



ประกาศวิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน

เรื่อง ประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาผลงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๙๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์
พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัย
การอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ
อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน

จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑๔. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นเอกสารสำเนาทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่
เวลา น. ถึง น.

ระหว่าง

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ <http://nawamin.ac.th/index.php> หรือ www.gprocurement.go.th หรือ สอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๕๓๖๑๐๘๔๘ -๑๒๐ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ โปรด สอบถามมายัง วิทยาลัยการอาชีพพนมมิตราชนิแม่ฮ่องสอน ผ่านทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ Maehongson๐๑@vec.go.th หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ โดยวิทยาลัย การอาชีพพนมมิตราชนิแม่ฮ่องสอนจะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ <http://nawamin.ac.th/index.php> และ www.gprocurement.go.th ในวันที่

ประกาศ ณ วันที่

ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(นางอรอนงค์ ขมก้อน)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพพนมมิตราชนิแม่ฮ่องสอน
ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ครุภัณฑ์ ๐๐๑/๒๕๖๘

ประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ตามประกาศ วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน

ลงวันที่ ตุลาคม ๒๕๖๗

วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัย การอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน	จำนวน ๑ รายการ
--	----------------

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อเสนอแนะและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ แบบสัญญาซื้อขาย
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ แผนการทำงาน

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม หน่วยงาน ประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๒.๑๒.๑ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ของ ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีกิจการงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาทไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

๒.๑๒.๒ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝาก โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่าไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา ทั้งนี้ หนังสือรับรองบัญชีเงินฝากซึ่งธนาคารออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอหรือวันลงนามในสัญญา ไม่เกิน ๙๐ วัน

๒.๑๒.๓ กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมีคุณสมบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๒.๑๒.๑ (๑) ข้อ ๒.๑๒.๑ (๒) และข้อ ๒.๑๒.๒ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อจากธนาคาร ไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง

๒.๑๒.๔ กรณีตามข้อ ๒.๑๒.๑ และข้อ ๒.๑๒.๓ ไม่ใช่บังคับกับกรณีดังต่อไปนี้

(๑) การจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท

(๒) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๓) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

(๔) การซื้อและการเช่าอสังหาริมทรัพย์

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นเอกสารสำเนาทะเบียนพาณิชย์

๒.๑๔ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นเอกสารสำเนาทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรอง การจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียน นิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีชนิตบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๔.๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นงบแสดงฐานะการเงินที่มีการรับรองแล้วของ ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๔.๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นหนังสือรับรองบัญชีเงินฝาก ไม่เกิน ๙๐ วัน นับถึงวันยื่นข้อเสนอหรือวันลงนามในสัญญา โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา และจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔.๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) สำเนาทะเบียนพาณิชย์

(๖) สำเนาทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วนถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบ ในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือ มอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๖) แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

(๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วนถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบ ในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความ ให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคา ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ วิทยาลัยการอาชีพพนมทราชนิคมแม่ฮ่องสอน

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๕ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๙๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพ

นามินทราชีนิแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ กรมจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR) ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการยื่นเอกสารข้อเสนอในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการยื่นเอกสารข้อเสนอ แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการยื่นเอกสารข้อเสนอให้แก่ กรม ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ กรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ที่ทำงานเว้นแต่ กรม จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ กรม

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลาที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา โดยจัดทำแผนการทำงานตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือสัญญาวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจาก ราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอ ไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผล การประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิค หรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรม กำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำ ให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณา ผ่อนปรนการตัดสินคดี ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ กรมสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย อิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการ พิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรมมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรม มีสิทธิที่จะ ไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวด ราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินของ กรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรม จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสาร อันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือบิดเบือนข้อมูลมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจ ดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือ กรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสาร ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับ ราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรมอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่น ข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๕.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่น ข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัด เรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้อง เป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมิวงเงินสัญญาสะสม ตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้

เสนอราคารายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๖.๘ และข้อ ๖.๙ ให้ผู้เสนอราคารายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ประกอบการรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๕.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย หรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ กรมจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทน การทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ กรมเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับกรมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้กรมยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพดด้วงที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพดด้วงวันที่ใช้เช็ค หรือตราพดด้วงนั้นชำระต่อเจ้าหน้าทีในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือ ค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พันจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว ให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และกรมได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลง ซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ กรม ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อกรมได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้าโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกเงาจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ กรมอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกกระทำการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว

วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน

ตุลาคม ๒๕๖๗



(นางอรอนงค์ ชมก้อน)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน
ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

๑.๑ ชื่อโครงการ ประมวลราคาซื้อชุดปฏิบัติการครีวร้อน ครีวเย็น และงานครีวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑.๒ ความเป็นมา

วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน ได้รับการจัดสรรเงินงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการครีวร้อน ครีวเย็น และงานครีวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน ๑ ชุด สำหรับการเรียนการสอนของแผนกวิชาการโรงแรม

๑.๓ วัตถุประสงค์

- เพื่อจัดหาครุภัณฑ์การศึกษาให้นักเรียนนักศึกษา
- สนับสนุนการเรียนการสอน เพื่อเสริมสร้างการเรียนรู้แก่นักเรียนนักศึกษา

๑.๔ วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร ๓,๙๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน)

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้างของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวกติดต่อกันเป็นระยะเวลา ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ โดยพิจารณาจากบัญชีเงินฝากธนาคาร ณ วันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากเป็นบวกในมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิ ของกิจการ (Net Worth) ไม่ติดลบ หรือให้มีสภาพคล่องที่เพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจ ค่าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติ

ล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นเอกสารสำเนาทะเบียนพาณิชย์

๒.๑๔ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นเอกสารสำเนาทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

๓. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะดำเนินการจัดซื้อ และเอกสารแนบท้ายอื่น ๆ

เอกสารแนบ ๑ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิด
อัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพพนมมิตราชีนิแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน

๔. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาส่งมอบ ๙๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๕. งานงานและการจ่ายเงิน

วิทยาลัยการอาชีพพนมมิตราชีนิแม่ฮ่องสอน จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากร
อื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของ
ได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และวิทยาลัยการอาชีพพนมมิตราชีนิแม่ฮ่องสอนได้
ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ วิทยาลัยการอาชีพพนมมิตราชีนิแม่ฮ่องสอน จะพิจารณา
ตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๗. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าสิ่งของต่อวัน

๘. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๑ ปี นับถัดจากวันที่ผู้
ซื้อ ได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าวหาก
สิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการ
ซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่
คิดค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น

(นายชัชวาลย์ ขาวแซ่น)

ประธานกรรมการ

(นางจิตานันท์ ชมพู่วิกุล)

กรรมการ

(นางสาวนัยนา ดวงบาล)

กรรมการและเลขานุการ

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย

การจัดซื้อจัดจ้างที่มีในงานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ ขุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุม ป้องกันการเกิดอัคคีภัย

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓,๙๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๘ ตุลาคม ๒๕๖๓

เป็นเงิน ๓,๙๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน)

มีรายละเอียดดังนี้

๔.๑ เตาแก๊สแรงดันสูง ๒ หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒ เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า	จำนวน ๒ ชุด
๔.๓ เตาสแตนเลสหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ	จำนวน ๒ ชุด
๔.๔ หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ ๒ หลุมทอด	จำนวน ๒ ชุด
๔.๕ เตาทองม้วนไฟฟ้า ๒ ถาด	จำนวน ๒ ชุด
๔.๖ ตู้ปิ้งคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า ๘ ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน	จำนวน ๑ ชุด
๔.๗ ตู้ตั้งข้าวไฟฟ้าแบบ ๖ ชั้น ๖ ถาด	จำนวน ๑ ชุด
๔.๘ หม้อหุงข้าวระบบแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐ ลิตร	จำนวน ๑ ชุด
๔.๙ เตาอบไฟฟ้าแบบ ๓ ชั้น ๖ ถาด	จำนวน ๑ ชุด
๔.๑๐ เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน ๗ แกน	จำนวน ๒ ชุด
๔.๑๑ เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด	จำนวน ๒ ชุด
๔.๑๒ ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น)	จำนวน ๑ ชุด
๔.๑๓ ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ ๔ ประตู (แช่แข็ง)	จำนวน ๑ ชุด
๔.๑๔ ตู้แช่โซว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า ๑๕ ใบ	จำนวน ๑ ชุด
๔.๑๕ ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ ๓ ประตู	จำนวน ๑ ชุด
๔.๑๖ ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิทัลขนาดไม่น้อยกว่า ๒๑ ลิตร	จำนวน ๒ ชุด
๔.๑๗ เครื่องเตรียมอาหารเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย	จำนวน ๒ ชุด
๔.๑๘ ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า ๒๓ ลิตร	จำนวน ๒ ชุด
๔.๑๙ เครื่องผสมอาหารแบบยกโกขนาด ๕ ควอทซ์	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๐ เครื่องยำนํ้าหวานขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐ ลิตร แบบ ๔ โถ	จำนวน ๑ ชุด
๔.๒๑ เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส	จำนวน ๒ ชุด

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ

๔.๒๒ เครื่องอัดใส่รอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า ๒ ลิตร	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๓ เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๔ เครื่องทำวอฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี)	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๕ เครื่องปั๊มขนมปังแบบ ๔ ช่อง	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๖ ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๗ ชุดอุ่นซูปกลม/บุฟเฟต์	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๘ โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ ๒ ชั้น	จำนวน ๔ ชุด
๔.๒๙ แก้วสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม	จำนวน ๒๕ ตัว
๔.๓๐ อ่างล้าง ๒ หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว	จำนวน ๒ ชุด
๔.๓๑ ชั้นคว่ำจานสแตนเลส ๔ ชั้น แบบซีก	จำนวน ๒ ชุด
๔.๓๒ ชั้นสแตนเลสวางของ ๕ ชั้น มีล้อ	จำนวน ๒ ชุด
๔.๓๓ ชั้นสแตนเลส เสียบถาด ๑๕ ชั้น	จำนวน ๒ ชุด
๔.๓๔ ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส	จำนวน ๒ ชุด
๔.๓๕ เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส	จำนวน ๔ ชุด
๔.๓๖ เครื่องสูวีพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า ๒๕ ลิตร	จำนวน ๒ ชุด
๔.๓๗ ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว	จำนวน ๑ ระบบ
๔.๓๘ ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว	จำนวน ๑ ระบบ
๔.๓๙ ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว	จำนวน ๑ ระบบ
๔.๔๐ เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า ๓๖,๐๐๐BTU	จำนวน ๓ ชุด
๔.๔๑ โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า ๖๕ นิ้ว	จำนวน ๑ เครื่อง
๔.๔๒ เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา	จำนวน ๑ เครื่อง
๔.๔๓ เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน	จำนวน ๑ เครื่อง
๔.๔๔ ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย	จำนวน ๑ ระบบ
๔.๔๕ เครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับควบคุมระบบอัคคีภัย	จำนวน ๓ เครื่อง
๔.๔๖ เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐ ปอนด์	จำนวน ๔ ถัง
๔.๔๗ ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร	จำนวน ๒ ชุด
๔.๔๘ ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม	จำนวน ๒ ชุด
๔.๔๙ ห้องพักจำลองตัวอย่าง	จำนวน ๑ ห้อง
๔.๕๐ ชุดอุปกรณ์การผสมเครื่องดื่ม	จำนวน ๑ ชุด
๔.๕๑ เครื่องชงกาแฟ	จำนวน ๒ เครื่อง
๔.๕๒ เครื่องบดกาแฟ	จำนวน ๒ เครื่อง
๔.๕๓ เครื่องปั่น	จำนวน ๔ เครื่อง

