

ขอบข่ายของงาน

การจัดกิจกรรมการเสวนาเชิงวิชาการเรื่อง

“การออกแบบอาหารเชิงนวัตกรรมและเทคนิคการปรุงประกอบอาหารแนวใหม่อย่างมีส่วนร่วม
(Co-Innovative Food Design & Cooking Technique)”

1. หลักการและเหตุผล

จากยุทธศาสตร์สำคัญของรัฐบาลซึ่งเป็นแนวทางในการขับเคลื่อนพัฒนาประเทศโดยปรับเปลี่ยนโครงสร้างทางเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Value - Based - Economy) มุ่งสู่การเป็นประเทศที่มีรายได้สูง โดยนำประโยชน์จากการใช้ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรมและเทคโนโลยีมาเป็นเครื่องมือหลักในการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าให้แก่ สินค้า ผลิตภัณฑ์และบริการ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในฐานะของสถาบันอุดมศึกษาที่มีความเป็นเลิศด้านการเกษตรในระดับนานาชาติ มีการวางแผนการพัฒนามหาวิทยาลัยที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ โดยมีแผนการพัฒนามุ่งสู่การเป็น “มหาวิทยาลัยแห่งชีวิต” ซึ่งยึดถือการพัฒนามูลฐานของความเคารพและให้ความสำคัญกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มุ่งองค์ความรู้ นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านการเกษตรที่หลากหลายสามารถสร้างคุณประโยชน์แก่สังคมและผลักดันยุทธศาสตร์ของชาติได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คณะพัฒนาการท่องเที่ยวมีความตระหนักถึงหน้าที่ในการตอบสนองต่อยุทธศาสตร์และนโยบายของชาติและมหาวิทยาลัย โดยมีการพัฒนากลไกการขับเคลื่อนทางด้านการท่องเที่ยวเพื่อมุ่งสู่การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ผ่านองค์ความรู้การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวคุณค่าสูง (High Value Destination) ซึ่งกิจกรรมการเสวนาเชิงวิชาการเรื่อง “การออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างมีส่วนร่วม (Co-Innovative Food Design & Cooking Technique)” เป็นกิจกรรมที่ส่งเสริมเกษตรกรอินทรีย์ เกษตรกรรุ่นใหม่ นักศึกษา นักวิชาการและนักวิจัยในสาขาที่เกี่ยวข้องตลอดจนชุมชนและผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์อาหารและด้านการท่องเที่ยว ให้มีความเข้มแข็ง มีเศรษฐกิจและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น โดยส่งเสริมการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ใช้ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม ให้สามารถแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรตามฤดูกาลที่มีมากเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความโดดเด่น มีคุณค่าและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ก่อให้เกิดผลผลิตการเกษตรอินทรีย์ที่มีมูลค่าเพิ่ม มีความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์สร้างรายได้ให้กับเกษตรกร ตลอดจนผู้ประกอบการธุรกิจ ในสาขาที่เกี่ยวข้องต่อไป

2. วัตถุประสงค์

1. สร้างความรู้ความเข้าใจให้แก่เกษตรกรอินทรีย์และ/หรือผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในกระบวนการออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่เชิงสร้างสรรค์อย่างมีส่วนร่วม

(อาจารย์ ดร.วลัยลดา ถาวรมงคลกิจ

ผู้กำหนดขอบเขตของงาน

2. เพิ่มมูลค่าให้กับการแปรรูปอาหารอินทรีย์ต้นแบบด้วยเครื่องมือหรือกระบวนการทางนวัตกรรมบริการ (Service Innovation)
3. สร้างความได้เปรียบในการแข่งขันโดยยกระดับผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชน ด้วยการสร้างเครือข่าย และฐานปฏิบัติการทางการศึกษา

