



ประกาศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์
เรื่อง เชิญชวนร่วมประชาพิจารณ์รายละเอียด ร่างประกาศและร่างเอกสารประกวดราคา
ซื้อชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๑ ชุด (๒๙ รายการ)
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

ด้วย วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ มีความประสงค์จะจัดซื้อชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน
จำนวน ๑ ชุด (๒๙ รายการ) วงเงินงบประมาณ ๒,๐๐๐,๐๐๐.-บาท (สองล้านบาทถ้วน) ด้วยวิธีประกวดราคา
อิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ในการนี้ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ ได้จัดทำ (ร่าง) ประกาศ และร่างเอกสารประกวดราคา
พร้อมรายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะพัสดุแนบมาพร้อมประกาศนี้ เพื่อให้บุคลากรทางการศึกษาในสังกัด
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถานประกอบการ บริษัท ห้างร้าน สาธารณชน และบุคคลทั่วไป
ที่มีความรู้ ความสามารถ และเชี่ยวชาญ ได้ร่วมพิจารณารายละเอียด (ร่าง) คุณสมบัติเฉพาะพัสดุดังกล่าว
เพื่อให้ข้อเสนอแนะและข้อทักท้วงเกิดความเหมาะสม เปิดเผย มีความโปร่งใส ยุติธรรม คุ่มค่า และประหยัด
งบประมาณของทางราชการ หรือมีความคิดเห็นอื่นใดเป็นลายลักษณ์อักษร

ผู้ประสงค์จะให้ข้อเสนอแนะหรือทักท้วง ให้จัดส่งเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษร ได้โดย
ทางไปรษณีย์ ส่งถึง

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์
เลขที่ ๔๒๖ ถนนเทศบาล ๑ ตำบลในเมือง
อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ ๓๒๐๐๐

ทางโทรศัพท์ ๐-๔๔๕๑-๑๑๙๑ ต่อ ๑๒๑

ทางโทรสาร ๐-๔๔๕๑-๒๖๙๗

ทาง e-mail saraban@srvc.ac.th

ผู้สนใจยื่นเอกสาร ระหว่างวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๘
เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๑๖.๓๐ น. หรือดูรายละเอียดทางเว็บไซต์ www.srvc.ac.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์
หมายเลข ๐-๔๔๕๑-๑๑๙๑ ต่อ ๑๒๑ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๘

ว่าที่ร้อยโท น.

(บุญชูบ หลั่งทรัพย์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์



(ร่าง) ประกาศวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์
เรื่อง ประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน
จำนวน ๑ ชุด (๒๙ รายการ) งบประมาณประจำปี ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
วงเงินงบประมาณ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๐๐๐,๐๐๐.-บาท (สองล้านบาทถ้วน) ดังนี้

ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๑ ชุด (๒๙ รายการ) ตามรายการดังนี้

๑. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลส ทรงยืน ๔ ประตู	จำนวน ๑ ชุด
๒. ตู้แช่เย็นเครื่องต้ม ๓ ประตู	จำนวน ๑ ชุด
๓. โต๊ะสแตนเลส	จำนวน ๔ ตัว
๔. ชั้นวางของสแตนเลส ๔ ชั้น	จำนวน ๒ ชุด
๕. ตู้เคาน์เตอร์เก็บของสแตนเลส	จำนวน ๔ ชุด
๖. ชุดเตาไทย ๒ หัว	จำนวน ๔ ชุด
๗. เหยียงพลาสติก พร้อมชั้นวางเหยียง ๖ ช่อง	จำนวน ๖ ชุด
๘. ชุดมีดสแตนเลสพร้อมบล็อกกมิดไม้	จำนวน ๖ ชุด
๙. กระทะทองเหลือง	จำนวน ๖ ชุด
๑๐. ชุดอุปกรณ์ ชั่ง ตวง	จำนวน ๑๒ ชุด
๑๑. ชุดอุปกรณ์ประกอบอาหาร และขนม	จำนวน ๑๒ ชุด
๑๒. ชุดถาดสแตนเลส พร้อมตะแกรง	จำนวน ๑๒ ชุด
๑๓. ชุดล้างถึง อลูมิเนียม	จำนวน ๑๒ ชุด
๑๔. ชุดหม้อสแตนเลส	จำนวน ๑๒ ชุด
๑๕. ชุดอ่างผสมสแตนเลส	จำนวน ๑๒ ชุด
๑๖. เครื่องดูดควันแบบกระโจม	จำนวน ๔ ชุด
๑๗. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว	จำนวน ๑ ระบบ
๑๘. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว	จำนวน ๑ ระบบ
๑๙. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า ๓๖,๐๐๐ BTU	จำนวน ๓ ชุด
๒๐. ชุดจอภาพระบบสัมผัส พร้อม Wall Mount ขนาดไม่น้อยกว่า ๘๖ นิ้ว	จำนวน ๑ ชุด
๒๑. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน	จำนวน ๑ เครื่อง
๒๒. ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย	จำนวน ๒ ระบบ
๒๓. ชุดเครื่องกรองน้ำสแตนเลส ๓ ท่อ ๖ นิ้ว	จำนวน ๑ ชุด
๒๔. อุปกรณ์กระจายสัญญาณไร้สาย (Access Point) แบบที่ ๒	จำนวน ๑ ตัว
๒๕. ป้ายโฆษณาติดจอขนาดไม่น้อยกว่า ๔๐ นิ้ว	จำนวน ๑ ชุด
๒๖. กล้อง GoPro ขาตั้งกล้อง พร้อมอุปกรณ์ติดตั้ง	จำนวน ๒ ชุด
๒๗. ชุดตู้ซิงค์เคาน์เตอร์ล้างจานสแตนเลส ๑ หลุม มีที่พักน้ำ	จำนวน ๔ ชุด
๒๘. เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กสำหรับงานประมวลผล	จำนวน ๑ เครื่อง

