



ประกาศวิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน
เรื่อง ประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการ
เกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัด
แม่ฮ่องสอน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้วยวิธี ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๙๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น	จำนวน ๑ รายการ
และงานครัวเบเกอร์ พร้อม	
ระบบควบคุมป้องกันการ	
เกิด อัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพนวมิน	
ทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ	
อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน	
จังหวัดแม่ฮ่องสอน	

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่วิทยาลัย การอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการ อันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

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

๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดย

พิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับ มอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

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

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องผ่านการพิจารณาเอกสารว่ามีความถูกต้องและครบถ้วนตามข้อ ๒ คุณสมบัติของผู้เสนอ ราคา และ ตามข้อ ๓ หลักฐานการยื่นข้อเสนอ ข้อ ๔ ของเขตงาน และ ข้อ ๕ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะทางเทคนิค และข้อ ๖ การเสนอราคา หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่ยื่นหรือยื่นไม่ครบ หรือยื่นผิดไปจากตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ ผู้ซื้อขอสงวนสิทธิ์ที่จะตรวจสอบข้อเท็จจริงของผู้ยื่นข้อเสนอ และคณะกรรมการพิจารณาจึงขอสงวนสิทธิ์ไม่รับพิจารณาราคาของผู้เสนอราคารายนั้น ๆ

๑๔. วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาหากผู้เสนอราคาไม่แนบบรรายละเอียด วัสดุอุปกรณ์และแคตตาล็อกหรือคุณสมบัติต่างๆ ตามที่กำหนดเพื่อยืนยันหรือแสดงให้เห็นถึงคุณสมบัติต่างๆ ที่จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดหรือมีคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ดีกว่าข้อกำหนด โดยรายละเอียดหรือเอกสารที่นำมาแสดงต้อง สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้ใน website จะต้องเชื่อถือได้และเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปซึ่งผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องแสดงตารางเปรียบเทียบคุณลักษณะเฉพาะของ พักสุดที่วิทยาลัย กำหนด ในแต่ละข้อ กับคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาโดยต้องระบุให้ชัดเจน ว่าเอกสารที่นำมาเสนออยู่ในข้อความหรือประโยคใดที่ใช้ยืนยันข้อกำหนดหมายเลขใดของวิทยาลัย โดยผู้ยื่นข้อเสนอมีหน้าที่ทำสัญลักษณ์แสดงบนข้อความในประโยคที่ใช้ยืนยันได้แก่ การขีดเส้นใต้ หรือการระบายสี พร้อมระบุหมายเลขลำดับของข้อกำหนดที่จะทำการยืนยันให้เห็นชัดเจน และให้จัดทำรายละเอียดตาราง เปรียบเทียบข้อกำหนดของงานที่เสนอ ตามแจ้ง ตามรูปแบบ ตารางที่ ๑ (ตามคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน)

๑๕. ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเสนอราคาของทุกรายการ ทั้งฮาร์ดแวร์ ผลิตภัณฑ์ซอฟต์แวร์ ซึ่งใช้พัสดุหรือวัสดุเป็น รุ่น/ยี่ห้อ/ชนิด/ ตลอดจน อุปกรณ์สนับสนุนที่จำเป็นสำหรับชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย ตามคุณลักษณะที่ประกาศ ฯ นี้เป็นการเฉพาะ

๑๖. รายการทุกรายการที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาเสนอในครั้งนี้ กรณีเป็นฮาร์ดแวร์ต้องเป็นของแท้ของใหม่ไม่เคยใช้ งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและต้องเป็นรุ่นที่ยังอยู่ในสายการผลิต (Production Line) และจำหน่าย ณ วันที่ลงนามในสัญญาโดยมีหนังสือรับรองจากเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือสาขาประจำประเทศไทย

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๓ เมษายน ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.

ผู้สนใจสามารถรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

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

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ โปรดสอบถามมายัง วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ผ่านทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ Maehongson๐๑@vec.go.th หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๘ โดยวิทยาลัยการอาชีพ นวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ <http://nawamin.ac.th/index.php> และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๘

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘



(นางอรอนงค์ ชมก้อน)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน
ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ครุภัณฑ์ ๐๐๑/๒๕๖๘

ประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิด
อัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัด
แม่ฮ่องสอน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
ตามประกาศ วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน
ลงวันที่ ๒๖ มีนาคม ๒๕๖๘

วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะ
ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น

จำนวน ๑ รายการ

และงานครัวเบเกอร์ พร้อม

ระบบควบคุมป้องกันการ

เกิด อัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพนวมิน

ทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ

อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน

จังหวัดแม่ฮ่องสอน

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที
และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับ
นี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาซื้อขาย

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๑.๘ ขุดปฏิบัติการควรว่อน ควรวื่น และงานควรวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกัน การเกิด
อัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพพนมไพรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้
ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของ
หน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน
ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และ
การบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม ฅ วัน
ประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมใน
การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาล
ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ เข้าร่วมค้า
หลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ
หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้า
หลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้า
หลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง
เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ
ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอใน
นามกิจการร่วมค้า

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย
อิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียน เกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบ แสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีงบ รายงานงบ แสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอ จะต้อง มีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่น ข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดย ต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่น ข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรอง บัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อโดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า งบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัท เงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจ คำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้ง เวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขา รับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม พระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องผ่านการพิจารณาเอกสารว่ามีความถูกต้องและครบถ้วนตามข้อ ๒ คุณสมบัติของผู้เสนอ ราคาและ ตามข้อ ๓ หลักฐานการยื่นข้อเสนอ ข้อ ๔ ของเขตงาน และ ข้อ ๕ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะทางเทคนิค และข้อ ๖ การเสนอราคา หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่ยื่นหรือยื่นไม่ครบ หรือ ยื่น ผิดไปจากตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ ผู้ซื้อขอสงวนสิทธิ์ที่จะตรวจสอบข้อเท็จจริงของผู้ยื่นข้อเสนอและ คณะกรรมการพิจารณาจึงขอสงวนสิทธิ์ไม่รับพิจารณาราคาของผู้เสนอราคารายนั้น ๆ

๒.๑๔ กรม ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาหากผู้เสนอราคาไม่แนบบรรายละเอียด วัสดุอุปกรณ์ และแคตตาล็อกหรือคุณสมบัติต่างๆ ตามที่กำหนดเพื่อยืนยันหรือแสดงให้เห็นถึงคุณสมบัติต่างๆ ที่จะต้องเป็นไป ตามข้อกำหนดหรือมีคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ดีกว่าข้อกำหนด โดยรายละเอียดหรือเอกสาร ที่นำมาแสดง ต้องสามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้ใน website จะต้องเชื่อถือได้และเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปซึ่งผู้ ยื่นข้อเสนอ จะต้องแสดงตารางเปรียบเทียบคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ที่วิทยาลัย กำหนดในแต่ละข้อ กับ คุณลักษณะ เฉพาะของพัสดุที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาโดยต้องระบุให้ชัดเจนว่าเอกสาร ที่นำมาเสนออยู่ในข้อความ หรือประโยคใด ที่ใช้ยืนยันข้อกำหนดหมายเลขใดของวิทยาลัย โดยผู้ยื่นเสนอมีหน้าที่ทำสัญลักษณ์แสดงบน ข้อความใน ประโยคที่ใช้ยืนยันได้แก่ การขีดเส้นใต้ หรือการระบายสี พร้อมระบุหมายเลขลำดับของข้อกำหนดที่จะทำการ ยืนยันให้เห็นชัดเจน และให้จัดทำรายละเอียดตารางเปรียบเทียบข้อกำหนดของงานที่เสนอ ตาม แจ้าง ตาม รูปแบบ ตารางที่ ๑ (ตามคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัว เบเกอร์รี่ พร้อม ระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพพนมไพรราชินีแม่ฮ่องสอน)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของทุกรายการที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาเสนอเพื่อประกอบ

การพิจารณา หลักฐานดังกล่าว วิทยาลัยการอาชีพพนมทราชนิแมฮองสอน (กรม) จะเก็บไว้เป็นเอกสารของทาง ผู้ยื่นข้อเสนอราคา สำหรับเอกสารที่ยื่นมาหากเป็นสำเนาบุปถาย จะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำ นิติกรรมแทนนิติบุคคล

๒.๑๕ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเสนอราคาของทุกรายการ ทั้งฮาร์ดแวร์ ผลิตภัณฑ์ ซอฟต์แวร์ ซึ่งใช้ พัสตุหรือวัสดุเป็นรุ่น/ยี่ห้อ/ชนิด/ ตลอดจน อุปกรณ์สนับสนุนที่จำเป็นสำหรับชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานคร้วร้อน คร้วเย็น และงานคร้วเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย ตามคุณลักษณะที่ประกาศฯ นี้เป็น การเฉพาะ

๒.๑๖ รายการทุกรายการที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาเสนอในครั้งนี้ กรณีเป็นฮาร์ดแวร์ต้องเป็น ของแท้ ของใหม่ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและต้องเป็นรุ่นที่ยังอยู่ใน สายการผลิต (Production Line) และจำหน่าย ณ วันที่ลงนามในสัญญาโดยมีหนังสือรับรองจากเจ้าของ ผลิตภัณฑ์หรือสาขาประจำประเทศไทย

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อ จัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ท่างหุ้นส่วนสามัญหรือท่างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจด ทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรอง การจดทะเบียน นิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และ บัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช่นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนา บัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอชื่อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัว ประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วนหรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนา สัญญาของการเข้าร่วมค้าและเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๔.๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นงบแสดงฐานะการเงินที่มีการรับรอง แล้วของ ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๔.๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่ เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา และจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มี มูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔.๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและ ทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่ เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือ บริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุน เพื่อการพาณิชย์และ ประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่ง ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่

สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(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) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบ หนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตาม ข้อ ๔.๔

(๓) หนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม(SMEs) (ถ้ามี)

(๕) แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๖) ต้องได้รับการแต่งตั้งให้เป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทย โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๗) ในการยื่นเสนอราคารูปแบบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะต้องระบุรายละเอียดสินค้า รุ่น และยี่ห้อ ที่จะส่งมอบอย่างถูกต้องและชัดเจน