3. กลุ่มเป้าหมายของโครงการ

1. เกษตรกรหรือตัวแทนเกษตรกรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่
2. นักวิทยาศาสตร์ นักวิชาการและนักวิจัยในสาขาที่เกี่ยวข้อง
3. นักโภชนาการ
4. เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหาร
5. ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
6. ผู้ประกอบการทางการท่องเที่ยว
7. นักศึกษา

4. งบประมาณในการดำเนินการ

800,000.00 บาท

5. กิจกรรม

5.1 กิจกรรมการเสวนาเชิงวิชาการเรื่อง “การออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างมีส่วนร่วม (Co-Innovative Food Design & Cooking Technique)”

5.1.1 กิจกรรมการเสวนาเชิงวิชาการเรื่อง “การออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างมีส่วนร่วม (Co-Innovative Food Design & Cooking Technique)” ระหว่างนักวิทยาศาสตร์การอาหาร นักโภชนาการ เกษตรกรอินทรีย์ตัวแทนในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหาร นักวิชาการและนักวิจัยในสาขาที่เกี่ยวข้อง นักออกแบบเชิงสร้างสรรค์ และบุคลากรทางการศึกษา ร่วมเสวนาเชิงวิชาการเพื่อพัฒนาออกแบบเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างสร้างสรรค์และมีส่วนร่วม ที่สามารถนำเสนอคุณค่าเพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับเกษตรกรอินทรีย์ ชุมชน และแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่

5.1.2 กิจกรรมการสาธิตการออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างมีส่วนร่วม (Co-Innovative Food Design & Cooking Technique) โดยผู้เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหาร

6. ผลผลิตและตัวชี้วัดของโครงการ

1. เกษตรกรอินทรีย์และ/หรือผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างสร้างสรรค์และมีส่วนร่วม
2. แนวทางการสร้างคุณค่าใหม่ (Value Creation) ให้กับต้นแบบการแปรรูปอาหารอินทรีย์ ได้แก่ แนวทางการออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างมีส่วนร่วม (Co-Innovative Food Design & Cooking Technique) และการใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ในการปรุงประกอบอาหาร (Science Based Cooking) อย่างน้อย 1 ชุดข้อมูล หรือ 10 แนวทาง
3. จำนวนเครือข่ายและความร่วมมือ อย่างน้อย 3 เครือข่าย

7. พื้นที่ดำเนินการ

1. มหาวิทยาลัยแม่โจ้
2. โรงแรมระดับ 4 ดาวขึ้นไป

8. ระยะเวลาในการดำเนินงาน

กำหนดระยะเวลารวมในการดำเนินโครงการ 45 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

9. ขอบเขตงานและวิธีดำเนินการ

เพื่อให้การจัดงานบรรลุตามวัตถุประสงค์ ผู้รับจ้างจะต้องแสดงให้เห็นถึงศักยภาพทั้งด้านความคิด การออกแบบ การสร้างกิจกรรม การเตรียมข้อมูล การประสานงาน และการบริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

9.1 การเสวนาเชิงวิชาการเรื่อง “การออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างสร้างสรรค์และมีส่วนร่วม”

9.1.1 นำเสนอรูปแบบและแนวคิดการจัดกิจกรรม (Theme) “The Ultimate Seasonal Sensation ความอุดมแห่งฤดูกาล” โดยออกแบบพื้นที่ รูปแบบ การตกแต่งสถานที่จัดงาน และกิจกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องให้เหมาะสมและสอดคล้องกับแนวคิด (Theme) การจัดงาน รวมทั้งออกแบบติดตั้งระบบแสง เสียง ระบบสื่อสาร และอุปกรณ์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง ในบริเวณพื้นที่จัดงานที่ทำให้งานสมบูรณ์มากที่สุด โดยการก่อสร้างและตกแต่งจะต้องเสร็จก่อนเวลาเปิดงาน ส่วนการรื้อถอนจะต้องให้เสร็จภายในเวลาที่กำหนด ทั้งนี้ผู้รับจ้างจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกิดขึ้นจากการจัดกิจกรรม พร้อมการรื้อถอนให้เสร็จสิ้นหลังวันจัดงาน และกำหนดแผนการดำเนินการจัดงาน (Inception Report หรือ Action Plan) ซึ่งต้องครอบคลุมขอบเขตดังต่อไปนี้

