



ประกาศวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา
เรื่อง ประกวดราคาซื้อครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น เพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต
(TASTE OF THE FUTURE) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น เพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สามล้านบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๐๐๑/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๑๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.avc.ac.th หรือ www.gprocurement.go.th

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายณัฐพงศ์ แก้ววงศ์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๐๐๑/๒๕๖๙

การซื้อครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น เพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

ตามประกาศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา

ลงวันที่ ๑๔ มกราคม ๒๕๖๙

วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น เพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการครัวร้อน ครัวเย็น	จำนวน	๑	ชุด
เพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)			

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

อิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย
- 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

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดราย

หนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ผู้ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของ

มูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่ สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของ มูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่ง ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลาง ต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงิน รวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนั กงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยน เงินตรา ตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสาร ประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่า สุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวง การต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดัง กล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม พระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงาน ก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มี คุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่ง

พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้ออสังหาริมทรัพย์และการเช่าอสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น

ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) แคตตาล็อกและ/หรือรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ตามข้อ ๔.๔
- (๒) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)
- (๓) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)
- (๔) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ 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 โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความ ให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบ ใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา

โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคารูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าว และได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน

เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญามีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญากำหนดส่งงานงวดเดียว หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาจะพิจารณาดัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา จะพิจารณาจาก ราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยากำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยามีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะ

รายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา เป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ที่ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่ยอมรับได้ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้เสนอราคารายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

กรณีที่มีการเสนอราคาหลายรายการและกำหนดเงื่อนไขการพิจารณาราคารวม หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ ที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต

ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีสัดส่วนมูลค่าตั้งแต่ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ให้ได้แต้มต่อในการเสนอราคาตามวรรคหนึ่ง

อนึ่ง หากในการเสนอราคานั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๕.๘ และข้อ ๕.๙ ให้ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๕.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทน การทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยายึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพดด้งที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพดด้งวันที่ที่ใช้เช็ค หรือตราพดด้งนั้นชำระต่อเจ้าหน้ที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือ ค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการ

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ ดังนี้

(๑) แจกการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่未按ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๖. วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาจะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาไม่ได้

(๑) วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๐.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตาม
สัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบ
การ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อ
เสนอหรือทำสัญญากับวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา ไว้ชั่วคราว



วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา

๑๔ มกราคม ๒๕๖๙



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 1/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรสร้างสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรสร้างสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

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 ลุ่มทอด | 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. หม้อหุงข้าวระบบไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร | จำนวน 1 ชุด |
| 9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด | จำนวน 1 ชุด |
| 10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน | จำนวน 2 ชุด |
| 11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด | จำนวน 2 ชุด |
| 12. ตู้แช่แคนเตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) | จำนวน 1 ชุด |
| 13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) | จำนวน 1 ชุด |
| 14. ตู้แช่โซวเนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ | จำนวน 1 ชุด |
| 15. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู | จำนวน 1 ชุด |
| 16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 17. เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ 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. เครื่องบดเนื้อ ชนิดไฟฟ้า | จำนวน 2 ชุด |
| 22. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์ | จำนวน 4 ชุด |
| 23. ชุดอุ่นซูปปลสม/บุฟเฟต์ | จำนวน 4 ชุด |

..... ประธานกรรมการ..... กรรมการ..... กรรมการ..... กรรมการ..... กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 2/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

24. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น	จำนวน 6 ชุด
25. เก้าอี้สแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม	จำนวน 40 ตัว
26. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว	จำนวน 2 ชุด
27. ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก	จำนวน 2 ชุด
28. ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ	จำนวน 2 ชุด
29. ชั้นสแตนเลส เสียบถาด 15 ชั้น	จำนวน 2 ชุด
30. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส	จำนวน 2 ชุด
31. เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส	จำนวน 4 ชุด
32. เครื่องซูวีพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร	จำนวน 1 ชุด
33. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว	จำนวน 1 ระบบ
34. ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว	จำนวน 1 ระบบ
35. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว	จำนวน 1 ระบบ
36. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000BTU	จำนวน 3 ชุด
37. โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว	จำนวน 1 เครื่อง
38. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา	จำนวน 1 เครื่อง
39. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน	จำนวน 1 เครื่อง
40. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์	จำนวน 4 ถัง
41. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร	จำนวน 2 ชุด
42. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม	จำนวน 2 ชุด
43. เครื่องชั่งสุญญากาศ	จำนวน 1 เครื่อง
44. เครื่องซังอาหารดิจิตอล	จำนวน 6 เครื่อง

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 3/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

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. ที่ช่องระบายน้ำทั้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารสามารถถอดออกได้

1.2.7. มีก๊อกน้ำจำนวน 1 ชุด สามารถปรับหมุนซ้ายขวาได้ พร้อมท่อน้ำเข้า สำหรับใช้เติมน้ำขณะทำอาหาร หรือใช้ทำ

ความสะอาดเตา

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

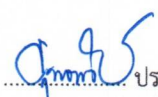
2.2.1. มีหัวเพลทไฟฟ้าจำนวน 4 หัว

2.2.1.1. จุดติดด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.2. เตาอบไฟฟ้า มีรายละเอียด ดังนี้

2.2.2.1. เตาอบมีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร สามารถอบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.2.2. ผนังด้านในเตาอบเคลือบอีนาเมล



ประธานกรรมการ

กรรมการ



กรรมการ



กรรมการ



กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล)

(นางนงลักษณ์ สังข์ทอง)

(นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา)

(นายพิพัฒน์ จิมรัมย์)

(นางสาวสุนิศา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 4/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

2.2.2.3. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิเริ่มต้น 40-250 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

2.2.2.4. สามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้ และควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด

2.2.2.5. ประตูกระจกนิรภัย ป้องกันความร้อนแผ่ออกด้านนอก

2.2.3. มีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 60 x 85 เซนติเมตร

2.3. รายละเอียดอื่นๆ

2.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาตั้งพื้นไฟฟ้าพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

2.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

3. เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ จำนวน 2 ชุด

3.1. รายละเอียดทั่วไป

3.1.1. เป็นเตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ

3.2. รายละเอียดทางเทคนิค

3.2.1. มี 2 หัวเตาจุด ถาดเรียบ หลังเครื่องมีช่องระบายความร้อน

3.2.2. ถาดเหล็กมีความหนาไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ทำให้ความร้อนกระจายทั่วถาด แข็งแรง ทนทาน