(๘) ในการยื่นเสนอราคาต้องมีเอกสารตารางเปรียบเทียบคุณสมบัติราย ละเอียดของครุภัณฑ์ให้ถูกต้องและชัดเจนเพื่อประโยชน์ต่อทางราชการ

(๙) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทาง ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆทั้งสิ้น และจะต้อง

กรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดย ไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วยและหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ วิทยาลัยการอาชีพพนมมัทราชนิแมฮองสอน

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอ ราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคา มิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๒๐ วัน นับถัดจาก วันลงนามในสัญญา

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ของ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพพนมมัทราชนิแมฮองสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ กรมจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอคัดฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการ พิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันที่เสนอราคา

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งรายละเอียดประกอบการอธิบายเอกสารตามที่กรม กำหนดโดยลงลายมือผู้ยื่นข้อเสนอพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับในเอกสารด้วย พร้อมสรุปจำนวนเอกสารที่จัดส่งหรือนำมาแสดงตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) เพื่อใช้ในการประกอบการพิจารณา ในวันที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. ณ วิทยาลัยการอาชีพพนมมัทราชนิแมฮองสอน

ทั้งนี้ กรมจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นแก่ตัวอย่างดังกล่าว ตัวอย่างที่เหลือนหรือไม่ใช้แล้ว กรมจะคืนให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ

๔.๖ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR) ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๓ เมษายน ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการยื่นเอกสารข้อเสนอในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการยื่นเอกสารข้อเสนอแล้ว จึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการยื่นเอกสารข้อเสนอให้แก่ กรม ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๙ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่าเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่าก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ กรม จะพิจารณาลงโทษ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ กรม จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิด และได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ กรม

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายที่ส่งไปเรียบร้อยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๑๑ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามใน สัญญา โดยจัดทำแผนการทำงานตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณี สัญญาที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาททั้งนี้ แผนการทำงานให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะ พิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณา จาก ราคา รวม

๕.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องผ่านการพิจารณาเอกสารว่ามีความถูกต้องและครบถ้วนตามข้อ ๒หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ และยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับการพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นเสนอข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วนหรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มี ไขสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นเสนอรายอื่นหรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิ ผู้ยื่นเสนอรายนั้น

๕.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดัง ต่อไปนี้

- (๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินใจประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรรมมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรรม มี สิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ กรรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอ ทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ กรรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรรม จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือว่า การยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อนหรือบิดเบือนข้อมูลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรรม

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรรมอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมหรือสมยอม กันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๕.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมิว่างเงินสัญญา สะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายใน ประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ เสนอการรายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออก เครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

อนึ่ง หากในการเสนอราคานั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๖.๘ และข้อ ๖.๙ ให้ผู้เสนอการรายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ประกอบการรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๕.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้ จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

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 ผู้ชนะการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็น หนังสือ กับกรมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงิน เท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่า สิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้กรมยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้ หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราฟัที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราฟัลงวันที่ที่ใช้เช็ค หรือ ตราฟันั้นชำระต่อเจ้าหนี้ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการ นโยบาย กำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลาง กำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่าง หนังสือ ค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่าย ทั้งปวง แล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขาย หรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และกรมได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดั่งระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ กรม ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอละเอียดอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อกรมได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงิน งบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตาม การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้อง นำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง คมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรม เจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการ กระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่น เดียวกับเรือ ไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่ มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรี ว่าการกระทรวง คมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่า ด้วย การ ส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือ ภายในเวลา ที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกเงื่อนจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการ ยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกหรือให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็น หนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอ ไม่มีสิทธิ เรียกหรือค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ กรมอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้อง ค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำ การจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มี ผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือ

สมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว

วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน

๒๖ มีนาคม ๒๕๖๘



(นางอรอนงค์ ชมก้อน)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน
ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



ประกาศวิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน
เรื่อง ยกเลิกโครงการประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุม
ป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน
จังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เนื่องจาก วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน ได้จัดทำโครงการประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เลขที่โครงการ ๖๘๐๒๙๔๓๑๖๐๗ จำนวน ๑ ชุด งบประมาณ ๓,๙๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนบาทถ้วน) โดยทางวิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน ได้จัดทำขั้นตอนเผยแพร่ประกาศเชิญชวนและเอกสารประกวดราคาผ่านทาง ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ (e-GP) พบข้อผิดพลาดทางด้านเอกสารประกาศประกวดราคาและเอกสารประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ (e-GP) ไม่ตรงตามแบบร่างเอกสารประกาศประกวดราคาและร่างเอกสารประกวดราคา ของทางวิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน

ดังนั้นวิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอนจึงขอยกเลิกโครงการดังกล่าว และจัดทำเผยแพร่ประกาศเชิญชวนระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ (e-GP) ใหม่อีกครั้ง

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นางอรอนงค์ ชมก้อน)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน
ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

๑.๑ ชื่อโครงการ

ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน

๑.๒ ความเป็นมา

วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน ตั้งอยู่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนซึ่งจังหวัดแม่ฮ่องสอนเป็นเมืองท่องเที่ยว มีนักท่องเที่ยวเดินทางมาเที่ยวในจังหวัดในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก มีสถานประกอบการด้านการโรงแรม ที่พักทุกอำเภอในจังหวัดแม่ฮ่องสอน จากการสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการยังขาดแคลนบุคลากรในการโรงแรมเป็นจำนวนมาก ดังนั้นวิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน จึงเปิดการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม เพื่อเป็นการสร้างโอกาสทางการเรียนใหม่ ให้แก่ผู้เรียนในสายอาชีพ สามารถตอบสนอง ความต้องการของชุมชน ท้องถิ่น สถานประกอบการและตลาดแรงงานในปัจจุบัน แต่ยังขาดแคลนครุภัณฑ์ที่จะให้นักเรียนได้เรียนรู้ในการปฏิบัติจริง

๑.๓ วัตถุประสงค์

๑.๓.๑ จัดหาครุภัณฑ์ ห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย

๑.๓.๒ นักเรียนได้เรียนรู้และปฏิบัติงานจริง การใช้เครื่องมือ ครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์

๑.๓.๓ เพิ่มศักยภาพ การต่อยอดแก่นักเรียนและให้ชุมชนสนใจสาขานี้เพิ่มมากขึ้น

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 วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน 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 ของมูลค่างบประมาณที่ยื่น

ข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจ ค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องผ่านการพิจารณาเอกสารว่ามีความถูกต้องและครบถ้วนตามข้อ ๒ คุณสมบัติของผู้เสนอ ราคา และ ตามข้อ ๓ หลักฐานการยื่นข้อเสนอ ข้อ ๔ ขอบเขตงาน และ ข้อ ๕ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะทางเทคนิค และข้อ ๖ การเสนอราคา วิทยาลัยการอาชีพพนมมิตราชีนิแม่ฮ่องสอน (กรม) ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาหากผู้เสนอราคาไม่แนบบรรายละเอียดวัสดุอุปกรณ์และแคตตาล็อกหรือคุณสมบัติต่างๆ ตามที่กำหนดเพื่อยืนยันหรือแสดงให้เห็นถึงคุณสมบัติต่างๆ ที่จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดหรือมีคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ดีกว่าข้อกำหนด โดยรายละเอียดหรือเอกสารที่นำมาแสดงต้อง สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้ใน website จะต้องเชื่อถือได้และเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปซึ่งผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องแสดงตารางเปรียบเทียบคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ที่วิทยาลัยการอาชีพพนมมิตราชีนิแม่ฮ่องสอน (กรม) กำหนด ในแต่ละข้อ กับคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาโดยต้องระบุให้ชัดเจนว่าเอกสาร ที่นำมาเสนออยู่ในข้อความหรือประโยคใดที่ใช้ยืนยันข้อกำหนดหมายเลขใดของ วิทยาลัยการอาชีพพนมมิตราชีนิแม่ฮ่องสอน (กรม) โดยผู้ยื่นข้อเสนอมีหน้าที่ทำสัญลักษณ์แสดงบนข้อความในประโยคที่ใช้ยืนยันได้แก่ การขีดเส้นใต้ หรือการระบายสี พร้อมระบุหมายเลขลำดับของข้อกำหนดที่จะทำการยืนยันให้เห็นชัดเจน และให้จัดทำรายละเอียดตารางเปรียบเทียบข้อกำหนดของงานที่เสนอตามแจ้งตามรูปแบบตารางที่ ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของทุกรายการที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาเสนอเพื่อประกอบ การพิจารณา หลักฐานดังกล่าว วิทยาลัยการอาชีพพนมมิตราชีนิแม่ฮ่องสอน (กรม) จะเก็บไว้เป็นเอกสารของทางผู้ยื่นข้อเสนอราคา สำหรับเอกสารที่ยื่นมาหากเป็นสำเนารูปถ่าย จะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล

๒.๑๔ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเสนอราคาของทุกรายการ ทั้งฮาร์ดแวร์ ผลิตภัณฑ์ซอฟต์แวร์ ซึ่งใช้พัสดุหรือวัสดุเป็น รุ่น/ยี่ห้อ/ชนิด/ ตลอดจน อุปกรณ์สนับสนุนที่จำเป็นสำหรับชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย ตามคุณลักษณะที่ประกาศฯ นี้เป็นการเฉพาะ

๒.๑๕ รายการทุกรายการที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาเสนอในครั้งนี้ กรณีเป็นฮาร์ดแวร์ต้องเป็นของแท้ของใหม่ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและต้องเป็นรุ่นที่ยังอยู่ในสายการผลิต (Production Line) และจำหน่าย ณ วันที่ลงนามในสัญญาโดยมีหนังสือรับรองจากเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือสาขาประจำประเทศไทย

๓. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะดำเนินการจัดซื้อ และเอกสารแนบท้ายอื่น ๆ

เอกสารแนบ ๑ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน

๔. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาส่งมอบ ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๕. งวดงานและการจ่ายเงิน

วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และวิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอนได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๖. การเสนอราคา