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๕.๑ คณะกรรมการกำหนดครุภัณฑ์

๕.๒ ราคากลาง (๔) ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด

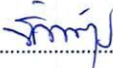
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๖.๑ นายชัชวาลย์ ขว้าแซ่น ประธานกรรมการ

๖.๒ นางจิตตานันท์ ชมพูวีรกุล กรรมการ

๖.๓ นางสาวนัยนา ดวงบาล กรรมการและเลขานุการ


..... ประธานกรรมการ


..... กรรมการ


..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 1/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์
พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย

จำนวน 1 ชุด

ประกอบด้วยครุภัณฑ์และระบบต่างๆ ดังต่อไปนี้

- | | |
|--|-------------|
| 1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |
| 2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า | จำนวน 2 ชุด |
| 3. เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ | จำนวน 2 ชุด |
| 4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด | จำนวน 2 ชุด |
| 5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด | จำนวน 2 ชุด |
| 6. ตู้ป๊อปคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน | จำนวน 1 ชุด |
| 7. ตู้냉ข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด | จำนวน 1 ชุด |
| 8. หม้อหุงข้าวระบบแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร | จำนวน 1 ชุด |
| 9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด | จำนวน 1 ชุด |
| 10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน | จำนวน 2 ชุด |
| 11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด | จำนวน 2 ชุด |
| 12. ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) | จำนวน 1 ชุด |
| 13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) | จำนวน 1 ชุด |
| 14. ตู้แช่โซว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ | จำนวน 1 ชุด |
| 15. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู | จำนวน 1 ชุด |
| 16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิทัลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 17. เครื่องเตรียมอาหารเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย | จำนวน 2 ชุด |
| 18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 19. เครื่องผสมอาหารแบบยกโกถขนาด 5 ควอทซ์ | จำนวน 2 ชุด |
| 20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ | จำนวน 1 ชุด |
| 21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 2/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

22.เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร	จำนวน 2 ชุด
23.เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน	จำนวน 2 ชุด
24.เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี)	จำนวน 2 ชุด
25.เครื่องปั่นขนมปังแบบ 4 ช่อง	จำนวน 2 ชุด
26.ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์	จำนวน 2 ชุด
27.ชุดอุ่นซูปกลม/บุฟเฟต์	จำนวน 2 ชุด
28.โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น	จำนวน 4 ชุด
29.เก้าอี้สแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม	จำนวน 25 ตัว
30.อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว	จำนวน 2 ชุด
31.ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก	จำนวน 2 ชุด
32.ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ	จำนวน 2 ชุด
33.ชั้นสแตนเลส เสียบถาด 15 ชั้น	จำนวน 2 ชุด
34.ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส	จำนวน 2 ชุด
35.เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส	จำนวน 4 ชุด
36.เครื่องสูวีพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร	จำนวน 2 ชุด
37.ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว	จำนวน 1 ระบบ
38.ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว	จำนวน 1 ระบบ
39.ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว	จำนวน 1 ระบบ
40.เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000BTU	จำนวน 3 ชุด
41.โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว	จำนวน 1 เครื่อง
42.เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา	จำนวน 1 เครื่อง
43.เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน	จำนวน 1 เครื่อง
44.ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย	จำนวน 1 ระบบ
45.เครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับควบคุมระบบอัคคีภัย	จำนวน 3 เครื่อง
46.เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์	จำนวน 4 ถัง
47.ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร	จำนวน 2 ชุด

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 3/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

48. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม	จำนวน 2 ชุด
49. ห้องพักจำลองตัวอย่าง	จำนวน 1 ห้อง
50. ชุดอุปกรณ์การผสมเครื่องดื่ม	จำนวน 1 ชุด
51. เครื่องชงกาแฟ	จำนวน 2 เครื่อง
52. เครื่องบดกาแฟ	จำนวน 2 เครื่อง
53. เครื่องปั่น	จำนวน 4 เครื่อง

1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

1.1.รายละเอียดทั่วไป

1.1.1.เป็นเตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส วัสดุสำหรับประกอบอาหาร

1.2.รายละเอียดทางเทคนิค

1.2.1.เป็นเตาแก๊สชนิด 2 หัวเตา

1.2.2.ผลิตจากสแตนเลสทั้งหมด แข็งแรง ทนทาน ไร้สนิม ตลอดอายุการใช้งาน งานประกอบและเชื่อม เรียบสวยงาม

1.2.3.หัวเตามีแรงดันสูงไม่ต่ำกว่า KB-5 จำนวน 2 ชุด พร้อมวาล์วควบคุมสำหรับเปิด-ปิดไฟหุงต้มและไฟล่อ

1.2.4.เตาไฟหัวแรง แบบหัวคู่ ไฟแรง สำหรับร้านอาหารโดยเฉพาะ ปรับไฟได้สะดวก ด้วยวาล์วหมุน

1.2.5.มีรางน้ำ และมีช่องระบายน้ำทิ้งที่หน้าเตา ช่องระบายน้ำทิ้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารถอดออกได้

1.2.6.ที่ช่องระบายน้ำทิ้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารสามารถถอดออกได้

1.2.7.มีก๊อกน้ำจำนวน 1 ชุด สามารถปรับหมุนซ้ายขวาได้ พร้อมท่อน้ำเข้า สำหรับใช้เติมน้ำขณะทำอาหาร หรือใช้ทำความสะอาดเตา

1.2.8.ขนาดของเตาไม่น้อยกว่า 70 x 120 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

1.3.รายละเอียดอื่นๆ

1.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สและระบบน้ำเข้ากับเตาแก๊สแรงดันสูงให้พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

1.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 4/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า จำนวน 2 ชุด

2.1.รายละเอียดทั่วไป

2.1.1.เป็นเตาแก๊ส 4 หัว โครงสร้างสแตนเลส อบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.รายละเอียดทางเทคนิค

2.2.1.มีหัวเพลทไฟฟ้าจำนวน 4 หัว

2.2.1.1.จุดติดด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.2.เตาอบไฟฟ้า มีรายละเอียด ดังนี้

2.2.2.1.เตาอบมีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร สามารถอบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.2.2.ผนังด้านในเตาอบเคลือบอีนาเมล

2.2.2.3.สามารถตั้งค่าอุณหภูมิเริ่มต้น 40-250 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

2.2.2.4.สามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้ และควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด

2.2.2.5.ประตูกระจกนิรภัย ป้องกันความร้อนแผ่ออกด้านนอก

2.2.3.มีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 60 x 85 เซนติเมตร

2.3.รายละเอียดอื่นๆ

2.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาตั้งพื้นไฟฟ้าพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

2.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

3. เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ จำนวน 2 ชุด

3.1.รายละเอียดทั่วไป

3.1.1.เป็นเตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ

3.2.รายละเอียดทางเทคนิค

3.2.1.มี 2 หัวเตาจุด ภาตเรียบ หลังเครื่องมีช่องระบายความร้อน

3.2.2.ภาตเหล็กมีความหนาไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ให้ความร้อนกระจายทั่วภาต แข็งแรง ทนทาน

3.2.3.สามารถใช้กับแก๊ส LPG และมีหัวปรับแรงดัน

3.2.4.มีพื้นที่หน้าภาตเรียบ

3.2.5.มีพื้นที่หน้าภาตร่องย่าง

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 5/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

3.2.6.ตัวเครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า (กxยxส) 65 x 45 x27

3.3.รายละเอียดอื่นๆ

3.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สเข้ากับเตาเสเต็กให้พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

3.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด จำนวน 2 ชุด

4.1.รายละเอียดทั่วไป

4.1.1.เป็นหม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสขนาดใหญ่สำหรับ ทอดเฟรนฟราย, ไก่ทอด, หมูทอด, ปลาทอด, ทอดมัน เป็นต้น

4.2.รายละเอียดทางเทคนิค

4.2.1.ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพดี แข็งแรงทนทาน ทำความสะอาดง่าย

4.2.2.ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

4.2.3.สามารถปรับความร้อนได้ 50-180 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

4.2.4.อ่างทอดสแตนเลสความจุไม่น้อยกว่า 12 ลิตร (2 หลุมทอด 6+6 ลิตร)

4.2.5.มีวาล์วถ่ายน้ำมันที่ใช้แล้ว และมีตะแกรงทอดและฝาสแตนเลส

4.2.6.ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 5,000 วัตต์ แรงดันไฟ 220V-50Hz

4.3.รายละเอียดอื่นๆ

4.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับหม้อทอดพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

4.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด จำนวน 2 ชุด

5.1.รายละเอียดทั่วไป

5.1.1.เป็นเตาสำหรับทำทองม้วนด้วยระบบไฟฟ้าแบบ 2 ถาด

5.2.รายละเอียดทางเทคนิค

5.2.1.ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลส

5.2.2.ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

5.2.3.สามารถปรับความร้อนได้ 50-200 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ จบประมาณ 2568

หน้า 6/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

5.2.4.ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 800 วัตต์ จำนวน 2 ตัวถาด

5.3.รายละเอียดอื่นๆ

5.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาทองม้วนพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

5.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

6. ตู้ปิ้งคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน จำนวน 1 ชุด

6.1.รายละเอียดทั่วไป

6.1.1.เป็นตู้ปิ้งคอร์นสำหรับทำข้าวโพดคั่วโดยทำได้ทั้งแบบหวานและเค็ม พร้อมตู้อุ่นร้อน

6.2.รายละเอียดทางเทคนิค

6.2.1.เป็นตู้แบบต่อหลังคาด้านบน ตัวตู้แข็งแรง สวยงาม ทำความสะอาดง่าย

6.2.2.ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

6.2.3.สามารถจุ่มลัดข้าวโพดได้ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ (2 ซีด)

6.2.4.ปริมาณการผลิตใช้เวลาไม่เกิน 10 นาที/ครั้ง

6.2.5.ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz

6.3.รายละเอียดอื่นๆ

6.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้ปิ้งคอร์นพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