3.2.3. สามารถใช้กับแก๊ส LPG และมีหัวปรับแรงดัน

3.2.4. มีพื้นที่หน้าถาดเรียบ ขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 20 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง)

3.2.5. มีพื้นที่หน้าถาดร่องย่าง ขนาดไม่น้อยกว่า 25 x 30 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง)

3.3. รายละเอียดอื่นๆ

3.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สเข้ากับเตาสเต็กให้พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

3.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 5/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 ลุ่มทอด 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 +12 ลิตร (2 ลุ่มทอด)

4.2.5.มีวาล์วถ่ายน้ำมันที่ใช้แล้ว และมีตะแกรงทอดและฝาสแตนเลส

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 กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิศา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 6/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 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.ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสแตท

6.2.3.สามารถจุ่มลัดข้าวโพดได้ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์

6.2.4.ปริมาณการผลิตใช้เวลาไม่เกิน 10 นาที/ครั้ง

6.2.5.ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz

6.3. รายละเอียดอื่นๆ

6.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้ปิ้งคอร์นพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

6.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

7. ตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

7.1. รายละเอียดทั่วไป

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

7.2. รายละเอียดทางเทคนิค

7.2.1.ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลสอย่างดี ทำความสะอาดได้ง่าย

7.2.2.มีล้อสามารถเคลื่อนย้ายได้ เหมาะกับงานจัดเลี้ยง งานครัวโรงแรม ครัวโรงพยาบาล แคนทีน เป็นต้น

7.2.3.สามารถนึ่งข้าวแบบ 6 ชั้น 6 ถาด หรือมากกว่า

7.2.4.สามารถปรับความร้อนได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

7.2.5.สามารถนึ่งข้าวได้ไม่น้อยกว่า 100 ถ้วยต่อครั้ง

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

7.3. รายละเอียดอื่นๆ

7.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้นึ่งข้าวพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

7.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

ประธานกรรมการ กรรมการ..... กรรมการ..... กรรมการ..... กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิศา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 7/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

8. หม้อหุงข้าวระบบไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 1 ชุด

8.1. รายละเอียดทั่วไป

8.1.1.เป็นหม้อหุงข้าวสามารถทำได้ทั้งหุงข้าว 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.มีหีวที่หม้อสองข้าง สำหรับเวลาหุงเสร็จ

8.2.5.ฐานรองมีที่จุดไฟ และที่กดหุงข้าว

8.3. รายละเอียดอื่นๆ

8.3.1.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

9. เต้าอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

9.1. รายละเอียดทั่วไป

9.1.1.เป็นเต้าอบเบเกอร์ระบบไฟฟ้าระบบดิจิทัลและตั้งโปรแกรมได้ ใช้กำลังไฟฟ้าในการให้ความร้อน

9.2. รายละเอียดทางเทคนิค

9.2.1.โครงสร้างเป็นสแตนเลส (สแตนเลสสำหรับงานอาหาร) ทั้งด้านนอกและด้านใน

9.2.2.สามารถปรับอุณหภูมิของไฟบนไฟล่างได้ เต้าอบแต่ละชั้นแยกการทำงานออกจากกัน

9.2.3.เป็นเต้าอบระบบไฟฟ้า 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.เต้าอบด้านนอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 100 x 60 x 100 เซนติเมตร

9.3. รายละเอียดอื่นๆ

9.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเต้าอบพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

9.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 8/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

10.เตาอุ่นไต้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน จำนวน 2 ชุด

10.1. รายละเอียดทั่วไป

10.1.1. เป็นเตาอุ่นไต้กรอกด้วยระบบไฟฟ้า 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 45 x 25 x 15 เซนติเมตร

10.3. รายละเอียดอื่นๆ

10.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอุ่นไต้กรอกพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

10.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

11.เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด จำนวน 2 ชุด

11.1. รายละเอียดทั่วไป

11.1.1. เป็นเตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด เหมาะสำหรับย่างหมู ย่างไก่ ย่างเนื้อ ย่างปลา เป็นต้น

11.2. รายละเอียดทางเทคนิค

11.2.1. วัสดุทำจากสแตนเลส

11.2.2. หัวเตาให้ความร้อนสูงร้อนไว

11.2.3. มีถาดรองน้ำมัน ทำความสะอาดง่าย ตะแกรงถอดทำความสะอาดได้

11.2.4. สามารถใช้กับถังแก๊ส LPG ได้ทุกขนาด

11.2.5. เتامีขนาดไม่น้อยกว่า 35 x 35 x 15 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

11.3. รายละเอียดอื่นๆ

11.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาย่างพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

11.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 9/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 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 ภายใน และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304 หรือเทียบเท่า

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 พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตัวเครื่อง

12.2.6. มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ

12.2.7. มีระบบน้ำทิ้ง ระเหยน้ำทิ้งอัตโนมัติ (Self-Evaporating)

12.2.8. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

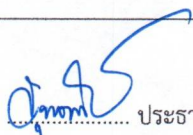
12.2.9. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

12.2.10. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 195 x 65 x 75 เซนติเมตร

12.3. รายละเอียดอื่นๆ

12.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

12.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 10/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) จำนวน 1 ชุด

13.1. รายละเอียดทั่วไป

13.1.1. เป็นตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ หรืออาหารแช่แข็ง

13.2. รายละเอียดทางเทคนิค

13.2.1. วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304

13.2.2. เป็นประตูบานทึบจำนวน 4 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น

13.2.3. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 800 ลิตร

13.2.4. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิช่องแช่แข็งตั้งแต่ -10 หรือน้อยกว่า

13.2.5. มีระบบควบคุมความเย็นด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตู้เครื่อง

13.2.6. มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ

13.2.7. มีท่อระบายน้ำทิ้ง

13.2.8. เป็นระบบ Inverter หรือดีกว่า

13.2.9. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

13.2.10. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

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

13.2.12. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 100 x 55 x 175 เซนติเมตร

13.3. รายละเอียดอื่นๆ

13.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลักษณ์กำหนด

13.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 11/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

14. ตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ จำนวน 1 ชุด

14.1. รายละเอียดทั่วไป

14.1.1. เป็นตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ

14.2. รายละเอียดทางเทคนิค

14.2.1. เป็นตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์ มีถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ

14.2.2. มีขนาดความจุช่องบนไม่น้อยกว่า 300 ลิตร และช่องล่างไม่น้อยกว่า 200 ลิตร

14.2.3. ความจุช่องบนสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -5 องศาเซลเซียส และความจุช่องล่างสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -15 องศาเซลเซียส

14.2.4. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

14.2.5. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

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

14.2.7. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 195 x 95 x 95 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

14.3. รายละเอียดอื่นๆ

14.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุติวิทยาลัยกำหนด

14.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

15. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู จำนวน 1 ชุด

15.1. รายละเอียดทั่วไป

15.1.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู เหมาะสำหรับแช่เครื่องดื่ม นม น้ำผลไม้ เป็นต้น

15.2. รายละเอียดทางเทคนิค

15.2.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องดื่มมีชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า 15 ชั้น และปรับระดับได้

15.2.2. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1,000 ลิตร หรือไม่น้อยกว่า 38 คิว

15.2.3. สามารถทำอุณหภูมิความเย็นตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

15.2.4. ภายในตู้ใช้ฉนวนใยแก้วเคลือบสีทนทานต่อการกัดกร่อน ไม่เป็นสนิม

15.2.5. มีตัวปรับอุณหภูมิแบบ Digital Control มีตัวเลขโชว์อุณหภูมิด้านหน้าตู้

15.2.6. มีพัดลมระบายความเย็นไม่น้อยกว่า 4 ตัว

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิรมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 12/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

15.2.7. ใช้น้ำยาทำความเย็น R-290 เทียบเท่าหรือดีกว่า

15.2.8. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

15.2.9. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

15.2.10. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 145 x 45 x 175 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

15.3. รายละเอียดอื่นๆ

15.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

15.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิทัลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร จำนวน 2 ชุด

16.1. รายละเอียดทั่วไป

16.1.1. เป็นถังต้มน้ำระบบไฟฟ้าเป็นแบบดิจิทัลมีไฟแสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขและสามารถกดปุ่มในการทำงานต่างๆได้

16.2. รายละเอียดทางเทคนิค

16.2.1. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์สามารถควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ ใช้งานง่าย ทนทาน

16.2.2. ถังต้มน้ำร้อนไฟฟ้ามีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อย 30 เซนติเมตร

16.2.3. ปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 20 ลิตร

16.2.4. ภายนอกเหนือก๊อกน้ำ มีลูกกลอนในหลอดแก้วใส สามารถแสดงระดับน้ำในถัง

16.2.5. มีระบบล็อกและปลดล็อกปุ่ม ช่วยป้องกันการกดปุ่มโดยไม่ตั้งใจ

16.2.6. มีหูหิ้วที่ถังต้มน้ำสองข้าง สำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก

16.2.7. มีชุดหุ้มถังกันความร้อน เพื่อป้องกันความร้อนจากการสัมผัสตัวถังเคลือบ

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

16.3. รายละเอียดอื่นๆ

16.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับถังต้มน้ำพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

16.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 13/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

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. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องเตรียมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

17.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร จำนวน 2 ชุด

18.1. รายละเอียดทั่วไป

18.1.1. เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างสามารถปรุงอาหารที่หลากหลายโดยแค่เพียงแค่ปุ่มเดียว 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

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 14/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

18.3. รายละเอียดอื่นๆ

18.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับไมโครเวฟพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

18.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

19. เครื่องผสมอาหารแบบยกโถขนาด 5 ควอทซ์ จำนวน 2 ชุด

19.1. รายละเอียดทั่วไป

19.1.1. เป็นเครื่องผสมอาหารที่ใช้เฟืองและระบบมอเตอร์ในการขับเคลื่อน

19.2. รายละเอียดทางเทคนิค

19.2.1. มีปุ่มปรับระดับความเร็ว 7 ระดับ หรือดีกว่า

19.2.2. มีระบบล๊อคนิรภัย ล็อคตัวโถอย่างปลอดภัยในการประกอบอาหาร

19.2.3. ตัวเครื่องทำด้วยโลหะมันวาว ป้องกันสนิม แข็งแรงทนทาน

19.2.4. มี Sensor เพื่อป้องกันการใช้งาน Overload

19.2.5. ในชุดประกอบด้วย

19.2.5.1. อ่างผสมทำจากสแตนเลส ขนาด 5 ควอทซ์ พร้อมหูจับ จำนวน 1 ใบ

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

19.2.5.3. ฝาครอบกันกระเด็น

19.2.5.4. ฝาปิดอ่างผสม

19.2.6. กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 250 วัตต์

19.2.7. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

19.3. รายละเอียดอื่นๆ

19.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องผสมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

19.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล)

(นางนงลักษณ์ สังข์ทอง)

(นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา)

(นายพิพัฒน์ จิมรัมย์)

(นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 15/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

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. เครื่องจ่ายบรรจุน้ำได้แห้งคละไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 4 โถ

20.2.2. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส สวยงาม ทำความสะอาดได้ง่าย ตัวถังถอดล้างได้

20.2.3. ตัวโถทำจากพลาสติกอย่างหนา

20.2.4. มีระบบทำความเย็นในตัว

20.2.5. มีใบกวนทำความเย็นทั่วโถ

20.2.6. สวิตช์ทำความเย็นและสวิตช์ใบกวนแยกจากกัน

20.2.7. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 400 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

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

20.3. รายละเอียดอื่นๆ

20.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องจ่ายน้ำหวานพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

20.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

21.เครื่องบดเนื้อ ชนิดไฟฟ้า จำนวน 2 ชุด

21.1. รายละเอียดทั่วไป

21.1.1. เป็นเครื่องบดเนื้อ ชนิดไฟฟ้า

21.2. รายละเอียดทางเทคนิค

21.2.1. สามารถบดเนื้อได้

21.2.2. มีปุ่มเปิด-ปิด

21.2.3. ใบมีดบดสแตนเลส 3 ขนาด หยาบ, ปานกลาง, ละเอียด

21.3. รายละเอียดอื่นๆ

21.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 16/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

22. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์ จำนวน 4 ชุด

22.1. รายละเอียดทั่วไป

22.1.1. เป็นชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์

22.2. รายละเอียดทางเทคนิค

22.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

22.2.2. ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดทางได้ 90 องศา

22.2.3. มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 2.5 ลิตร

22.2.4. สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำมาสะอาด

22.3. รายละเอียดอื่นๆ

22.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

23. ชุดอุ่นซूपกลม/บุฟเฟต์ จำนวน 4 ชุด

23.1. รายละเอียดทั่วไป

23.1.1. เป็นชุดอุ่นซूपกลม/บุฟเฟต์

23.2. รายละเอียดทางเทคนิค

23.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

23.2.2. ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดทางได้ 90 องศา

23.2.3. มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 9 ลิตร

23.2.4. สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำมาสะอาด

23.3. รายละเอียดอื่นๆ

23.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิศา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 17/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

24. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น จำนวน 6 ชุด

24.1. รายละเอียดทั่วไป

24.1.1. เป็นโต๊ะประกอบอาหาร โครงสร้างของโต๊ะและพื้นผิวหน้าโต๊ะทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

24.2. รายละเอียดทางเทคนิค

24.2.1. ขนาดของโต๊ะไม่น้อยกว่า 200 x 80 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

24.2.2. มีชั้นวางของด้านล่างโดยความหนาของเนื้อสแตนเลสชั้นวางด้านล่างไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

24.2.3. ความหนาของเนื้อสแตนเลสหน้าโต๊ะด้านบนไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

24.2.4. ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลสขากกลม ขาโต๊ะมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร มีความแข็งแรงรับน้ำหนักได้ดี และแรงสับ ต่ำ ขณะทำอาหารได้

24.3. รายละเอียดอื่นๆ

24.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

25. เก้าอี้สแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม จำนวน 40 ตัว

25.1. รายละเอียดทั่วไป

25.1.1. เป็นเก้าอี้สแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม ทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

25.2. รายละเอียดทางเทคนิค

25.2.1. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ทรงสี่เหลี่ยม

25.2.2. ปลายเก้าอี้ หุ้มด้วยพลาสติกป้องกันลื่นและป้องกันพื้นเป็นรอย

25.2.3. ขนาดของเก้าอี้ไม่น้อยกว่า 30 x 40 x 60 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

25.3. รายละเอียดอื่นๆ

25.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิศา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 18/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

26.อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว จำนวน 2 ชุด

26.1. รายละเอียดทั่วไป

26.1.1. เป็นโถะอ่างล้างแบบ 2 หลุม โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

26.2. รายละเอียดทางเทคนิค

26.2.1. เป็นโถะอ่างสำหรับล้างวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร

26.2.2. พื้นและโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

26.2.3. มีอ่างล้างจำนวน 2 หลุมติดกัน พร้อมก๊อกน้ำ

26.2.4. โถะอ่างมีพื้นที่สำหรับวางของ

26.2.5. มีที่พักด้านข้าง

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

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

26.3. รายละเอียดอื่นๆ

26.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบประปาให้เข้ากับอ่างล้างพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

26.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

27.ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก จำนวน 2 ชุด

27.1. รายละเอียดทั่วไป

27.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสช่องโปร่ง สำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

27.2. รายละเอียดทางเทคนิค

27.2.1. ขาเป็นแป๊ปกลมสแตน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว พร้อมที่ตั้งปรับระดับได้

27.2.2. มีชั้นสำหรับวางอุปกรณ์แบบซีก ทำด้วยสแตนเลส 4 ชั้น

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

27.3. รายละเอียดอื่นๆ

27.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 19/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

28. ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ จำนวน 2 ชุด

28.1. รายละเอียดทั่วไป

28.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อสำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

28.2. รายละเอียดทางเทคนิค

28.2.1. เป็นชั้นวางของ 5 ชั้น มีล้อ ผลิตจากสแตนเลสทั้งตัว แข็งแรงทนทานต่อการใช้งาน

28.2.2. ใช้สำหรับวางเครื่องต้ม หรืออาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

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

28.3. รายละเอียดอื่นๆ

28.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

29. ชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น จำนวน 2 ชุด

29.1. รายละเอียดทั่วไป

29.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสสำหรับเสียบถาดวางอุปกรณ์ 15 ชั้น

29.2. รายละเอียดทางเทคนิค

29.2.1. เป็นชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น

29.2.2. ใช้สำหรับเสียบถาดวางอาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

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

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

29.3. รายละเอียดอื่นๆ

29.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 20/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

30. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

30.1. รายละเอียดทั่วไป

30.1.1. เป็นตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2. รายละเอียดทางเทคนิค

30.2.1. โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลส

30.2.2. มีชั้นวางของภายในไม่น้อยกว่า 2 ชั้น

30.2.3. ประตูแบบบานเลื่อน

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

30.3. รายละเอียดอื่นๆ

30.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

31. เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส จำนวน 4 ชุด

31.1. รายละเอียดทั่วไป

31.1.1. เป็นเครื่องดูดควันแบบกระโจม ใช้สำหรับดูดควันในการประกอบอาหาร

31.2. รายละเอียดทางเทคนิค

31.2.1. เครื่องดูดควันมีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร โครงสร้างสแตนเลสง่ายต่อการดูแลรักษา

31.2.2. มีฟิลเตอร์สแตนเลส ช่วยกรองไขมันจากควัน

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

31.2.4. สามารถปรับระดับแรงดูดได้

31.2.5. มีหลอดไฟส่องแสงสว่าง

31.3. รายละเอียดอื่นๆ

31.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าและติดตั้งแบบเจาะช่องระบายอากาศออกนอกอาคารพร้อมใช้งานตามที่
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

31.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิศา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 21/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

32. เครื่องชงพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร จำนวน 1 ชุด

32.1. รายละเอียดทั่วไป

32.1.1. เป็นเครื่องที่ทำให้เนื้อสัตว์สุกโดยที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ และระดับความสุกของเนื้อสัตว์ได้อย่างแม่นยำ และยังสามารถรักษาความชุ่มฉ่ำของเนื้อได้เป็นอย่างดี

32.2. รายละเอียดทางเทคนิค

32.2.1. เครื่องชงรองรับปริมาณน้ำไม่น้อยกว่า 50 ลิตร

32.2.2. มีค่าความแม่นยำ ± 0.5 °C หรือดีกว่า

32.2.3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ 5-95 °C หรือดีกว่า

32.2.4. สามารถควบคุมเวลาในการชงได้ 5 นาที ถึง 99 ชั่วโมง หรือดีกว่า

32.2.5. สามารถเลือกอุณหภูมิได้ทั้งองศาเซลเซียสและองศาฟาเรนไฮต์

32.2.6. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,200 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