๒๙. ติดตั้งระบบครุภัณฑ์ตามที่กำหนดในคุณลักษณะทุกรายการ และระบบควบคุมไฟฟ้าภายในห้องให้เรียบร้อย

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศ ของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่วิทยาลัยฯ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงานสิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมคำหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมคำรายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก กิจการร่วมค่านั้น ต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมคำหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมคำที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมคำ การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมคำ

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

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปี สุดท้าย ก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกิจการรายงาน งบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

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

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอ ที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง

(กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ

ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่
ระหว่างเวลา น. ถึงเวลา น.

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องส่งเอกสารรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ต้นฉบับจริง ก่อนวันพิจารณาผล

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.srv.ac.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือ สอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๔๔๕๑-๑๑๔๑ ต่อ ๑๒๑ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่.....

ว่าที่ร้อยโท ๙

(บุญชูบ หลังทรัพย์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

(ร่าง) เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่.....

การซื้อชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน
ตามประกาศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์
ลงวันที่.....

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า “วิทยาลัยฯ” มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๑ ชุด (๒๙ รายการ) ตามรายการดังนี้

๑. ตู้แช่ทรังยีนสแตนเลส ทรังยีน ๔ ประตู	จำนวน	๑	ชุด
๒. ตู้แช่เย็นเครื่องต้ม ๓ ประตู	จำนวน	๑	ชุด
๓. โต๊ะสแตนเลส	จำนวน	๔	ตัว
๔. ชั้นวางของสแตนเลส ๔ ชั้น	จำนวน	๒	ชุด
๕. ตู้เคาน์เตอร์เก็บของสแตนเลส	จำนวน	๔	ชุด
๖. ชุดเตาไทย ๒ หัว	จำนวน	๔	ชุด
๗. เชียงพลาสติก พร้อมชั้นวางเชียง ๖ ช่อง	จำนวน	๖	ชุด
๘. ชุดมีดสแตนเลสสตีลพร้อมบล็อกมีดไม้	จำนวน	๖	ชุด
๙. กระทะทองเหลือง	จำนวน	๖	ชุด
๑๐. ชุดอุปกรณ์ ชั่ง ตวง	จำนวน	๑๒	ชุด
๑๑. ชุดอุปกรณ์ประกอบอาหาร และขนม	จำนวน	๑๒	ชุด
๑๒. ชุดถาดสแตนเลส พร้อมตะแกรง	จำนวน	๑๒	ชุด
๑๓. ชุดล้างถึง อลูมิเนียม	จำนวน	๑๒	ชุด
๑๔. ชุดหม้อสแตนเลส	จำนวน	๑๒	ชุด
๑๕. ชุดอ่างผสมสแตนเลส	จำนวน	๑๒	ชุด
๑๖. เครื่องดูดควันแบบกระโจม	จำนวน	๔	ชุด
๑๗. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว	จำนวน	๑	ระบบ
๑๘. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว	จำนวน	๑	ระบบ
๑๙. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า ๓๖,๐๐๐ BTU	จำนวน	๓	ชุด
๒๐. ชุดจอภาพระบบสัมผัส พร้อม Wall Mount ขนาดไม่น้อยกว่า ๘๖ นิ้ว	จำนวน	๑	ชุด
๒๑. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน	จำนวน	๑	เครื่อง
๒๒. ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย	จำนวน	๒	ชุด
๒๓. ชุดเครื่องกรองน้ำสแตนเลส ๓ ท่อ ๖ นิ้ว	จำนวน	๑	ชุด
๒๔. อุปกรณ์กระจายสัญญาณไร้สาย (Access Point) แบบที่ ๒	จำนวน	๑	ตัว
๒๕. ป้ายโฆษณาดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า ๔๐ นิ้ว	จำนวน	๑	ชุด
๒๖. กล้อง GoPro ขาตั้งกล้อง พร้อมอุปกรณ์ติดตั้ง	จำนวน	๒	ชุด
๒๗. ชุดตู้ซิงค์เคาน์เตอร์ล้างจานสแตนเลส ๑ หลุม มีที่พักน้ำ	จำนวน	๔	ชุด
๒๘. เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กสำหรับงานประมวลผล	จำนวน	๑	เครื่อง