๖.๑ วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน(กรม) ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาหากผู้เสนอราคาไม่แนบบรรายละเอียดวัสดุอุปกรณ์และแคตตาล็อกหรือคุณสมบัติต่างๆตามที่กำหนด เพื่อยืนยันหรือแสดงให้เห็นถึงคุณสมบัติต่างๆ ที่จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดหรือมีคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ดีกว่าข้อกำหนด โดยรายละเอียดหรือเอกสารที่นำมาแสดงต้อง สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้ใน website จะต้องเชื่อถือได้และเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปซึ่งผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องแสดงตารางเปรียบเทียบคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ที่กรมกำหนด ในแต่ละข้อ กับคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาโดยต้องระบุให้ชัดเจนว่าเอกสาร ที่นำมาเสนออยู่ในข้อความหรือประโยคใดที่ใช้ยืนยันข้อกำหนดหมายเลขใดของ วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน (กรม) โดยผู้ยื่นข้อเสนอมีหน้าที่ทำสัญลักษณ์แสดงบนข้อความในประโยคที่ใช้ยืนยันได้แก่ การขีดเส้นใต้ หรือการระบายสี พร้อมระบุหมายเลขลำดับของข้อกำหนดที่จะทำการยืนยันให้เห็นชัดเจน และให้จัดทำรายละเอียดตารางเปรียบเทียบข้อกำหนดของงานที่เสนอตามแจ้งตามรูปแบบตารางที่ ๑

๖.๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๖.๓ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวมและหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่งค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชินีแม่ฮ่องสอน ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่น

ราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๖.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน(กรม)

๖.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแค่ตาดล็อก และรายละเอียด ขอบเขตงาน ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน (กรม) จะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแค่ตาดล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอคืนฉบับแค่ตาดล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันเสนอราคา

ทั้งนี้ วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน (กรม) จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นแก่ตัวอย่างดังกล่าว ตัวอย่างที่เหลือนหรือไม่ใช้แล้ว วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน(กรม) จะคืนให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ

๖.๖ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๖.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลาน. ถึง.....น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๖.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนขอเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน (กรม) ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๖.๙ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการ

กระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และวิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน (กรม) จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่น ข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน (กรม) จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่น ข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน (กรม)

๖.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายที่
ปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวด
ราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๖.๑๑ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน....วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา
โดยจัดทำแผนการทำงาน ตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีวงเงิน
ไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๗. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน (กรม)
จะพิจารณาดัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

กรณีใช้เกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอกรม จะพิจารณาจากราคารวม

๗.๑ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผล
การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน(กรม) มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับ
ราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสม หรือไม่ถูกต้อง

๗.๒ วิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน(กรม) ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือ
ราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการ
หนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา
ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ของราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของวิทยาลัยการอาชีพพนมมทรราชินีแม่ฮ่องสอน
(กรม) เป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งวิทยาลัยการอาชีพพนมม
ทรราชินีแม่ฮ่องสอน(กรม) จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน
ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตามหากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่
สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จหรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือบิดเบือนข้อมูลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

๗.๓ ก่อนลงนามในสัญญา วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน(กรม) อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๘. ทั้งนี้ราคาที่เสนอต้องรวม

๘.๑ ค่าใช้จ่ายในการศึกษา สำรวจ ออกแบบและติดตั้ง

๘.๒ ค่าเครื่องมืออื่นๆ ที่อาจต้องใช้ในการทำงาน

๘.๓ ค่าภาษีต่างๆ

๘.๔ ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม เช่น วิทยากร สถานที่ เอกสาร เป็นต้น

๘.๕ ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการทดสอบทุกขั้นตอน (ก่อนติดตั้งและหลังติดตั้งอุปกรณ์)

๘.๖ ค่าใช้จ่ายต่างๆ ทั้งหลายทั้งปวงที่ต้องมีเพื่อให้ระบบที่ส่งมอบทำงานได้อย่างสมบูรณ์เต็มประสิทธิภาพ ณ สถานที่ติดตั้งของวิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน(กรม) โดยวิทยาลัยฯไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติมจากราคาที่เสนอตามข้อกำหนดในโครงการ

๙. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าสิ่งของต่อวัน

๑๐. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๑ ปีนับถัดจากวันที่ผู้ซื้อ ได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าวหากสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ติดตั้งเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น


(นายชวัลย์ ขวาช้วน)
ประธานกรรมการ


(นางจิตนันท์ ชมพวีร์กุล)
กรรมการ


(นายพีระพล พลอยศิริ)
กรรมการและเลขานุการ

ตารางแสดงวงเงินที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่ไม่ใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบ ควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย	
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน	
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓,๙๐๐,๐๐๐ บาท	
๔. วันที่กำหนดราคากลาง(อ้างอิง) ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๘	
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 เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ	จำนวน ๒ ชุด
๔.๔ หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ ๒ หลุมทอด	จำนวน ๒ ชุด
๔.๕ เตาทองม้วนไฟฟ้า ๒ ถาด	จำนวน ๒ ชุด
๔.๖ ตู้ป๊อปคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า ๘ ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน	จำนวน ๑ ชุด
๔.๗ ตู้แช่ข้าวไฟฟ้าแบบ 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 ตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า ๑๕ ใบ	จำนวน ๑ ชุด
๔.๑๕ ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ ๓ ประตู	จำนวน ๑ ชุด
๔.๑๖ ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า ๒๑ ลิตร	จำนวน ๒ ชุด
๔.๑๗ เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย	จำนวน ๒ ชุด
๔.๑๘ ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า ๒๓ ลิตร	จำนวน ๒ ชุด
๔.๑๙ เครื่องผสมอาหารแบบยกโกขนาด ๕ ควอทซ์	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๐ เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐ ลิตร แบบ ๔ โถ	จำนวน ๑ ชุด
๔.๒๑ เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๒ เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า ๒ ลิตร	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๓ เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๔ เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี)	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๕ เครื่องปั่นนมปั่นแบบ ๔ ช่อง	จำนวน ๒ ชุด

..... ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
 (นายชัชวาลย์ ขวาชั้น) (นางจิตตานันท์ ชมพัวร์กุล) นายพีระพล พลอยศรี)

ตารางแสดงวงเงินที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่ไม่ใช่งานก่อสร้าง

๔.๒๖ ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๗ ชุดอุ่นชุปกลม/บุฟเฟต์	จำนวน ๒ ชุด
๔.๒๘ โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ ๒ ชั้น	จำนวน ๔ ชุด
๔.๒๙ เก้าอี้สแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม	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 เครื่องสูวพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 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 ถึง
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
(นายชัชวาลย์ ขว้าน) (นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุฑ) (นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 1/49

รหัสครุภัณฑ์

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

1. หลักการและเหตุผล

วิทยาลัยการอาชีพพนมทราชนิแม่อ่องสอน ตั้งอยู่ในจังหวัดแม่อ่องสอนซึ่งจังหวัดแม่อ่องสอนเป็นเมืองท่องเที่ยว มีนักท่องเที่ยวเดินทางมาเที่ยวในจังหวัดในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก มีสถานประกอบการด้านการโรงแรม ที่พักทุกอำเภอในจังหวัดแม่อ่องสอน จากการสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการยังขาดแคลนบุคลากรในการโรงแรมเป็นจำนวนมาก ดังนั้นวิทยาลัยการอาชีพพนมทราชนิแม่อ่องสอน จังหวัดแม่อ่องสอน จึงเปิดการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม เพื่อเป็นการสร้างโอกาสทางการเรียนใหม่ ให้แก่ผู้เรียนในสายอาชีพ สามารถตอบสนอง ความต้องการของชุมชน ท้องถิ่น สถานประกอบการและตลาดแรงงานในปัจจุบัน แต่ยังขาดแคลนครุภัณฑ์ที่จะให้นักเรียนได้เรียนรู้ในการปฏิบัติจริง

2. วัตถุประสงค์

2.1 จัดหาครุภัณฑ์ ห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย

2.2 นักเรียนได้เรียนรู้และปฏิบัติงานจริง การใช้เครื่องมือ ครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่

2.3 เพิ่มศักยภาพ การต่อยอดแก่นักเรียนและให้ผู้สนใจสาขานี้เพิ่มมากขึ้น

3. คุณสมบัติของผู้ขอเสนอราคา ดังนี้

3.1. มีความสามารถตามกฎหมาย

3.2. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

3.3. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

3.4. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

3.5. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

3.6. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุฬ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 2/49

รหัสครุภัณฑ์

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

3.7. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

3.8. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม ฌ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

3.9. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอ ได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

3.10. ผู้ยื่นข้อเสนอยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

1) กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่าง ผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่า ตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นๆ

2) กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

3) สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

4) กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

3.11. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

3.12. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(1) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า 1 ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก 1 ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(2) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระ

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 3/49

รหัสครุภัณฑ์

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

มูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า 2 ล้านบาท

(3) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน 500,000 บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน 90 วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคาร เป็นมูลค่า 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง หรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(4) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการ ที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน 90 วัน)

(5) กรณีตามข้อ (1) - ข้อ (4) ไม่ใช้บังคับกับกรณีดังต่อไปนี้

(5.1) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(5.2) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย

(ฉบับที่ 10) พ.ศ. 2561

3.13. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องผ่านการพิจารณาเอกสารว่ามีความถูกต้องและครบถ้วนตามข้อ 2 คุณสมบัติของผู้ยื่นเสนอราคา และ ตามข้อ 3 หลักฐานการยื่นข้อเสนอ ข้อ 4 ของเขตงาน และ ข้อ 5 รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะทางเทคนิค และ ข้อ 6 การเสนอราคา กรม ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาหากผู้เสนอราคาไม่แนบแบบรายละเอียดวัตถุประสงค์และแคตตาล็อกหรือคุณสมบัติต่างๆ ตามที่กำหนดเพื่อยืนยันหรือแสดงให้เห็นถึงคุณสมบัติต่างๆ ที่จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดหรือมีคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ดีกว่าข้อกำหนด โดยรายละเอียดหรือเอกสารที่นำมาแสดงต้อง สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้ใน website จะต้องเชื่อถือได้และเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปซึ่งผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องแสดงตารางเปรียบเทียบคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ที่กรม กำหนด ในแต่ละข้อ กับคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ผู้ยื่นเสนอราคาโดยต้องระบุให้ชัดเจนว่าเอกสาร ที่นำมาเสนออยู่ในข้อความหรือประโยคใดที่ใช้ยืนยันข้อกำหนดหมายเลขใดของ กรม โดยผู้ยื่นเสนอต้องมีหน้าที่ทำสัญลักษณ์แสดงบนข้อความในประโยคที่ใช้ยืนยันได้แก่ การขีดเส้นใต้ หรือการระบายสี พร้อมระบุหมายเลขลำดับของข้อกำหนดที่จะทำการยืนยัน