9.1.1.1 การจัดเตรียมห้องประชุม/พื้นที่สำหรับการจัดกิจกรรมเสวนาเชิงวิชาการ

- ตกแต่งพื้นที่และเวทีที่ใช้จัดพิธีเปิดงานและการเสวนาเชิงวิชาการให้เหมาะสมสวยงาม และสอดคล้องกับแนวคิด (Theme) ในการจัดงาน
- จัดทำการ์ดเชิญแขกผู้มีเกียรติ นักวิทยาศาสตร์ นักวิทยาศาสตร์การอาหาร เกษตรกรหรือตัวแทนเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหาร นักวิชาการและนักวิจัยในสาขาที่เกี่ยวข้อง นักออกแบบเชิงสร้างสรรค์ บุคลากรทางการศึกษาและนักศึกษาผู้สนใจทั่วไป โดยผู้รับจ้างจัดส่งการ์ดเชิญล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วันก่อนหน้าการจัดงาน
- จัดทำกำหนดการพิธีเปิด ลำดับพิธีการ คำกล่าว และการแสดงในงานพิธีเปิดอย่างละเอียด
- จัดหาพิธีกรที่สามารถใช้ภาษาไทยและอังกฤษได้ดี สำหรับดำเนินกิจกรรมดังกล่าว
- อำนวยความสะดวกประสานงานในการจัดห้อง เวทีการเสวนา/อภิปราย จำนวนที่นั่งวิทยากร และจำนวนผู้เข้าร่วมสัมมนา/เสวนาร่วมกับเจ้าหน้าที่ประสานงาน
- จัดเตรียมเก้าอี้สำหรับแขกผู้มีเกียรติ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมและสื่อมวลชน จำนวน 50 ที่นั่ง
- จัดหา ติดตั้ง อุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ที่มีความจำเป็น เช่น ชุดเครื่องเสียง พร้อมเครื่องขยายเสียงโดยรอบพื้นที่จัดงาน ชุดเครื่องฉาย LCD พร้อมจอคอมพิวเตอร์ พร้อมมีเจ้าหน้าที่ดูแลอำนวยความสะดวก รวมถึงรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้น
- จัดเตรียมอาหารว่าง เครื่องดื่ม และอาหารกลางวันสำหรับรับรองแขกผู้มีเกียรติ จำนวนไม่น้อยกว่า 50 ชุด
- จัดโต๊ะ เก้าอี้ สำหรับจุดลงทะเบียนให้เหมาะสมและเพียงพอ
- ประสานงานจัดที่จอดรถและจัดทำบัตรจอดรถ VIP ให้กับแขกผู้มีเกียรติโดยจัดส่งบัตรจอดรถล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนหน้าการจัดกิจกรรม
- จัดพนักงานต้อนรับเพื่อให้การต้อนรับและนำผู้เข้าร่วมกิจกรรมเข้าประจำที่นั่งให้เป็นไปด้วยความมีระเบียบเรียบร้อย
- ดำเนินการควบคุมและกำกับดูแลการกิจกรรมให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและให้การสนับสนุน ตลอดจนอำนวยความสะดวกด้านต่างๆ