๒๙.ติดตั้งระบบครุภัณฑ์ตามที่กำหนดในคุณลักษณะทุกรายการ และระบบควบคุมไฟฟ้าภายในห้องให้เรียบร้อย

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไป

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาซื้อขายทั่วไป

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ (ร่าง) ประกาศ

๑.๘ เอกสารประกวดราคา

๑.๙ ประกาศประชาพิจารณ์ (ร่าง)

๑.๑๐ ใบเสนอราคา และ อื่นๆ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนด ตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ วิทยาลัย อาชีวศึกษาสุรินทร์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ายรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา ของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ายรายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ายรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการ ร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ายรายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้า ทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐาน ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อ จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจด ทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียน นิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้น รายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา หรือคณะบุคคลที่มีนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนา บัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัว ประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรอง สำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนา สัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่น ๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษี (ถ้ามี)

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วนถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าว ในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจ ซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายละเอียดคุณลักษณะทั่วไป ตามข้อ ๔.๔

(๓) รายการพิจารณาที่ ๑ ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๑ ชุด (๒๘ รายการ)

(๓.๑) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๓.๒) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่น ๆ

(๔.๑) แคตตาล็อก (ถ้ามี)

(๔.๒) รายละเอียดคุณลักษณะครุภัณฑ์ (ถ้ามี)

(๔.๓) หนังสือมอบอำนาจติดอากรแสตมป์ (ถ้ามี)

(๕) 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 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอ และเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอ โดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วนถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าว ในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจ ซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายละเอียดคุณลักษณะทั่วไป ตามข้อ ๔.๔

(๓) รายการพิจารณาที่ ๑ ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๑ ชุด (๒๘ รายการ)

(๓.๑) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๓.๒) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่น ๆ

(๔.๑) แคตตาล็อก (ถ้ามี)

(๔.๒) รายละเอียดคุณลักษณะครุภัณฑ์ (ถ้ามี)

(๔.๓) หนังสือมอบอำนาจติดอากรแสตมป์ (ถ้ามี)

(๔.๔) ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายด้านการบริการ

(๕) 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 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอ และเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอ โดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือราคาต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคา ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบผลให้ ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๕๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอมustได้รับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอมจะต้องเสนอกำหนดระยะเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก วิทยาลัยฯ ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ของชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๑ ชุด (๒๙ รายการ) ไปพร้อมเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ และจะต้องส่งแคตตาล็อกต้นฉบับจริง และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะต้นฉบับจริงชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๑ ชุด (๒๙ รายการ) ทางไปรษณีย์ ให้วิทยาลัยฯ เพื่อประกอบการพิจารณา ก่อนวันพิจารณาผลการประกวดราคาด้วย หลักฐานดังกล่าวนี้ วิทยาลัยฯ จะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อน ที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ _____ ระหว่างเวลา _____ น. ถึงเวลา _____ น. และเวลา _____ ในการเสนอราคา ให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ วิทยาลัยฯ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๙ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่าเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน นั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และวิทยาลัยฯ จะพิจารณา ลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่วิทยาลัยฯ จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น มิใช่เป็นผู้ริเริ่ม ให้มีการกระทำความดังกล่าว และได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ วิทยาลัยฯ

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีอื่น ๆ (ถ้ามี)

รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา

ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วย

วิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ วิทยาลัยฯ จะพิจารณาดัดสินโดยใช้ **หลักเกณฑ์ราคา**

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่น ข้อเสนอ วิทยาลัยฯ จะพิจารณาจาก **ราคารวม**