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชัน)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 4/49

รหัสครุภัณฑ์

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

ให้เห็นชัดเจน และให้จัดทำรายละเอียดตารางเปรียบเทียบข้อกำหนดของงานที่เสนอตามแจ้งตามรูปแบบ ตารางที่1รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของทุกรายการที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาเสนอเพื่อประกอบ การพิจารณา หลักฐานดังกล่าว กรม จะเก็บไว้เป็นเอกสารของทางผู้ยื่นข้อเสนอราคา สำหรับเอกสารที่ยื่นมาหากเป็นสำเนาอยู่ จะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล

3.14. ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเสนอราคาของทุกรายการ ทั้งฮาร์ดแวร์ ผลิตภัณฑ์ซอฟต์แวร์ ซึ่งใช้วัสดุหรือวัสดุเป็นรุ่น/ยี่ห้อ/ชนิด/ ตลอดจน อุปกรณ์สนับสนุนที่จำเป็นสำหรับชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย ตามคุณลักษณะที่ประกาศฯ นี้เป็นการเฉพาะ

3.15. รายการทุกรายการที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาเสนอในครั้งนี้ กรณีเป็นฮาร์ดแวร์ต้องเป็นของแท้ของใหม่ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและต้องเป็นรุ่นที่ยังอยู่ในสายการผลิต (Production Line) และจำหน่าย ณ วันที่ลงนามในสัญญาโดยมีหนังสือรับรองจากเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือสาขาประจำประเทศไทย

4. ขอบเขตการทำงาน

กรม ประสงค์จะจัดหาครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบ ควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน 1 งาน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอจัดหาการจัดหาครุภัณฑ์ดังกล่าว 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. ตู้ปิ้งคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน | จำนวน 1 ชุด |
| 7. ตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 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 |

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุณกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 5/49

รหัสครุภัณฑ์

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

- | | |
|--|--------------|
| 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. เครื่องผสมอาหารแบบยกโถขนาด 5 ควอทซ์ | จำนวน 2 ชุด |
| 20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ | จำนวน 1 ชุด |
| 21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |
| 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. ชุดอุ่นซूपกลม/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. เครื่องชูว์พร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 6/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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
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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุฑ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 7/49

รหัสครุภัณฑ์

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

5. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะทางเทคนิคประกอบด้วยดังนี้

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 และมีช่องระบายน้ำทั้งที่หน้าเตา ช่องระบายน้ำทั้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารลอดออกได้

1.2.6. ที่ช่องระบายน้ำทั้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารสามารถลอดออกได้

1.2.7. มีก๊อกน้ำจำนวน 1 ชุด สามารถปรับหมุนซ้ายขวาได้ พร้อมท่อน้ำเข้า สำหรับใช้เติมน้ำขณะทำอาหาร หรือใช้ทำความสะอาด

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

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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุณกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 8/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาตั้งพื้นไฟฟ้าพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

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 ถาดเรียบ หลังเครื่องมีช่องระบายความร้อน

3.2.2. ถาดเหล็กมีความหนาไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ให้ความร้อนกระจายทั่วถาด แข็งแรง ทนทาน

3.2.3. สามารถใช้กับแก๊ส LPG และมีหัวปรับแรงดัน

3.2.4. มีพื้นที่หน้าถาดเรียบ

3.2.5. มีพื้นที่หน้าถาดร่องย่าง

3.2.6. ตัวเครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า (กxยxส) 65 x 45 x 27 เซนติเมตร

3.3. รายละเอียดอื่นๆ

3.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สเข้ากับเตาสเต็กให้พร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

3.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุณกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 9/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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. มีวาล์วถายน้ำมันที่ใช้แล้ว และมีตะแกรงทอดและฟาสแตนเลส

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

4.3. รายละเอียดอื่นๆ

4.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับหม้อทอดพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

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

5.2.4. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 800 วัตต์ จำนวน 2 ตัวถาด

5.3. รายละเอียดอื่นๆ

5.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาทองม้วนพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

5.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขาวachsen)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุณกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 10/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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. สามารถจุเมล็ดข้าวโพดได้ไม่น้อยกว่า 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. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้ปิ้งคอร์นพร้อมใช้งานตามที่จุติวิทยาลัยกำหนด

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

7.2.5. สามารถนึ่งข้าวได้ไม่น้อยกว่า 100 ถ้วยต่อครั้ง

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

7.3. รายละเอียดอื่นๆ

7.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้นึ่งข้าวพร้อมใช้งานตามที่จุติวิทยาลัยกำหนด

7.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูนิจกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 11/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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

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)

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุฬ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 12/49

รหัสครุภัณฑ์

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

9.3. รายละเอียดอื่นๆ

9.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอบพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

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. เتامีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 30 x 20 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

10.3. รายละเอียดอื่นๆ

10.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอุ่นไส้กรอกพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

10.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด จำนวน 2 ชุด

11.1. รายละเอียดทั่วไป

11.1.1. เป็นเตาอย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด เหมาะสำหรับย่างหมู ย่างไก่ ย่างเนื้อ ย่างปลา เป็นต้น

11.2. รายละเอียดทางเทคนิค

11.2.1. วัสดุทำจากสแตนเลส

11.2.2. หัวเตาให้ความร้อนสูงร้อนไว

11.2.3. มีถาดรองน้ำมัน ทำความสะอาดง่าย ตะแกรงถอดทำความสะอาดได้

11.2.4. สามารถใช้กับถังแก๊ส LPG ได้ทุกขนาด

11.2.5. เتامีขนาดไม่น้อยกว่า 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

..... ประธานกรรมการ
(นายชีชาวัลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุฬ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 13/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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

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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุฑ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 14/49

รหัสครุภัณฑ์

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

- 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. มีที่ระบายน้ำทิ้ง
- 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. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 13.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

14. ตู้แช่โซลาร์เซลล์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ จำนวน 1 ชุด

14.1. รายละเอียดทั่วไป

- 14.1.1. เป็นตู้แช่โซลาร์เซลล์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ

14.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 14.2.1. เป็นตู้แช่โซลาร์เซลล์ มีถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ
- 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)

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุฬ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 15/49

รหัสครุภัณฑ์

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

14.3. รายละเอียดอื่นๆ

14.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

14.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

15. ตู้แช่เย็นเครื่องตีแบบ 3 ประตู จำนวน 1 ชุด

15.1. รายละเอียดทั่วไป

15.1.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องตีแบบ 3 ประตู เหมาะสำหรับแช่เครื่องตี นม น้ำผลไม้ เป็นต้น

15.2. รายละเอียดทางเทคนิค

15.2.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องตีมีชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า 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)

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. เป็นถังต้มน้ำระบบไฟฟ้าเป็นแบบดิจิตอลมีไฟแสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขและสามารถกดปุ่มในการทำงาน
ต่างๆได้

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั่น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 16/49

รหัสครุภัณฑ์

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

16.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 16.2.1. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์สามารถควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ ใช้งานง่าย ทนทาน
- 16.2.2. ถังต้มน้ำร้อนไฟฟ้ามีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร
- 16.2.3. ปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 21 ลิตร
- 16.2.4. ภายนอกเหนือก๊อกน้ำ มีลูกกลอยในหลอดแก้วใส สามารถแสดงระดับน้ำในถัง
- 16.2.5. มีระบบล๊อคและปลดล๊อคปุ่ม ช่วยป้องกันการกดปุ่มโดยไม่ตั้งใจ
- 16.2.6. มีหูหิ้วที่ถนัดน้ำสองข้าง สำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก
- 16.2.7. มีชุดหุ้มถังกันความร้อน เพื่อป้องกันความร้อนจากการสัมผัสตัวถังสู่ผู้ใช้งาน
- 16.2.8. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 2,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

16.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 16.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับถังต้มน้ำพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 16.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

17. เครื่องเตรียมอาหารเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย จำนวน 2 ชุด

17.1. รายละเอียดทั่วไป

- 17.1.1. เป็นเครื่องเตรียมอาหารเนกประสงค์สารพัดประโยชน์ บดหั่นสับซอย

17.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 17.2.1. มีใบมีดต่างๆ มีทั้งหมดไม่น้อยกว่า 3 ชุด
- 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. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องเตรียมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 17.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ
(นายวิชาญ วิชาญ)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุฑ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 17/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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 คิวทซ์ จำนวน 2 ชุด

19.1. รายละเอียดทั่วไป

19.1.1. เป็นเครื่องผสมอาหารที่ใช้เฟืองและระบบมอเตอร์ในการขับเคลื่อน

19.2. รายละเอียดทางเทคนิค

19.2.1. มีปุ่มปรับระดับความเร็ว 8 ระดับ หรือดีกว่า

19.2.2. มีระบบล๊อคนิรภัย ล็อคตัวโกอย่างปลอดภัยในการประกอบอาหาร

19.2.3. ตัวเครื่องทำด้วยโลหะมันวาว ป้องกันสนิม แข็งแรงทนทาน

19.2.4. มี Sensor เพื่อป้องกันการใช้งาน Overload

19.2.5. ในชุดประกอบด้วย

19.2.5.1. อ่างผสมทำจากสแตนเลส ขนาด 5 คิวทซ์ พร้อมหูจับ จำนวน 1 ใบ

19.2.5.2. หัวตี 3 แบบ (ตะกร้อ, ใบไม้, เกลียว)

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั่น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุฬ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 18/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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. เครื่องจ่ายบรรจุน้ำได้แต่ละโถไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 4 โถ