(อาจารย์ ดร.วลัยลดา ถาวรมงคลกิจ

ผู้กำหนดขอบเขตของงาน

- ตกแต่งพื้นที่บริเวณโดยรอบของการจัดกิจกรรมในภาพรวมให้เหมาะสมสวยงาม เป็นรูปแบบและแนวคิด (Theme) เดียวกัน
- จัดการด้านสาธารณูปโภค การรักษาความสะอาด ในพื้นที่จัดงาน
- ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้อง ประกอบด้วยเจ้าของพื้นที่รวมทั้งผู้รับเหมาตกแต่งพื้นที่ติดตั้งอุปกรณ์ติดตั้งระบบไฟฟ้า ระบบเสียงและสาธารณูปโภค เพอร์มิเตอร์และอุปกรณ์ต่างๆ ที่นำมาใช้และนำกลับหลังสิ้นสุดการจัดงานเมื่อเสร็จสิ้นการจัดงานแล้ว ผู้รับจ้างจะต้องจัดเก็บและเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ที่ติดตั้งภายในงานทั้งหมดออกจากพื้นที่จัดงาน และทำความสะอาดพื้นที่ดังกล่าวให้เรียบร้อย
- จัดให้มีการบันทึกภาพกิจกรรมต่างๆภายในงาน ทั้งภาพเคลื่อนไหวและภาพนิ่ง ตลอดระยะเวลาการดำเนินกิจกรรม ในรูปแบบ DVD สำหรับสำนักงานฯ 2 ชุด

9.1.1.2 กิจกรรมการสาธิตเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่ แก่เกษตรกรอินทรีย์ ตัวแทนในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ นักวิชาการ บุคลากรทางการศึกษา นักศึกษาและผู้สนใจ

- จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ให้ครอบคลุมกับกิจกรรม ตามรายการที่ผู้ว่าจ้างเสนอ
- จัดหาพิธีกรที่สามารถใช้ภาษาไทยและอังกฤษได้ดี สำหรับดำเนินกิจกรรมดังกล่าว
- รับผิดชอบในการประสานงาน นัดหมาย ติดตามเชฟผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารที่จะมาสาธิตการออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่ อย่างมีส่วนร่วม (Co-Innovative Food Design & Cooking Technique) และการใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ในการปรุงประกอบอาหาร (Science Based Cooking)
- จัดหา Cooking Station และอุปกรณ์การทำอาหารตลอดจนเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ที่จำเป็นในการออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างมีส่วนร่วม (Co-Innovative Food Design & Cooking Technique) และการใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ในการปรุงประกอบอาหาร (Science Based Cooking)
- ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้อง ประกอบด้วยเจ้าของพื้นที่รวมทั้งผู้รับเหมาตกแต่งพื้นที่ติดตั้งอุปกรณ์ติดตั้งระบบไฟฟ้า ระบบเสียงและสาธารณูปโภค เพอร์มิเตอร์และอุปกรณ์ต่างๆ ที่นำมาใช้และนำกลับหลังสิ้นสุดการจัดงานเมื่อเสร็จสิ้นการจัดงานแล้ว ผู้รับจ้างจะต้องจัดเก็บและเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ที่ติดตั้ง

- ภายในงานทั้งหมดออกจากพื้นที่จัดงาน และทำความสะอาดพื้นที่ดังกล่าวให้เรียบร้อย
- จัดเตรียมอาหารว่าง เครื่องดื่ม และอาหารกลางวันสำหรับรับรองแขกผู้มีเกียรติ จำนวนไม่น้อยกว่า 50 ชุด
- จัดให้มีการบันทึกภาพกิจกรรมต่างๆภายในงานทั้งภาพเคลื่อนไหวและภาพนิ่งตลอดระยะเวลาการดำเนินกิจกรรมในรูปแบบ DVD สำหรับสำนักงานฯ 2 ชุด