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอ ไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวด ราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสาร ทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจาก เงื่อนไขที่ วิทยาลัยฯ กำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญ และความแตกต่างนั้น ไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาด เล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ วิทยาลัยฯ สงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินใจการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือ วิทยาลัยฯ มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ วิทยาลัยฯ มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคาหรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ วิทยาลัยฯ ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของวิทยาลัยฯ เป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งวิทยาลัยฯ จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่า การยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลลธรรมดา หรือนิตินบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือ วิทยาลัยฯ จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่ยอมรับได้ วิทยาลัยฯ มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคา ของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าว ไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จาก วิทยาลัยฯ

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญา วิทยาลัยฯ อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นหรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิตินบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิตินบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อหรือจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิตินบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิตินบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ นับถัดจากวันที่ทำข้อตกลงซื้อ วิทยาลัยฯ จะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือวิทยาลัยฯ เห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับวิทยาลัยฯ ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาส่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ให้วิทยาลัยฯ ยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพดด้สนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพดด้สนาคาร ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือ ตราพดด้สนาคารนั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

วิทยาลัยฯ จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว ให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือและวิทยาลัยฯ ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่วิทยาลัยฯ ได้รับมอบสิ่งของโดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความการชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๖๘

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ ได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุ จากเงินงบประมาณ ประจำปี ๒๕๖๘ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อวิทยาลัยฯ ได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าว เข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทยจากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่น ที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่นหรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่ง วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ ได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือภายในเวลาที่ วิทยาลัยฯ กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ วิทยาลัยฯ จะริบหลักประกัน การยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำจ ให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ วิทยาลัยฯ สงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญา หรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จายใด ๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ วิทยาลัยฯ อาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ จากวิทยาลัยฯ ไม่ได้

(๑) วิทยาลัยฯ ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่วิทยาลัยฯ หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

วิทยาลัยฯ สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด จะถูกระงับการยื่นข้อเสนอ หรือทำสัญญากับวิทยาลัยฯ ไว้ชั่วคราว

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 1/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลส ทรงยืน 4 ประตู	จำนวน	1	ตู้
2. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่ม 3 ประตู	จำนวน	1	ตู้
3. โต๊ะสแตนเลส	จำนวน	4	ตัว
4. ชั้นวางของสแตนเลส 4 ชั้น	จำนวน	2	ชุด
5. ตู้เคาน์เตอร์เก็บของสแตนเลส	จำนวน	4	ตู้
6. ชุดเตาไทย 2 หัว	จำนวน	4	ชุด
7. เขียงพลาสติก พร้อมชั้นวางเขียง 6 ช่อง	จำนวน	6	ชุด
8. ชุดมีดสแตนเลสพร้อมบล็อกมีดไม้	จำนวน	6	ชุด
9. กระทะทองเหลือง	จำนวน	6	ชุด
10. ชุดอุปกรณ์ ชั่ง ตวง	จำนวน	12	ชุด
11. ชุดอุปกรณ์ประกอบอาหาร และขนม	จำนวน	12	ชุด
12. ชุดถาดสแตนเลส พร้อมตะแกรง	จำนวน	12	ชุด
13. ชุดล้างถึง อลูมิเนียม	จำนวน	12	ชุด
14. ชุดหม้อสแตนเลส	จำนวน	12	ชุด
15. ชุดอ่างผสมสแตนเลส	จำนวน	12	ชุด
16. เครื่องดูดควันแบบกระโจม	จำนวน	4	ชุด
17. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว	จำนวน	1	ระบบ
18. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว	จำนวน	1	ระบบ
19. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU	จำนวน	3	ชุด
20. ชุดจอภาพระบบสัมผัส พร้อม Wall Mount ขนาดไม่น้อยกว่า 86 นิ้ว	จำนวน	1	ชุด
21. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน	จำนวน	1	เครื่อง
22. ชุดป้องกันการเกิดอัคคีภัย	จำนวน	2	ชุด
23. ชุดเครื่องกรองน้ำสแตนเลส 3 ท่อ 6 นิ้ว	จำนวน	1	ชุด
24. อุปกรณ์กระจายสัญญาณไร้สาย (Access Point) แบบที่ 2	จำนวน	1	ตัว
25. ป้ายโฆษณาดิจิทัลขนาดไม่น้อยกว่า 40 นิ้ว	จำนวน	1	ชุด

(นางสาวณิรรมิ ตระกูลพันธ์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ้ง) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 2/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