20.2.2. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส สวยงาม ทำความสะอาดได้ง่าย ตัวถังถอดล้างได้

20.2.3. ตัวโถทำจากพลาสติกอย่างหนา

20.2.4. มีระบบทำความเย็นในตัว

20.2.5. มีใบกวนทำให้ความเย็นทั่วโถ

20.2.6. สวิตช์ทำความเย็นและสวิตช์ใบกวนแยกจากกัน

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. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องจ่ายน้ำหวานพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

20.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุฑ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 19/49

รหัสครุภัณฑ์

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

21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

21.1. รายละเอียดทั่วไป

21.1.1. เป็นเครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลสโดยความสามารถใช้ได้น้ำแข็งยูนิตและน้ำแข็งป่นได้

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

22.2.2. มีความจุไม่น้อยกว่า 1.6 ลิตร

22.2.3. กระจกอัดมีขนาดไม่น้อยกว่า 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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุฬ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 20/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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

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

24.3. รายละเอียดอื่นๆ

24.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องทำวาฟเฟิลพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

24.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางจิตตานันท์ ชมพูนีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 21/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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. สามารถแยกปั่นได้ 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 สะดวกในการทำทำความสะอาด

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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั่น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 22/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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

29. แก้วีสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม จำนวน 25 ตัว

29.1. รายละเอียดทั่วไป

29.1.1. เป็นแก้วีสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม ทำด้วยสแตนเลส

29.2. รายละเอียดทางเทคนิค

29.2.1. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ทรงสี่เหลี่ยม

29.2.2. ปลายแก้วีหุ้มด้วยพลาสติกป้องกันลื่นและป้องกันพื้นเป็นรอย

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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 23/49

รหัสครุภัณฑ์

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

29.3. รายละเอียดอื่นๆ

29.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

30. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว จำนวน 2 ชุด

30.1. รายละเอียดทั่วไป

30.1.1. เป็นโต๊ะอ่างล้างแบบ 2 หลุม โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2. รายละเอียดทางเทคนิค

30.2.1. เป็นโต๊ะอ่างสำหรับล้างวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร

30.2.2. พื้นและโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2.3. มีอ่างล้างจำนวน 2 หลุมติดกัน พร้อมก๊อกน้ำ

30.2.4. ใต้อ่างมีพื้นที่สำหรับวางของ

30.2.5. มีที่พักด้านข้าง

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

30.2.7. โต๊ะมีขนาดไม่น้อยกว่า 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

31. ชั้นคว่ำงานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก จำนวน 2 ชุด

31.1. รายละเอียดทั่วไป

31.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสช่องโปร่ง สำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

31.2. รายละเอียดทางเทคนิค

31.2.1. ขาเป็นแป๊ปกลมสแตนเลส ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว พร้อมที่ตั้งปรับระดับได้

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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 24/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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

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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุณกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 25/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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

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. เครื่องชงรองรับปริมาณน้ำไม่น้อยกว่า 50 ลิตร

36.2.2. มีค่าความแม่นยำ ± 0.5 °C หรือดีกว่า

36.2.3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ 5-95 °C หรือดีกว่า

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุฑ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 26/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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

37.2. รายละเอียดทางเทคนิค

37.2.1. จัดให้มีถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม จำนวน 4 ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่ที่เหมาะสม ภายนอกอาคารมีรั้วป้องกัน
รอบบริเวณทำด้วยโลหะแข็งแรงถังแก๊สทำด้วยเหล็กเหนียวทนทาน และมีช่องว่างสำหรับสามารถล้างมือ
เข้าไปปิดวาล์วควบคุมได้หากในกรณีฉุกเฉิน 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 ใช้เป็นอุปกรณ์เชื่อมต่อระหว่างเครื่องปรับอากาศดันก๊าซที่หัวถังหรือต่อกับ

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่พิรุณ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 27/49

รหัสครุภัณฑ์

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

เครื่องใช้โดยใช้สายพีวีซี 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

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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั่น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุณกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 28/49

รหัสครุภัณฑ์

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

39. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว จำนวน 1 ระบบ

39.1. รายละเอียดทั่วไป

39.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบน้ำประปาและน้ำเสีย พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์น้ำประปาในการปรุงอาหาร

39.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 39.2.1. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา ตามจุดแต่ละชนิด แต่ละขนาดของครุภัณฑ์
- 39.2.2. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำตามความเหมาะสมของการใช้งานตามขนาดของห้องปฏิบัติการ
- 39.2.3. ติดตั้งท่อน้ำทิ้งลงถังดักไขมันขนาดไม่น้อยกว่า 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 36,000 BTU จำนวน 3 ชุด

40.1. รายละเอียดทั่วไป

40.1.1. เป็นเครื่องปรับอากาศชนิดแยกส่วนแบบตั้งพื้นหรือแบบแขวน

40.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 40.2.1. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปจากโรงงาน
- 40.2.2. เครื่องปรับอากาศมีขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU
- 40.2.3. ใช้น้ำยาระบบ R-32 หรือดีกว่า
- 40.2.4. ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ 5
- 40.2.5. เครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.อ.ก.)
- 40.2.6. ระบบควบคุมการทำงานด้วยรีโมทชนิดไร้สาย
- 40.2.7. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุดทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจากโรงงานเดียวกัน

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั่น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 29/49

รหัสครุภัณฑ์

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

40.2.8. ชนิดคอมเพรสเซอร์เป็นชนิดแบบสโครลหรือดีกว่า

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 นิ้ว

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 (รองรับเลน จำนวน 1 ช่อง) เพื่อเชื่อมต่อสัญญาณภาพและเสียง

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

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 นำภาพและเสียงขึ้นทีวี โดยเชื่อมต่อผ่าน Wi-Fi ตรงไม่ต้องลงโปรแกรมเพิ่มเติม

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุฑ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 30/49

รหัสครุภัณฑ์

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

41.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 41.3.1. มีการรับประกันแบบซ่อมถึงหน่วยงาน (On-site service) ฟรีค่าแรงและอะไหล่ รวมอย่างน้อย 3 ปี โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา
- 41.3.2. มีศูนย์บริการดูแลระบบบริหารงานที่เปิดบริการครอบคลุมในประเทศไทยพร้อมเอกสารประกอบ
- 41.3.3. สินค้าที่นำมาขายต้องเป็นสินค้าที่ผลิตจากโรงงาน ไม่ใช่สินค้าที่ สั่งผลิตหรือปลอมแปลงมาเพื่อตีตราขายให้ตรงกับข้อกำหนดของราชการ โดยใช้เป็นเอกสาร ISO-9001 ของโรงงานเป็นการยืนยันชื่อของโรงงานในเอกสาร หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า
- 41.3.4. ต้องได้รับการแต่งตั้งให้เป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทย โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา
- 41.3.5. รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

42. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา จำนวน 1 เครื่อง

42.1. รายละเอียดทั่วไป

- 42.1.1. ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบคุณภาพ
- 42.1.2. ได้รับการรับรองมาตรฐานการแผ่กระจายของแม่เหล็กไฟฟ้าจากสถาบันได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น FCC โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา
- 42.1.3. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น UL โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา
- 42.1.4. ได้รับการรับรองมาตรฐานการประหยัดพลังงาน โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา
- 42.1.5. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม EPEAT Gold Rating โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา
- 42.1.6. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความทนทานของตัวเครื่องต่อการใช้งานสภาวะแวดล้อมต่างๆ แบบ MIL-STD-810H
- 42.1.7. ต้องได้รับการแต่งตั้งให้เป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทย โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุณกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 31/49

รหัสครุภัณฑ์

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

42.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 42.2.1. หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ที่มีจำนวนไม่น้อยกว่า 4 แกนหลัก (4 core) และหน่วยความจำเสมือนไม่น้อยกว่า 8 แกน (8 Threads) ที่มีความเร็วสัญญาณนาฬิกาสูงสุดไม่น้อยกว่า 3.5 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 DDR5 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. มีส่วนเชื่อมต่อกับระบบเครือข่าย (Network Interface) ชนิดความเร็ว 10/100/1000 Mbps ตามมาตรฐาน RJ-45 จำนวน 1 Port
- 42.2.7. มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแบบอนุกรมตามมาตรฐาน USB รวมกันไม่น้อยกว่า 3 ช่อง โดยเป็นแบบ USB 3.0 Type A หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 2 ช่อง แบบ USB 3.0 Type C หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 1 ช่อง
- 42.2.8. มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแสดงผลภายนอกแบบ HDMI ที่ติดตั้งบนแผงวงจรหลักอย่างละ 1 พอร์ต
- 42.2.9. มี Hardware หรือ Firmware ทำหน้าที่เข้ารหัสและถอดรหัสข้อมูลโดยเฉพาะตามมาตรฐาน TPM 2.0 (Trusted Platform Module) หรือดีกว่าติดตั้ง (Build-In) บนแผงวงจรหลัก เพื่อใช้ในการรักษาความปลอดภัยของข้อมูล
- 42.2.10. สนับสนุนการทำงานแบบเครือข่ายไร้สายตามมาตรฐาน IEEE 802.11 แบบ Wi-Fi 6 AX พร้อม Bluetooth v5.0 หรือดีกว่า พร้อมมี Software ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับตัวเครื่องที่เสนอ เพื่อรักษาความปลอดภัยจากการเชื่อมต่อกับเครือข่าย Wi-Fi ที่มีความเสี่ยงและอาจจะเป็นอันตรายต่อการรั่วไหลของข้อมูล

ได้

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั่น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพุดำกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 32/49