10. สรุปผลการดำเนินงาน

จัดทำเอกสารสรุปผลการดำเนินงานแสดงรายละเอียดในการดำเนินการทุกขั้นตอนตามข้างต้น โดยจัดทำเป็นรูปเล่มของรายงาน เป็นจำนวน 5 เล่มและไฟล์คอมพิวเตอร์จำนวน 1 ชุดใส่แผ่น CD และ DVD เพื่อให้คณะกรรมการตรวจการจ้างได้ทำการตรวจรับงานที่ดำเนินการว่าเป็นไปตามรายละเอียดและข้อกำหนดในสัญญาจ้าง ซึ่งการส่งมอบงานในแต่ละงวด ผู้รับจ้างจะต้องทำเป็นหนังสือส่งมอบงานยื่นต่อผู้ว่าจ้าง หรือประธานกรรมการตรวจการจ้างอย่างใดอย่างหนึ่ง และการเบิกค่าจ้างแต่ละงวดจะต้องมีเรื่องงานครอบคลุมตามช่วงระยะเวลาดำเนินการ

11. หลักเกณฑ์การพิจารณา

ในการสอบราคาครั้งนี้ มหาวิทยาลัยตัดสินราคาโดยรวม โดยพิจารณาตามหลักเกณฑ์การตัดสินการนำเสนอแนวคิดตามรายละเอียดขอบเขตของงานแนบท้าย ซึ่งจะแจ้งให้ผู้เสนอราคาแต่ละรายทราบว่า มีรายใดผ่านเกณฑ์การคัดเลือก ส่วนผู้เสนอราคารายใดที่ไม่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือกทางมหาวิทยาลัย จะไม่เปิดซองข้อเสนอด้านราคา โดยจะเปิดซองเสนอราคาเฉพาะรายที่ได้ผ่านการพิจารณาคัดเลือกแล้ว สำหรับรายที่ไม่ผ่านการพิจารณามหาวิทยาลัยจะคืนซองข้อเสนอด้านราคาโดยไม่เปิดซอง ดังนั้น คณะกรรมการเปิดซองสอบราคาจะพิจารณาข้อเสนอทางเทคนิคและข้อเสนออื่นๆ โดยพิจารณาคัดสินจากคะแนนรวม 100 คะแนน ตามเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

11.1 ความเข้าใจในลักษณะของงาน การนำเสนอรูปแบบการจัดงาน ขั้นตอนแผนการปฏิบัติงานที่เหมาะสมกับระยะเวลาในการดำเนินงาน และความคิดสร้างสรรค์ (40 คะแนน)

11.1.1 เอกสารแผนการปฏิบัติงาน

11.1.2 ข้อเสนอด้านเทคนิค

(อาจารย์ ดร.วัลย์ลดา ถาวรมงคลกิจ

ผู้กำหนดขอบเขตของงาน

1.1.3 นำเสนอแนวความคิดสร้างสรรค์ในการจัดงานเชิงสร้างสรรค์อย่างมีส่วนร่วม (Co-Creative Organic Food Design) และแสดงรูปแบบความเข้าใจของงานที่สอברהคา ในรูปแบบนำเสนอ CD, DVD หรือ Handy Drive

1.2 สถานที่ในการจัดงานและ การออกแบบพื้นที่, คุณภาพวัสดุ และอุปกรณ์ที่สอดคล้องกับการใช้งาน ซึ่งระบุรายละเอียดพร้อมเอกสารแบบร่างแนวคิดในการจัดงาน (Conceptual Design) อย่างชัดเจน (40 คะแนน)

11.3 ผู้เสนอราคาจะต้องนำเสนอแนวความคิดสร้างสรรค์ในการจัดงาน ในรูปแบบนำเสนอ CD, DVD หรือ Handy Drive การออกแบบอาหารเชิงนวัตกรรมและเทคนิคการปรุงประกอบอาหารแนวใหม่อย่างมีส่วนร่วม (Co-Innovative Food Design & Cooking Technique)” และแสดงรูปแบบความเข้าใจของงานที่สอברהคาให้คณะกรรมการเปิดซองสอברהคา เพื่อประกอบการพิจารณาตัดสินการนำเสนอให้ผู้เสนอนำเสนอได้อย่างอิสระแต่ต้องไม่เกิน 15 นาที (20 คะแนน)

