



ประกาศ

หอการค้าไทยและสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย

ที่ 090/2569

เรื่อง ประกวดราคาการจัดจ้างเหมาปรับปรุงห้องครัว (ชั้น 2 อาคารบรรเจิด)

\*\*\*\*\*

หอการค้าไทย มีความประสงค์จะประกวดราคาการจัดจ้างเหมาปรับปรุงห้องครัว ชั้น 2 อาคารบรรเจิด ชลวิจารณ์ เพื่อให้ห้องประกอบอาหารมีมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาล มีความปลอดภัยในการใช้งาน และถูกสุขอนามัย ดังรายละเอียดข้อกำหนดคุณลักษณะเงื่อนไขและคุณสมบัติของผู้เสนอราคาตามแนบท้ายนี้

1. เป็นนิติบุคคล ที่ประกอบธุรกิจบริการปรับปรุง ต่อเติมและตกแต่งภายในแบบครบวงจร มาแล้วไม่น้อยกว่า 5 ปี นับถึงวันที่ยื่นข้อเสนอ
2. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร พัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
3. ไม่ประกอบธุรกิจที่มีความเสี่ยง ที่เป็นสาเหตุของความเสียหายต่อสาธารณะ
4. ไม่เป็นผู้ที่ระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
5. ต้องแนบสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท พร้อมวัตถุประสงค์ของการประกอบกิจการ (ที่มีอายุไม่เกิน 6 เดือน) นับถึงวันที่ยื่นขอเสนองาน
6. ราคาที่เสนอประกวดราคาให้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และผู้รับดำเนินการจะถูกหักภาษี ณ ที่จ่าย
7. สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ หอการค้าไทย เลขที่ 150 ถนนราชบพิธ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200 ส่วนงานจัดซื้อจัดจ้าง โทร 02-018-6888 ต่อ 3350,3360 ตั้งแต่วันที่ 16 กันยายน – 7 ตุลาคม 2569 ระหว่างเวลา 08.30-16.30 น. (เว้นวันหยุดราชการ) หรือดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ [www.thaichamber.org](http://www.thaichamber.org)

กำหนดยื่นซองประกวดราคาภายในวันที่ 7 ตุลาคม 2569 เวลา 08.30-16.30 น. ณ สถานที่ดังกล่าว

ประกาศ ณ วันที่ 15 กันยายน 2569

(นายวัชรชัย เศรษฐจินดา)

กรรมการเลขาธิการ



หอการค้าไทย  
THE THAI CHAMBER OF COMMERCE  
สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย  
BOARD OF TRADE OF THAILAND



ขอบเขตของงาน (TOR)

การจ้างรับเหมาปรับปรุงห้องครัว ชั้น 2 อาคารบรรเจิด ชลวิจารณ์ หอการค้าไทย  
ประจำปีงบประมาณ 2569

1. ความเป็นมา

หอการค้าไทย มีความประสงค์ที่จะจ้างรับเหมาปรับปรุงห้องครัวตามสัญญาจ้างทำของ ณ สถานที่ ชั้น 2 อาคารบรรเจิด ชลวิจารณ์ หอการค้าไทย ประจำปีงบประมาณ 2569 เนื่องจากปัจจุบันห้องครัวของหน่วยงานมีอายุการใช้งานมานาน ส่งผลให้เกิดความชำรุดทรุดโทรมในหลายส่วน เช่น พื้นผิวเคาน์เตอร์แตกร้าว ระบบท่อน้ำทิ้งอุดตัน และระบบระบายอากาศทำงานได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ ซึ่งสภาพการณดังกล่าวอาจเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค และก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงาน เพื่อให้ห้องประกอบอาหารมีมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาล มีความปลอดภัยในการใช้งาน และมีสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ จึงมีความจำเป็นต้องมีการปรับปรุงห้องครัวในครั้งนี้ เพื่อปรับปรุงระบบสาธารณูปโภค พื้นผิว และจัดสรรพื้นที่ใช้สอยให้ทันสมัย ปลอดภัย และถูกสุขอนามัยในระยะยาว