รหัสครุภัณฑ์

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

- 42.2.11. มีจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว แบบ WUXGA IPS ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1920 x 1200 pixels หรือดีกว่า โดยเป็นแบบไม่สะท้อน Anti-glare
- 42.2.12. มีกล้อง Web Camera ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1080p FHD และมีปุ่ม Slide ที่สามารถปิด เปิดการใช้งานกล้องได้ เพื่อป้องกันความเป็นส่วนตัวของผู้ใช้ ที่ติดตั้งมาพร้อมตัวเครื่อง
- 42.2.13. มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ ที่สามารถแสดงรายละเอียดของ Hardware ต่างๆ ภายในตัวเครื่อง (System Information) ได้ และสามารถบอกรายละเอียดเวอร์ชันของ Software และ Drivers ที่ติดตั้งภายในตัวเครื่องได้ และสามารถทำเป็นรายงาน (Report) ออกมาในรูปแบบ HTML ได้ โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าวต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์ ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ
- 42.2.14. มีส่วนจัดเก็บและสำรองข้อมูลให้ปลอดภัยจากภัยคุกคามทั้งภายในและภายนอก จำนวน 1 License (เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ ในเรื่องการจัดเก็บและสำรองข้อมูลในคอมพิวเตอร์)
- 42.2.15. ใช้ได้บนระบบปฏิบัติการวินโดวส์ (Windows)
- 42.2.15.1. สามารถสร้างพื้นที่สำหรับจัดเก็บข้อมูล (Partition) บนส่วนจัดเก็บข้อมูล (Hard disk) ของเครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก สามารถป้องกันข้อมูลที่จัดเก็บไว้ในพื้นที่ที่สร้างขึ้นให้ปลอดภัยจากการภัยคุกคามและการโจมตีของ Malware, Ransom ware และ Hacking program/agent
- 42.2.15.2. ระบบปฏิบัติการต้องไม่จำข้อมูลและเรียกดูไฟล์ที่เปิดจากพื้นที่ที่สร้างขึ้นนี้ย้อนหลังได้
- 42.2.15.3. การเข้าถึงข้อมูลในพื้นที่นี้ต้องเปิดผ่าน Explorer ด้วยการใส่รหัส (Password) และ One time Password (OTP) จาก Google Authenticator ผ่านสมาร์ตโฟน หรือ Digital key
- 42.2.15.4. ต้องสามารถสำรองข้อมูลจากโฟลเดอร์ทั่วไปบนคอมพิวเตอร์ไปยังโฟลเดอร์ที่ฝังอยู่ในพื้นที่ที่ได้โดยอัตโนมัติ (Auto Backup)
- 42.2.15.5. ผู้ใช้สามารถกำหนดไฟล์ข้อมูลสำรองที่บันทึกได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 5 เวอร์ชัน และสามารถเรียกดูไฟล์จากข้อมูลสำรองย้อนหลังได้ (Recover File)
- 42.2.16. มี Wireless Mouse ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั่น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่พิรุณกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 33/49

รหัสครุภัณฑ์

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

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

44. ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน 1 ระบบ

44.1. รายละเอียดทั่วไป

44.1.1. เป็นระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้มีไว้สำหรับแจ้งเตือนเมื่อมีเหตุเพลิงไหม้โดย มีอุปกรณ์ตรวจจับควัน และตรวจจับความร้อน ติดตั้งในสถานที่ปฏิบัติงานจริง

44.2. รายละเอียดทางเทคนิค

44.2.1.1. กล้องโทรทัศน์วงจรปิดชนิดเครือข่ายแบบถ่ายภาพและ ตรวจจับควัน มุมมองคงที่

มีรายละเอียดดังนี้

44.2.1.1.1. มีความละเอียดของภาพสูงสุดไม่น้อยกว่า 2592 × 1944 pixel หรือไม่น้อยกว่า 5,038,848pixel

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุฑ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 34/49

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์

ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

- 44.2.1.1.2. มีขนาดตัวรับภาพ (Image Sensor) ไม่น้อยกว่า 1/2.7 นิ้ว
- 44.2.1.1.3. สามารถตรวจจับควัน และ ไฟ พร้อมทั้งทำการแจ้งเตือนได้
- 44.2.1.1.4. มีเสียงสัญญาณเตือนในตัว สัญญาณเตือนคว้นดังกว่า 85 เดซิเบลที่ระยะ 3 เมตร
- 44.2.1.1.5. สามารถแสดงรายละเอียดของภาพที่มีความแตกต่างของแสงได้ (Digital Wide Dynamic Range หรือ Super Dynamic Range)
- 44.2.1.1.6. ได้รับมาตรฐาน Onvif (Open Network Video Interface Forum) สามารถส่งสัญญาณภาพได้ตามมาตรฐาน H.265 เป็นอย่างน้อย
- 44.2.1.1.7. มีช่องเชื่อมต่อระบบเครือข่าย (Network Interface) แบบ 10/100 Base-T หรือดีกว่า และสามารถ ทำงานได้ตามมาตรฐาน IEEE 802.3af (Power over Ethernet) ในช่องเดียวกันได้
- 44.2.1.1.8. สามารถทำงานได้ที่อุณหภูมิ -5 °C ถึง 55 °C เป็นอย่างน้อย
- 44.2.1.1.9. สามารถใช้งานกับมาตรฐาน HTTP, HTTPS, "NTP หรือ SNTP", RTSP , IEEE802.1X ได้เป็นอย่างน้อย
- 44.2.1.1.10. มีไมค์มาพร้อมตัวกล้อ่ง สามารถรองรับการบันทึกเสียงได้
- 44.2.1.1.11. มีช่อง Alarm input จำนวนไม่น้อยกว่า 2 ช่อง
- 44.2.1.1.12. มีช่อง Alarm output จำนวนไม่น้อยกว่า 2 ช่อง
- 44.2.1.1.13. ได้รับมาตรฐานด้านความปลอดภัยต่อผู้ใช้งาน
- 44.2.1.1.14. ผู้ผลิตต้องได้รับมาตรฐานด้านระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม
- 44.2.1.1.15. ผู้ผลิตต้องได้รับมาตรฐานด้านการบริหารจัดการหรือบริหารงานที่มีคุณภาพ
- 44.2.1.1.16. กล้องวงจรปิดต้องเป็นผลิตภัณฑ์ตราสินค้าเดียวกันกับเครื่องบันทึกภาพและโปรแกรมบริหารจัดการ เพื่อให้การทำงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด
- 44.2.1.1.17. ผู้ผลิตต้องมีสาขาที่ตั้งอยู่ในประเทศไทยเพื่อสนับสนุนการให้บริการที่ดีและรวดเร็ว โดยมีหนังสือรับรองยืนยัน

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขว้าขัน)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 35/49

รหัสครุภัณฑ์

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

44.2.1.1.18. มีหนังสือรับรองผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตเพื่อยืนยันว่าอุปกรณ์ที่เสนอเป็นอุปกรณ์ใหม่และไม่เคยติดตั้งหรือใช้งานจากที่อื่นใดมาก่อน

44.2.1.2. กล้องโทรทัศน์วงจรปิดชนิดเครือข่ายแบบถ่ายภาพความร้อนมุมมองคงที่ มีรายละเอียดดังนี้

44.2.1.2.1. มีคุณลักษณะการถ่ายภาพความร้อน ดังนี้

1. มีความละเอียดของภาพสูงสุดไม่น้อยกว่า 256x192 pixel
2. ตัวรับภาพ (Image Sensor) เป็นแบบชนิด Vanadium Oxide Uncooled
3. มีความไวในการตอบสนองต่ออุณหภูมิ (NETD) ไม่เกิน 40 mk
4. มีเลนส์ค่าความยาวโฟกัสคงที่ขนาดไม่น้อยกว่า 3.5 มิลลิเมตร
5. สามารถตรวจจับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ -20 ถึง +550 องศาเซลเซียส
6. สามารถตรวจจับความร้อน พร้อมทั้งทำการแจ้งเตือนได้

44.2.1.2.2. มีคุณลักษณะการถ่ายภาพสี ดังนี้

1. มีความละเอียดของภาพสูงสุดไม่น้อยกว่า 2336 x 1752 pixel หรือไม่น้อยกว่า 4,092,672 pixel
2. มีความไวแสงน้อยสุด ไม่มากกว่า 0.05 LUX สำหรับการแสดงภาพสี (Color) และไม่มากกว่า 0.005 LUX สำหรับการแสดงภาพขาวดำ (Black/White)
3. มีอินฟราเรดที่สามารถส่องแสงได้ไกลไม่น้อยกว่า 30 เมตร
4. มีขนาดตัวรับภาพ (Image Sensor) ไม่น้อยกว่า 1/2.7 นิ้ว
5. มีเลนส์ค่าความยาวโฟกัสคงที่ขนาดไม่น้อยกว่า 4 มิลลิเมตร
6. สามารถตรวจจับความเคลื่อนไหวอัตโนมัติ (Motion Detection) ได้ โดยสามารถตรวจจับได้ทั้งการแบบข้ามเส้นได้ (Tripwire) และการเข้า-ออก พื้นที่ได้ (Region) พร้อมทั้งสามารถแยกประเภทได้ว่าเป็น บุคคลหรือยานพาหนะ
7. สามารถแสดงรายละเอียดของภาพที่มีความแตกต่างของแสงได้ (Digital Wide Dynamic Range หรือ Super Dynamic Range)

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวัญ)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพุดำกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 36/49

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์

ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

8. ได้รับมาตรฐาน Onvif (Open Network Video Interface Forum) สามารถส่งสัญญาณภาพได้ตามมาตรฐาน H.265 เป็นอย่างน้อย
9. มีช่องเชื่อมต่อระบบเครือข่าย (Network Interface) แบบ 10/100 Base-T หรือดีกว่า และสามารถทำงานได้ตามมาตรฐาน IEEE 802.3af (Power over Ethernet) ในช่องเดียวกันได้
10. ตัวกล้องได้มาตรฐาน IP67 โดยไม่ต้องติดตั้งอุปกรณ์เพิ่มเติมสำหรับหุ้มกล้อง (Housing)
11. สามารถทำงานได้ที่อุณหภูมิ -30 °C ถึง 60 °C เป็นอย่างน้อย
12. สามารถใช้งานกับมาตรฐาน HTTP, HTTPS, "NTP หรือ SNTP", SNMP , RTSP , IEEE802.1X ได้ เป็นอย่างน้อย
13. ต้องมี Software Development Kit (SDK) หรือ Application Programming Interface (API) ที่มีลิขสิทธิ์ถูกต้อง
14. ได้รับมาตรฐานด้านความปลอดภัยต่อผู้ใช้งาน
15. ผู้ผลิตต้องได้รับมาตรฐานด้านระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม
16. ผู้ผลิตต้องได้รับมาตรฐานด้านการบริหารจัดการหรือบริหารงานที่มีคุณภาพ
17. กล้องวงจรปิดต้องเป็นผลิตภัณฑ์ตราสินค้าเดียวกันกับเครื่องบันทึกภาพและโปรแกรมบริหารจัดการ เพื่อให้การทำงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด
18. ผู้ผลิตต้องมีสาขาที่ตั้งอยู่ในประเทศไทยเพื่อสนับสนุนการให้บริการที่ดีและรวดเร็ว โดยมีหนังสือรับรองยืนยันด้วย
19. ต้องมีหนังสือรับรองผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตเพื่อยืนยันว่าอุปกรณ์ที่เสนอเป็นอุปกรณ์ใหม่และไม่เคยติดตั้งหรือใช้งานจากที่อื่นใดมาก่อน