- | | | | |
|--|-------|---|---------|
| 26. กล้อง GoPro ขาตั้งกล้อง พร้อมอุปกรณ์ติดตั้ง | จำนวน | 2 | ชุด |
| 27. ชุดตู้ซิงค์เคาน์เตอร์ล้างจานสแตนเลส 1 หลุม มีที่พักน้ำ | จำนวน | 4 | ชุด |
| 28. เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กสำหรับงานประมวลผล | จำนวน | 1 | เครื่อง |
| 29. ติดตั้งระบบครุภัณฑ์ตามที่กำหนดในคุณลักษณะรายการ
และระบบควบคุมไฟฟ้าภายในห้องให้เรียบร้อย
มีรายละเอียดดังนี้ | | | |

(นางสาวณิลรศมี ตระกูลพันธ์นันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ่ม) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 3/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

1. ตู้แช่สแตนเลส ทรงยืน 4 ประตู (จำนวน 1 ตู้)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นตู้แช่แข็งสแตนเลสทรงยืน 4 ประตู เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ หรืออาหารแช่แข็ง

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ตู้แช่แข็งสแตนเลส ทรงยืน 4 ประตู
2.2 ขนาด 1320x750x2000 mm.
2.3 บานเปิดสแตนเลสทึบ 4 บาน (บานสวิง)
2.4 ภายในติดตั้งตะแกรง ทั้งหมด 8 ชั้น ปรับระดับได้ วางสินค้าได้ทั้งหมด 8 ชั้น
2.5 ไฟส่องสว่างชนิด LED สีขาว Daylight
2.6 ให้ความเย็นระบบ No Frost อุณหภูมิช่วง -15 ถึง -20 องศาเซลเซียส ควบคุมด้วย Digital Controller
2.7 กระแสไฟ 220V, 50Hz
2.8 ล้อไถลสูง 150 mm. จำนวน 4 ล้อ พร้อมระบบระบายน้ำในตัว

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
3.2 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวณิลรศมี ตรีกุลพันธ์นันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ่ม) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 4/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

2. ตู้แช่เย็นเครื่องต้ม 3 ประตู (จำนวน 1 ตู้)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นตู้แช่เครื่องต้ม 3 ประตู เหมาะสำหรับแช่ผัก ผลไม้ เครื่องต้ม และนม

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ขนาดภายนอก (กว้าง x ลึก x สูง) : 180 x 71.5 x 205 เซนติเมตร
2.2 ขนาดภายใน (กว้าง x ลึก x สูง) : 172 x 55.6 x 153.2 เซนติเมตร
2.3 กระจกสุญญากาศ 2 ชั้น (Low-E)
2.4 ชั้นวางสินค้า 15 ชั้นวาง ปรับระดับได้
2.5 วัสดุภายนอก และภายใน Galvanized Steel
2.6 ฉนวนป้องกันความร้อน Cyclopentane
2.7 ระบบควบคุมความเย็น Thermostat
2.8 ระบบกระจายความเย็น พัดลมกระจายความเย็น 2 ตัว
2.9 ขนาดคอมเพรสเซอร์ 5/8 แรงม้า (1 ตัว) คอมเพรสเซอร์อยู่ด้านบน
2.10 การใช้กระแสไฟฟ้า 220-240 V, 50 Hz. (3.39 A.)
2.11 อุณหภูมิความเย็น +2 ถึง +10 องศาเซลเซียส
2.12 น้ำยาทำความเย็น R-134a (Non CFC)
2.13 ระบบทำความเย็น แบบไม่มีน้ำแข็งเกาะ No Frost
2.14 มีหลอดไฟให้แสงสว่าง
2.15 น้ำหนักสุทธิ 245 กิโลกรัม

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่ พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด
3.2 มีการรับประกันคุณภาพและคอมเพรสเซอร์ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวณิรต์มี ตระกูลพันธ์นันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ่ม) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 5/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

3. โต๊ะสแตนเลส (จำนวน 4 ตัว)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นโต๊ะสแตนเลส สำหรับประกอบอาหาร

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 โต๊ะขนาด ยาว 230 x กว้าง 108 x สูง 85 ซม.
- 2.2 หน้าโต๊ะ สแตนเลส 304 หน้า 1.2 มม.
- 2.3 มีกระดุกปรับได้ รอบโต๊ะ และ กลาง โต๊ะ
- 2.4 ขาท่อกลมสแตนเลส 304 โต 1-1/2 หน้า 1 มม.
- 2.5 คานค้ำ ท่อกลมสแตนเลส 304 โต 1" หน้า 1 มม.
- 2.6 สแตนเลส 304 ทั้งหมด ไม่ขึ้นสนิม

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิรัตน์ ตระกูลพันนันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนึก) กรรมการ

(นายชวณ กนบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 6/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

4. ขั้ววางของสแตนเลส 4 ชั้น (จำนวน 2 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นขั้ววางของสแตนเลส 4 ชั้น สำหรับวางอุปกรณ์

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ขั้ววางของ ทำด้วย แผ่นสแตนเลส เกรด 304 หนา 1.2 มิล

2.2 ขาทำด้วย ท่อแป๊ปกลมสแตนเลส เกรด 304 ขนาด 1.5 นิ้ว หนา 1.5 มิล

2.3 ขาปรับ 6 ตัว

2.4 ขนาด 500x1800x1500 มม.

