วนภาพ ๑๖:๙ (แนวขอบ) คุณภาพความคมชัดระดับ Full HD (๑๙๒๐x๑๐๘๐p) ๖๐ Fps หรือคุณภาพระดับดีกว่า ในรูปแบบไฟล์วิดิทัศน์ นามสกุล .MOV หรือ .MP4 พร้อมทั้งเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ที่ได้รับความนิยม อาทิ Facebook YouTube ฯลฯ

(๔) จัดทำป้ายโฆษณา Standee เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารเซฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย ที่แสดงถึงความแตกต่างและความโดดเด่น เช่น ดึงดูดสายตา สร้างการจดจำของลูกค้า เพิ่มการตัดสินใจซื้อ สร้างความอยากรู้อยากลอง เป็นต้น จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ป้ายต่อกลุ่ม จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม โดยคุณสมบัติอย่างน้อยผลิตด้วย PP Board ความหนา ๓ มิลลิเมตร ขนาด ๖๐x๑๒๐ เซนติเมตร หรือขนาดที่สามารถตั้งโชว์ได้ หรือป้ายประชาสัมพันธ์แบบอื่นตามความเหมาะสมของพื้นที่ ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุก่อน

(๕) จัดทำรูปเล่มสรุปผลการดำเนินงานกิจกรรมในภาพรวมทั้งหมด โดยต้องประกอบด้วย ข้อมูลอย่างน้อยประกอบด้วย ความเป็นมา วัตถุประสงค์ กลุ่มเป้าหมาย กิจกรรมที่ดำเนินการ ผลการดำเนินงาน หรือภาพประกอบในรูปแบบที่เหมาะสม จัดพิมพ์จำนวนไม่น้อยกว่า ๔๕๐ เล่ม ขนาด A4 พิมพ์ ๔ สี ตลอดทั้งเล่ม รูปแบบ ๒ ภาษา (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ) ปกกระดาษ ความหนาไม่น้อยกว่า ๒๖๐ กรัม เนื้อในกระดาษ ความหนาไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม และในรูปแบบ Electronic Book (E-Book) ที่สามารถ Download ได้

๗.๓.๒ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการออกแบบและจัดทำคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานสำหรับร้านอาหารชุมชน (Standard Operation Practice Menu : SOP Menu) ซึ่งเป็นคู่มือที่จะเป็นแนวทางเพื่อพัฒนาร้านอาหารชุมชนให้มีความเป็นมืออาชีพ จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ เล่ม (ไม่น้อยกว่า ๖ เล่ม ต่อกลุ่ม)

๗.๓.๓ ผู้รับจ้างจะต้องจัดเก็บและบันทึกข้อมูลผู้เข้าร่วมกิจกรรม ความพึงพอใจ ผลลัพธ์ และอื่น ๆ ตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด รวมถึงต้องบันทึกข้อมูลและส่งผลงานแต่ละรายงาน รายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ จัดเก็บในระบบฐานข้อมูลของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม หรือระบบอื่น ๆ ตามที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด (ถ้ามี)

๗.๓.๔ ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม ในภาพรวมทั้งหมดประกอบด้วย การดำเนินงานที่แสดงถึงรายละเอียดการดำเนินงานทุกขั้นตอนตามขอบเขตของงาน ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดกิจกรรม ประกอบด้วย รูปภาพผลิตภัณฑ์และรายได้ ทั้งก่อนและหลังเข้าร่วมกิจกรรม ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ/มูลค่าทางเศรษฐกิจของกิจกรรม รวมถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานพร้อมข้อเสนอแนะเพื่อใช้ในการปรับปรุงการดำเนินงานในอนาคต ตลอดจนเอกสารประกอบต่าง ๆ ตามที่ระบุในการดำเนินงาน และจัดทำบทสรุปสำหรับผู้บริหาร (Executive Summary) พร้อมภาพประกอบในรูปแบบที่เหมาะสม

กตฤภา ไทศรี

๘. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาดำเนินการทั้งสิ้น ๑๕๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๙. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติที่เหมาะสมตามเกณฑ์ที่กำหนด รวมถึงมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ และมีประสบการณ์ในด้านต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับกิจกรรม ซึ่งคณะกรรมการฯ จะพิจารณาจากเอกสารประกอบการยื่นข้อเสนอ โดยใช้หลักเกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์อื่น ดังนี้

๙.๑ เอกสารหลักฐานข้อเสนอทางด้านเทคนิค หรือข้อเสนออื่น ๆ และเอกสารประกอบการยื่นข้อเสนออื่น ได้แก่ เอกสารคุณสมบัติของผู้รับจ้าง รายละเอียดแผนการดำเนินงาน รวมถึงการนำเสนอรายละเอียด และการตอบคำถามที่ชัดเจน หรือเอกสารอื่น (ถ้ามี) โดยคณะกรรมการซื้อหรือจ้างโดยวิธีคัดเลือก จะพิจารณาให้คะแนนในข้อนี้ คิดเป็นร้อยละ ๘๐ (๘๐ คะแนน) ดังนี้

ลำดับ	หลักเกณฑ์การพิจารณาด้านเทคนิค	คะแนน
๑	ข้อเสนอการดำเนินงานครบถ้วนตามขอบเขตการดำเนินงาน และแผนการดำเนินงานอย่างละเอียดซึ่งมีความเป็นไปได้ในการดำเนินงาน	(เต็ม ๒๕)
	มีการวางแผนการดำเนินการ และรูปแบบในการดำเนินงานในภาพรวม พร้อมทั้งการกำหนดจัดทำแผนผังภาพรวม ซึ่งมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ของการดำเนินกิจกรรมที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนดอย่างชัดเจนและครบถ้วนสมบูรณ์	๒๕
	มีการวางแผนการดำเนินการ และรูปแบบในการดำเนินงานในภาพรวม พร้อมทั้งการกำหนดจัดทำแผนผังภาพรวม ซึ่งมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ของการดำเนินกิจกรรมที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนดชัดเจนแต่ไม่ครบถ้วนสมบูรณ์	๑๕
	มีการวางแผนการดำเนินการ และรูปแบบในการดำเนินงานในภาพรวม พร้อมทั้งการกำหนดจัดทำแผนผังภาพรวม ซึ่งมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ของการดำเนินกิจกรรมที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนดไม่ชัดเจนและไม่ครบถ้วนสมบูรณ์	๑๐
	มีการวางแผนการดำเนินการ และรูปแบบในการดำเนินงานในภาพรวม พร้อมทั้งการกำหนดจัดทำแผนผังภาพรวม แต่ไม่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ของการดำเนินกิจกรรมที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด ไม่ครบถ้วนสมบูรณ์	๕
๒	แนวคิด วิธีการ รายละเอียดเนื้อหาการให้บริการในแต่ละกิจกรรม รวมทั้งตัวชี้วัดความสำเร็จที่เกิดขึ้น	(เต็ม ๒๐)
	กำหนดแนวคิด วิธีการ รายละเอียดเนื้อหาการให้บริการในแต่ละกิจกรรม รวมทั้งตัวชี้วัดความสำเร็จที่เกิดขึ้น โดดเด่น ชัดเจน ครบถ้วนทุกประเด็น	๒๐
	กำหนดแนวคิด วิธีการ รายละเอียดเนื้อหาการให้บริการในแต่ละกิจกรรม รวมทั้งตัวชี้วัดความสำเร็จที่เกิดขึ้น ชัดเจน และครบถ้วนทุกประเด็น	๑๕
	กำหนดแนวคิด วิธีการ รายละเอียดเนื้อหาการให้บริการในแต่ละกิจกรรม รวมทั้งตัวชี้วัดความสำเร็จที่เกิดขึ้น ชัดเจน แต่ไม่ครบถ้วนทุกประเด็น	๑๐
	กำหนดแนวคิด วิธีการ รายละเอียดเนื้อหาการให้บริการในแต่ละกิจกรรม รวมทั้งตัวชี้วัดความสำเร็จที่เกิดขึ้น ไม่ชัดเจน และไม่ครบถ้วนทุกประเด็น	๕