6.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

7. ตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

7.1.รายละเอียดทั่วไป

7.1.1.เป็นตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด สามารถนึ่งข้าว, หุงข้าว, นึ่งปลา, นึ่งต้มยำ, นึ่งซาลาเปาและขนมจีบได้

7.2.รายละเอียดทางเทคนิค

7.2.1.ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลสอย่างดี ทำความสะอาดได้ง่าย

7.2.2.มีล้อสามารถเคลื่อนย้ายได้ เหมาะกับงานจัดเลี้ยง งานครัวโรงแรม ครัวโรงพยาบาล แคนทีน เป็นต้น

7.2.3.สามารถนึ่งข้าวแบบ 6 ชั้น 6 ถาด หรือมากกว่า

7.2.4.สามารถปรับความร้อนได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 7/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

7.2.5.สามารถนึ่งข้าวได้ไม่น้อยกว่า 100 ถ้วยต่อครั้ง

7.2.6.ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 4,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz

7.3.รายละเอียดอื่นๆ

7.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้ตั้งข้าวพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

7.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

8. หม้อหุงข้าวระบบแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 1 ชุด

8.1.รายละเอียดทั่วไป

8.1.1.เป็นหม้อหุงข้าวระบบแก๊สสามารถทำได้ทั้งหุงข้าว ต้ม ผัด แกง และสามารถหุงข้าวได้ถึง 50-60 จานในครั้งเดียว

8.2.รายละเอียดทางเทคนิค

8.2.1.วัสดุที่ใช้ทำหม้อสามารถป้องกันความร้อนและสนิมได้เป็นอย่างดี

8.2.2.เมื่อข้าวสุกมีระบบจะตัดการทำงานเอง

8.2.3.สามารถหุงข้าวได้ไม่น้อยกว่า 10 ลิตร

8.2.4.มีหูหิ้วที่หม้อสองข้าง สำหรับเวลาหุงเสร็จแล้วยกออกจากเตา

8.2.5.ฐานรองมีที่จุดไฟ และที่กดหุงข้าว ด้านข้างมีช่องสำหรับเสียบสายแก๊สพร้อมวาล์ว

8.3.รายละเอียดอื่นๆ

8.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สให้เข้ากับหม้อหุงข้าวพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

8.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

9.1.รายละเอียดทั่วไป

9.1.1.เป็นเตาอบเบเกอรี่ระบบไฟฟ้าระบบดิจิตอลและตั้งโปรแกรมได้ ใช้กำลังไฟฟ้าในการให้ความร้อน

9.2.รายละเอียดทางเทคนิค

9.2.1.โครงสร้างเป็นสแตนเลส (สแตนเลสสำหรับงานอาหาร) ทั้งด้านนอกและด้านใน

9.2.2.สามารถปรับอุณหภูมิของไฟบนไฟล่างได้ เตาอบแต่ละชั้นแยกการทำงานออกจากกัน

9.2.3.เป็นเตาอบระบบไฟฟ้า ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ชั้น จำนวนไม่น้อยกว่า 6 ถาด

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 8/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

- 9.2.4. มีระบบตั้งเวลาเตือน, ระบบไฟส่องสว่างภายในปิดอัตโนมัติ
- 9.2.5. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 6 กิโลวัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V/50Hz หรือ 380V/50Hz
- 9.2.6. สามารถปรับอุณหภูมิในการอบได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 9.2.7. เตาอบด้านนอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 100 x 60 x 100 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

9.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 9.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอบพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 9.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน จำนวน 2 ชุด

10.1. รายละเอียดทั่วไป

- 10.1.1. เป็นเตาอุ่นไส้กรอกด้วยระบบไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน

10.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 10.2.1. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส และลูกกลิ้งสแตนเลสนำความร้อน
- 10.2.2. มีแกนลูกกลิ้งสแตนเลส (Stainless) 7 แกน
- 10.2.3. สามารถปรับอุณหภูมิตามต้องการ
- 10.2.4. เตามีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 30 x 20 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

10.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 10.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอุ่นไส้กรอกพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 10.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด จำนวน 2 ชุด

11.1. รายละเอียดทั่วไป

- 11.1.1. เป็นเตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด เหมาะสำหรับย่างหมู ย่างไก่ ย่างเนื้อ ย่างปลา เป็นต้น

11.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 11.2.1. วัสดุทำจากสแตนเลส
- 11.2.2. หัวเตาให้ความร้อนสูงร้อนไว

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 9/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

11.2.3. มีถาดรองน้ำมัน ทำความสะอาดง่าย ตะแกรงถอดทำความสะอาดได้

11.2.4. สามารถใช้กับถังแก๊ส LPG ได้ทุกขนาด

11.2.5. เตามีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 40 x 20 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

11.3. รายละเอียดอื่นๆ

11.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอย่างพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

11.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

12. ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) จำนวน 1 ชุด

12.1. รายละเอียดทั่วไป

12.1.1. เป็นตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) เหมาะสำหรับแช่ผัก/ผลไม้/วัตถุดิบเพื่อเตรียมปรุงอาหาร และใช้เป็นโต๊ะเตรียมอาหารได้

12.2. รายละเอียดทางเทคนิค

12.2.1. วัสดุภายนอก และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304

12.2.2. เป็นประตูบานทึบจำนวน 3 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น

12.2.3. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 500 ลิตร

12.2.4. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

12.2.5. มีระบบควบคุมความเย็น และควบคุมความเย็นอัตโนมัติด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตู้เครื่อง

12.2.6. มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ

12.2.7. มีระบบน้ำทิ้ง ระเหยน้ำทิ้งอัตโนมัติ (Self-Evaporating)

12.2.8. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

12.2.9. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

12.2.10. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 200 x 70 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

12.3. รายละเอียดอื่นๆ

12.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

12.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 10/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) จำนวน 1 ชุด

13.1. รายละเอียดทั่วไป

13.1.1. เป็นตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ หรืออาหารแช่แข็ง

13.2. รายละเอียดทางเทคนิค

13.2.1. วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304

13.2.2. เป็นประตูบานทึบจำนวน 4 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น

13.2.3. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 900 ลิตร

13.2.4. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิช่องแช่แข็งตั้งแต่ -10 หรือน้อยกว่า

13.2.5. มีระบบควบคุมความเย็นด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตู้เครื่อง

13.2.6. มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ

13.2.7. มีท่อระบายน้ำทิ้ง

13.2.8. เป็นระบบ Inverter หรือดีกว่า

13.2.9. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

13.2.10. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

13.2.11. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz หรือดีกว่า

13.2.12. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 100 x 60 x 180 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

13.3. รายละเอียดอื่นๆ

13.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

13.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

14. ตู้แช่โซวเนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ จำนวน 1 ชุด

14.1. รายละเอียดทั่วไป

14.1.1. เป็นตู้แช่โซวเนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ

14.2. รายละเอียดทางเทคนิค

14.2.1. เป็นตู้แช่โซวเนื้อสัตว์ มีถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ จบประมาณ 2568

หน้า 11/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

- 14.2.2. มีขนาดความจุช่องบนไม่น้อยกว่า 300 ลิตร และช่องล่างไม่น้อยกว่า 200 ลิตร
- 14.2.3. ความจุช่องบนสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -5 องศาเซลเซียส และความจุช่องล่างสามารถทำความเย็นได้ -15 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 14.2.4. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้
- 14.2.5. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย
- 14.2.6. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz หรือดีกว่า
- 14.2.7. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 200 x 100 x 100 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

14.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 14.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 14.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

15. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู จำนวน 1 ชุด

15.1. รายละเอียดทั่วไป

- 15.1.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู เหมาะสำหรับแช่เครื่องดื่ม นม น้ำผลไม้ เป็นต้น

15.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 15.2.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องดื่มมีชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า 15 ชั้น และปรับระดับได้
- 15.2.2. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1,000 ลิตร หรือไม่น้อยกว่า 40 คิว
- 15.2.3. สามารถทำอุณหภูมิความเย็นตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 15.2.4. ภายในตู้ใช้ฉนวนฉนวนเคลือบสีทนทานต่อการกัดกร่อน ไม่เป็นสนิม
- 15.2.5. มีตัวปรับอุณหภูมิแบบ Digital Control มีตัวเลขโชว์อุณหภูมิด้านหน้าตู้
- 15.2.6. มีพัดลมระบายความเย็นไม่น้อยกว่า 4 ตัว
- 15.2.7. ใช้น้ำยาทำความเย็น R-290 เทียบเท่าหรือดีกว่า
- 15.2.8. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้
- 15.2.9. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย
- 15.2.10. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 150 x 50 x 180 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 12/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

15.3. รายละเอียดอื่นๆ

15.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

15.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร จำนวน 2 ชุด

16.1. รายละเอียดทั่วไป

16.1.1. เป็นถังต้มน้ำระบบไฟฟ้าเป็นแบบดิจิตอลมีไฟแสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขและสามารถกดปุ่มในการทำงานต่างๆได้

16.2. รายละเอียดทางเทคนิค

16.2.1. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์สามารถควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ ใช้งานง่าย ทนทาน

16.2.2. ถังต้มน้ำร้อนไฟฟ้ามีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อย 30 เซนติเมตร

16.2.3. ปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 21 ลิตร

16.2.4. ภายนอกเหนือก๊อกน้ำ มีลูกกลอนในหลอดแก้วใส สามารถแสดงระดับน้ำในถัง

16.2.5. มีระบบล็อกและปลดล็อกปุ่ม ช่วยป้องกันการกดปุ่มโดยไม่ตั้งใจ

16.2.6. มีหูหิ้วที่ถังต้มน้ำสองข้าง สำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก

16.2.7. มีชุดหุ้มถังกันความร้อน เพื่อป้องกันความร้อนจากการสัมผัสตัวถังเคลือบ

16.2.8. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 2,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

16.3. รายละเอียดอื่นๆ

16.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับถังต้มน้ำพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

16.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

17. เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย จำนวน 2 ชุด

17.1. รายละเอียดทั่วไป

17.1.1. เป็นเครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์สารพัดประโยชน์ บดหั่นสับซอย

17.2. รายละเอียดทางเทคนิค

17.2.1. มีใบมีดต่างๆ มีทั้งหมดไม่น้อยกว่า 3 ชุด

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 13/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

- 17.2.2. มีปุ่มปรับความแรงการปั่นไม่น้อยกว่า 2 ระดับ พร้อมปุ่มกระแทกควบคุมการปั่นได้
- 17.2.3. ชุดใบมีดบดและสไลด์ทำจากสแตนเลสแท้ ปลอดภัย แข็งแรง ถอดล้างทำความสะอาดง่าย
- 17.2.4. โถปั่นทำจากพลาสติก แข็งแรง
- 17.2.5. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 300 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

17.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 17.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องเตรียมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 17.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร จำนวน 2 ชุด

18.1. รายละเอียดทั่วไป

- 18.1.1. เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างสามารถปรุงอาหารที่หลากหลายโดยแต่ละเพียงแค่ปุ่มเดียว ช่วยประหยัดเวลาในการเตรียมอาหาร