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการจัดส่ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด

3.2 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิรัตน์ ตระกูลพันธ์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนึก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 7/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

5. ตู้เคาน์เตอร์เก็บของสแตนเลส (จำนวน 4 ตู้)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นตู้เคาน์เตอร์เก็บของสแตนเลส ประตูบานเปิด 2 บาน 3 ล้นชัก

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ผลิตจากวัสดุสแตนเลส เกรด 304 ทั้งหมด ไม่มีเกรดอื่นผสม กันน้ำได้
2.2 ตู้สแตนเลสมีความหนาถึง 1.2 มม. แข็งแรง สามารถวางของหนักได้ กดไม่ยุบตัว
2.3 เสริมกระดุก เพิ่มความแข็งแรงทุกชั้น
2.4 วิธีการประกอบงาน ใช้การเชื่อมอาร์กอนเท่านั้น
2.5 ขาตู้ สแตนเลสเกรด 304 ขนาด 1 1/2 นิ้ว หนา 1.2 มม.
2.6 มีขาปรับสแตนเลส ปรับระดับได้ 1-2 ซม. กรณีพื้นที่ต่างระดับ
2.7 ขัดผิวสแตนเลส แบบ Hair line
2.8 ปีกหลังกันการกระเด็น สูง 15 เซนติเมตร
2.9 มีชั้นวางของ 2 ชั้น
2.10 ประตูสแตนเลสบานเปิด ปิด 2 บาน
2.11 มีล้นชักสแตนเลส 3 ชั้น
2.12 ขนาดกว้างxยาวxสูง 70x150x85 เซนติเมตร

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งพร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด
3.2 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิรัตน์ ตระกูลพันนันท์) ประธานกรรมการ

(นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ่ม) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 8/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

6. ชุดเตาไทย 2 หัว (จำนวน 4 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นชุดเตาไทย 2 หัว สแตนเลสทั้งตัว

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 เตาแก๊สชนิดแรงไฟแรง เป็นเตาแก๊สแรงดันสูง KB5 ระบบภายในเชื่อมต่อด้วยท่อ เหมาะสำหรับใช้เป็นเตาแก๊สร้านอาหาร ภัตตาคาร
- 2.2 หัวเตาเหล็กหล่อ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 12.5 เซนติเมตร
- 2.3 วาล์วเปิด-ปิด แบบบอลวาล์ว ใช้งานแบบโยกเปิด-ปิด แข็งแรง ทนทาน พร้อมวาล์วไฟล่อ
- 2.4 โครงสร้างโต๊ะ ผลิตจากสแตนเลส
- 2.5 ขาตั้งหม้อทำจากเหล็กหล่อ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 27.2 เซนติเมตร รองรับภาชนะที่ก้นลึก
- 2.6 ขารองภาชนะทำจากเหล็กหล่อ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 28.5 เซนติเมตร
- 2.7 ถาดรองเศษอาหารใต้หัวเตาแก๊ส สามารถถอดทำความสะอาดได้
- 2.8 ด้านหลังเตา มีรางน้ำท่อน้ำทิ้ง พร้อมตะแกรงสำหรับน้ำเศษอาหารที่ตกค้างทิ้ง
- 2.9 ขนาดเตา (กว้าง x ยาว x สูง) 125 x 78 x 95.5 เซนติเมตร
- 2.10 ความสูงจากพื้น-หน้าเตา 80 เซนติเมตร

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งพร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด
- 3.2 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิษฐ์ ตรีกุลพันธันท์) ประธานกรรมการ

(นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ้ง) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 9/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

7. เชียงพลาสติก พร้อมชั้นวางเชียง 6 ช่อง (จำนวน 6 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นเชียงพลาสติก 6 สี พร้อมชั้นวางเชียงสแตนเลส 6 ช่อง