กัญญาธานี

พจน

๒

ลำดับ	หลักเกณฑ์การพิจารณาด้านเทคนิค	คะแนน
๓	คุณสมบัติของวิทยากรและผู้เชี่ยวชาญที่แสดงให้เห็นถึงความสามารถและความเชี่ยวชาญในการให้บริการในแต่ละกิจกรรมที่จะก่อให้เกิดผลลัพธ์และบรรลุตัวชี้วัดความสำเร็จของกิจกรรม	๓๕
๓.๑	คุณวุฒิวิทยากรและผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาร้านอาหารชุมชน อาทิ คหกรรม วิศวกรรมอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมการเกษตร เทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	(เต็ม ๑๕)
	วิทยากรและผู้เชี่ยวชาญทั้งหมดมีวุฒิปริญญาตรีขึ้นไปไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐	๑๕
	วิทยากรและผู้เชี่ยวชาญทั้งหมดมีวุฒิปริญญาตรีขึ้นไปน้อยกว่าร้อยละ ๕๐	๑๐
๓.๒	จำนวนของวิทยากรและผู้เชี่ยวชาญ	(เต็ม ๕)
	มีจำนวนวิทยากรและผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญ สำหรับดำเนินงานกิจกรรม จำนวนมากกว่า ๑๐ คน	๕
	มีจำนวนวิทยากรและผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ ความสามารถและความเชี่ยวชาญ สำหรับดำเนินงานกิจกรรม จำนวน ๗ - ๑๐ คน	๓
	มีจำนวนวิทยากรและผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ ความสามารถและความเชี่ยวชาญ สำหรับดำเนินงานกิจกรรมมี จำนวนน้อยกว่า ๗ คน	๑
๓.๓	ความเชี่ยวชาญ/ประสบการณ์ของวิทยากรและผู้เชี่ยวชาญ	(เต็ม ๑๕)
	วิทยากรและผู้เชี่ยวชาญมีประสบการณ์และผลงานที่แสดงให้เห็นถึงความสามารถและความเชี่ยวชาญในการให้บริการในงานลักษณะเดียวกันมากกว่า ๕ ปี จำนวนมากกว่า ๑๐ คน	๑๕
	วิทยากรและผู้เชี่ยวชาญมีประสบการณ์และผลงานที่แสดงให้เห็นถึงความสามารถและความเชี่ยวชาญในการให้บริการในงานลักษณะเดียวกันมากกว่า ๕ ปี จำนวน ๗ - ๑๐ คน	๑๐
	วิทยากรและผู้เชี่ยวชาญมีประสบการณ์และผลงานที่แสดงให้เห็นถึงความสามารถและความเชี่ยวชาญในการให้บริการในงานลักษณะเดียวกันมากกว่า ๕ ปี จำนวนน้อยกว่า ๗ คน	๕
รวม		๘๐

ทั้งนี้ คณะกรรมการฯ จะพิจารณาข้อเสนอด้านเทคนิค ของผู้ยื่นข้อเสนอทุกรายที่ผ่านการตรวจสอบคุณสมบัติแล้ว และทำการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอด้านเทคนิคและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ (ข้อเสนอด้านเทคนิคหรือข้อเสนออื่น ๆ) โดยการนำเสนองานจากคะแนนเต็ม ๘๐ คะแนน

๔.๒ เอกสารหลักฐานการยื่นข้อเสนอด้านราคา มีราคาที่เหมาะสมและสอดคล้องกับกิจกรรม และไม่เกินวงเงินที่กำหนด เป็นตัวแปรหลักประเภทบังคับ คิดเป็นร้อยละ ๒๐ (๒๐ คะแนน)

๔.๓ คณะกรรมการฯ จะพิจารณาจากข้อเสนอด้านเทคนิคและข้อเสนออื่น ๆ ของผู้ยื่นข้อเสนอทุกรายที่ผ่านการตรวจสอบคุณสมบัติแล้ว และทำการพิจารณาคุณภาพและคุณสมบัติ (ข้อเสนอด้านเทคนิคหรือข้อเสนออื่น) โดยวิธีการนำเสนอผลงาน หลังจากนั้นคณะกรรมการฯ จะนำคะแนนทั้ง ๒ ส่วนมารวมกันพร้อมหาค่าเฉลี่ย โดยผู้ที่ได้รับคะแนนสูงสุดจะเป็นผู้ได้รับคัดเลือกให้ดำเนินการกิจกรรมต่อไป

๔.๔ ในกรณีที่ไม่มีผู้ยื่นข้อเสนอที่สามารถคัดเลือกผู้ดำเนินการที่มีคุณสมบัติและราคาที่เหมาะสมได้กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ขอสงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกการจัดจ้าง ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่ายใด ๆ ทั้งสิ้นไม่ได้

ศุภกานต์

๙.๕ กรณีมีเหตุที่ไม่สามารถดำเนินการจัดจ้างได้ตามกรอบระยะเวลาของขอบเขตของงานที่กำหนดไว้
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมขอสงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกการคัดเลือกดังกล่าว

๙.๖ ในกรณีที่มิได้ผ่านเกณฑ์เพียงรายเดียวให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการซื้อหรือจ้างโดยวิธี
คัดเลือก ที่จะพิจารณาแล้วเห็นว่ามีความเหมาะสมและเป็นประโยชน์สูงสุดต่อพวงราชการ โดยไม่จำเป็นต้องเป็นผู้
เสนอราคาต่ำสุด แต่ทั้งนี้จะต้องอยู่ในวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร

๑๐. การยื่นข้อเสนอ.

รายละเอียดในหัวข้อนี้ถือเป็นสาระสำคัญ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกิจกรรมตามระเบียบการเสนอ
ในข้อ ๑๐ นี้ อย่างเคร่งครัด คณะกรรมการซื้อหรือจ้างโดยวิธีคัดเลือกสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอที่ไม่ครบถ้วน
และไม่เป็นไปตามระเบียบการเสนอนี้

๑๐.๑ องค์การหรือกิจการอื่นเป็นสาธารณประโยชน์ ให้ยื่นสำเนาใบสำคัญแสดงการรับรองเป็นองค์การ
สาธารณประโยชน์ รายชื่อคณะกรรมการของมูลนิธิ สมาคมหรือองค์การภาคเอกชน หนังสือมอบอำนาจ
และเอกสารสำคัญของหน่วยงานฯ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

๑๐.๒ มหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ ให้ยื่นสำเนาเอกสารจัดตั้งมหาวิทยาลัยฯ พรบ.ที่เกี่ยวข้อง สำเนา
บัตรประจำตัวผู้เสียภาษีอากร หนังสือมอบอำนาจและเอกสารสำคัญของมหาวิทยาลัยฯ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

๑๐.๓ สถาบันภายใต้เครือข่ายอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ ให้ยื่นสำเนาหนังสือจัดตั้งอุตสาหกรรมพัฒนา
มูลนิธิ สำเนาแต่งตั้งผู้มีอำนาจ สำเนาบัตรประชาชนผู้เสียภาษี หนังสือมอบอำนาจและเอกสารสำคัญของหน่วยงานฯ
พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

๑๐.๔ มูลนิธิต่าง ๆ เช่น มูลนิธิเพื่อสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ มูลนิธิเพื่อสถาบันพัฒนาวิสาหกิจ
ขนาดกลางและขนาดย่อม มูลนิธิเพื่อสถาบันการก่อสร้างแห่งประเทศไทย เป็นต้น ให้ยื่นสำเนาหนังสือจัดตั้งมูลนิธิ
สำเนาแต่งตั้งผู้มีอำนาจ สำเนาบัตรประชาชนผู้เสียภาษี หนังสือมอบอำนาจและเอกสารสำคัญของหน่วยงานฯ
พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