32.2.7. อ่างชงความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร พร้อมสเกลบอกปริมาตรข้างอ่าง

32.2.8. ขนาดอ่างชงมีขนาดไม่น้อยกว่า 20 x 40 x 15 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

32.2.9. ถังชงขนาด 10x15 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

32.2.10. ถังชงขนาด 25x30 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

32.3. รายละเอียดอื่นๆ

32.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

33. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว จำนวน 1 ระบบ

33.1. รายละเอียดทั่วไป

33.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบแก๊ส พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์แก๊สในการปรุงอาหาร

33.2. รายละเอียดทางเทคนิค

33.2.1. จัดให้มีถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม จำนวน 4 ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่ที่เหมาะสม ภายนอกอาคารมีรั้วป้องกันรอบบริเวณทำด้วยโลหะแข็งแรงถึงแก๊สทำด้วยเหล็กเหนียวทนทาน และมีช่องว่างสำหรับสามารถล้วงมือเข้าไปปิดวาล์วควบคุมได้หากในกรณีฉุกเฉิน พร้อมกุญแจล็อก

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 22/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

- 33.2.2. จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊ส ใช้สำหรับแก๊สโดยเฉพาะจากถังแก๊สเข้าสู่ห้องครัว
- 33.2.3. ท่อ Main ต้องมี Safety relief value ทั้ง 2 ด้าน
- 33.2.4. ชุด Regulator จะต้องมีความ capacity เพียงพอ จะต้องเป็นชุด Double (คู่) และมีวาล์วควบคุมทั้งสองด้าน
- 33.2.5. มีระบบป้องกันเตือนแก๊สรั่ว และได้มีการรับรองมาตรฐานจากธุรกิจพลังงาน
- 33.2.6. มีชุด control ระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดปิดเปิดแก๊สอัตโนมัติ (solenoid valve)
- 33.2.7. Valve ที่ใช้ชุด station หรือภายในจะต้องเป็น valve สำหรับ LPG โดยเฉพาะ
- 33.2.8. Valve ชุด pigtail จะต้องเป็น check valve เท่านั้น
- 33.2.9. มีระบบวาล์วฉุกเฉินภายในห้องครัว ในเวลาเกิดเหตุฉุกเฉินสามารถทำการปิดระบบได้ทั้งระบบ
- 33.2.10. จัดให้สายอ่อนเข้าเตาแก๊ส ใช้เป็นอุปกรณ์เชื่อมต่อระหว่างเครื่องปรับความดันก๊าซที่หัวถังหรือต่อกับเครื่องใช้โดยใช้สายพีวีซี ที่ใช้สำหรับก๊าซ LPG
- 33.2.11. จะต้องมีส่วน By pass สำหรับเมื่อเหตุชุดควบคุมอัตโนมัติเสีย
- 33.2.12. จะต้องมีส่วน Panel control ควบคุมระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดควบคุมอัตโนมัติ

33.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 33.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบติดตั้งระบบแก๊สร่วมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 33.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

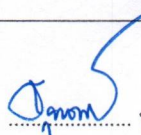
34.ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว จำนวน 1 ระบบ

34.1. รายละเอียดทั่วไป

- 34.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบไฟฟ้า พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าในการปรุงอาหาร

34.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 34.2.1. ติดตั้งระบบแรงดัน 220V และ 380V ตามชนิดของอุปกรณ์ไฟฟ้าให้เหมาะสม
- 34.2.2. ขนาดของสายไฟ สามารถทนต่อแรงดันและกระแสไฟฟ้าตามชนิดของครุภัณฑ์
- 34.2.3. ติดตั้งตู้ควบคุมพร้อมระบบ Safety เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด ตามชนิดของครุภัณฑ์
- 34.2.4. ติดตั้ง Main อุปกรณ์ Safety
- 34.2.5. ติดตั้งระบบแสงสว่าง ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

 ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

34.2.6. ติดตั้งระบบปลั๊กไฟฟ้าชนิดมีกราวด์ ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

34.3. รายละเอียดอื่นๆ

34.3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องเป็นไปตามจุดของครุภัณฑ์ที่กำหนด

34.3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

34.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

35. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว จำนวน 1 ระบบ

35.1. รายละเอียดทั่วไป

35.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบน้ำประปาและน้ำเสีย พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์น้ำประปาในการปรุงอาหาร

35.2. รายละเอียดทางเทคนิค

35.2.1. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา ตามจุดแต่ละชนิด แต่ละขนาดของครุภัณฑ์

35.2.2. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำตามความเหมาะสมของการใช้งานตามขนาดของห้องปฏิบัติการ

35.2.3. ติดตั้งท่อน้ำทิ้งลงถังดักไขมันขนาดไม่น้อยกว่า 40 ลิตร และเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัย

35.2.4. ติดตั้งชุดควบคุม วาล์วน้ำ สำหรับห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้ควบคุมการปิด เปิดระบบน้ำประปา

35.3. รายละเอียดอื่นๆ

35.3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบน้ำประปาจะต้องเป็นไปตามตำแหน่งของครุภัณฑ์ที่ราชการกำหนด

35.3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

35.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

36. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000BTU จำนวน 3 ชุด

36.1. รายละเอียดทั่วไป

36.1.1. เป็นเครื่องปรับอากาศชนิดแยกส่วนแบบตั้งพื้นหรือแบบแขวน

36.2. รายละเอียดทางเทคนิค

36.2.1. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปจากโรงงาน

36.2.2. เครื่องปรับอากาศมีขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 24/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

36.2.3. ใช้ฉนวนระบบ R22 หรือ R-32 หรือ R-410a

36.2.4. ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ 5

36.2.5. เครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.อ.ก.)