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 เชียงพลาสติก 6 สี คือ ขาว / แดง / เขียว / เหลือง / ฟ้ำ / น้ำตาล
2.2 ขนาด 30x45x1.5 ซม.
2.3 น้ำหนักแผ่นละ 2 กก.
2.4 ผลิตจากวัตถุดิบ พลาสติก เกรด A LDPE Food Grade
2.5 แข็งแรงทนทาน ไม่บิดงอ
2.6 ทนความร้อนได้ 95 องศาเซลเซียส
2.7 สามารถเข้าเครื่องล้างจานได้
2.8 ชั้นวางเชียงสแตนเลส 6 ช่อง ขนาดหน้ากว้าง 27 ซม. ยาว 33 ซม. ความสูง 26.5 ซม.
2.9 ขนาดช่องวางเชียง 3 ซม. ทำจากสแตนเลส แข็งแรง ทนทาน
2.10 สามารถใส่เชียงได้ 6 แผ่น โดยใส่เชียงที่มีความหนาได้ถึง 1 นิ้ว

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิธรศรี ตรกูลพันธ์) ประธานกรรมการ

(นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ่ม) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 10/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

8. ชุดมิดสแตนเลสสตีลพร้อมบล็อกมิดไม้ (จำนวน 6 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นชุดมิดสแตนเลสสตีล มี 6 ชั้น สีเงิน ดำมสีดำ พร้อมบล็อกมิดไม้

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 มิดแพรงป้องกันผักผลไม้ ขนาดความยาวของใบมิด : 100 มม.
2.2 มิดเอนกประสงค์ ขนาดความยาวของใบมิด : 130 มม.
2.3 มิดสไลด์ ขนาดความยาวของใบมิด : 160 มม.
2.4 มิดเซฟ ขนาดความยาวของใบมิด : 200 มม.
2.5 มิดหันขนมปัง ขนาดความยาวของใบมิด : 200 มม.
2.6 ที่ลับมีด

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิธรศรี ตระกูลพันธนนท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนึก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 11/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

9. กระทะทองเหลือง (จำนวน 6 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นกระทะทองเหลือง ใช้ประกอบอาหาร ทั้งคาวและหวาน

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ทำจากทองเหลืองแท้
2.2 ปลอดภัยในการประกอบอาหารหรือทำขนมไทย
2.3 ใช้ได้กับเตาแก๊ส
2.4 แข็งแรงทนทาน
2.5 กระทะทองเหลือง เบอร์ 14
2.5.1 เส้นผ่านศูนย์กลาง 29.5 เซนติเมตร
2.5.2 ความลึก 10.9 เซนติเมตร
2.5.3 ความหนา 1.0 มิลลิเมตร
2.5.4 น้ำหนัก 1.1 กิโลกรัม
2.6 กระทะทองเหลือง เบอร์ 15
2.6.1 เส้นผ่านศูนย์กลาง 32 เซนติเมตร
2.6.2 ความลึก 11.5 เซนติเมตร
2.6.3 ความหนา 1.0 มิลลิเมตร
2.6.4 น้ำหนัก 1.2 กิโลกรัม

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิรัตน์ ตระกูลพันนันท์) ประธานกรรมการ

(นายสัมพันธ์ ดอนหมั่น) กรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนีก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 12/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

10. ชุดอุปกรณ์ ชั่ง ตวง (จำนวน 12 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นอุปกรณ์ ชั่ง ตวง ในการประกอบอาหารและขนม

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ตาชั่งดิจิตอล แบบตั้งโต๊ะ

2.1.1 ชั่งได้สูงสุด 5000 กรัม (5 กิโลกรัม) ค่าละเอียด 5 กรัม

2.1.2 จานชั่งเป็นสแตนเลสขนาด 179 x 179 มิลลิเมตร

2.1.3 หน้าจอแสดงผลเป็นตัวเลข LCD สีดำ (LCD Display)

2.1.4 ชั่งได้ 1 หน่วย คือ กรัม (g)

2.1.5 มีปุ่มหักค่าน้ำหนักภาชนะ (TARE)

2.1.6 มีฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติ (Auto Power OFF Function)

2.1.7 ใช้หม้อแปลง AC Adapter หรือ ถ่าน AA จำนวน 4 ก้อน

2.1.8 ผลิตภัณฑ์ของประเทศญี่ปุ่น

2.2 ข้อนตวงสแตนเลส

2.2.1 ขนาด 1 ข้อนโต๊ะ หรือ 15 cc หรือ 15 ml

2.2.2 ขนาด 1 ข้อนชา หรือ 5 cc หรือ 5 ml

2.2.3 ขนาด 1/2 ข้อนชา หรือ 2.5 cc หรือ 2.5 ml

2.2.4 ขนาด 1/4 ข้อนชา หรือ 1.25 cc หรือ 1.25 ml

2.2.5 ขนาด 1/8 ข้อนชา หรือ 0.75 cc หรือ 0.75 ml

2.2.6 มีหน่วยเลือกใช้งาน 2 แบบ หน่วยวัดข้อนตวง และ หน่วยวัดมิลลิลิตร

2.2.7 ทำจากสแตนเลสหนา คุณภาพดี สวยงามปลอดภัยไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดได้ง่าย

2.2.8 สามารถถอดแยกแต่ละชิ้นออกจากกันได้เพื่อสะดวกในการใช้งาน

2.2.9 ส่วนของก้านจับยาวประมาณ 5-6 ซม.