44.2.1.3. อุปกรณ์สำหรับการบันทึกสัญญาณภาพจากกล้องวงจรปิดชนิดเครือข่าย มีรายละเอียดดังนี้

44.2.1.3.1. เป็นอุปกรณ์ที่ผลิตมาเพื่อบันทึกภาพจากกล้องวงจรปิดโดยเฉพาะ

44.2.1.3.2. สามารถบันทึกและบีบอัดภาพได้ตามมาตรฐาน MPEG4 หรือ H.265 หรือดีกว่า

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 37/49

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์

ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
งบประมาณ 3,900,000 บาท

- 44.2.1.3.3. ตัวเครื่องมีช่องสัญญาณภาพขาออกแบบ HDMI 2 port โดยสามารถแสดงภาพแบบ 4K resolution ได้ และ VGA 2 port โดยสามารถแสดงภาพแบบ 1080P ได้หรือดีกว่า
- 44.2.1.3.4. ตัวเครื่องรองรับ bandwidth 384Mbps และ รองรับการใช้งานฟังก์ชัน AI 200 Mbps) หรือดีกว่า
- 44.2.1.3.5. เครื่องบันทึกสามารถรองรับกล้องที่มีความละเอียดกล้องสูงสุดได้ถึง 32 MP หรือดีกว่า
- 44.2.1.3.6. สามารถเชื่อมต่อเข้ากับระบบเน็ตเวิร์คได้โดยผ่านพอร์ต Ethernet RJ-45 (10/100/1000 Mbps) จำนวนไม่น้อยกว่า 1 port
- 44.2.1.3.7. สามารถใช้งานกับมาตรฐาน IPv4 หรือ IPv6 ,HTTP,HTTPS,SMTP,NTP หรือ SNTP, iSCSI ได้ เป็นอย่างน้อย
- 44.2.1.3.8. ได้รับมาตรฐาน Onvif (Open Network Video Interface Forum)
- 44.2.1.3.9. ตัวเครื่องรองรับการใช้งานฟังก์ชัน ดังนี้
 - 1. ระบบตรวจจับใบหน้าและเปรียบเทียบใบหน้า (Face Recognition)
 - 2. ระบบวิเคราะห์แยกแยะวัตถุ ,มนุษย์ ,ยานพาหนะ , มอเตอร์ไซด์ (Metadata)
- 44.2.1.3.10. ตัวเครื่องรองรับจำนวน port USB จำนวน 3 port หรือดีกว่า
- 44.2.1.3.11. รองรับช่องสัญญาณ Alarm in 16 ช่อง และ Relay out 6 ช่อง หรือดีกว่า
- 44.2.1.3.12. สามารถทำงานภายใต้อุณหภูมิระหว่าง -10 °C ถึง 55 °C หรือดีกว่า
- 44.2.1.3.13. รองรับการทำงานที่ภาพได้ไม่น้อยกว่า 16 กล้อง พร้อมๆกัน หรือมากกว่า
- 44.2.1.3.14. ตัวเครื่องรองรับ Power Over Ethernet (POE) จำนวน 16 ช่อง หรือดีกว่า
- 44.2.1.3.15. รองรับการทำงานของ HDD SATA ได้อย่างน้อย 4 ลูก และ รองรับ HDD แต่ละลูกที่มีความจุสูงสุด 20 TB หรือดีกว่า
- 44.2.1.3.16. ตัวเครื่องมีช่องเชื่อมต่อแบบ eSATA จำนวน 1 ช่อง เป็นอย่างน้อย
- 44.2.1.3.17. ตัวเครื่องมีช่องเชื่อมต่อแบบ RS485 จำนวน 1 ช่อง เป็นอย่างน้อย
- 44.2.1.3.18. ตัวเครื่องสามารถทำงานที่กระแสไฟฟ้าระหว่าง 100-240VAC หรือดีกว่า

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั่น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 38/49

รหัสครุภัณฑ์

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

44.2.1.3.19. ได้รับมาตรฐาน CE หรือ FCC เป็นอย่างน้อย

44.2.1.3.20. ตัวอุปกรณ์เครื่องบันทึกต้องเป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับกล่องวงจรปิดเพื่อสามารถใช้งานร่วมกันได้โดยไม่มีปัญหา

44.2.1.3.21. ผู้ผลิตต้องได้รับมาตรฐานด้านระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO14001)

44.2.1.3.22. ผู้ผลิตต้องได้รับมาตรฐานด้านการบริหารจัดการหรือบริหารงานที่มีคุณภาพ (ISO9001)

44.3. รายละเอียดอื่นๆ

44.3.1 ต้องได้รับการแต่งตั้งให้เป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทย โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

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) ชิป A13 หรือเทคโนโลยีที่ดีกว่า

45.2.3. หน่วยความจำเก็บข้อมูลภายในไม่ต่ำกว่า 64 GB

45.2.4. มีเซ็นเซอร์ยืนยันตัวตนบุคคลด้วยลายนิ้วมือติดตั้งอยู่ในปุ่มโฮม (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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 39/49

รหัสครุภัณฑ์

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

45.3. รายละเอียดอื่นๆ

45.3.1. มีวัสดุห่อหุ้มตัวเครื่องและแผ่นฟิล์มติดหน้าจอเพื่อป้องกันการเสียหาย จำนวน 1 ชุด

45.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

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. กระทะด้ามสแตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร

47.2.2. กระทะจีนสแตนเลส 3 ชั้นขนาด 36 เซนติเมตร

47.2.3. กระทะจีนซีกลาร์โดโนไดซ์ขนาด 40 เซนติเมตร

47.2.4. กระทะย่างสี่เหลี่ยมกลาติเอเตอร์ 4DX ขนาด 24 เซนติเมตร

47.2.5. หม้อสตูว์สแตนเลสทรงสูงขนาด 22 เซนติเมตร

47.2.6. หม้อสตูว์สแตนเลสทรงสูงขนาด 30 เซนติเมตร

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุฑ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 40/49

รหัสครุภัณฑ์

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

- 47.2.7. หม้อชาบูสแตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
- 47.2.8. หม้อต้มสแตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
- 47.2.9. หม้อต้มสแตนเลสขนาด 36 เซนติเมตร
- 47.2.10. ซึ้งชุดสแตนเลส 4 ชั้น ขนาด 30 เซนติเมตร
- 47.2.11. หม้อแกงสแตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร
- 47.2.12. หม้อแกงสแตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
- 47.2.13. ถาดเหล็ยสแตนเลสขนาด 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. กระชอนสแตนเลสด้ามไม้
- 47.2.24. กระบวยด้ามไม้ขนาด 28 เซนติเมตร
- 47.2.25. กระบวยแยกชั้นน้ำมันขนาด 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 ชิ้น
- 47.2.30. คีบอาหารสแตนเลสปลายในลอนขนาด 35 เซนติเมตร
- 47.2.31. กรรไกรสำหรับงานครัวขนาด 21 เซนติเมตร

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วิรุฑ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 41/49

รหัสครุภัณฑ์

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

- 47.2.32. ที่ชุด/สไลด์ฝักด้ามไม้
- 47.2.33. ครกหินพร้อมสากขนาด 5 นิ้ว
- 47.2.34. ที่คีบอาหารกรรไกรสแตนเลสขนาด 31 เซนติเมตร
- 47.2.35. เขียงไม้ยาวพาราทรงแหลี่ยมขนาด SIZE L
- 47.2.36. ชุดใบมีดสแตนเลส 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. ไม้נדวตแบ่งขนาด 32 เซนติเมตร
- 48.2.12. ที่ร่อนแป้งอะลูมิเนียมขนาด 21 เซนติเมตร
- 48.2.13. ชุดไม้พาย+แปรง 2 ชิ้น ด้ามขาว
- 48.2.14. พายพลาสติก

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 42/49

รหัสครุภัณฑ์

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

- 48.2.15. ชุดแต่งหน้าเค้กขนาด 10 นิ้ว
- 48.2.16. ที่ปาดเค้กหยักขนาด 39 เซนติเมตร
- 48.2.17. ที่ตักเค้กสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 48.2.18. ที่ตักไอศกรีมสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 48.2.19. ไม้พายปาดเนยซิลิโคนด้ามพลาสติก
- 48.2.20. ชุดพิมพ์คุกกี้สแตนเลส จำนวน 15 ชิ้น
- 48.2.21. ที่โรยน้ำตาลไอซิงพลาสติกโพลีโพรพิลีน
- 48.2.22. หม้อละลายเนย และช็อกโกแลตขนาด 14 เซนติเมตร
- 48.2.23. ชุดถ้วยตวงพลาสติกด้ามสแตนเลสจำนวน 4 ชิ้นเบอร์ตวง
- 48.2.24. ลูกกลิ้งเจาะรูแบ่งด้ามพลาสติก
- 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 และมีฉากกันห้องPVC 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 ปลอกหมอน ปลอกผ้าคลุม ใ้ ผ้าคลุม ผ้าปูนอน สีขาว ครบชุด
- 49.1.5 มีตู้ไฟพร้อม เบรกเกอร์ และ ระบบไฟแสงสว่างไม่น้อยกว่า 3 จุด และปลั๊กไฟไม่น้อยกว่า 4 จุด
- 49.1.6 มีประตูจำนวน 1 บาน ขนาดไม่น้อยกว่า 1x2 เมตร

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพุดำกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 43/49

รหัสครุภัณฑ์

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

49.1.7 ติดตั้งอุปกรณ์ประกอบในห้องน้ำ ชักโครก อ่างล้างหน้า (ไม่มีระบบน้ำ)