2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อยกระดับความปลอดภัยในการใช้งาน ปรับปรุงระบบโครงสร้าง ระบบไฟฟ้า ระบบประปา และระบบแก๊สที่เสื่อมสภาพ ลดความเสี่ยงการเกิดอุบัติเหตุไฟไหม้ หรือแก๊สรั่ว
- 2.2 เพื่อส่งเสริมสุขอนามัยและมาตรฐานความสะอาด ปรับเปลี่ยนพื้นผิว ผนัง และเคาน์เตอร์ให้วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ป้องกันการสะสมของเชื้อโรค แบคทีเรีย และสัตว์พาหะนำโรค
- 2.3 เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและฟังก์ชันการใช้งาน จัดวางพื้นที่ปรุงอาหาร พื้นที่เตรียม และพื้นที่ล้างเครื่องครัวให้ถูกหลักสรีระ ช่วยให้ผู้ปฏิบัติงานได้สะดวก รวดเร็ว
- 2.4 เพื่อปรับปรุงระบบระบายอากาศและแสงสว่าง ติดตั้งเครื่องดูดควันและเพิ่มช่องแสง เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ดี ไม่มีกลิ่นอับหรือควันสะสม และมีแสงสว่างเพียงพอ
- 2.5 เพื่อปรับปรุงทัศนียภาพและภาพลักษณ์ให้ทันสมัย เปลี่ยนแปลงรูปลักษณ์ห้องครัวให้มีความสวยงาม เป็นระเบียบเรียบร้อย ซึ่งช่วยสร้างบรรยากาศที่ดีในการทำงาน

3. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

- 3.1 เป็นนิติบุคคล
- 3.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- 3.3 ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- 3.4 ไม่เป็นนิติบุคคลบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอ หรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว ตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

- 3.5 ไม่เป็นนิติบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงาน ของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้น
- 3.6 มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- 3.7 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ หอการค้าไทย ณ วันประกาศประกวดราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาครั้งนี้
- 3.8 เป็นผู้มิอาจปฏิเสธจ้างทำงานในลักษณะเดียวกับที่ได้ประกวดราคาในครั้งนี้
- 3.9 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

#### 4. ขอบเขตงาน (Scope of Work)

- 4.1 การปรับปรุงห้องครัว เป็นงานปรับปรุงห้องครัวสำเร็จรูป (Modular Kitchen) โดยผู้รับจ้างเป็นผู้ออกแบบ ผลิตและติดตั้งตามแบบที่กำหนด โดยใช้ชิ้นส่วนมาตรฐานที่ผลิตสำเร็จจากโรงงาน
- 4.2 ภายใต้ความ ข้อ 4.1 งานปรับปรุงห้องครัวและตกแต่งภายใน มีลักษณะให้บริการแบบครบวงจร เบ็ดเสร็จ โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกขั้นตอนตั้งแต่การออกแบบ, การวางแผน, การจัดหาวัสดุ, การก่อสร้างการตกแต่งไปจนถึงการติดตั้งระบบต่างๆ จนกระทั่งงานเสร็จสมบูรณ์พร้อมใช้งานได้อันประกอบไปด้วย ประกอบด้วย
  - 4.2.1 การออกแบบ : จัดทำแบบ 3D แบบระยะ (Shop Drawing) และแปลนระบบระบบไฟ/น้ำ
  - 4.2.2 งานรื้อถอน : รื้อถอนเคาน์เตอร์เดิม ขนย้าย และนำขยะไปทิ้งนอกพื้นที่
  - 4.2.3 งานโครงสร้างและตกแต่ง : จัดหาและติดตั้งชุดครัวสำเร็จรูป งานปูพื้น ผนัง และฝ้าเพดาน
  - 4.2.4 งานระบบ : เดินระบบประปา (ท่อน้ำดี/น้ำทิ้ง) ระบบไฟฟ้า (ปลั๊ก แสงสว่าง) และระบบระบายอากาศ
  - 4.2.5 การทำความสะอาด : ทำความสะอาดพื้นที่ให้พร้อมเข้าอยู่หลังเสร็จงาน (Deep Cleaning)
- 4.3 กรอบวงงบประมาณ 300,000 บาท

#### 5. คุณสมบัติของวัสดุและอุปกรณ์ (Material Specifications)

##### 5.1 โครงสร้างและวัสดุ

- 1) ตู้ครัวสำเร็จรูป : ผลิตจากวัสดุ เช่น พลาสวูด (Plaswood), ไม้ MDF หรือไม้ HMR (ทนชื้น)
- 2) หน้าบานตู้ : มีผิวสัมผัสหลากหลาย เช่น ลามิเนต หรือสีพ่นไฮกลอส
- 3) ท็อปเคาน์เตอร์ : ใช้หินแกรนิตหรือหินสังเคราะห์ (Solid Surface) เพื่อความทนทานและไม่ซับน้ำ