11.3.1 การเตรียมตัวก่อนนำเสนอ

11.3.2 มีแนวคิดในการนำเสนอ

11.3.3 แสดงรูปแบบความเข้าใจของงานที่สอברהคาจ้าง

11.3.4 ความน่าสนใจในการนำเสนอและความเป็นไปได้ในการดำเนินการ

ทั้งนี้ ผู้ผ่านเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกจะต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่า 85 คะแนน

12. การส่งมอบงานและเบิกจ่ายเงิน

มหาวิทยาลัยฯ จะจ่ายเงินตามราคาทั้งสิ้นตามสัญญา โดยจะจ่ายเป็นงวดเดียว โดยผู้รับจ้างจะต้องมีหนังสือแจ้งการส่งงานก่อน 3 วัน

ผู้รับจ้างส่งข้อเสนอแนวคิดและรูปแบบของการจัดพื้นที่งานในภาพรวมทั้งหมดพร้อมทั้งส่งรายงานสรุปผลการดำเนินงานในรูปแบบรายงานเบื้องต้น (Inception Report หรือ Action plan) แก่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โดยจัดทำเป็นรูปเล่ม จำนวน 5 ชุด พร้อมสำเนารายงานเป็นไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ จำนวน 1 ชุด พร้อมส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) กระบวนการออกแบบและแนวทางการสร้างคุณค่าใหม่ (Value Creation) ให้กับต้นแบบการแปรรูปอาหารอินทรีย์ ได้แก่ แนวทางการออกแบบและเทคนิคการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างมีส่วนร่วม (Co-Innovative Food Design & Cooking Technique) และการใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ในการปรุงประกอบอาหาร (Science Based Cooking) อย่างน้อย 1 ชุดข้อมูล หรือ 10 แนวทางให้แก่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โดยจัดทำเป็นรูปเล่ม จำนวน 5 ชุด พร้อมสำเนารายงานเป็นไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ จำนวน 1 ชุด ส่งให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

(อาจารย์ ดร.วลัยลดา ถาวรมงคลกิจ

ผู้กำหนดขอบเขตของงาน

13. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

13.1 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลที่มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ โดยให้แนบหนังสือรับรองการเป็นนิติบุคคลไม่น้อยกว่า 6 เดือน

13.2 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ในการจัดงานเกี่ยววันวัฒนธรรมหรือการสร้างสรรคเกี่ยวกับอาหาร

13.3 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

13.4 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าร่วมเสนองานให้แก่หน่วยงานภาครัฐและเอกชน ณ วันที่ประกาศประกวดราคาจ้างด้วยวิธีการอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

13.5 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์ หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

13.6 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีความรู้ทักษะและประสบการณ์ตรงกับแผนงานที่รับงาน และมีความเข้าใจแนวคิดหลักการวิธีการดำเนินงาน เป้าประสงค์ ผลสัมฤทธิ์ของงานเป็นหลัก

13.7 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีทีมงานที่มีความเชี่ยวชาญมีประสบการณ์ตรงในแผนงานที่รับงานอย่างเพียงพอและสามารถจัดสรรทีมดำเนินการได้ตรงตามความต้องการและเป้าหมาย

13.8 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

13.9 นิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement: e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

13.10 คู่สัญญาต้องรับจ่ายผ่านบัญชีธนาคารเว้นแต่การรับจ่ายแต่ละครั้งไม่เกินสามหมื่นบาท คู่สัญญาอาจรับจ่ายเป็นเงินสดได้

14. ผู้รับผิดชอบโครงการ

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว

มหาวิทยาลัยแม่โจ้

เลขที่ 63 หมู่ 4 ตำบลหนองหาร อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50290

โทรศัพท์ 0-5387-3000

โทรสาร 0-5387-3015

(อาจารย์ ดร.วลัยลดา ถาวรมงคลกิจ

ผู้กำหนดขอบเขตของงาน