

คะแนนข้อเสนอด้านเทคนิคหรือข้อเสนออื่น ๆ

การจ้างจัดงานเทศกาล "อาหารอร่อย ร้าน ๑๐๐ ปี"

ระหว่างวันที่ ๒๑-๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑ ณ ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร

หมวด	รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
๑	การออกแบบและบริหารจัดการพื้นที่การจัดการพื้นที่การจัดงาน	๔๐	-
	๑.๑ การออกแบบ การจัดวางผังพื้นที่จัดงานโดยรวม ขนาดไม่น้อยกว่า ๔๐๐ ตารางเมตร	๔๐	
	และการบริหารจัดการพื้นที่จัดงาน		
๒	เวทีการแสดงทางวัฒนธรรม พร้อมอุปกรณ์	๔๐	-
	๒.๑ การออกแบบและจัดทำโครงสร้างเวที โครงสร้างฉากบนเวที โดยมีโลโก้และชื่องาน ขนาด ๓ x ๙.๖ เมตร	๑๕	
	พร้อมติดตั้งและรื้อถอน และจัดตกแต่งต้นไม้ดอกไม้้อย่างเรียบร้อยและเหมาะสม		
	๒.๒ ระบบจอภาพ LED SCREEN พร้อมโครงสร้างและคอมพิวเตอร์ควบคุมระบบ ขนาด ๓x๕ เมตร	๕	
	พร้อมระบบแสงและเสียงเวทีการแสดงและบริเวณผู้ชมการแสดง พร้อมอุปกรณ์การควบคุมระบบ		
	๒.๓ การนำเสนอพิธีกรดำเนินรายการ จำนวน ๒ คน สื่อสารได้ ๒ ภาษา (ไทย-อังกฤษ)	๑๐	
	๒.๔ การจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับการสาธิตทำอาหารบนเวทีและอุปกรณ์สำหรับการแสดง ชุดโซฟา เก้าอี้บุวม	๕	
	เก้าอี้พลาสติก และเจ้าหน้าที่ดูแลระบบและประสานกำกับคิวเวที จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ คน		
	๒.๕ การบันทึกภาพเคลื่อนไหวและภาพนิ่ง พร้อมสปรูงาน	๕	
๓	จัดเตรียมพิธีเปิดงาน	๔๐	-
	๓.๑ การวางผังและตกแต่งพื้นที่ จัดเตรียมโพเดียมพร้อมจัดดอกไม้ อุปกรณ์โต๊ะเก้าอี้สำหรับลงทะเบียน	๓๐	
	ในพิธีเปิด และจัดหาอุปกรณ์พิธีเปิดพร้อมระบบเทคนิคเอฟเฟกต์ประกอบพิธีเปิดงาน		
	๓.๒ การนำเสนอพิธีกรที่มีชื่อเสียงดำเนินรายการในพิธีเปิด จำนวน ๑ คน สื่อสารได้ ๒ ภาษา (ไทย-อังกฤษ)	๑๐	
๔	โซนร้านอาหาร ๑๐๐ ปี	๕๐	-
	๔.๑ การเตรียมอุปกรณ์และตกแต่งซุ้มจำหน่ายอาหาร พร้อมป้ายชื่อและหน้ากากร้าน พร้อมระบบไฟฟ้า	๒๐	
	แสงสว่างพร้อมปลั๊กไฟ จัดหาอุปกรณ์ชุดเตาสำหรับประกอบอาหาร จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๒ ชุด		
	และจัดเตรียมโต๊ะ + เก้าอี้สำหรับร้านจำหน่ายอาหารและสำหรับร้านลูกค้ารับประทานอาหาร		
	๔.๒ จัดทำป้ายห้อยคอสำหรับเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ พร้อมผ้ากันเปื้อนสกีนีลโกล์งานสีสี่และหมวกสีขาว	๑๐	
	สำหรับผู้ประกอบการ และจัดเตรียมภาชนะสำหรับใส่อาหาร (ถ้วย ชาม) แบบใช้แล้วทิ้ง ทำด้วยวัสดุ		
	จากธรรมชาติ ย่อยสลายได้ จำนวน ๕ วัน		
	๔.๓ การจัดทำพื้นที่การประกอบอาหาร ขนาดไม่น้อยกว่า ๒ x ๔ ม. จำนวน ๒ พื้นที่ และจัดเตรียมพื้นที่	๑๐	
	และจัดเตรียมพื้นที่สำหรับการซักล้างทำความสะอาดและจัดเตรียมอาหาร ขนาดไม่น้อยกว่า ๒ x ๒ ม.		
	จำนวน ๓ จุด		
	๔.๔ จัดหาอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยพร้อมเจ้าหน้าที่ และเจ้าหน้าที่ดูแลความเรียบร้อย ประสาน	๕	
	และบริหารจัดการ จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ คนต่อวัน		
	๔.๕ การออกแบบและจัดทำเกียรติบัตรพร้อมกรอบ	๕	
๕	สถานที่และการตกแต่ง	๓๐	-
	๕.๑ การจัดเตรียมพื้นที่โครงสร้างหลัก ปิดหลังคาด้วยผ้าไวนิล คลุมพื้นที่ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๐ x ๒๖ ม.	๑๐	
	จำนวน ๑ หลัง พร้อมติดตั้งระบบไฟแสงสว่างหลัก (ไฟแสงจันทร์) ภายในเต็นท์ พร้อมพัดลมระบายอากาศ		
	จำนวนไม่น้อยกว่า ๓๐ ชุด จัดหาพัดลมไอน้ำ จำนวนไม่น้อยกว่า ๘ ตัว และจัดทำระบบปลั๊กไฟสำหรับ		
	การเดินระบบพัดลม		
	๕.๒ การออกแบบและจัดทำป้ายประชาสัมพันธ์ด้านหน้าเต็นท์ และตกแต่งภายในเต็นท์ จัดทำซุ้มประตู	๒๐	
	ทางเข้างาน จัดทำ Photo Point ๓ มิติ และจัดทำ Landmark ชื่องาน		