18.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 18.2.1. เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างมีขนาดความจุขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร
- 18.2.2. สามารถเลือกปรับระดับความร้อนได้ 4 ระดับ หรือมากกว่า
- 18.2.3. สามารถตั้งเวลาในการทำอาหารได้สูงสุด 60 นาที หรือดีกว่า
- 18.2.4. ภายในติดตั้งเซรามิก (Ceramic Inside) ทำให้ทนทาน ป้องกันรอยขีดข่วน และทำความสะอาดได้ง่าย
- 18.2.5. มีหน้าจอแสดงผล LED ช่วยให้ติดตามผลการทำงานได้ทันที
- 18.2.6. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

18.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 18.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับไมโครเวฟพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 18.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

19. เครื่องผสมอาหารแบบยกโกขนาด 5 ควอท์ซ์ จำนวน 2 ชุด

19.1. รายละเอียดทั่วไป

- 19.1.1. เป็นเครื่องผสมอาหารที่ใช้เฟืองและระบบมอเตอร์ในการขับเคลื่อน

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 14/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

19.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 19.2.1. มีปุ่มปรับระดับความเร็ว 8 ระดับ หรือดีกว่า
- 19.2.2. มีระบบล๊อคนิรภัย ล็อคตัวล็อกอย่างปลอดภัยในการประกอบอาหาร
- 19.2.3. ตัวเครื่องทำด้วยโลหะมันวาว ป้องกันสนิม แข็งแรงทนทาน
- 19.2.4. มี Sensor เพื่อป้องกันการใช้งาน Overload
- 19.2.5. ในชุดประกอบด้วย
 - 19.2.5.1. อ่างผสมทำจากสแตนเลส ขนาด 5 ควอทซ์ พร้อมหูจับ จำนวน 1 ใบ
 - 19.2.5.2. หัวตี 3 แบบ (ตะกร้อ, ใบไม้, เกลียว)
 - 19.2.5.3. ฝาครอบกันกระเด็น
 - 19.2.5.4. ฝาปิดอ่างผสม
- 19.2.6. กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 250 วัตต์
- 19.2.7. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

19.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 19.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องผสมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 19.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ จำนวน 1 ชุด

20.1. รายละเอียดทั่วไป

- 20.1.1. เป็นเครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ

20.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 20.2.1. เครื่องจ่ายบรรจุน้ำได้แต่ละถังไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 4 โถ
- 20.2.2. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส สวยงาม ทำความสะอาดได้ง่าย ตัวถังถอดล้างได้
- 20.2.3. ตัวโถทำจากพลาสติกอย่างหนา
- 20.2.4. มีระบบทำความเย็นในตัว
- 20.2.5. มีใบกวนทำความเย็นทั่วโถ
- 20.2.6. สวิตช์ทำความเย็นและสวิตช์ใบกวนแยกจากกัน

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ จบประมาณ 2568

หน้า 15/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

20.2.7. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 400 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

20.2.8. เครื่องจ่ายมีขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 30 x 50 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

20.3. รายละเอียดอื่นๆ

20.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องจ่ายน้ำหวานพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

20.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

21.1. รายละเอียดทั่วไป

21.1.1. เป็นเครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลสโดยความสามารถใช้ได้กับน้ำแข็งยูนิตและน้ำแข็งป่นได้

21.2. รายละเอียดทางเทคนิค

21.2.1. มีใบมีด 2 ใบหรือดีกว่า

21.2.2. โครงสร้างผลิตจากเหล็กและถาดรองน้ำแข็งทำจากสแตนเลส

21.2.3. กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 150 วัตต์

21.2.4. การหมุนของมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 1,000 รอบต่อนาที

21.2.5. สามารถบดน้ำแข็งได้ไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

21.2.6. มีระบบตัดไฟฟ้าของมอเตอร์ ในกรณีใช้งานเกินกำลัง

21.2.7. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

21.3. รายละเอียดอื่นๆ

21.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องบดน้ำพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

21.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

22. เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร จำนวน 2 ชุด

22.1. รายละเอียดทั่วไป

22.1.1. เป็นเครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนสำหรับอัดไส้กรอกหรือส่วนผสมต่างๆ

22.2. รายละเอียดทางเทคนิค

22.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 16/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

22.2.2. มีความจุไม่น้อยกว่า 1.6 ลิตร

22.2.3. กระบอกอัดมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 เซนติเมตร

22.2.4. เครื่องอัดไส้กรอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 15 x 15 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

22.3. รายละเอียดอื่นๆ

22.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

23. เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน จำนวน 2 ชุด

23.1. รายละเอียดทั่วไป

23.1.1. เป็นเครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน

23.2. รายละเอียดทางเทคนิค

23.2.1. โครงสร้างผลิตจากเหล็กหล่อหรือสแตนเลส

23.2.2. ขนาดปากเครื่องบดไม่น้อยกว่าเบอร์ 10

23.2.3. ตัวเครื่องตัดรัดน้ำหนักรวม สามารถเคลื่อนที่ไปไหนได้สะดวกสบาย ทำความสะอาดได้ง่าย ปลอดภัย

23.3. รายละเอียดอื่นๆ

23.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

24. เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) จำนวน 2 ชุด

24.1. รายละเอียดทั่วไป

24.1.1. เป็นทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) สำหรับพิมพ์ขนมวาฟเฟิลทรงกลม แบบพิมพ์ลึก

24.2. รายละเอียดทางเทคนิค

24.2.1. สามารถพิมพ์รังผึ้งขนาดไม่น้อยกว่า 16 เซนติเมตร และแกนหมุนกลับได้ 180 องศา

24.2.2. สามารถทำความร้อน 50 - 260 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

24.2.3. มีแผ่นความร้อนเคลือบสาร Non-Stick ทำให้ขนมไม่ติดพิมพ์

24.2.4. สามารถตั้งเวลาได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 3 นาที และมีเสียงเตือนเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้

24.2.5. มีถาดรองเศษอาหาร ถอดล้างทำความสะอาดง่าย

24.2.6. มีสวิตช์เปิด-ปิด ปรับอุณหภูมิและตั้งเวลาอยู่หน้าตัวเครื่อง

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 17/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

24.2.7. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,300 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

24.3. รายละเอียดอื่นๆ

24.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องทำวอฟเฟิลพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

24.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

25. เครื่องปั่นขนมปังแบบ 4 ช่อง จำนวน 2 ชุด

25.1. รายละเอียดทั่วไป

25.1.1. เป็นเครื่องปั่นขนมปังแบบ 4 ช่อง

25.2. รายละเอียดทางเทคนิค

25.2.1. ตัวเครื่องปั่นขนมปังผลิตจากสแตนเลสไม่เป็นสนิม พร้อมช่องปั่นขนมปัง 4 ช่อง

25.2.2. สามารถใส่ขนมปังแผ่นหนาได้ และสามารถเลือกปั่นขนมปังแบบให้เกรียมหน้าเดียว หรือเกรียม 2 หน้าได้

25.2.3. สามารถแยกปังได้ 2 แผ่นได้

25.2.4. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,800 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

25.3. รายละเอียดอื่นๆ

25.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องปั่นขนมปังพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

25.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

26. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

26.1. รายละเอียดทั่วไป

26.1.1. เป็นชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์

26.2. รายละเอียดทางเทคนิค

26.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

26.2.2. ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดทางได้ 90 องศา

26.2.3. มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 2.5 ลิตร

26.2.4. สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำความสะอาด

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครูภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 18/39

รหัสครูภัณฑ์

ชื่อครูภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

26.3. รายละเอียดอื่นๆ

26.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

27. ชุดอุ่นซูปกลม/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

27.1. รายละเอียดทั่วไป

27.1.1. เป็นชุดอุ่นซูปกลม/บุฟเฟต์

27.2. รายละเอียดทางเทคนิค

27.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

27.2.2. ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดทางได้ 90 องศา

27.2.3. มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 6 ลิตร

27.2.4. สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำทำความสะอาด

27.3. รายละเอียดอื่นๆ

27.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

28. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น จำนวน 4 ชุด

28.1. รายละเอียดทั่วไป

28.1.1. เป็นโต๊ะประกอบอาหาร โครงสร้างของโต๊ะและพื้นผิวหน้าโต๊ะทำด้วยสแตนเลส

28.2. รายละเอียดทางเทคนิค

28.2.1. ขนาดของโต๊ะไม่น้อยกว่า 160 x 60 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

28.2.2. มีชั้นวางของด้านล่างโดยความหนาของเนื้อสแตนเลสชั้นวางด้านล่างไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

28.2.3. ความหนาของเนื้อสแตนเลสหน้าโต๊ะด้านบนไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

28.2.4. ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลสขากกลม ขาโต๊ะมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร มีความแข็งแรงรับน้ำหนักได้ดี และแรงสับ ต่ำ ขณะทำอาหารได้

28.3. รายละเอียดอื่นๆ

28.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 19/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

29. แก้อั้วสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม จำนวน 25 ตัว

29.1. รายละเอียดทั่วไป

29.1.1. เป็นแก้อั้วสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม ทำด้วยสแตนเลส

29.2. รายละเอียดทางเทคนิค

29.2.1. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ทรงสี่เหลี่ยม

29.2.2. ปลายแก้อั้ว หุ้มด้วยพลาสติกป้องกันลื่นและป้องกันพื้นเป็นรอย

29.2.3. ขนาดของแก้อั้วไม่น้อยกว่า 25 x 25 x 45 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

29.3. รายละเอียดอื่นๆ

29.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

30. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว จำนวน 2 ชุด

30.1. รายละเอียดทั่วไป

30.1.1. เป็นโถะอ่างล้างแบบ 2 หลุม โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2. รายละเอียดทางเทคนิค

30.2.1. เป็นโถะอ่างสำหรับล้างวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร

30.2.2. พื้นและโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2.3. มีอ่างล้างจำนวน 2 หลุมติดกัน พร้อมก๊อกน้ำ

30.2.4. โถะอ่างมีพื้นที่สำหรับวางของ

30.2.5. มีที่พักด้านข้าง

30.2.6. หลุมซิงค์มีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 40 x 30 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x ลึก)

30.2.7. โถะมีขนาดไม่น้อยกว่า 70 x 150 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

30.3. รายละเอียดอื่นๆ

30.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบประปาให้เข้ากับอ่างล้างพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

30.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 20/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

31. ชั้นคว่ำงานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก จำนวน 2 ชุด

31.1. รายละเอียดทั่วไป

31.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสช่องโปร่ง สำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

31.2. รายละเอียดทางเทคนิค

31.2.1. ขาเป็นแป๊ปกลมสแตน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว พร้อมทั้งตั้งปรับระดับได้

31.2.2. มีชั้นสำหรับวางอุปกรณ์แบบซีก ทำด้วยสแตนเลส 4 ชั้น

31.2.3. ชั้นคว่ำมีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 150 x 140 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