36.2.6. ระบบควบคุมการทำงานด้วยรีโมทชนิดมีสาย

36.2.7. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุดทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจากโรงงานเดียวกัน

36.2.8. ชนิดคอมเพรสเซอร์เป็นชนิดโรตารี หรือดีกว่า

36.2.9. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

36.3. รายละเอียดอื่นๆ

36.3.1. บริษัทผู้เสนอราคาต้องทำการติดตั้งให้สามารถพร้อมใช้งาน

36.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

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

37.1. รายละเอียดทั่วไป

37.1.1. จอภาพแสดงผล LED TV 65"

37.2. รายละเอียดทางเทคนิค

37.2.1. จอภาพเป็นแบบ Hospitality TV หรือ Professional TV หรือ Commercial TV

37.2.2. ขนาดจอภาพ Smart TV ขนาดไม่ต่ำกว่า 65 นิ้ว

37.2.3. เป็นจอแสดงผลหลอดภาพชนิด LED Backlight

37.2.4. จอภาพความละเอียดภาพไม่น้อยกว่า 3,840 x 2,160

37.2.5. มีช่องต่อ HDMI ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง (รองรับอย่างน้อย 1 ช่อง) เพื่อเชื่อมต่อสัญญาณภาพและเสียง

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

37.2.7. มีระบบปฏิบัติการแบบ Harmony OS หรือ Tizen OS หรือ Linux OS หรือ VIDAA OS

37.2.8. สามารถเชื่อมต่อ Wi-Fi และ มีช่องต่อ Ethernet (RJ45 LAN) จำนวน 1 ช่อง สำหรับเชื่อมต่อ Network หรือ Internet

37.2.9. รองรับระบบสะท้อนหน้าจอไร้สาย จากมือถือ แบบ android และ โน้ตบุ๊กระบบ windows 10 หรือ 11 นำภาพและเสียงขึ้นทีวี โดยเชื่อมต่อผ่าน Wi-Fi ตรงไม่ต้องลงโปรแกรมเพิ่มเติม

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 25/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

37.3. รายละเอียดอื่น ๆ

37.3.1. มีการรับประกันแบบซ่อมถึงหน่วยงาน (On-site service) ฟรีค่าแรงและอะไหล่ รวมอย่างน้อย 3 ปี

37.3.2. รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

38. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา จำนวน 1 เครื่อง

38.1. รายละเอียดทั่วไป

38.1.1 เป็นคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา

38.2 รายละเอียดทางเทคนิค

38.2.1 หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ที่มีจำนวนไม่น้อยกว่า 4 แกนหลัก (4 core) และหน่วยความจำเสมือนไม่น้อยกว่า 8 แกน (8 Threads) ที่มีความเร็วสัญญาณนาฬิกาสูงสุดไม่น้อยกว่า 4.3 GHz หรือดีกว่า มีหน่วยความจำแบบ Cache Memory รวมในระดับ (Level) เดียวกัน ขนาดไม่น้อยกว่า 8 MB

38.2.2 ระบบ Bios ของเครื่องคอมพิวเตอร์ต้องมีเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ที่เสนอ และต้องสามารถแสดงหมายเลขเครื่อง (Serial Number) ที่ตรงกับหมายเลขที่ติดมากับตัวเครื่องได้

38.2.3 มีหน่วยความจำหลัก (Memory) ชนิด DDR4 3200 MHz หรือดีกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า 8 GB หรือสูงกว่า และมี Slots วางสำหรับเพิ่มขยายหน่วยความจำได้ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง และสามารถเพิ่มขยายได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 64 GB

38.2.4 มีหน่วยความจำสำรอง (Hard Disk) ชนิด Solid State Drive แบบ M.2 PCIe Gen 4 ที่มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 256 GB จำนวน 1 หน่วย

38.2.5 ตัว Keyboard มีระบบ Spill Resistant เพื่อป้องกันอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องจากการทำน้ำหกใส่

38.2.6 มีอุปกรณ์ชี้ตำแหน่ง (Pointing Device) แบบ Multi-Touchpad หรือดีกว่า

38.2.7 มีส่วนเชื่อมต่อกับระบบเครือข่าย (Network Interface) ชนิดความเร็ว 10/100/1000 Mbps ตามมาตรฐาน RJ-45 จำนวน 1 Port

38.2.8 มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแบบอนุกรมตามมาตรฐาน USB รวมกันไม่น้อยกว่า 3 ช่อง โดยเป็นแบบ USB 3.0 Type A หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 2 ช่อง แบบ USB 3.0 Type C หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 1 ช่อง

38.2.9 มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแสดงผลภายนอกแบบ HDMI ที่ติดตั้งบนแผงวงจรหลักอย่างละ 1 พอร์ต

38.2.10 สามารถใช้งานได้ไม่น้อยกว่า Wi-Fi (IEEE 802.11 AX) Wi-Fi 6 และ Bluetooth

..... ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิศา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 26/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

- 38.2.11 มีจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว แบบ WUXGA IPS ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1920 x 1200 pixels หรือดีกว่า โดยเป็นแบบไม่สะท้อน Anti-glare
- 38.2.12 มีระบบรักษาความปลอดภัยด้วยการอ่านลายนิ้วมือ (Fingerprint Reader) แบบติดตั้งร่วมกับปุ่ม Power button ของตัวเครื่องเพื่อใช้ในการ login เข้าเครื่องแทนการใช้ password
- 38.2.13 มีกล้อง Web Camera ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1080p FHD และมีปุ่ม Slide ที่สามารถปิด เปิดการใช้งานกล้องได้ เพื่อป้องกันความเป็นส่วนตัวของผู้ใช้ ที่ติดตั้งมาพร้อมตัวเครื่อง
- 38.2.14 มี Wireless Mouse ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ

38.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 38.3.1 มีการรับประกันเครื่องคอมพิวเตอร์จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี พร้อมรับประกันอุปกรณ์ทุกชิ้นส่วน
- 38.3.2 มีกระเป๋าสำหรับใส่เครื่องพร้อมอุปกรณ์ที่ออกแบบเพื่อให้ใส่คอมพิวเตอร์แบบ Notebook และมีวัสดุภายในที่ป้องกันการกระแทกจากภายนอก

39 เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน จำนวน 1 เครื่อง

39.1 รายละเอียดทั่วไป

- 39.1.1 เป็นชุดเครื่องเสียงขยายเสียงแบบพกพา ติดตั้งล้อลากและมีคันจับง่ายสำหรับเคลื่อนย้าย

39.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 39.2.1 มีไมค์ลอยแบบมือถือจำนวน 1 ตัว โดยใช้ย่านความถี่ VHF หรือดีกว่า
- 39.2.2 มีกำลังขับไม่น้อยกว่า 100W หรือดีกว่า
- 39.2.3 สามารถตอบสนองความถี่ได้ตั้งแต่ 50Hz – 18KHz หรือดีกว่า
- 39.2.4 มีช่อง Input แบบ USB หรือดีกว่า
- 39.2.5 มีช่อง Input ไมค์สายไม่น้อยกว่า 1 ช่อง
- 39.2.6 มีลำโพงพร้อมแบตเตอรี่ในตัว