๑๐.๕ เอกสารข้อเสนอด้านเทคนิคที่นำเสนอรายละเอียดการดำเนินงาน ประกอบด้วย

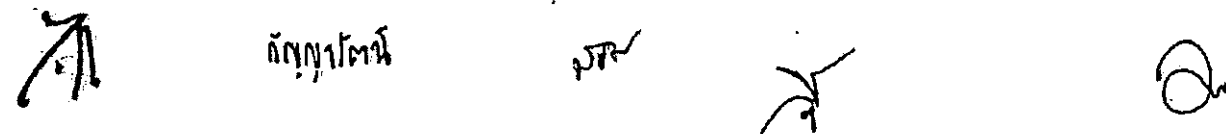
- ๑) รายละเอียดแนวทาง/วิธีการ/เทคนิคการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุเป้าหมายของกิจกรรม
- ๒) แผนปฏิบัติงานตามข้อกำหนดขอบเขตของงาน และกำหนดระยะเวลาในการดำเนินงาน
แต่ละขั้นตอนที่ต้องใช้ในการดำเนินการในลักษณะเป็นตารางเวลากับงานให้มีความสัมพันธ์กันพร้อมคำอธิบายประกอบ
- ๓) ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถเสนอข้อเสนอเพิ่มเติมอื่นๆ ที่นอกเหนือจากที่ระบุไว้ในข้อกำหนด
ขอบเขตของงานที่เห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมได้
- ๔) เอกสารที่แสดงถึงผลงานที่เกี่ยวข้อง และ/หรือเกียรติบัตร ประกาศนียบัตรที่ได้รับ

๑๐.๖ เอกสารข้อเสนอด้านราคา

๑๐.๗ เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ ได้แก่

- สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มีอำนาจลงนาม
- สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)
- สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ภ.พ.๒๐) (ถ้ามี)
- ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- กรณีผู้ที่ผู้มีอำนาจมอบอำนาจให้บุคคลอื่นดำเนินการแทน ให้มีหนังสือมอบอำนาจ
ซึ่งปิดอากรแสตมป์ให้ถูกต้องครบถ้วนตามกฎหมาย พร้อมแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจ
และผู้รับมอบอำนาจ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง



ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอเอกสารหลักฐานพร้อมทั้งเสนอราคา สามารถจัดทำหนังสือส่ง
ข้อเสนอโครงการ จำหน่ายของถึงประธานคณะกรรมการซื้อหรือจ้างโดยวิธีคัดเลือก กิจกรรมการพัฒนา
ร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย (ภาคเหนือ) และยื่นข้อเสนอ ณ ฝ่ายบริหารทั่วไป ชั้น ๓
กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม อาคารกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (ถลวยน้ำไท)
๘๖/๖ หมู่ ๕ ถนนพระรามที่ ๔ ซอยตรีมิตร แขวงพระโขนง เขตคลองเตย กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐

โดยให้ยื่นข้อเสนอแบ่งการยื่นของเสนองานออกเป็น ๓ ส่วน ดังนี้

- (๑) ของเอกสารแสดงคุณสมบัติของผู้รับจ้าง จำนวน ๑ ชุด
- (๒) ของข้อเสนอด้านเทคนิค จำนวน ๘ ชุด
- (๓) ของข้อเสนอด้ยราคา (Price Proposal) จำนวน ๑ ชุด

๑๐.๘ การนำเสนอบริษัทโครงการ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำมาเสนองานต่อคณะกรรมการซื้อหรือจ้าง
โดยวิธีคัดเลือก ตามวัน เวลา สถานที่ และช่องทางตามที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด

๑๑. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

๘,๔๗๕,๐๐๐ บาท (เก้าล้านสี่แสนเจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๑๒. งวดงานและการจ่ายเงิน

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กำหนดการส่งมอบงานเพื่อขอเบิกจ่ายงบประมาณในแต่ละงวดนั้น ผู้รับจ้าง
ต้องจัดส่งรายงานสรุปผลการดำเนินงานแก่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โดยจัดทำเป็นรูปเล่ม (Hardcopy)
จำนวน ๘ ชุด พร้อมสำเนารายงานเป็นไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ (Softcopy) ให้ใส่ซองพลาสติกใส แยกเป็นชุด และ
เขียนชื่อกิจกรรมกำกับไว้ในซองส่งมอบงานแต่ละงวด จำนวน ๘ ชุด และส่งให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ
พิจารณาอนุมัติจ่ายเงินตามงวดต่อไป โดยกำหนดระยะเวลาการรายงานผลการดำเนินงานและการส่งมอบงาน
แบ่งออกเป็น ๓ งวด ดังนี้

๑๒.๑ การส่งงานงวดที่ ๑ เบิกจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๑๕ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๔๕ วัน นับถัด
จากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการเสร็จสิ้นในการดำเนินงานและส่งมอบงานตามขอบเขต
ของงานที่จะดำเนินการจัดจ้างในข้อ ๗.๑.๑ - ๗.๑.๓ จัดส่งเป็นรายงานเบื้องต้น (Inception Report)
และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้พิจารณาตรวจรับแล้วเป็นไปตามสัญญาจ้างทุกประการ โดยมีรายละเอียด
การดำเนินงาน ดังนี้

๑๒.๑.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมความพร้อมทีมงานในทุกด้าน โดยระบุรายชื่อผู้รับผิดชอบ
งาน ในแต่ละขั้นตอน เบอร์โทรศัพท์ อีเมลที่สามารถติดต่อได้ รวมถึงสรรหาวิทยากร ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้
ความสามารถและประสบการณ์ที่เหมาะสมในการดำเนินกิจกรรมพร้อมประวัติ พร้อมทั้งจัดทำโครงสร้าง
คณะทำงาน (Organization Chart) ของการบริหารกิจกรรม

๑๒.๑.๒ ผู้รับจ้างต้องเสนอแนวคิดการพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้และเพิ่มศักยภาพให้กับ
ผู้ประกอบการร้านอาหารชุมชน โดยใช้ข้อมูลเชิงกายภาพ วิถีชีวิต อัตลักษณ์และวัตถุดิบของชุมชน ประยุกต์
ต่อยอดด้วยแนวคิดเชิงสร้างสรรค์ พัฒนาเป็นเมนูอาหารถิ่นอาหารไทย Amazing Thai Taste (เมนูสำหรับ
นักท่องเที่ยว) เพื่อการนำเสนอเมนูอาหารถิ่นอาหารไทยให้สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติ นำไปสู่
การสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน รวมไปถึงสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนให้มีศักยภาพ
ด้าน Soft Power สู่การเป็น ๑.ครบครัว ๑.ทักษะ Soft Power ในอนาคต

๑๒.๑.๓ ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำแผนการทำงานกิจกรรมการพัฒนาร้านอาหารเชฟชุมชนอาหาร
ถิ่น อาหารไทย (ภาคเหนือ) ในภาพรวม (Gantt Chart) ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุด ที่แสดงให้เห็นถึงกิจกรรมทั้งหมด
วิธีดำเนินงาน ตัวชี้วัด และพื้นที่เป้าหมาย โดยลักษณะกิจกรรมและระยะเวลาในการดำเนินงานมีความครอบคลุม
กับวัตถุประสงค์และมีความเหมาะสมกับสถานการณ์ ทั้งนี้ ผู้รับจ้างต้องนำส่งแผนการดำเนินงาน