31.3. รายละเอียดอื่นๆ

31.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

32. ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ จำนวน 2 ชุด

32.1. รายละเอียดทั่วไป

32.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อสำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

32.2. รายละเอียดทางเทคนิค

32.2.1. เป็นชั้นวางของ 5 ชั้น มีล้อ ผลิตจากสแตนเลสทั้งตัว แข็งแรงทนทานต่อการใช้งาน

32.2.2. ใช้สำหรับวางเครื่องต้ม หรืออาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

32.2.3. ชั้นสแตนเลสมีขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 50 x 120 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

32.3. รายละเอียดอื่นๆ

32.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

33. ชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น จำนวน 2 ชุด

33.1. รายละเอียดทั่วไป

33.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสสำหรับเสียบถาดวางอุปกรณ์ 15 ชั้น

33.2. รายละเอียดทางเทคนิค

33.2.1. เป็นชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น

33.2.2. ใช้สำหรับเสียบถาดวางอาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 21/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

33.2.3. สามารถใส่ถาดขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 60 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว)

33.2.4. ชั้นสแตนเลสมีขนาดไม่น้อยกว่า 45 x 60 x 170 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

33.3. รายละเอียดอื่นๆ

33.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

34. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

34.1. รายละเอียดทั่วไป

34.1.1. เป็นตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

34.2. รายละเอียดทางเทคนิค

34.2.1. โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลส

34.2.2. มีชั้นวางของภายในไม่น้อยกว่า 2 ชั้น

34.2.3. ประตูแบบบานเลื่อน

34.2.4. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 120 x 60 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

34.3. รายละเอียดอื่นๆ

34.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

35. เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส จำนวน 4 ชุด

35.1. รายละเอียดทั่วไป

35.1.1. เป็นเครื่องดูดควันแบบกระโจม ใช้สำหรับดูดควันในการประกอบอาหาร

35.2. รายละเอียดทางเทคนิค

35.2.1. เครื่องดูดควันมีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร โครงสร้างสแตนเลสง่ายต่อการดูแลรักษา

35.2.2. มีฟิลเตอร์สแตนเลส ช่วยกรองไขมันจากควัน

35.2.3. มีมอเตอร์ดูดอากาศไม่น้อยกว่า 1 ตัว ให้แรงดูดไม่น้อยกว่า 1,500 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง

35.2.4. สามารถปรับระดับแรงดูดได้

35.2.5. มีหลอดไฟส่องแสงสว่าง

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 22/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

35.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 35.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าและติดตั้งแบบเจาะช่องระบายอากาศออกนอกอาคารพร้อมใช้งานตามที่
จุดวิทยาลัยกำหนด
- 35.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

36. เครื่องชงพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร จำนวน 2 ชุด

36.1. รายละเอียดทั่วไป

- 36.1.1. เป็นเครื่องที่ทำให้เนื้อสัตว์สุกโดยที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ และระดับความสุกของเนื้อสัตว์ได้อย่างแม่นยำ
และยังรักษาความชุ่มฉ่ำของเนื้อได้เป็นอย่างดี

36.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 36.2.1. เครื่องชงรับรองปริมาณน้ำไม่น้อยกว่า 50 ลิตร
- 36.2.2. มีค่าความแม่นยำ $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ หรือดีกว่า
- 36.2.3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ $5-95^{\circ}\text{C}$ หรือดีกว่า
- 36.2.4. สามารถควบคุมเวลาในการชงได้ 5 นาที ถึง 99 ชั่วโมง หรือดีกว่า
- 36.2.5. สามารถเลือกอุณหภูมิได้ทั้งองศาเซลเซียสและองศาฟาเรนไฮต์
- 36.2.6. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz
- 36.2.7. อ่างชงความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร พร้อมสเกลบอกปริมาตรข้างอ่าง
- 36.2.8. ถังชงขนาด 10x15 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ
- 36.2.9. ถังชงขนาด 25x30 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

36.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 36.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

37. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว จำนวน 1 ระบบ

37.1. รายละเอียดทั่วไป

- 37.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบแก๊ส พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของ
ห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์แก๊สในการปรุงอาหาร

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 23/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

37.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 37.2.1. จัดให้มีถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม จำนวน 4 ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่ที่เหมาะสม ภายนอกอาคารมีรั้วป้องกันรอบบริเวณทำด้วยโลหะแข็งแรงถังแก๊สทำด้วยเหล็กเหนียวทนทาน และมีช่องว่างสำหรับสามารถล้วงมือเข้าไปปิดวาล์วควบคุมได้หากในกรณีฉุกเฉิน พร้อมกุญแจล็อก
- 37.2.2. จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊ส ใช้สำหรับแก๊สโดยเฉพาะจากถังแก๊สเข้าสู่ห้องครัว
- 37.2.3. ท่อ Main ต้องมี Safety relief value ทั้ง 2 ด้าน
- 37.2.4. ชุด Regulator จะต้องมีความเพียงพอ จะต้องเป็นชุด Double (คู่) และมีวาล์วควบคุมทั้งสองด้าน
- 37.2.5. มีระบบป้องกันเตือนแก๊สรั่ว และได้มีการรับรองมาตรฐานจากธุรกิจพลังงาน
- 37.2.6. มีชุด control ระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดปิดเปิดแก๊สอัตโนมัติ (solenoid valve)
- 37.2.7. Valve ที่ใช้ชุด station หรือภายในจะต้องเป็น valve สำหรับ LPG โดยเฉพาะ
- 37.2.8. Valve ชุด pigtail จะต้องเป็น check valve เท่านั้น
- 37.2.9. มีระบบวาล์วฉุกเฉินภายในห้องครัว ในเวลาเกิดเหตุฉุกเฉินสามารถทำการปิดระบบได้ทั้งระบบ
- 37.2.10. จัดให้สายอ่อนเข้าเตาแก๊ส ใช้เป็นอุปกรณ์เชื่อมต่อระหว่างเครื่องปรับความดันก๊าซที่หัวถังหรือต่อกับเครื่องใช้โดยใช้สายพีวีซี ที่ใช้สำหรับก๊าซ LPG
- 37.2.11. จะต้องมียุติ By pass สำหรับเมื่อเหตุชุดควบคุมอัตโนมัติเสีย
- 37.2.12. จะต้องมียุติ Panel control ควบคุมระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดควบคุมอัตโนมัติ

37.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 37.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบติดตั้งระบบแก๊สพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 37.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

38.ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว จำนวน 1 ระบบ

38.1. รายละเอียดทั่วไป

- 38.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบไฟฟ้า พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าในการปรุงอาหาร

38.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 38.2.1. ติดตั้งระบบแรงดัน 220V และ 380V ตามชนิดของอุปกรณ์ไฟฟ้าให้เหมาะสม

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 24/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน คริวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

38.2.2. ขนาดของสายไฟ สามารถทนต่อแรงดันและกระแสไฟฟ้าตามชนิดของครุภัณฑ์

38.2.3. ติดตั้งตู้ควบคุมพร้อมระบบ Safety เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด ตามชนิดของครุภัณฑ์

38.2.4. ติดตั้ง Main อุปกรณ์ Safety

38.2.5. ติดตั้งระบบแสงสว่าง ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

38.2.6. ติดตั้งระบบปลั๊กไฟฟ้าชนิดมีกราวด์ ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

38.3. รายละเอียดอื่นๆ

38.3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องเป็นไปตามจุดของครุภัณฑ์ที่กำหนด

38.3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

38.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

39. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว จำนวน 1 ระบบ

39.1. รายละเอียดทั่วไป

39.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบน้ำประปาและน้ำเสีย พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์น้ำปะปาในการปรุงอาหาร

39.2. รายละเอียดทางเทคนิค

39.2.1. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา ตามจุดแต่ละชนิด แต่ละขนาดของครุภัณฑ์

39.2.2. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อคน้ำตามความเหมาะสมของการใช้งานตามขนาดของห้องปฏิบัติการ

39.2.3. ติดตั้งท่อน้ำทิ้งลงยังถังดักไขมันขนาดไม่น้อยกว่า 40 ลิตร และเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัย

39.2.4. ติดตั้งชุดควบคุม วาล์วน้ำ สำหรับห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้ควบคุมการปิด เปิดระบบน้ำประปา

39.3. รายละเอียดอื่นๆ

39.3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบน้ำประปาจะต้องเป็นไปตามตำแหน่งของครุภัณฑ์ที่ราชการกำหนด

39.3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

39.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

40. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000BTU จำนวน 3 ชุด

40.1. รายละเอียดทั่วไป

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 25/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

40.1.1. เป็นเครื่องปรับอากาศชนิดแยกส่วนแบบตั้งพื้นหรือแบบแขวน

40.2. รายละเอียดทางเทคนิค

40.2.1. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปจากโรงงาน

40.2.2. เครื่องปรับอากาศมีขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU

40.2.3. ใช้น้ำยาระบบ R22 หรือ R-32 หรือ R-410a

40.2.4. ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ 5

40.2.5. เครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.อ.ก.)

40.2.6. ระบบควบคุมการทำงานด้วยรีโมทชนิดมีสาย

40.2.7. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุดทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจาก
โรงงานเดียวกัน

40.2.8. ชนิดคอมเพรสเซอร์เป็นชนิดโรตารี หรือดีกว่า

40.2.9. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

40.3. รายละเอียดอื่นๆ

40.3.1. บริษัทผู้เสนอราคาต้องทำการติดตั้งให้สามารถพร้อมใช้งาน

40.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

41. โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว จำนวน 1 เครื่อง

41.1. รายละเอียดทั่วไป

41.1.1. จอภาพแสดงผล LED TV 65"

41.2. รายละเอียดทางเทคนิค

41.2.1. จอภาพเป็นแบบ Hospitality TV หรือ Professional TV หรือ Commercial TV

41.2.2. ขนาดจอภาพ Smart TV ขนาดไม่ต่ำกว่า 65 นิ้ว

41.2.3. เป็นจอแสดงผลหลอดภาพชนิด LED Backlight

41.2.4. จอภาพความละเอียดภาพไม่น้อยกว่า 3,840 x 2,160

41.2.5. มีช่องต่อ HDMI ไม่น้อยกว่า 3 ช่อง (รองรับแ จำนวน 1 ช่อง) เพื่อเชื่อมต่อสัญญาณภาพและเสียง

41.2.6. มีช่องต่อ USB ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง รองรับไฟล์ ภาพ , เพลง และ ภาพยนตร์

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 26/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