49.1.8 อื่นๆ อย่างละ 1 รายการ โต๊ะเครื่องแป้ง, ราวแขวนเสื้อ, โตรเป่าผม, กาต้มน้ำร้อน, TV โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 42 นิ้ว

50. ชุดอุปกรณ์ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม จำนวน 1 ชุด

50.1 รายละเอียดทั่วไป

50.1.1	แก้วผสมเครื่องดื่มแบบบอสตันเชคเกอร์ ขนาดความจุ 750 มล.	จำนวน 25 ใบ
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	เชียง 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 ออนซ์สี่ใส	จำนวน 240 ใบ
50.1.14	แก้ว Highball San Marion ความจุไม่น้อยกว่า 12 ออนซ์	จำนวน 120 ใบ
50.1.15	แก้วไวน์ขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 350 มิลลิลิตร สี่ใส	จำนวน 60 ใบ
50.1.16	แก้วไวน์แดง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 650 มิลลิลิตร	จำนวน 60 ใบ
50.1.17	แก้วแชมเปญ ทรงทิวลิปสี่ใส ขนาดไม่น้อยกว่า 5 ออนซ์	จำนวน 60 ใบ
50.1.18	แก้วมากริต้า 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

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางจิตตานันท์ ชมพู่วิรุฬกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 44/49

รหัสครุภัณฑ์

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

- | | |
|---|--------------|
| 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 กำลังไฟไม่น้อยกว่า 2,600 W.
- 51.1.2 ขนาดหม้อต้มน้ำไม่น้อยกว่า 7 ลิตร
- 51.1.3 ขนาดเครื่องกว้าง 50 x สูง 45 x ลึก 48 Cm.
- 51.1.4 น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 50 กก.

51.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 51.2.1 2 หัวชง 2 ท่อสตรีม 1 ท่อน้ำร้อน
- 51.2.2 สามารถตั้งอุณหภูมิ หม้อกาแฟ และหม้อสตีมได้
- 51.2.3 มีระบบควบคุมอุณหภูมิได้แม่นยำ
- 51.2.4 หัวชง E61 พรหมน้ำก่อนสกัด เพื่อรสชาติที่ดียิ่งขึ้น
- 51.2.5 เครื่องชงกาแฟระบบกึ่งอัตโนมัติ ตั้งปริมาณน้ำในการชงกาแฟ ได้ 4 ระดับ
- 51.2.6 มีหน้าจอ Display บอกสถานะ การทำงานโดยละเอียด
- 51.2.7 LED Light ไฟส่องสว่างใต้หัวกรู๊ปชงกาแฟ
- 51.2.8 ปุ่มกดสกัดกาแฟเป็นระบบทัชสกรีน
- 51.2.9 ปั๊มน้ำใหญ่ (Rotary Pump)
- 51.2.10 มีท่อสำหรับปล่อยน้ำร้อน
- 51.2.11 มี Body บอดี้เหล็กกล้า และสแตนเลสหรือดีกว่า

51.3 รายละเอียดอื่น ๆ

- 51.3.1 ตัวเครื่องรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั่น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 45/49

รหัสครุภัณฑ์

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

52. เครื่องบดกาแฟ จำนวน 2 เครื่อง

52.1 รายละเอียดทั่วไป

52.1.1 เป็นเครื่องบดกาแฟคุณภาพสูง

52.2 รายละเอียดทางเทคนิค

52.2.1 ตัวมอเตอร์แข็งแรงทนทาน สามารถบดเมล็ดกาแฟได้ต่อเนื่อง

52.2.2 มีกำลังไฟฟ้าน้อยกว่า 350 วัตต์

52.2.3 บดได้ผลจากอุณหภูมิเย็น สแตนเลส และทองเหลือง ที่แข็งแรงทนทาน

52.2.4 สามารถปรับละเอียดและหยาบได้ไม่น้อยกว่า 12 ระดับหรือมากกว่า

52.2.5 ความเร็วในการบดกาแฟไม่น้อยกว่า 5 กก./ชม

52.2.6 สามารถตั้งข้อตกรชงกาแฟได้

52.2.7 มีระบบหยุดเครื่องอัตโนมัติเมื่อเฟืองบดร้อน

52.2.8 โถใส่เมล็ดกาแฟได้ไม่น้อยกว่า 500 กรัมแบบโพลีคาร์บอเนต

52.2.9 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220 โวลต์

52.3 รายละเอียดอื่น ๆ

52.3.1 ตัวเครื่องรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

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 ได้รับการออกแบบด้วยวัสดุปลอดภัย BPA

53.2.4 มีระบบล็อกโถปั่นนิรภัย

53.3 รายละเอียดอื่น ๆ

53.3.1 ตัวเครื่องรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวิรุฑ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 46/49

รหัสครุภัณฑ์

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

6. การเสนอราคา

6.1. กรม ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาหากผู้เสนอราคาไม่แนบบรรายละเอียดวัสดุอุปกรณ์และแคตตาล็อกหรือคุณสมบัติต่างๆ ตามที่กำหนดเพื่อยืนยันหรือแสดงให้เห็นถึงคุณสมบัติต่างๆ ที่จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดหรือมีคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ดีกว่าข้อกำหนด โดยรายละเอียดหรือเอกสารที่นำมาแสดงต้อง สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้ใน website จะต้องเชื่อถือได้และเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปซึ่งผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องแสดงตารางเปรียบเทียบคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ที่กรมกำหนด ในแต่ละข้อ กับคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาโดยต้องระบุให้ชัดเจนว่าเอกสาร ที่นำมาเสนออยู่ในข้อความหรือประโยคใดที่ใช้ยืนยันข้อกำหนดหมายเลขใดของ กรม โดยผู้ยื่นข้อเสนอมีหน้าที่ทำสัญลักษณ์แสดงบนข้อความในประโยคที่ใช้ยืนยันได้แก่ การขีดเส้นใต้ หรือการระบายสี พร้อมระบุหมายเลขลำดับของข้อกำหนดที่จะทำการยืนยันให้เห็นชัดเจน และให้จัดทำรายละเอียดตารางเปรียบเทียบข้อกำหนดของงานที่เสนอตามแจ้งตามรูปแบบตารางที่ 1

ตารางที่ 1

อ้างอิง	รายละเอียดขอบเขตงาน TOR	รายละเอียดขอบเขตงาน TOR ผู้เสนอราคา	เอกสารอ้างอิง
ระบุหัวข้อให้ตรงกับระบุใน เอกสารประกวดราคา	คุณลักษณะเฉพาะ	ข้อกำหนดและอุปกรณ์ที่ นำเสนอให้ระบุ คุณลักษณะเฉพาะที่ผู้ เสนอราคาเสนอ	ระบุหมายเลขหน้าของ เอกสารอ้างอิงของผู้เสนอ ราคา

6.2. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

6.3 ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้อง ตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่า ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่งค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั้น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่พิรุณกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 47/49

รหัสครุภัณฑ์

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

ณ วิทยาลัยการอาชีพพนมทราชนิแม่ฮ่องสอน ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคาไม่ได้

6.4 ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน 120 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม

6.5 ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแค็ตตาล็อก และรายละเอียด ขอบเขตงาน ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ กรม จะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแค็ตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนาอยู่จะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอคืนฉบับแค็ตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน 3 วัน นับถัดจากวันเสนอราคา

ทั้งนี้ กรม จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นแก่ตัวอย่างดังกล่าว ตัวอย่างที่เหลือนำไปใช้แล้ว กรม จะคืนให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ

6.6 ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

6.7 ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

6.8 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนขอเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ กรม ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

6.9 คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่น

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชัน)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูวีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 48/49

รหัสครุภัณฑ์

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

ข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น ตามข้อ 1.5 (1) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ 1.5 (2) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ กรม จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ กรม

6.10. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (1) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (2) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้

ด้วยแล้ว

- (3) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด
- (4) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (5) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคา

อิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

6.11. คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน....วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา โดยจัดทำแผนการทำงาน ตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีวงเงินไม่เกิน 500,000 บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

7. การพิจารณาผลผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้เกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอกรม จะพิจารณาจากราคารวม

7.1. ในการตัดสินใจประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสม หรือไม่ถูกต้อง

7.2. กรม ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดได้ และอาจพิจารณา

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชั่น)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพูพริกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2568

หน้า 49/49

รหัสครุภัณฑ์

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

เลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ของราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของกรม เป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งวิทยาลัยฯ จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตามหากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จหรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือบิดเบือนข้อมูลอื่น มาเสนอราคาแทน เป็นต้น

7.3. ก่อนลงนามในสัญญา กรม อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือ สมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

8. ทั้งนี้ราคาที่ต้องรวม

- 8.1. ค่าใช้จ่ายในการศึกษา สำรวจ ออกแบบและติดตั้ง
- 8.2. ค่าเครื่องมืออื่นๆ ที่อาจต้องใช้ในการทำงาน
- 8.3. ค่าภาษีต่างๆ
- 8.4. ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม เช่น วิทยากร สถานที่ เอกสาร เป็นต้น
- 8.5. ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการทดสอบทุกขั้นตอน (ก่อนติดตั้งและหลังติดตั้งอุปกรณ์)
- 8.6. ค่าใช้จ่ายต่างๆ ทั้งหลายทั้งปวงที่ต้องมีเพื่อให้ระบบที่ส่งมอบทำงานได้อย่างสมบูรณ์เต็มประสิทธิภาพ ณ สถานที่ติดตั้งของกรม โดยวิทยาลัยฯไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติมจากราคาที่เสนอตามข้อกำหนดในโครงการ

9. ระยะเวลาการดำเนินงาน 120 วัน

10. กำหนดส่งมอบงาน 120 วัน

11. เงินงบประมาณ

3,900,000 บาท

12. สถานที่ดำเนินงาน

วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน

13. ผู้รับผิดชอบโครงการ

วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีแม่ฮ่องสอน

..... ประธานกรรมการ
(นายชัชวาลย์ ขวาชัน)

..... กรรมการ
(นางฐิตานันท์ ชมพู่วีรกุล)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพีระพล พลอยศรี)