ต่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา ตามแบบฟอร์ม (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓, ๔ และ ๕) ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๑๒.๑.๔ ผู้รับจ้างจะต้องนำเสนอรายชื่อ Food Blogger หรือ Cooking Blogger และ Influencer ที่มีความน่าเชื่อถือ มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จัก ได้รับการยอมรับจากประชาชนผู้ใช้สื่อออนไลน์ โดยมียอดผู้ติดตามใน ๑ แพลตฟอร์ม เช่น TikTok, Facebook, YouTube, Instagram เป็นต้น จำนวนไม่น้อยกว่า ๕๐,๐๐๐ Followers และมีภาพลักษณ์ที่เหมาะสมกับการนำเสนอร้านอาหารชุมชน

๑๒.๑.๕ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการออกแบบและจัดทำคลิปหรือกราฟิกต่าง ๆ สำหรับใช้ในการประชาสัมพันธ์และรับสมัครร้านอาหารชุมชนเข้าร่วมกิจกรรมในรูปแบบที่เหมาะสม พร้อมทั้งเผยแพร่ให้กับกลุ่มเป้าหมาย ผ่านช่องทางต่าง ๆ ดังนี้

(๑) ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ช่องสื่อออนไลน์ โซเชียลมีเดีย เว็บไซต์ เว็บบอร์ด ที่มีประสิทธิภาพในการเข้าถึงจำนวนไม่น้อยกว่า ๕๐ เว็บไซต์หรือสื่อออนไลน์

(๒) ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ช่องทางอื่น ๆ ที่สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ดำเนินการ

ทั้งนี้ ผู้รับจ้างต้องออกแบบและจัดทำระบบลงทะเบียนออนไลน์ เพื่อรับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑ ระบบ โดยมีรายละเอียดข้อมูลของร้านอาหารและรายละเอียดอื่น ๆ ที่จำเป็นเพื่อเป็นข้อมูลในการพิจารณาคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย

๑๒.๑.๖ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการสำรวจและเก็บข้อมูลชุมชนในพื้นที่เป้าหมาย เพื่อจัดทำข้อมูลรายละเอียดเชิงกายภาพ วิถีชีวิต อัตลักษณ์และวิถีคิดของชุมชน รวมทั้งแลกเปลี่ยนข้อมูลกับร้านอาหารชุมชนที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม เพื่อนำมาวิเคราะห์ความพร้อมของบุคลากร สถานที่ และวัตถุดิบในท้องถิ่นที่จะสามารถดำเนินการพัฒนาร้านอาหารชุมชนให้มีคุณภาพ ตามหลักเกณฑ์การคัดเลือกที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๓๕ กลุ่ม

๑๒.๑.๗ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการจัดประชุม เพื่อคัดเลือกร้านอาหารชุมชนเข้าร่วมกิจกรรม จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง โดยมีรายละเอียด ดังนี้

(๑) เชิญผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานภาครัฐและองค์กรที่เกี่ยวข้อง เช่น สมาคมเชฟประเทศไทย สถาบันการอาหารไทย หน่วยงานอื่น ๆ เชฟอิสระที่มีชื่อเสียง ผู้แทนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เป็นต้น จำนวนไม่น้อยกว่า ๗ คน ร่วมเป็นคณะกรรมการคัดเลือกร้านอาหารชุมชนเข้าร่วมกิจกรรม จากการสำรวจเก็บข้อมูลชุมชนและร้านอาหารชุมชนที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม (ตามข้อ ๗.๒.๖) ตามหลักเกณฑ์การคัดเลือกที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด โดยต้องมีร้านอาหารชุมชนที่ผ่านการคัดเลือก จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม

(๒) สรุปผลการคัดเลือกร้านอาหารชุมชน ให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุทราบ และประกาศผลการคัดเลือก ผ่านช่องทาง Online เช่น Website, Facebook เป็นต้น โดยเรียงตามลำดับคะแนน

๑๒.๒ การส่งงานงวดที่ ๒ เบิกจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๔๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๑๕๐ วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการเสร็จสิ้นในการดำเนินงานและส่งมอบงานตามขอบเขตของงานที่จะดำเนินการจัดจ้างในข้อ ๗.๒.๕ - ๗.๒.๖ จัดส่งเป็นรายงานความคืบหน้า (Progress Report) และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้พิจารณาตรวจรับแล้วเป็นไปตามสัญญาจ้างทุกประการ โดยมีรายละเอียดการดำเนินงาน ดังนี้

๑๒.๒.๑ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการร้านอาหารชุมชนที่ผ่านการคัดเลือก ในรูปแบบ Offline ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒๐ ชั่วโมง (จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐ วัน) จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม (กลุ่มละ ๒ - ๔ คน) จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๑๐๐ คน เพื่อพัฒนาเมนูอาหารเดิมให้เกิดมูลค่าเพิ่ม



และเพื่อให้เกิดเป็นร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย ที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น โดยการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาสร้างเอกลักษณ์ที่โดดเด่นรังสรรค์เป็นเมนูอาหารถิ่นอาหารไทย (เมนูสำหรับนักท่องเที่ยว) จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ เมนูต่อกลุ่ม และสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่จากวัตถุดิบท้องถิ่น จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ เมนูต่อกลุ่ม โดยมีรายละเอียด ดังนี้

(๑) ออกแบบหลักสูตร จัดทำกำหนดการ หัวข้อการอบรมที่เพิ่มทักษะและองค์ความรู้ในด้านต่าง ๆ เช่น การคำนวณต้นทุน การพัฒนาเมนูอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การบริหารจัดการของเสีย การบริหารจัดการงานครัว การบริหารจัดการสินค้าคงคลังและวัตถุดิบ มาตรฐานความปลอดภัยและสุขลักษณะที่ดี การตลาด การสร้างแบรนด์ การสร้างเรื่องราว (Storytelling) เทคนิคการถ่ายภาพ การให้คำปรึกษาแนะนำเบื้องต้นเพื่อการพัฒนาเมนูอาหารสู่เชิงพาณิชย์ และการบริหารจัดการร้านอาหาร เป็นต้น

(๒) จัดหาวิทยากร ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้และมีประสบการณ์ในด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาร้านอาหารชุมชน จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ คน ต่อวัน

(๓) จัดเตรียมเอกสารประกอบการฝึกอบรม ในรูปแบบเอกสารสิ่งพิมพ์ สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม และไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ที่สามารถ Download ได้

(๔) จัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ สำหรับการดำเนินกิจกรรมให้มีความเหมาะสมและเพียงพอต่อผู้เข้าร่วมกิจกรรม

(๕) จัดเตรียมอาหารว่างและเครื่องดื่ม อาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารเย็นสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

(๖) จัดหาสถานที่ฝึกอบรมสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม ที่มีความพร้อมและเหมาะสมต่อการดำเนินกิจกรรม

(๗) รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการเดินทาง พร้อมจัดหาที่พักให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมตามความเหมาะสม โดยพิจารณาถึงประสิทธิภาพของการดำเนินกิจกรรมเป็นสำคัญ

(๘) จัดเก็บข้อมูลผู้เข้าร่วมกิจกรรมและจัดทำเป็นฐานข้อมูลในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ (ไฟล์ Excel, Google Sheet ฯลฯ) ตามแบบฟอร์ม/หัวข้อที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด

(๙) จัดทำแบบทดสอบความรู้ก่อน-หลัง และแบบประเมินความพึงพอใจ สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม พร้อมทั้งจัดเก็บข้อมูลตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด

(๑๐) ให้คำแนะนำผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียนในระบบทะเบียนลูกค้ากระทรวงอุตสาหกรรม (i-Industry) ผ่านช่องทาง <https://iindustry.go.th/> และลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรมในระบบบริการดีพร้อม (DIPROM Services) ผ่านช่องทาง <https://customer.diprom.go.th/> โดยเลือกกิจกรรมการพัฒนาร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย (ภาคเหนือ) และกรอกแบบฟอร์มที่กิจกรรมกำหนดในระบบให้ครบถ้วน พร้อมรวบรวมเอกสารหลักฐานยืนยันการสมัครผ่านช่องทางดังกล่าว