- 41.2.7. มีระบบปฏิบัติการแบบ Harmony OS หรือ Tizen OS หรือ Linux OS หรือ VIDAA OS
- 41.2.8. สามารถเชื่อมต่อ Wi-Fi และ มีช่องต่อ Ethernet (RJ45 LAN) จำนวน 1 ช่อง สำหรับเชื่อมต่อ Network หรือ Internet
- 41.2.9. มีช่องต่อ Ethernet Bridge (LAN-Out) จำนวน 1 ช่อง สำหรับต่อพ่วงออก Network หรือ Internet
- 41.2.10. รองรับการเชื่อมต่อ Microsoft Office 365 on TV ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต และรองรับการเชื่อมต่อ Keyboard , Mouse เพื่อใช้งานควบคุมระบบต่างๆในจอภาพ
- 41.2.11. รองรับระบบ PC On TV การเชื่อมต่อภาพและเสียงจากคอมพิวเตอร์ ผ่านระบบเครือข่ายภายในแบบ Remote Desktop ขึ้นใช้งานบนทีวีได้
- 41.2.12. รองรับระบบสะท้อนหน้าจอไร้สาย จากมือถือ แบบ android และ โน้ตบุ๊กระบบ windows 10 หรือ 11 ภาพและเสียงขึ้นทีวี โดยเชื่อมต่อผ่าน Wi-Fi ตรงไม่ต้องลงโปรแกรมเพิ่มเติม

41.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 41.3.1. มีการรับประกันแบบซ่อมถึงหน่วยงาน (On-site service) ฟรีค่าแรงและอะไหล่ รวมอย่างน้อย 3 ปี โดยมีหนังสือรับรองจากเจ้าของผลิตภัณฑ์
- 41.3.2. มีหนังสือรับรองศูนย์บริการดูแลระบบบริหารงานโดยเจ้าของผลิตภัณฑ์ เปิดบริการครอบคลุมประเทศไทย ไม่น้อยกว่า 40 ศูนย์ โดยมีที่อยู่ระบุชัดเจน
- 41.3.3. สินค้าที่นำมาขายต้องเป็นสินค้าที่ผลิตจากโรงงานของตนเองโดยมีข้อเดียวเท่ากับโรงงานผู้ผลิต ไม่ใช่สินค้าที่สั่งผลิตหรือปลอมแปลงมาเพื่อตีตราขายให้ตรงกับข้อกำหนดของราชการ โดยใช้เป็นเอกสาร ISO-9001 ของโรงงานเป็นการยืนยันชื่อของโรงงานในเอกสาร หรือเอกสารเทียบเท่า หรือดีกว่า
- 41.3.4. มีหนังสือแต่งตั้งรับรองจากเจ้าของผลิตภัณฑ์เพื่อเข้างานโดยมีระบุชื่องานโครงการ และชื่อรุ่นสินค้าชัดเจน มีการรับรองอยู่ในสายการผลิตเป็นของใหม่ที่ไม่ผ่านการใช้งานมาก่อน
- 41.3.5. รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

42. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา จำนวน 1 เครื่อง

42.1. รายละเอียดทั่วไป

- 42.1.1. ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบคุณภาพ ISO 9001-2015 และ ISO 14001-2015 Series
- 42.1.2. ได้รับการรับรองมาตรฐานการแผ่กระจายของแม่เหล็กไฟฟ้าจากสถาบันได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 27/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

FCC พร้อมเอกสารรับรอง

- 42.1.3. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น UL พร้อมเอกสารรับรอง
- 42.1.4. ได้รับการรับรองมาตรฐานการประหยัดพลังงาน Energy Star 8.0 พร้อมเอกสารรับรอง
- 42.1.5. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม EPEAT Gold Rating ที่อยู่ในกลุ่มประเทศสหรัฐอเมริกา และสามารถสืบค้นได้จาก www.epeat.net พร้อมเอกสารรับรอง
- 42.1.6. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความทนทานของตัวเครื่องต่อการใช้งานสภาวะแวดล้อมต่างๆ แบบ MIL-STD-810H พร้อมเอกสารรับรอง
- 42.1.7. บริษัทผู้เสนอราคาต้องมีหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือบริษัทผู้ผลิตที่มีสาขาในประเทศไทย

42.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 42.2.1. หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ที่มีจำนวนไม่น้อยกว่า 4 แกนหลัก (4 core) และหน่วยความจำเสมือนไม่น้อยกว่า 8 แกน (8 Threads) ที่มีความเร็วสัญญาณนาฬิกาสูงสุดไม่น้อยกว่า 4.3 GHz หรือดีกว่า มีหน่วยความจำแบบ Cache Memory รวมในระดับ (Level) เดียวกัน ขนาดไม่น้อยกว่า 8 MB
- 42.2.2. ระบบ Bios ของเครื่องคอมพิวเตอร์ต้องมีเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ที่เสนอ และต้องสามารถแสดงหมายเลขเครื่อง (Serial Number) ที่ตรงกับหมายเลขที่ติดมากับตัวเครื่องได้
- 42.2.3. มีหน่วยความจำหลัก (Memory) ชนิด DDR4 3200 MHz หรือดีกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า 8 GB หรือสูงกว่า และมี Slots ว่างสำหรับเพิ่มขยายหน่วยความจำได้ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง และสามารถเพิ่มขยายได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 64 GB
- 42.2.4. มีหน่วยความจำสำรอง (Hard Disk) ชนิด Solid State Drive แบบ M.2 PCIe Gen 4 ที่มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 256 GB จำนวน 1 หน่วย
- 42.2.5. ตัว Keyboard มีระบบ Spill Resistant เพื่อป้องกันอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องจากการทำน้ำหกใส่
- 42.2.6. มีอุปกรณ์ชี้ตำแหน่ง (Pointing Device) แบบ Multi-Touchpad หรือดีกว่า
- 42.2.7. มีส่วนเชื่อมต่อกับระบบเครือข่าย (Network Interface) ชนิดความเร็ว 10/100/1000 Mbps ตามมาตรฐาน RJ-45 จำนวน 1 Port

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 28/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

- 42.2.8. มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแบบอนุกรมตามมาตรฐาน USB รวมกันไม่น้อยกว่า 3 ช่อง โดยเป็นแบบ USB 3.0 Type A หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 2 ช่อง แบบ USB 3.0 Type C หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 1 ช่อง
- 42.2.9. มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแสดงผลภายนอกแบบ HDMI ที่ติดตั้งบนแผงวงจรหลักอย่างละ 1 พอร์ต
- 42.2.10. มี Internal Media Card Reader แบบ 4-in-1 ที่สามารถอ่าน Card แบบ MMC, SD, SDHC, SDXC ได้
- 42.2.11. มี Hardware หรือ Firmware ทำหน้าที่เข้ารหัสและถอดรหัสข้อมูลโดยเฉพาะตามมาตรฐาน TPM 2.0 (Trusted Platform Module) หรือดีกว่าติดตั้ง (Build-In) บนแผงวงจรหลัก เพื่อใช้ในการรักษาความปลอดภัยของข้อมูล
- 42.2.12. สนับสนุนการทำงานแบบเครือข่ายไร้สายตามมาตรฐาน IEEE 802.11 แบบ Wi-Fi 6 AX พร้อม Bluetooth v5.0 หรือดีกว่า พร้อมมี Software ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับตัวเครื่องที่เสนอ เพื่อรักษาความปลอดภัยจากการเชื่อมต่อกับเครือข่าย Wi-Fi ที่มีความเสี่ยงและอาจจะเป็นอันตรายต่อการรั่วไหลของข้อมูลได้
- 42.2.13. มีจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว แบบ WUXGA IPS ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1920 x 1200 pixels หรือดีกว่า โดยเป็นแบบไม่สะท้อน Anti-glare
- 42.2.14. มีระบบรักษาความปลอดภัยด้วยการอ่านลายนิ้วมือ (Fingerprint Reader) แบบติดตั้งร่วมกับปุ่ม Power button ของตัวเครื่องเพื่อใช้ในการ login เข้าเครื่องแทนการใช้ password
- 42.2.15. มีกล้อง Web Camera ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1080p FHD และมีปุ่ม Slide ที่สามารถปิด เปิดการใช้งานกล้องได้ เพื่อป้องกันความเป็นส่วนตัวของผู้ใช้ ที่ติดตั้งมาพร้อมตัวเครื่อง
- 42.2.16. มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับตัวเครื่องสำหรับใช้ตรวจสอบอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องได้ไม่ต่ำกว่า 10 รายการ ดังต่อไปนี้ Processor, Memory, Mainboard, Ethernet, Wireless, Bluetooth, Hard disk, Graphic Card, Display, Display Interface, Audio, PCI Slots, Keyboard, Mouse และสามารถตรวจสอบอุณหภูมิ (Temperature) อุปกรณ์ภายในตัวเครื่องได้ ภายในตัวเครื่องได้ เช่น Processor, Storage, Video Card และ Motherboard โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าวต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ
- 42.2.17. มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ ที่สามารถแสดงรายละเอียดของ Hardware ต่างๆ ภายในตัวเครื่อง (System Information) ได้ และสามารถบอกรายละเอียดเวอร์ชันของ Software

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 29/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

และ Drivers ที่ติดตั้งภายในตัวเครื่องได้ และสามารถทำเป็นรายงาน (Report) ออกมาในรูปแบบ HTML ได้
โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าวต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์ ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ

42.2.18. มีแบตเตอรี่ชนิด Li-Polymer 45Wh

42.2.19. น้ำหนักตัวเครื่องรวม Battery แล้วต้องไม่เกิน 1.5 kg.

42.2.20. มี Wireless Mouse ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ

42.3. รายละเอียดอื่นๆ

42.3.1. มีการรับประกันเครื่องคอมพิวเตอร์จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี พร้อมรับประกันอุปกรณ์ทุกชิ้นส่วน

42.3.2. มีกระเป๋าสำหรับใส่เครื่องพร้อมอุปกรณ์ที่ออกแบบเพื่อให้ใส่คอมพิวเตอร์แบบ Notebook และมีวัสดุภายในที่ป้องกันการกระแทกจากภายนอก

43. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน จำนวน 1 เครื่อง

43.1. รายละเอียดทั่วไป

43.1.1. เป็นชุดเครื่องเสียงขยายเสียงแบบพกพา ติดตั้งล้อลากและมีคันจับง่ายสำหรับเคลื่อนย้าย

43.2. รายละเอียดทางเทคนิค

43.2.1. มีไมค์ลอยแบบมือถือจำนวน 1 ตัว โดยใช้ย่านความถี่ VHF หรือดีกว่า

43.2.2. มีกำลังขับไม่น้อยกว่า 100W หรือดีกว่า

43.2.3. สามารถตอบสนองความถี่ได้ตั้งแต่ 50Hz – 18KHz หรือดีกว่า

43.2.4. มีช่อง Input แบบ USB หรือดีกว่า

43.2.5. มีช่อง Input ไมค์สายไม่น้อยกว่า 1 ช่อง

43.2.6. มีลำโพงพร้อมแบตเตอรี่ในตัว

43.3. รายละเอียดอื่นๆ

43.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

44. ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน 1 ระบบ

44.1. รายละเอียดทั่วไป

44.1.1. เป็นระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้มีไว้สำหรับแจ้งเตือนเมื่อมีเหตุเพลิงไหม้โดย มีอุปกรณ์ตรวจจับควัน และตรวจจับความร้อน ติดตั้งในสถานที่ปฏิบัติงานจริง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO 9001:2008