##### 5.2 การใช้งานและอุปกรณ์ติดตั้ง

- 1) ระบบบานพับ : ใช้ระบบเปิด-ปิดแบบนุ่มนวล (Soft-Close) เพื่อลดแรงกระแทก
- 2) อุปกรณ์จัดเก็บ : มีตะแกรงคว่ำจาน, ถาดใส่ช้อนส้อมและดูลิ้นชักดึงเปิดแบบเต็มหน้า

- 3) การจัดวางพื้นที่ : ออกแบบตามหลักสามเหลี่ยมการทำงาน (Work Triangle) โดยแยก ส่วนเตรียม (ตู้เย็น) ส่วนล้าง (ซิงค์) และส่วนปรุง (เตา)

### 5.3 การติดตั้งและข้อจำกัด

- 1) ความเร็วในการทำงาน : ติดตั้งหน้างานเสร็จภายใน 15 วัน ลดฝุ่นและเสียงรบกวนได้ดี
- 2) งานระบบ : จะต้องเดินระบบน้ำดี ระบบน้ำทิ้ง และปลั๊กไฟให้ตรงตามตำแหน่งตู้สำเร็จรูปก่อนการติดตั้ง
- 3) งานระบบที่เกี่ยวข้อง (Utility Systems)
  - ระบบไฟฟ้า : การเดินสายไฟรองรับเครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังไฟสูง เช่น เตามแม่เหล็กไฟฟ้า เตาอบ และเครื่องดูดควัน
  - ระบบประปา : การวางตำแหน่งท่อน้ำดี ท่อน้ำทิ้ง สำหรับอ่างล้างจานและเครื่องล้างจาน
  - ระบบระบายอากาศ : การเจาะผนังเพื่อต่อท่อเฟล็กซ์ (Flex Duct) ออกสู่ภายนอกสำหรับเครื่องดูดควัน

## 6. การแบ่งงวดงานและการจ่ายเงิน

- 6.1 งวดที่ 1 : 10% หลังลงนามในสัญญาและแบบ 3D ได้รับการอนุมัติ
- 6.2 งวดที่ 2 : 20% เมื่องานรื้อถอน และงานระบบประปา ระบบไฟฟ้าและงานพื้นผิวเสร็จสิ้น
- 6.3 งวดที่ 3 : 50% เมื่อประกอบและติดตั้งชุดครัวสำเร็จรูป รวมถึงหน้าทึบเคาน์เตอร์เสร็จสิ้น
- 6.4 งวดที่ 4 : 20% เมื่อติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า เก็บงานสถาปัตยกรรม และตรวจสอบมอบงาน

## 7. กำหนดเวลาและการปรับ

- 7.1 ระยะเวลาดำเนินงาน ระยะเวลาในการดำเนินงาน 60 วัน
- 7.2 ค่าปรับล่าช้า ค่าปรับเป็นรายวัน ปรับวันละ 0.1% ของมูลค่าสัญญา

## 8. การรับประกันผลงาน

- 8.1 ระยะเวลาประกัน : งานโครงสร้างและชุดครัว รับประกันอย่างน้อย 1 ปี นับจากวันส่งมอบงาน
- 8.2 การแก้ไข : ผู้รับจ้างต้องเข้ามาแก้ไขความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานปกติ ภายใน 7 วันทำการ หลังจากได้รับแจ้ง

## 9. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

หອກຄຳໄທຍ ຈະພິຈາລະນາຄັດເລືອກ ຈາກຂໍ້ເສຍຂອງ “ງານ” ພາຍໃຕ້ເຄື່ອງມືຄຸນພາບຂອງສິນຄ້າ, ການດຳເນີນງານຕິດຕັ້ງ ແລະ ກ່ອນວງເງິນ 300,000 ບາດ

**สอบถามข้อมูลและรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่**

ฝ่ายอาคารสถานที่ หอการค้าไทย : คุณอรรถพล แท่นทอง

เลขที่ 150 ถนนราชปธิ แขวงวัดราชปธิ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทร. 02-018-6888 ต่อ 7110,7120,7130 E-mail: [attapon.ta@thaichamber.org](mailto:attapon.ta@thaichamber.org)

● เอกสารแนบท้าย