(๑๑) จัดทำคู่มือมอบให้กับผู้ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรม ตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด

(๑๒) จัดให้มีเจ้าหน้าที่ประสานงาน ติดตามผู้ประกอบการ วิทยากร และดูแลอำนวยความสะดวกการดำเนินกิจกรรมให้มีประสิทธิภาพ

(๑๓) รับผิดชอบค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นทั้งหมดในการดำเนินกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการร้านอาหารชุมชน

๑๒.๒.๒ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่กลุ่มเป้าหมาย ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๘ ชั่วโมงต่อกลุ่ม จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม ในรูปแบบ Onsite และ Online เพื่อเป็นการยกระดับผลิตภัณ์อาหารสู่การผลิตเชิงอุตสาหกรรม และเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร เช่น มาตรฐาน SAN มาตรฐาน SAN Plus "สถานที่จำหน่ายอาหาร" มาตรฐาน

ศก. กุา โตนี

Clean Food Good Taste “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” เป็นต้น โดยจัดทำแผนการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก ดังนี้

(๑) การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่กลุ่มเป้าหมาย ณ สถานที่ประกอบการ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ชั่วโมงต่อกลุ่ม จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม และจัดเก็บข้อมูลการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก (Daily Report) ตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด แยกเป็นครั้ง พร้อมลงลายมือชื่อผู้เชี่ยวชาญและกลุ่มเป้าหมาย และต้องส่งสำเนารายงานดังกล่าวให้กับกลุ่มเป้าหมายที่เกี่ยวข้องทันที ซึ่งรายงานการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก (Daily Report) ถือเป็นส่วนหนึ่งของรายงานผลการดำเนินงาน ทั้งนี้ ผู้รับจ้างต้องบันทึกข้อมูลการให้คำปรึกษาแนะนำในระบบที่ปรึกษา Consult Self-Declare ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (ถ้ามี)

(๒) การให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่กลุ่มเป้าหมาย ผ่านระบบ Online Zoom Meeting หรือ Microsoft Teams หรือ Google Meet หรือช่องทางอื่น ๆ ที่เหมาะสม จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๒ ชั่วโมงต่อกลุ่ม จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม พร้อมจัดเก็บข้อมูลการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก (Daily Report) โดยแสดงระยะเวลาการให้คำปรึกษาแนะนำแยกเป็นครั้ง ทั้งนี้ รายงานการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก (Daily Report) เป็นส่วนหนึ่งของรายงานผลการดำเนินงาน

๓.๒.๓ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการคัดเลือก Success Case จากร้านอาหารชุมชนที่ผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการร้านอาหารชุมชน จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ กลุ่ม โดยจัดทำเป็นเอกสารตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด และประกาศผลการคัดเลือก ผ่านช่องทาง Online เช่น Website, Facebook เป็นต้น ทั้งนี้ จะต้องผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุก่อน

๓.๒.๓ การส่งงานงวดที่ ๓ เบิกจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๔๕ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๑๕๐ วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการเสร็จสิ้นในการดำเนินงานและส่งมอบงานตามขอบเขตของงานที่จะดำเนินการจัดจ้างในข้อ ๓.๒.๑ - ๓.๒.๔ จัดส่งเป็นรายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้พิจารณาตรวจรับแล้วเป็นไปตามสัญญาจ้างทุกประการ โดยมีรายละเอียดการดำเนินงาน ดังนี้

๓.๒.๓.๑ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการนำเสนออาหารถิ่นอาหารไทย (เมนูสำหรับนักท่องเที่ยว) ที่ผ่านการพัฒนาจากข้อ ๓.๒.๔ มาประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

(๑) จัดทำ Food Blogger หรือ Cooking Blogger ที่มีความน่าเชื่อถือ มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จัก ได้รับการยอมรับจากประชาชนผู้ใช้สื่อออนไลน์ เช่น TikTok, Facebook, YouTube, Instagram เป็นต้น โดยมีผู้ติดตามช่องทางใดช่องทางหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า ๕๐,๐๐๐ Followers และมีภาพลักษณ์ที่เหมาะสมกับการนำเสนอร้านอาหารชุมชน เพื่อดำเนินการสื่อสารและสร้างการรับรู้ร้านอาหารเซฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย และเมนูอาหารให้เป็นที่รู้จักโดยการโพสต์เนื้อหาในรูปแบบคลิปวิดีโอพร้อมจัดทำข้อความ (Caption) และกำหนดแฮชแท็ก (Hashtag) ที่น่าสนใจ รวมถึงการออกแบบหน้าปก (Thumbnail) ให้มีคุณภาพ สวยงาม และเหมาะสมกับเนื้อหาในการเข้าถึงพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมาย เผยแพร่ผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ ของ Food Blogger หรือ Cooking Blogger เช่น TikTok, Facebook, YouTube, Instagram เป็นต้น ความยาวไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาทีต่อคลิป จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๑๐๐ คลิป (๔ คลิปต่อกลุ่ม)

(๒) จัดทำ Influencer ที่มีความน่าเชื่อถือ มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จัก ได้รับการยอมรับจากประชาชนผู้ใช้สื่อออนไลน์ เช่น YouTube, Facebook เป็นต้น โดยมีผู้ติดตามช่องทางใดช่องทางหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า ๕๐,๐๐๐ Followers และมีภาพลักษณ์ที่เหมาะสมกับการนำเสนอร้านอาหารชุมชน เพื่อดำเนินการสื่อสารและสร้างการรับรู้ร้านอาหารเซฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย และเมนูอาหารให้เป็นที่รู้จักโดยการโพสต์เนื้อหาในรูปแบบคลิปวิดีโอ รีวิวร้านอาหารเซฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย ที่เป็น Success Case

กัญญาศรณี

จากข้อ ๗.๒.๖ ความยาว ๓- ๕ นาทีต่อคลิป จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๕ คลิป (๑ คลิปต่อกลุ่ม) โดยมีเนื้อหา สื่อถึงการนำวัตถุดิบและเอกลักษณ์ของชุมชนมาสร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารถิ่นอาหารไทย ในรูปแบบ การบรรยายเสียงภาษาไทย คำบรรยาย (Sub-Title) ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยออกแบบแนวคิด รูปแบบ การนำเสนอ (Mood, Tone and Concept Video) บทวิดิทัศน์ (Script) ตารางการดำเนินงาน (Timeline) โครงร่างการผลิต (Story Board) ที่จะใช้ในการผลิตสื่อวิดิทัศน์ใช้อัตราส่วนภาพ ๑๖:๙ (แนวนอน) คุณภาพ ความคมชัดระดับ Full HD (๑๙๒๐x๑๐๘๐p) ๖๐ Fps หรือคุณภาพระดับดีกว่า ในรูปแบบไฟล์วิดิทัศน์ นามสกุล .MOV หรือ .MP4 พร้อมทั้งเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ เช่น YouTube Facebook หรือช่องทางอื่น ๆ ของ Influencer.