39.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 39.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 27/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

40. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ จำนวน 4 ถัง

40.1 รายละเอียดทั่วไป

40.1.1 เป็นเครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) เหมาะสำหรับดับเพลิงในห้องครัวโดยเฉพาะ

40.1 รายละเอียดทางเทคนิค

40.1.1 เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) ขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ (4.6 กิโลกรัม)

40.1.2 เป็นน้ำยาเหลวระเหย (Clean Agent)

40.1.3 มีोजับส텐เลส จับกระชับ ถนัดมือ

40.1.4 มีหูแขวนสำหรับติดตั้งบนผนัง 1 ชั้น

40.1.5 ตัวถังผลิตจากเหล็กขาขึ้นรูปคุณภาพสูง

40.2 รายละเอียดอื่นๆ

40.2.1 ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

40.2.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

41 ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร จำนวน 2 ชุด

41.1 รายละเอียดทั่วไป

41.1.1 เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร

41.2 รายละเอียดทางเทคนิค

41.2.1 กระทะด้ามสแตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร

41.2.2 กระทะจีนสแตนเลส 3 ชั้นขนาด 36 เซนติเมตร

41.2.3 กระทะจีนซีกลีอาร์ดอโนไดซ์ขนาด 40 เซนติเมตร

41.2.4 กระทะย่างสแตนเลสเหล็กกล้าตีเเตอร์ 4DX ขนาด 24 เซนติเมตร

41.2.5 หม้อสตูว์สแตนเลสทรงสูงขนาด 22 เซนติเมตร

41.2.6 หม้อสตูว์สแตนเลสทรงสูงขนาด 30 เซนติเมตร

41.2.7 หม้อชาบูสแตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร

41.2.8 หม้อต้มสแตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร

41.2.9 หม้อต้มสแตนเลสขนาด 36 เซนติเมตร

41.2.10 ซึ้งชุดสแตนเลส 4 ชั้น ขนาด 30 เซนติเมตร

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิรมรัมย์) (นางสาวสุนิตา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 28/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

- 41.2.11 หม้อแกงสเตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร
- 41.2.12 หม้อแกงสเตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
- 41.2.13 ถาดเหลี่ยมสเตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
- 41.2.14 อ่างอาหารสเตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
- 41.2.15 ขามผสมสเตนเลส กาละมังสเตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร
- 41.2.16 ขามผสมสเตนเลส กาละมังสเตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร
- 41.2.17 ขามผสมสเตนเลส กาละมังสเตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
- 41.2.18 ซ้อนจีนสเตนเลส จำนวน 12 คัน
- 41.2.19 ซ้อนส้อมสเตนเลส จำนวน 12 คู่
- 41.2.20 ตะหลิวสเตนเลสด้ามไม้ขนาด SIZE M
- 41.2.21 ตะหลิวมีร่องสเตนเลสด้ามพลาสติก
- 41.2.22 ทัพพีแกงสเตนเลสด้ามพลาสติก
- 41.2.23 กระชอนสเตนเลสด้ามด้ามไม้
- 41.2.24 กระบวยด้ามไม้ขนาด 28 เซนติเมตร
- 41.2.25 กระบวยแยกชั้นน้ำมันขนาด 34 เซนติเมตร
- 41.2.26 ฝาครอบอุ่นอาหารในไมโครเวฟ
- 41.2.27 ชุดกันเปื้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา/กรัม
- 41.2.28 ถุงมือจับของร้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา
- 41.2.29 ถุงมือพลาสติกสำหรับงานครัวขนาด SIZE M จำนวน 100 ชิ้น
- 41.2.30 คีบอาหารสเตนเลสปลายโน้ล่อนขนาด 35 เซนติเมตร
- 41.2.31 กรรไกรสำหรับงานครัวขนาด 21 เซนติเมตร
- 41.2.32 ที่ขูด/สไลด์ผักด้ามไม้
- 41.2.33 ครกหินพร้อมสากขนาด 5 นิ้ว
- 41.2.34 ที่คีบอาหารกรรไกรสเตนเลสขนาด 31 เซนติเมตร
- 41.2.35 เขียงไม้ยางพาราทรงเหลี่ยมขนาด SIZE L
- 41.2.36 ชุดใบมีดสเตนเลส 5 ชิ้นพร้อมที่เสียบมีด

ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวบุญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 29/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

41.3 รายละเอียดอื่นๆ

41.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

42 ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม จำนวน 2 ชุด

42.1 รายละเอียดทั่วไป

42.1.1 เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม

42.2 รายละเอียดทางเทคนิค

42.2.1 แม่พิมพ์ขนม MADELEINE จำนวน 6 หลุม

42.2.2 แม่พิมพ์ซิลิโคนวาฟเฟิล จำนวน 4 ช่อง

42.2.3 แม่พิมพ์อบบราวนี่ จำนวน 6 หลุม

42.2.4 พิมพ์เค้กกลมขนาด 1 ปอนด์

42.2.5 พิมพ์เค้กสปริงฟอร์มถอดข้าง

42.2.6 พิมพ์เค้กเหลี่ยมขนาด 1 ปอนด์

42.2.7 ถาดอบขนมปังบัตเตอร์เค้กขนาด 10 นิ้ว

42.2.8 เครื่องซั่งดิจิตอลสำหรับงานครัว

42.2.9 ที่ตีไข่ด้ามไม้

42.2.10 ถ้วยตวงแก้วขนาด 250 มิลลิลิตร

42.2.11 ไม้נדบแป้งขนาด 32 เซนติเมตร

42.2.12 ที่ร่อนแป้งอะลูมิเนียมขนาด 21 เซนติเมตร

42.2.13 ชุดไม้พาย+แปรง 2 ชิ้น ด้ามขาว

42.2.14 พายพลาสติก

42.2.15 ชุดแต่งหน้าเค้กขนาด 10 นิ้ว

42.2.16 ที่ปาดเค้กหยักขนาด 39 เซนติเมตร

42.2.17 ที่ตักเค้กสแตนเลสด้ามพลาสติก

42.2.18 ที่ตักไอศกรีมสแตนเลสด้ามพลาสติก

42.2.19 ไม้พายปาดเนยซิลิโคนด้ามพลาสติก

42.2.20 ชุดพิมพ์คุกกี้สแตนเลส จำนวน 15 ชิ้น

..... ประธานกรรมการ กรรมการ..... กรรมการ..... กรรมการ..... กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิดา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 30/32