หมวด	รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
๖	สถานที่รับรองนักแสดง	๕	-
	๖.๑ การจัดเตรียมห้องพักนักแสดงด้านข้างเวที พร้อมโต๊ะ เก้าอี้	๕	
๗	การประชาสัมพันธ์ภายในพื้นที่จัดงาน	๓๐	-
	๗.๑ การจัดทำบอร์ดประชาสัมพันธ์แผนผังและตารางกิจกรรม พร้อมจุดประชาสัมพันธ์ ชุดโต๊ะเก้าอี้ ป้ายชื่อ และตกแต่งให้เรียบร้อย พร้อมเจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์งาน จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ คน/วัน พูดได้ ๒ ภาษา และจัดเตรียมระบบเครื่องเสียง พร้อมอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง พร้อมเจ้าหน้าที่ควบคุม และเจ้าหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยและให้ข้อมูลกิจกรรม	๑๕	
	๗.๒ การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ social media และกิจกรรมส่งเสริมการเข้าร่วมงาน	๑๐	
	๗.๓ การออกแบบ เสื้อ สกรีนโลโก้งานสีสี เพื่อประชาสัมพันธ์การจัดงาน	๕	
๘	การประชาสัมพันธ์	๓๕	-
	๘.๑ การประชาสัมพันธ์การจัดงานผ่านรายการโทรทัศน์ที่ได้รับความนิยม	๑๕	
	๘.๒ การผลิตและเผยแพร่สโปตวิทยุ ความยาวไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที ๔๐ ครั้ง/๒ ช่องสถานี	๑๐	
	๘.๓ การเผยแพร่ผ่านจอ LED บริเวณทางด่วนช่วงอรุณรุ่งและเย็นราช ตลอดจนตามแยกต่างๆ	๑๐	
๙	การบริหารจัดการอื่น ๆ	๑๐	-
	๙.๑ ระบบสำหรับตรวจอาวุธ : EOD พร้อมเจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยในบริเวณพื้นที่จัดงาน พร้อมเจ้าหน้าที่ดูแลทำความสะอาดภายในบริเวณงาน และจัดหาวิทยุสื่อสาร จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๐ เครื่อง	๑๐	
๑๐	ความพร้อมในการดำเนินงาน	๒๐	-
	๑๐.๑ ผลงานที่ผ่านมา และเป็นผลงานประเภทเดียวกัน และเป็นสัญญาเดียวที่มีค่าจ้าง ไม่ต่ำกว่า ๕ ล้านบาท ระยะเวลาย้อนหลังไม่เกิน ๕ ปี	๑๐	
	๑๐.๒ ทีมงานและประสบการณ์ของทีมงานทั้งหมด	๑๐	
รวมคะแนน		๓๐๐	-

การคำนวณคะแนน

นำคะแนนที่ได้มาหารด้วย ๓ จะได้คะแนนที่นำไปใช้ในการลงระบบ E-Bidding คะแนนที่ได้คือ

๑๐๐.๐๐	-
--------	---