(๓) จัดทำคลิปวิดิโอสรุปผลการดำเนินกิจกรรม จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ คลิป ความยาว ไม่น้อยกว่า ๕ นาที ครอบคลุมการดำเนินงานตลอดกิจกรรมฯ ในรูปแบบการบรรยายเสียงภาษาไทย คำบรรยาย (Sub-Title) ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยออกแบบแนวคิด รูปแบบการนำเสนอ (Mood, Tone and Concept Video) บทวิดิทัศน์ (Script) ตารางการดำเนินงาน (Timeline) โครงร่างการผลิต (Story Board) ที่จะใช้ในการผลิตสื่อวิดิโอใช้อัตราส่วนภาพ ๑๖:๙ (แนวนอน) คุณภาพความคมชัดระดับ Full HD (๑๙๒๐x๑๐๘๐p) ๖๐ Fps หรือคุณภาพระดับดีกว่า ในรูปแบบไฟล์วิดิทัศน์ นามสกุล .MOV หรือ .MP4 พร้อมทั้งเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ที่ได้รับความนิยม อาทิ Facebook YouTube ฯลฯ

(๔) จัดทำป้ายโฆษณา Standee เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่น อาหารไทย ที่แสดงถึงความแตกต่างและความโดดเด่น เช่น ตั้งจุดสายตา สร้างการจดจำของลูกค้า เพิ่มการตัดสินใจซื้อ สร้างความอยากรู้อยากลอง เป็นต้น จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ป้ายต่อกลุ่ม จำนวนรวม ไม่น้อยกว่า ๒๕ กลุ่ม โดยคุณสมบัติอย่างน้อยผลิตด้วย PP Board ความหนา ๓ มิลลิเมตร ขนาด ๖๐x๑๒๐ เซนติเมตร พร้อมขาตั้งที่สามารถตั้งไขว้ได้ หรือป้ายประชาสัมพันธ์แบบอื่นตามความเหมาะสมของพื้นที่ ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุก่อน

(๕) จัดทำรูปเล่มสรุปผลการดำเนินกิจกรรมในภาพรวมทั้งหมด โดยต้อง ประกอบด้วยข้อมูลอย่างน้อยประกอบด้วย ความเป็นมา วัตถุประสงค์ กลุ่มเป้าหมาย กิจกรรมที่ดำเนินการ ผลการดำเนินงาน พร้อมภาพประกอบในรูปแบบที่เหมาะสม จัดพิมพ์จำนวนไม่น้อยกว่า ๔๕๐ เล่ม ขนาด A4 พิมพ์ ๕ สี ตลอดทั้งเล่ม รูปแบบ ๒ ภาษา (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ) ปกกระดาษ ความหนาไม่น้อยกว่า ๒๖๐ แกรม เนื้อในกระดาษความหนาไม่น้อยกว่า ๘๐ แกรม และในรูปแบบ Electronic Book (E-Book) ที่สามารถ Download ได้

๑๒.๓.๒ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการออกแบบและจัดทำคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานสำหรับ ร้านอาหารชุมชน (Standard Operation Practice Menu : SOP Menu) ซึ่งเป็นคู่มือที่จะเป็นแนวทาง เพื่อพัฒนาร้านอาหารชุมชนให้มีความเป็นมืออาชีพ จำนวนรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ เล่ม (ไม่น้อยกว่า ๖ เล่ม ต่อกลุ่ม)

๑๒.๓.๓ ผู้รับจ้างจะต้องจัดเก็บและบันทึกข้อมูลผู้เข้าร่วมกิจกรรม ความพึงพอใจ ผลลัพธ์ และอื่น ๆ ตามแบบฟอร์มที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด รวมถึงต้องบันทึกข้อมูลและส่งผลงานแต่ละงวดงาน รายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ จัดเก็บในระบบฐานข้อมูลของกรมส่งเสริม อุตสาหกรรม หรือระบบอื่น ๆ ตามที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด (ถ้ามี)

๑๒.๓.๔ ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) สรุปผลการดำเนิน กิจกรรมในภาพรวมทั้งหมดประกอบด้วย การดำเนินงานที่แสดงถึงรายละเอียดการดำเนินงานทุกขั้นตอน ตามขอบเขตของงาน ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดกิจกรรม ประกอบด้วย รูปภาพผลิตภัณฑ์และรายได้ ทั้งก่อนและ หลังเข้าร่วมกิจกรรม ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ/มูลค่าทางเศรษฐกิจของกิจกรรม รวมถึงปัญหาและอุปสรรค ในการดำเนินงานพร้อมข้อเสนอแนะเพื่อใช้ในการปรับปรุงการดำเนินงานในอนาคต ตลอดจนเอกสารประกอบ

 กัญญาไพฑูริย์   

ต่าง ๆ ตามที่ระบุในการดำเนินงาน และจัดทำสรุปสำหรับผู้บริหาร (Executive Summary) พร้อมภาพประกอบในรูปแบบที่เหมาะสม

หมายเหตุ การจัดทำรายงานการดำเนินงานแต่ละงวด ให้จัดส่งภายในวันที่กำหนดไว้ในสัญญาจ้าง ทุกประการ โดยให้ครอบคลุมขอบเขตของงานในแต่ละงวดงาน มีเอกสารประกอบครบถ้วนพร้อมทั้งจัดเก็บตามแบบรายงานที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนดและตามที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุเห็นสมควร ดังนี้

๑) เอกสารรายงานแต่ละงวดงาน ให้จัดทำเป็นเอกสารรูปเล่มโดยรายงานดังกล่าวให้มีลักษณะอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

- มีสารบัญ
- ใส่เลขหน้ากำกับทุกหน้า
- มีรายงานการดำเนินกิจกรรมและภาพประกอบในแต่ละกิจกรรม พร้อมคำบรรยายได้ภาพ

ในงวดงานนั้น และในงวดงานที่ ๓ (Final Report) ต้องมีบทสรุปผู้บริหาร (Executive Summary) ไม่เกิน ๒ หน้า

- บทที่ ๑ บทนำ (รายละเอียดตามขอบเขตงานจ้าง)
- บทที่ ๒ ผลการดำเนินงาน (ตามงวดงานในแต่ละงวด ส่วนเล่ม Final Report รวมงานตามขอบเขตงานทั้งหมด)
- บทที่ ๓ ปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะ

มีเอกสารประกอบที่ใช้ในการดำเนินกิจกรรม เช่น เอกสารประจำตัวผู้ร่วมกิจกรรม แบบฟอร์มต่าง ๆ ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เช่น ข้อมูลเบื้องต้นผู้รับบริการ ความพึงพอใจหลังรับบริการ เอกสารประกอบการบรรยายกิจกรรมที่เกี่ยวข้องความรู้ การให้คำแนะนำ หรืออื่น ๆ โดยเอกสารประกอบที่ใช้ในการดำเนินกิจกรรมนี้ให้แยกไว้ในภาคผนวกท้ายรายงาน หากเอกสารประกอบมีเป็นจำนวนมากให้แยกเล่มได้

๒) จัดส่งรายงานที่เป็นไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ จำนวน ๘ ชุด ใส่ยูเอสบีแฟลชไดรฟ์ (USB Flash Drive) หรืออุปกรณ์อื่น ๆ ที่มีความเหมาะสม โดยไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าวต้องมีเนื้อหาตรงกันและครบถ้วนเหมือนในรายงานเอกสารที่เป็นรูปเล่มระบุชื่อกิจกรรมและปีงบประมาณที่ดำเนินการบนหน้าซอง และให้จัดทำไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบ (format) ของ Microsoft Office - Word (.doc), Excel (.xls), PowerPoint (.ppt), Portable Document Format (.pdf) หรือรูปภาพ (.png, .bmp, .jpg, .tiff) รูปแบบใดรูปแบบหนึ่งหรือประกอบกันหลายรูปแบบก็ได้ หากผู้รับจ้างต้องการส่งไฟล์รายงานอิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบอื่นนอกเหนือจากที่กล่าวถึงจะต้องได้รับความยินยอมจากหน่วยงานเจ้าของกิจกรรมก่อน และต้องระบุชื่อกิจกรรม/โครงการ และปีงบประมาณที่ดำเนินการบนหน้าซองอุปกรณ์ USB Flash Drive หรืออุปกรณ์อื่น ๆ ที่มีความเหมาะสม