44.2. รายละเอียดทางเทคนิค

44.2.1. แผงควบคุม (Fire Alarm Control Panel) จำนวน 1 ชุด มีรายละเอียดดังนี้

44.2.1.1. เป็นส่วนควบคุมและตรวจสอบการทำงานของอุปกรณ์และส่วนต่างๆในระบบทั้ง หหมด จะประกอบด้วยวงจรตรวจสอบคอยรับสัญญาณจากอุปกรณ์เริ่มสัญญาณ, วงจรทดสอบการทำงาน, วงจรป้องกันระบบ, วงจรสัญญาณแจ้งการทำงานในสภาวะปกติ และภาวะขัดข้อง เช่น สายไฟจากอุปกรณ์ตรวจจับขาด, แบตเตอรี่ต่ำ หรือไฟจ่ายตู้แผงควบคุมโดนตัดขาด เป็นต้น

44.2.1.2. เป็นชุดควบคุมที่สามารถรับค่าสัญญาณอินพุตได้ไม่น้อยกว่า 9 โซน

44.2.1.3. มีระบบแจ้งเตือนตัวเองขณะเครื่องเกิดการขัดข้องหรือตรวจจับความผิดปกติของระบบเตือนภัย

44.2.1.4. เป็นชุดควบคุมที่ได้รับมาตรฐานของสมาคมป้องกันอัคคีภัยมาตรฐาน 72 (NFPA 72)

44.2.1.5. สามารถสั่งระบบการแจ้งเตือนเข้าพุตไม่น้อยกว่า 3 เข้าพุต

44.2.1.6. มีหน้าจอแสดงผลแบบ LCD พร้อมระบบส่องสว่างหน้าจอแบบ LED backlight

44.2.1.7. ชุด FACP ใช้อักขระไม่น้อยกว่า 60 ตัวอักษร

44.2.1.8. มีชุดแป้นพิมพ์มีจำนวนไม่น้อยกว่า 15 แป้นพิมพ์คล้ายปุ่มกดโทรศัพท์

44.2.1.9. มีชุดปุ่มฟังก์ชัน Acknowledge/Step, Alarm Silence, Drill, System Reset (lamp test) หรือมากกว่า

44.2.1.10. มีสายสำหรับเชื่อมต่อระหว่างคอมพิวเตอร์และชุดควบคุมเพื่อทำการโปรแกรมระบบ จำนวน 1 ชุด

44.2.1.11. ชุดปุ่มบริการ/โปรแกรมระบบ(Service/program keys) มีรายละเอียดดังนี้

44.2.1.11.1. Keys labeled 1 to 9

44.2.1.11.2. * key

44.2.1.11.3. # key

44.2.1.11.4. 0 (recall) key

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 31/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

44.2.1.11.5. 1st Event key

44.2.1.11.6. Clear key

44.2.1.11.7. Escape key

44.2.1.11.8. Mode key

44.2.1.11.9. Four cursor keys (up, down, left and right)

44.2.1.11.10. Enter key

44.2.1.12. ชุดไฟแสดงสถานการณ์ทำงานของชุดควบคุมมีรายละเอียดดังนี้

44.2.1.12.1. สถานะ Fire Alarm มีไฟแสดงผลแบบ LED สีแดง

44.2.1.12.2. สถานะ Supervisory มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง

44.2.1.12.3. สถานะ AC Power มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเขียว

44.2.1.12.4. สถานะ System Trouble มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง

44.2.1.12.5. สถานะ Alarm Silence มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง

44.2.1.13. สามารถโปรแกรมตั้งค่าแบบการแจ้งเตือนแบบเสียงดังในโซนที่ตรวจจับเพียงโซนเดียวได้

44.2.1.14. สามารถโปรแกรมตั้งค่าแบบการแจ้งเตือนแบบเสียงดังในโซนที่ตรวจจับได้และแจ้งเตือนโซนระหว่างชั้นบนและล่างได้

44.2.1.15. มีซอฟต์แวร์คำนวณค่าแบตเตอรี่และกระแส ของอุปกรณ์ จำนวน 1 ชุด มีรายละเอียดดังนี้

44.2.1.15.1. สามารถรองรับการคำนวณค่ากระแสและอุปกรณ์ได้ไม่น้อยกว่า 15 โมเดล

44.2.1.15.2. มีปุ่ม Clear Selection, Show Selected Device, Show All Device หรือมากกว่า

44.2.1.15.3. สามารถเช็คพาสันัมเบอร์ของอุปกรณ์ กระดิ่ง,ชุดตรวจจับควัน,ชุดตรวจจับความร้อนได้เพื่อง่ายต่อการสั่งซื้อในการซ่อมบำรุง

44.2.1.15.4. สามารถแสดงเปอร์เซ็นต์ Battery Distribution Chart ได้

44.2.1.15.5. ภายในซอฟต์แวร์มีฟังก์ชันดังนี้

44.2.1.15.5.1. Calculate AC branch current

44.2.1.15.5.2. Calculate system current draw

44.2.1.15.5.3. Determine battery size and select batteries

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 32/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

44.2.1.15.5.4. Create and print a summary of selected devices

44.2.1.16. สามารถเชื่อมต่อกับชุดตรวจจับควัน ตรวจจับความร้อน ชุดแจ้งเตือนแบบกระดิ่ง ได้

44.3. รายละเอียดอื่นๆ

44.3.1. ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากผู้ผลิต หรือได้รับการแต่งตั้งจากตัวแทนจำหน่ายโดยตรง ภายในประเทศโดยระบุหน่วยงานและเลขที่เอกสารสอบหรือประกวดราคา พร้อมแนบเอกสารยืนยันเพื่อเป็นประโยชน์ในการบริการหลังการขาย

44.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

45. เครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับควบคุมระบบอัคคีภัย จำนวน 3 เครื่อง

45.1. รายละเอียดทั่วไป

45.1.1. เป็นเครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับใช้งานควบคุมระบบอัคคีภัย

45.2. รายละเอียดทางเทคนิค

45.2.1. จอภาพแสดงผล Multi-Touch ขนาดไม่น้อยกว่า 10.2 นิ้ว (แนวทแยง) พร้อมเทคโนโลยี IPS หรือดีกว่า

45.2.2. หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ชิพ A13 หรือเทคโนโลยีที่ดีกว่า

45.2.3. หน่วยความจำเก็บข้อมูลภายในไม่ต่ำกว่า 64 GB

45.2.4. มีเซ็นเซอร์ยืนยันตัวบุคคลด้วยลายนิ้วมือติดตั้งอยู่ในปุ่มโฮม (Touch ID)

45.2.5. มีระบบเซ็นเซอร์การหาตำแหน่งแบบเข็มทิศดิจิทัล, iBeacon เทคโนโลยีระบุตำแหน่งในอาคาร

45.2.6. สามารถเชื่อมต่อ Wi-Fi(802.11 a/b/g/n/ac) สองย่านความถี่ (2.4GHz และ 5GHz)

45.2.7. รองรับเทคโนโลยี Bluetooth 4.2 หรือดีกว่า

45.2.8. กล้องด้านหน้าความละเอียดไม่น้อยกว่า 1.2 ล้านพิกเซล, กล้องด้านหลังความละเอียดไม่น้อยกว่า 8 ล้านพิกเซลหรือดีกว่า สามารถบันทึกวิดีโอได้ไม่น้อยกว่า 1080p

45.2.9. ติดตั้งซอฟต์แวร์ระบบปฏิบัติการ iPad OS หรือใหม่กว่า พร้อมใช้งานที่มีลิขสิทธิ์ถูกต้องตามกฎหมาย

45.3. รายละเอียดอื่นๆ

45.3.1. มีเคสและฟิล์ม จำนวน 1 ชุด

45.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 33/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

46. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ จำนวน 4 ถัง

46.1. รายละเอียดทั่วไป

46.1.1. เป็นเครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) เหมาะสำหรับดับเพลิงในห้องครัวโดยเฉพาะ

46.2. รายละเอียดทางเทคนิค

46.2.1. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) ขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ (4.6 กิโลกรัม)

46.2.2. เป็นน้ำยาเหลวระเหย (Clean Agent)

46.2.3. มือจับสเตนเลส จับกระชับ ถนัดมือ

46.2.4. มีหูแขวนสำหรับติดตั้งบนผนัง 1 ชิ้น

46.2.5. ตัวถังผลิตจากเหล็กขาขึ้นรูปคุณภาพสูง

46.3. รายละเอียดอื่นๆ

46.3.1. ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

46.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

47. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร จำนวน 2 ชุด

47.1. รายละเอียดทั่วไป

47.1.1. เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร

47.2. รายละเอียดทางเทคนิค

47.2.1. กระทะด้ามสเตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร

47.2.2. กระทะจีนสเตนเลส 3 ชั้นขนาด 36 เซนติเมตร

47.2.3. กระทะจีนซีลฮาร์ดไดโนไดซ์ขนาด 40 เซนติเมตร

47.2.4. กระทะย่างสแตนเลสเคลือบเทฟลอน 4DX ขนาด 24 เซนติเมตร

47.2.5. หม้อสเตนเลสทรงสูงขนาด 22 เซนติเมตร

47.2.6. หม้อสเตนเลสทรงสูงขนาด 30 เซนติเมตร

47.2.7. หม้อชาบูสเตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร

47.2.8. หม้อต้มสเตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร

47.2.9. หม้อต้มสเตนเลสขนาด 36 เซนติเมตร

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 34/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

- 47.2.10. ตู้ซัดสแตนเลส 4 ชั้น ขนาด 30 เซนติเมตร
- 47.2.11. หม้อแกงสแตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร
- 47.2.12. หม้อแกงสแตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
- 47.2.13. ถาดเหล็กลายสแตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
- 47.2.14. อ่างอาหารสแตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
- 47.2.15. ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร
- 47.2.16. ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร
- 47.2.17. ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
- 47.2.18. ซ้อนจีนสแตนเลส จำนวน 12 คัน
- 47.2.19. ซ้อนส้อมสแตนเลส จำนวน 12 คู่
- 47.2.20. ตะหลิวสแตนเลสด้ามไม้ขนาด SIZE M
- 47.2.21. ตะหลิวมีร่องสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 47.2.22. ทัพพีแกงสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 47.2.23. กระชอนสแตนเลสด้ามด้ามไม้
- 47.2.24. กระบายด้ามไม้ขนาด 28 เซนติเมตร
- 47.2.25. กระบายแยกชั้นน้ำมันขนาด 34 เซนติเมตร
- 47.2.26. ฝาครอบอุ่นอาหารในไมโครเวฟ
- 47.2.27. ชุดกันเปื้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา/กรม
- 47.2.28. ถุงมือจับของร้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา
- 47.2.29. ถุงมือพลาสติกสำหรับงานครัวขนาด SIZE M จำนวน 100 คู่
- 47.2.30. คีบอาหารสแตนเลสปลายในลอนขนาด 35 เซนติเมตร
- 47.2.31. กรรไกรสำหรับงานครัวขนาด 21 เซนติเมตร
- 47.2.32. ที่ซูด/สไลด์ฝักด้ามไม้
- 47.2.33. ครกหินพร้อมสากขนาด 5 นิ้ว
- 47.2.34. ที่คีบอาหารกรรไกรสแตนเลสขนาด 31 เซนติเมตร
- 47.2.35. เขียงไม้ยางพาราทรงเหลี่ยมขนาด SIZE L