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

42.2.21 ที่ร่อนน้ำตาลไอซิ่งพลาสติกโพลีพรพิลีน

42.2.22 หม้อละลายเนย และช็อกโกแลตขนาด 14 เซนติเมตร

42.2.23 ชุดถ้วยตวงพลาสติกตามสแตนเลสจำนวน 4 ชิ้นเบอร์ตวง

42.2.24 ลูกกลิ้งเจาะรูแป้งตามพลาสติก

42.2.25 ที่ตัดแบ่งวัสดุผลิตจากพลาสติก

42.3 รายละเอียดอื่นๆ

42.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

43. เครื่องชีลสุญญากาศ จำนวน 1 ชุด

43.1 รายละเอียดทั่วไป

43.1.1 เป็นเครื่องชีลสุญญากาศ

43.2 รายละเอียดทางเทคนิค

43.2.1 มีปั๊มสุญญากาศ

43.2.2 ใช้กับถุงแบบเรียบหรือตีกว่า

43.2.3 รองรับการชีลแห้ง/เปียก/เหลว/ผงละเอียด

43.2.4 ปั๊มสุญญากาศคู่ แรงดูดไม่น้อยกว่า (-0.98 bar)

43.2.5 แถบชีลคู่หนาไม่น้อยกว่า 3 มม. ชีลแน่น ไม่รั่วซึม

43.2.6 รองรับปากถุงกว้างไม่น้อยกว่า 30 ซม.

43.2.7 ห้องชีลกว้าง 30x26x8 ซม. ชีลวัตถุได้หลากหลาย / ติดตั้งคัตเตอร์ในตัว ใช้งานสะดวก / ถาดรองของเหลว ถอดออกมาได้ง่าย / ใช้งานกับ ถุงชีลสุญญากาศ ได้ทุกชนิด / ใช้ร่วมกับอุปกรณ์เสริม กระปุกสุญญากาศ/ ขวดไวน์/ ถุงซิปล็อคได้

43.3 รายละเอียดอื่นๆ

43.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

..... ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล) (นางนงลักษณ์ สังข์ทอง) (นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา) (นายพิพัฒน์ จิมรัมย์) (นางสาวสุนิศา มีดวง)



รหัสครูภัณฑ์

ชื่อครูภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

44. เครื่องชั่งอาหารดิจิตอล จำนวน 6 ชุด

44.1 รายละเอียดทั่วไป

44.1.1 เป็นเครื่องชั่งอาหารดิจิตอล

44.2 รายละเอียดทางเทคนิค

44.2.1 ใช้สำหรับชั่งอาหาร

44.2.2 มีหน้าจอแสดงผล มองเห็นตัวเลขแสดงน้ำหนักได้ชัดเจน

44.2.3 แสดงน้ำหนัก หน่วยน้ำหนักชั่ง ทันทีเมื่อชั่ง

44.2.4 จอ LCD สว่าง พร้อมตัวเลขแสดงน้ำหนักขนาดใหญ่ อ่านง่ายชัดเจน

44.2.5 น้ำหนักได้มาตรฐาน ถูกต้อง เทียงตรง ตามจริง

44.2.6 ปุ่มคำสั่งและจอแสดงผลเป็นภาษาไทย ใช้งานง่าย

44.2.7 หักน้ำหนักภาชนะอัตโนมัติ เลือกใช้ภาชนะเพื่อใส่ชั่งได้ตามสะดวก

44.2.8 เปิดแสงสว่างบนจอเองเมื่อแสดงผล และปิดแสงสว่างเองเพื่อประหยัดพลังงานโดยอัตโนมัติ

44.2.9 เหมาะสำหรับงานชั่งน้ำหนักเพื่อการซื้อขายในร้านค้าปลีก ตลาดสด

44.2.10 เหมาะกับงานชั่งในกระบวนการผลิตเชิงธุรกิจ

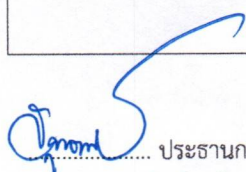
44.2.11 แบตเตอรี่สำรองพลังงานติดตั้งในตัวเครื่อง

44.2.12 มีอะแดปเตอร์สำหรับชาร์จไฟฟ้าในชุด (ไม่ใช่ถ่านไฟฉาย)

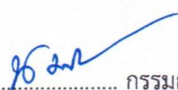
44.2.13 ใช้งานได้ต่อเนื่องนานสูงสุด 200 ชั่วโมงต่อการชาร์จ 1 ครั้ง

44.3 รายละเอียดอื่นๆ

44.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ



กรรมการ



กรรมการ



กรรมการ



กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล)

(นางนงลักษณ์ สังข์ทอง)

(นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา)

(นายพิพัฒน์ จิมรัมย์)

(นางสาวสุนิศา มีดวง)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 32/32

รหัสครุภัณฑ์

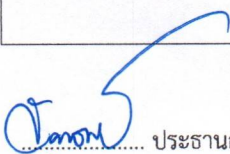
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,000,000 บาท

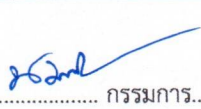
ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

ประกอบด้วยครุภัณฑ์และระบบต่างๆ และรายละเอียดอื่นๆ

1. จะต้องมีแคตตาล็อกที่แสดงรูปแบบ คุณลักษณะของครุภัณฑ์และรายการอุปกรณ์ประกอบที่เสนอมาอย่าง ครบถ้วน มาพร้อมใบเสนอราคา
2. รับประกันอุปกรณ์ทุกรายการไม่น้อยกว่า 1 ปี
3. อุปกรณ์ที่เสนอขายต้องเป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน
4. ผู้เสนอราคาต้องส่งมอบงาน 120 วันนับจากวันที่ลงนามในสัญญา



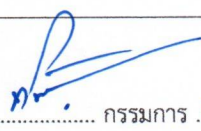
ประธานกรรมการ



กรรมการ



กรรมการ



กรรมการ



กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวสุทธาทิพย์ เหมือนสกุล)

(นางนงลักษณ์ สังข์ทอง)

(นางสาวเบญจวรรณ ขวัญมา)

(นายพิพัฒน์ จิมรัมย์)

(นางสาวสุนิตา มีดวง)