๓) ผู้รับจ้างต้องจัดทำหนังสือส่งมอบงานให้กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ตามที่กำหนดในแต่ละงวดงาน โดยเรียน ประธานคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

๑๓. อัตราค่าปรับ

๑๓.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าว เป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างนั้น

๑๓.๒ หากผู้รับจ้างไม่สามารถทำงานแล้วเสร็จตามที่กำหนดไว้ในสัญญาและผู้ว่าจ้าง ยังมีได้บอกเลิกสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑ ของค่าจ้าง นับถัดจากวันที่กำหนดแล้วเสร็จตามสัญญา หรือวันที่ผู้ว่าจ้างได้ขยายให้จนถึงวันที่ทำงานแล้วเสร็จจริง นอกจากนี้ผู้รับจ้างยอมให้ผู้ว่าจ้างเรียกค่าเสียหายอันเกิดจากการที่ผู้รับจ้างทำงานล่าช้า เฉพาะส่วนที่เกินกว่าจำนวนค่าปรับดังกล่าวหรือพิจารณาตามความเหมาะสมของงาน

กัญญาไต้

๑๕. กำหนดยื่นราคา

ไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน นับแต่วันเสนอราคา

๑๕. เงื่อนไขอื่นๆ

๑๕.๑ หากข้อความหนึ่งข้อความใดในขอบเขตของงาน หรือร่างเอกสารมีความไม่ชัดเจนและขัดแย้งกัน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ขอสงวนสิทธิ์เป็นผู้พิจารณาตีความและวินิจฉัยและให้ข้อยุติ

๑๕.๒ ตราสัญลักษณ์ของทางราชการนั้น หากผู้รับจ้างรายใดเป็นคู่สัญญาแล้ว ให้ติดต่อสอบถาม รายละเอียดเพิ่มเติมและขอรับไฟล์ดังกล่าวได้ที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

๑๕.๓ ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นการสิ้นสุด ผู้เสนอราคาจะได้แย้งหรือคัดค้าน ผลการตัดสินของคณะกรรมการและ/หรือจะนำไปเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ มิได้

๑๖. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ในการดำเนินงานผู้รับจ้างจะต้องรับประกันความบกพร่องจากกรดำเนินการดำเนินงานภายใน ๑ เดือน นับถัดจากวันที่ได้รับมอบงานดังกล่าว โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้ได้ติดตั้งเดิม ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือเสียหายโดยเร็วและไม่อาจรอให้ผู้รับจ้างแก้ไข ในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งได้ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิเข้าจัดการแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือเสียหายนั้นเอง หรือจ้างผู้อื่นให้ซ่อมแซมความชำรุดบกพร่องหรือเสียหาย โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๗. การจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการตัดสินให้เป็นผู้ชนะการยื่นข้อเสนอต้องดำเนินการ ดังนี้

๑๗.๑ ต้องใช้วัสดุประเภทวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่จะใช้ในงานจ้างเป็นวัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยต้องใช้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าวัสดุที่จะใช้ในงานจ้างทั้งหมดตามสัญญา

๑๗.๒ ต้องจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา ตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด ที่ กค. (กวจ) ๐๔๐๕๒/ว ๗๘ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ เรื่องอนุมัติยกเว้นและกำหนดแนวทางการปฏิบัติตามกฎกระทรวงกำหนดพัสดุและวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุที่รัฐต้องส่งเสริมหรือสนับสนุน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๓ ตามแบบฟอร์ม (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒)

๑๘. หน่วยงานรับผิดชอบ

กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

โทรศัพท์ ๐-๒๕๓๐-๖๘๘๒

แบบหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่ออิเล็กทรอนิกส์

เลขที่.....

วันที่.....

เรื่อง รับรองวงเงินสินเชื่อ

ตามที่..... (ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... เลขประจำตัว
 ผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน..... เลขที่..... จะขอเข้ารับบริการสินเชื่อเป็น
 เป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง (จึงความหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง
 กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องเสนอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ จะเขายื่นขอเสนอกับหน่วยงานของรัฐ
 ซึ่งเงื่อนไขการยื่นข้อเสนอการที่ผู้ยื่นขอเสนอไม่มีผลลัพท์ของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอ
 ที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นขอเสนอต้องขอวงเงินสินเชื่อจากธนาคาร โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า
 งบประมาณของโครงการหรือรายการที่ผู้ยื่นขอเสนอในแต่ละครั้ง จึงมีความประสงค์ให้ธนาคาร.....
 (ชื่อธนาคาร)..... รับรองวงเงินสินเชื่อ เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย นั้น

(ชื่อธนาคาร)..... ขอรับรองว่า..... (ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/
 บุคคลธรรมดา)..... มีวงเงินหมุนเวียนในวงเงินไม่ต่ำกว่า..... บาท
 (.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....) และยึดให้วงเงินสินเชื่อภายใต้วงเงิน..... บาท
 (.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....)



ขอแสดงความนับถือ
 (ชื่อธนาคาร).....

**** เอกสารฉบับนี้จัดทำโดยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ****







แบบหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ

เลขที่.....

วันที่.....

เรื่อง รับรองวงเงินสินเชื่อ

ตามที่.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา).....เลขประจำตัว
ผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน เลขที่.....จะขอเข้ารับบริการขึ้นทะเบียน
เป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง ซึ่งตามหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง
กำหนดให้ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ/จะเข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐ
ซึ่งเงื่อนไขการยื่นข้อเสนอกรณีที่ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอ
ที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องขอวงเงินสินเชื่อจากธนาคาร โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า
งบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จึงมีความประสงค์ให้ธนาคาร.....
(ชื่อธนาคาร).....รับรองวงเงินสินเชื่อ เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย นั้น

.....(ชื่อธนาคาร).....ขอรับรองว่า.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/
บุคคลธรรมดา).....มีวงเงินทุนหมุนเวียนในวงเงินไม่ต่ำกว่า.....บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....) และยินดีให้วงเงินสินเชื่อภายในวงเงิน.....บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....)

ขอแสดงความนับถือ

.....
(ชื่อผู้ลงนาม)
.....
(ชื่อธนาคาร)

ศักดิ์สิทธิ์

พริชชา

ตารางการจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

โครงการ

รายการวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการ
แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน (รวม)	วัสดุ ในประเทศ	วัสดุ ต่างประเทศ
๑	ปูนซีเมนต์						
๒	กระเบื้อง						
๓	ผ้าเทกน						
๔	หลอดไฟ						
๕	คอมไฟ						
รวม					๖๐๐	๖๐๐	๖๐๐
อัตรา (ร้อยละ)					๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐

ลงชื่อ (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)

()

กัญญา วัฒน

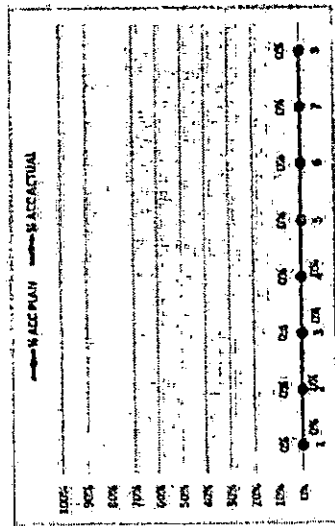
วิภา

ตัวอย่างแบบการจัดทำแผนการทำงาน

1	2	3	4	5	6	7	8
เดือน...	เดือน...	เดือน...	เดือน...	เดือน...	เดือน...	เดือน...	เดือน...


ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน	%
1	จำนวนโครงการ					
	รวม					
	รวม					
	รวม					
2	จำนวน...					
	รวม					
	รวม					
	รวม					0%

Money							
Acc/Money							
% PLAN							
% ACC PLAN							
% ACTUAL							
% ACC ACTUAL							
% ACC DIFF							
% PLAN2							
% PLAN2 DIFF							



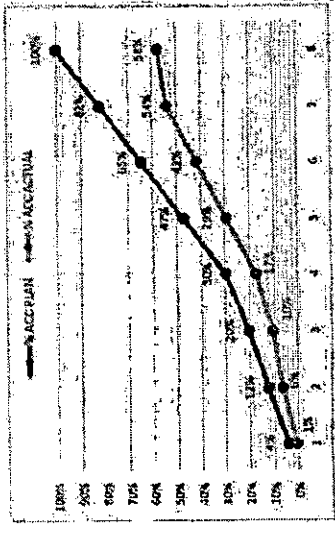
- 1) กรณีตัวอย่าง ด้านการจัดทำแผนงานและดำเนินการที่ถูกต้อง จำนวน 8 เดือน
- 2) หมายถึง ระยะเวลาดำเนินการที่วางแผนไว้เป็นระยะเวลาที่กำหนดไว้ เช่น งานที่โครงการต้องทำ จำนวน 4 เดือน (ไม่รวมระยะเวลาที่เตรียมงาน)
- 3) หมายถึง ระยะของงานที่ผู้รับจ้างต้องดำเนินการก่อสร้างตามแผนงานประจำเดือนและระยะเวลาที่กำหนด ซึ่งระยะเวลาที่กำหนด คิดเป็น 100 %
- 4) ผู้ดำเนินการโครงการ จำนวนจากโครงการและแผนงานที่มอบหมายให้ดำเนินการ เมื่อผู้รับจ้างส่งมอบงานโครงการ
- 5) ระยะของงานที่ดำเนินการ จำนวนระบุถึงระยะเวลาที่กำหนดให้ดำเนินการ เมื่อผู้รับจ้างส่งมอบงานโครงการ

หมายเหตุ:


 ทัศนวิทย์
 ทัศนวิทย์

ตัวอย่างวิธีการวัดต้นทุนการดำเนินงาน

ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เงินจับ	%
1	วัสดุสิ้นเปลือง	a1	100	5,000	500,000	16%
		a2	120	2,000	240,000	8%
2	งานจักรกล	b1	400	2,000	800,000	24%
		b2	300	5,000	1,500,000	49%
		รวม		3,000,000	100%	



- หมายเหตุ:
- 1) ค่าเฉลี่ยของ ค่าต้นทุนต่อหน่วยที่คำนวณตามค่าเงินจับเฉลี่ยต่อหน่วย ค่าหน่วย ๘ เดือน
 - 2) ค่าเฉลี่ยของค่าต้นทุนต่อหน่วยที่คำนวณตามค่าเงินจับเฉลี่ยต่อหน่วย ค่าหน่วย ๘ เดือน
 - 3) ค่าเฉลี่ยของค่าต้นทุนต่อหน่วยที่คำนวณตามค่าเงินจับเฉลี่ยต่อหน่วย ค่าหน่วย ๘ เดือน
 - 4) ค่าเฉลี่ยของค่าต้นทุนต่อหน่วยที่คำนวณตามค่าเงินจับเฉลี่ยต่อหน่วย ค่าหน่วย ๘ เดือน
 - 5) ค่าเฉลี่ยของค่าต้นทุนต่อหน่วยที่คำนวณตามค่าเงินจับเฉลี่ยต่อหน่วย ค่าหน่วย ๘ เดือน

	1	2	3	4	5	6	7	8
	คค	ทค	คค	คค	คค	คค	คค	คค
Money								
Acc/Money								
% PLAN								
% ACC PLAN								
% ACTUAL								
% ACC ACTUAL								
% ACC DIFF								
% PLAN/2								
% PLAN/2 DIFF								

๘

นายทนาย

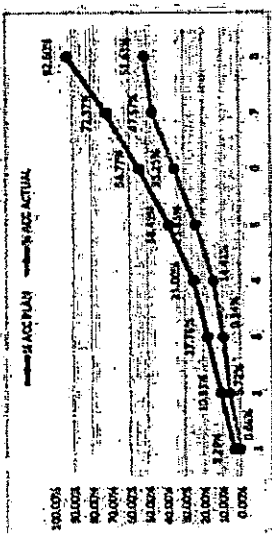
นายทนาย

ตัวอย่างการคำนวณผลการประเมินการดำเนินการด้านแผนการงาน กรณีระยะการดำเนินงาน

ที่	รายการ	หน่วย	ปริมาณงาน	ราคาต่อหน่วย	เงินสิ้น	เดือนที่						
						1	2	3	4	5	6	
1	งานก่อสร้าง	ก)	100	5,000	500,000							
			120	2,000	240,000							
			400	2,000	800,000							
			300	5,000	1,500,000							
		รวม			3,040,000							
2	งานบริการ	ข)	100	100,000	10,000,000							
			120	100,000	12,000,000							
			400	100,000	40,000,000							
			300	100,000	30,000,000							
		รวม			92,000,000							

Money	100,000	220,000	220,000	220,000	410,000	495,000	535,000	615,000
Accumoney	100,000	320,000	540,000	760,000	1,170,000	1,665,000	2,200,000	2,815,000
% PLAN	3.29%	7.26%	7.26%	7.26%	31.69%	16.28%	17.60%	20.23%
% ACC PLAN	3.29%	10.53%	17.76%	25.00%	36.49%	54.77%	72.37%	92.60%
% ACTUAL	0.66%	5.07%	3.62%	5.07%	9.40%	11.40%	12.32%	4.05%
% ACC ACTUAL	0.66%	5.72%	9.54%	15.61%	25.00%	35.25%	47.57%	51.61%
% ACC DIFF	2.63%	4.80%	8.42%	10.50%	14.49%	19.52%	24.80%	40.99%

$$\frac{100,000}{3,040,000} \times 100 = 3.29\%$$



- หมายเหตุ:
- 1) กรณีคำนวณการประเมินการดำเนินงานตามแผนการงาน กรณีระยะการดำเนินงาน
 - 2) ...
 - 3) ...
 - 4) Money
 - 5) Accumoney
 - 6) % PLAN
 - 7) % ACC PLAN
 - 8) % ACTUAL
 - 9) % ACC ACTUAL
 - 10) % ACC DIFF

๑

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ: กิจกรรมการพัฒนาร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย (ภาคเหนือ)
ภายใต้ค่าใช้จ่าย-๙.๒ ค่าใช้จ่ายในการพัฒนาร้านอาหารเชฟชุมชนอาหารถิ่นอาหารไทย
โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ: กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร: ๙,๕๗๕,๐๐๐ บาท (เก้าล้านสี่แสนเจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง): ณ วันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๘
เป็นเงิน ๙,๕๗๕,๐๐๐ บาท (เก้าล้านสี่แสนเจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
ราคา/หน่วย (ถ้ามี) บาท

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
หลักเกณฑ์ อัตราค่าใช้จ่าย และแนวทางกรพิจารณางบประมาณรายจ่ายประจำปี การฝึกอบรม สัมมนา
การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การจ้างที่ปรึกษา ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการต่างประเทศ กองมาตรฐาน
งบประมาณ ๑ สำนักงบประมาณ ธันวาคม ๒๕๖๗

๖. รายชื่อผู้รับผิดชอบกำหนดราคากลาง

๖.๑ นายสิทธิรงค์ เร่งเจียบ	ประธานกรรมการ
๖.๒ นางสาวจิรนนท์ อินศรี	กรรมการ
๖.๓ นางสาวพัชรินทร์ ทองตะสูง	กรรมการ
๖.๔ นางสาวกัญญารัตน์ สุวรรณสิงหาสน์	กรรมการและเลขานุการ
๖.๕ นางสาวรารวรรณ ทองมี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