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 35/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

47.2.36. ชุดโอบมีดสแตนเลส 5 ชิ้นพร้อมที่เสียบมีด

47.3. รายละเอียดอื่นๆ

47.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

48. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม จำนวน 2 ชุด

48.1. รายละเอียดทั่วไป

48.1.1. เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม

48.2. รายละเอียดทางเทคนิค

48.2.1. แม่พิมพ์ขนม MADELEINE จำนวน 6 หลุม

48.2.2. แม่พิมพ์ซิลิโคนวาฟเฟิล จำนวน 4 ช่อง

48.2.3. แม่พิมพ์อบบราวนี่ จำนวน 6 หลุม

48.2.4. พิมพ์เค้กกลมขนาด 1 ปอนด์

48.2.5. พิมพ์เค้กสปริงฟอร์มถอดข้าง

48.2.6. พิมพ์เค้กเหลี่ยมขนาด 1 ปอนด์

48.2.7. ถาดอบขนมปังบัตเตอร์เค้กขนาด 10 นิ้ว

48.2.8. เครื่องชั่งดิจิทัลสำหรับงานครัว

48.2.9. ที่ตีไข่ด้ามไม้

48.2.10. ถ้วยตวงแก้วขนาด 250 มิลลิลิตร

48.2.11. ไม้נדบแป้งขนาด 32 เซนติเมตร

48.2.12. ที่ร่อนแป้งอะลูมิเนียมขนาด 21 เซนติเมตร

48.2.13. ชุดไม้พาย+แปรง 2 ชิ้น ด้ามขาว

48.2.14. พายพลาสติก

48.2.15. ชุดแต่งหน้าเค้กขนาด 10 นิ้ว

48.2.16. ที่ปาดเค้กหยักขนาด 39 เซนติเมตร

48.2.17. ที่ตักเค้กสแตนเลสด้ามพลาสติก

48.2.18. ที่ตักไอศกรีมสแตนเลสด้ามพลาสติก

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 36/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

- 48.2.19. ไม้พายปาดเนยซิลิโคนด้ามพลาสติก
- 48.2.20. ชุดพิมพ์คุกกี้สแตนเลส จำนวน 15 ชิ้น
- 48.2.21. ที่โรยน้ำตาลไอซิ่งพลาสติกโพลีโพรพิลีน
- 48.2.22. หม้อละลายเนย และช็อกโกแลตขนาด 14 เซนติเมตร
- 48.2.23. ชุดถ้วยตวงพลาสติกด้ามสแตนเลสจำนวน 4 ชิ้นเบอร์ตวง
- 48.2.24. ลูกกลิ้งเจาะรูแป้งด้ามพลาสติก
- 48.2.25. ที่ตัดแบ่งวัสดุผลิตจากพลาสติก

48.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 48.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

49. ห้องพักจำลองตัวอย่าง

จำนวน 1 ห้อง

49.1 รายละเอียดทั่วไป

- 49.1.1 ห้องจำลองสำหรับเป็นตัวอย่าง ทำจากผนังเบาประกอบประตู ด้วยคานเหล็กกล่อง กรูด้วยยิปซัมบอร์ด และมีฉากกันห้อง PVC ชนิดทึบแสง พร้อมอุปกรณ์ติดตั้งห้อง
- 49.1.2 มีตู้เสื้อผ้าไม่น้อยกว่า 1 ตู้ วัสดุทำด้วยไม้อัด มีความหนาไม่น้อยกว่า 9 มม.
- 49.1.3 มีตู้เย็นขนาดเล็ก จำนวน 1 เครื่อง ขนาดไม่น้อยกว่า 1.8 คิว
- 49.1.4 มีเตียงเดี่ยวขนาดมาตรฐานโรงแรม ขนาด 3.5 ฟุต พร้อมที่นอน หมอน ผ้าปูนอน ครบชุด
- 49.1.5 มีตู้ไฟพร้อม เบรกเกอร์ และ ระบบไฟแสงสว่างไม่น้อยกว่า 3 จุด และปลั๊กไฟไม่น้อยกว่า 4 จุด
- 49.1.6 มีประตูจำนวน 1 บาน ขนาดไม่น้อยกว่า 1x2 เมตร
- 49.1.7 ติดตั้งอุปกรณ์ประกอบในห้องน้ำ ชักโครก อ่างล้างหน้า (ไม่มีระบบน้ำ)
- 49.1.8 อื่นๆ อย่างละ 1 รายการ กระดาษ 1 บาน, ราวแขวนเสื้อ, ไดรเป้าผม, กาต้มน้ำร้อน, TV ขนาดไม่น้อยกว่า 42"

50. ชุดอุปกรณ์ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม

จำนวน 1 ชุด

50.1 รายละเอียดทั่วไป

- 50.1.1 แก้วผสมเครื่องดื่มแบบบอสตันเชคเกอร์ ขนาดความจุ 750 มล. จำนวน 25 ใบ

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 37/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

50.1.2 แก้วผสมเครื่องดื่มแบบทั่วไป ขนาด 550 มล.	จำนวน 25 ใบ
50.1.3 ที่ตวงเครื่องดื่ม (Jigger) ขนาด 30 และ 60 มล.	จำนวน 25 ใบ
50.1.4 ช้อนคน ขนาด 40 ซม.	จำนวน 25 คัน
50.1.5 ที่กรองน้ำแข็ง	จำนวน 25 อัน
50.1.6 มีดหั่นผลไม้ ขนาด 8 นิ้ว	จำนวน 25 เล่ม
50.1.7 ถังน้ำแข็งความจุ 1 ลิตร	จำนวน 25 ถัง
50.1.8 แก้วค็อกเทล ขนาด 210 มล.	จำนวน 120 ใบ
50.1.9 แก้วลิเคียว ขนาด 60 มล.	จำนวน 120 ใบ
50.1.10 เขียง ขนาด 12 นิ้ว x 16 นิ้ว x 0.5 นิ้ว	จำนวน 25 อัน
50.1.11 Glass Rimmer สำหรับตกแต่งขอบแก้ว	จำนวน 13 อัน
50.1.12 แก้ว Pilsner ไม่น้อยกว่า 40 มิลลิลิตร	จำนวน 25 ใบ
50.1.13 แก้วน้ำ Goblet ขนาดไม่น้อยกว่า 12 ออนซ์สีใส	จำนวน 240 ใบ
50.1.14 แก้ว Highball San Marion ความจุไม่น้อยกว่า 12 ออนซ์	จำนวน 120 ใบ
50.1.15 แก้วไวน์ขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 350 มิลลิลิตร สีใส	จำนวน 60 ใบ
50.1.16 แก้วไวน์แดง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 650 มิลลิลิตร	จำนวน 60 ใบ
50.1.17 แก้วแชมเปญ ทรงทิวลิปสีใส ขนาดไม่น้อยกว่า 5 ออนซ์	จำนวน 60 ใบ
50.1.18 แก้วมาการิต้า ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มิลลิลิตร	จำนวน 60 ใบ
50.1.19 แก้วมาตินี่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 170 มิลลิลิตร	จำนวน 60 ใบ
50.1.20 แก้วมาตินี่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5 ออนซ์	จำนวน 60 ใบ
50.1.21 แก้วน้ำผลไม้ทรงสูง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 390 มิลลิลิตร	จำนวน 120 ใบ
50.1.22 แก้ว Rock ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 245 มิลลิลิตร สีใส	จำนวน 60 ใบ
50.1.23 ถาดเสิร์ฟกันลื่นทรงกลมขนาดไม่น้อยกว่า 30 ซม	จำนวน 15 ถาด

51. เครื่องชงกาแฟ จำนวน 2 เครื่อง

51.1 รายละเอียดทั่วไป

51.1.1 กำลังไฟฟ้า 2,600 วัตต์

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 38/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

51.1.2 หม้อต้มขนาดไม่น้อยกว่า 7.5 ลิตร

51.1.3 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า 56 ซม. x 48 ซม. x 45 ซม. (กxลxส)

51.1.4 น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 50 กก.

51.2 รายละเอียดทางเทคนิค

51.2.1 สามารถชงกาแฟได้ไม่น้อยกว่า 2 หัว

51.2.2 สามารถตั้งระดับน้ำได้ และหยุดน้ำอัตโนมัติ

51.2.3 มีท่อสตรีนม 4 ทิศทาง

51.2.4 หัวกรู๊ปชงกาแฟออกแบบพิเศษให้ระยะห่างจากหัวกรู๊ปถึงถาดให้สูงขึ้นเพื่อสะดวกในการ
ใช้แก้วทรงสูง

51.2.5 มีท่อสำหรับปล่อยน้ำร้อน

51.2.6 มี Body เหล็ก และโฟลไมเมอร์กันรอยขีดข่วนเคลือบสีป้องกันการกัดกร่อนหรือสแตนเลส

51.3 รายละเอียดอื่น ๆ

51.3.1 ตัวเครื่องรับประกัน 1 ปี

52. เครื่องบดกาแฟ จำนวน 2 เครื่อง

52.1 รายละเอียดทั่วไป

52.1.1 เป็นเครื่องบดกาแฟคุณภาพสูง

52.2รายละเอียดทางเทคนิค

52.2.1 สามารถปรับละเอียดและหยาบได้ 10 เบอร์

52.2.2 ความเร็วในการบดกาแฟ 2 กก./ชม.

52.2.3 มีระบบหยุดเครื่องอัตโนมัติเมื่อเฟืองบดร้อน

52.2.4 โถใส่เมล็ดกาแฟได้ไม่น้อยกว่า 200 กรัม

52.2.5 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220 โวลต์

52.3 รายละเอียดอื่น ๆ

52.3.1 ตัวเครื่องรับประกัน 1 ปี

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 39/39

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

53. เครื่องปั่น จำนวน 4 เครื่อง

53.1 รายละเอียดทั่วไป

53.1.1 เป็นเครื่องปั่นที่สามารถจุได้ไม่น้อยกว่า 1.5 ลิตร

53.2 รายละเอียดทางเทคนิค

53.2.1 เครื่องปั่นไม่น้อยกว่า 900 วัตต์

53.2.2 จุได้ไม่น้อยกว่า 1.5 ลิตร

53.2.3 ได้รับการออกแบบด้วยวัสดุปลอดสาร BPA

53.2.4 มีระบบล๊อคโลปั่นนิรภัย

53.3 รายละเอียดอื่น ๆ

53.3.1 ตัวเครื่องรับประกัน 1 ปี


..... ประธานกรรมการ


..... กรรมการ


..... กรรมการและเลขานุการ