2.2.10 ใช้ตวงส่วนผสม สำหรับทำขนมและอาหาร

2.2.11 น้ำหนัก 65 กรัม

(นางสาวยณิธรศรีมี ตระกูลพันธ์นันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนึก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 13/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิรัตน์มี ตระกูลพันธน์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนีก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 14/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

11. ชุดอุปกรณ์ประกอบอาหาร และขนม (จำนวน 12 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบอาหาร และขนม

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 พายไม้สัก ขนาด ยาว 30 ซม. กว้าง 5 ซม.

2.2 พายซิลิโคน ทนความร้อน ขนาด 26 ซม.

2.3 กระบวยสแตนเลส ด้ามไม้สัก ขนาด 4 นิ้ว

2.4 ทัพพีเล็ก ขนาด กว้าง 7 ซม. ยาว 29 ซม.

2.5 กระชอนกรอง แบบด้ามยาว สแตนเลส เส้นผ่านศูนย์กลาง 15 เซนติเมตร

2.6 ทองเหลือง กรวยโรยฝอยทอง ขนาดกลาง $8.5 \times 8.5 \times 10$ ซม.

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิธรศรีมี ตระกูลพันธนนท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ้ง) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 15/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

12. ชุดถาดสแตนเลส พร้อมตะแกรง (จำนวน 12 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นชุดถาดสแตนเลส พร้อมตะแกรง

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ถาดพร้อมตะแกรงสแตนเลส ขนาด 36 x 27 เซนติเมตร

2.2 ถาดพร้อมตะแกรงสแตนเลส ขนาด 40 x 30 เซนติเมตร

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิรต์มี ตระกูลพันธ์นันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนีก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 16/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

13. ชุดล้างถึง อลูมิเนียม (จำนวน 12 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นล้างถึง อลูมิเนียม

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ล้างถึง อลูมิเนียม

2.2 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 34 เซนติเมตร

2.3 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 36 เซนติเมตร

2.4 แต่ละชุด มีจำนวน 4 ชั้น

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิรัตน์ ตรีกุลพันธ์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนีก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 17/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

14. ชุดหม้อสแตนเลส (จำนวน 12 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นชุดหม้อสแตนเลส ขนาด 18,20,22,24 ซม. หน้า 3 ชั้น

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 หม้อสแตนเลสอย่างดี ขัดเงา สวยงาม นำใช้ ผลิตจากสแตนเลสเกรดคุณภาพ SUS 304 ทำความสะอาดง่าย แข็งแรงทนทาน มาตรฐาน Food Grade ไม่เป็นสนิม
- 2.2 คุณสมบัติการกระจายความร้อนได้ทั่วถึงและสม่ำเสมอ
- 2.3 เหมาะสำหรับทำอาหาร ต้ม แกง อาหาร หรือประกอบอาหารตามความเหมาะสม
- 2.4 น้ำหนักพอเหมาะมือ ถือได้กระชับมือ
- 2.5 ปลดปล่อยไอร้อน
- 2.6 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 ซม. สูง 11 ซม. ความจุ 2.5 ลิตร
- 2.7 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. สูง 12 ซม. ความจุ 3.5 ลิตร
- 2.8 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 22 ซม. สูง 14 ซม. ความจุ 4.5 ลิตร
- 2.9 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 24 ซม. สูง 15.5 ซม. ความจุ 6.2 ลิตร

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิธร ศรีตระกูลพันธ์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ้ง) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 18/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

15. ชุดอ่างผสมสแตนเลส (จำนวน 12 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นชุดอ่างผสมสแตนเลส ใช้ประกอบอาหาร และขนม

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 15 ซม. สูง 6.5 ซม. ความจุ 0.7 ลิตร
2.2 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 ซม. สูง 7.5 ซม. ความจุ 1.2 ลิตร
2.3 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 27 ซม. สูง 11 ซม. ความจุ 4.2 ลิตร
2.4 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 30 ซม. สูง 12 ซม. ความจุ 5.8 ลิตร
2.5 ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพดี SUS304 มาตรฐาน Food Grade
2.6 ทนต่อความร้อนได้สูง ปลอดภัยไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร
2.7 ปลอดภัยไร้สารปนเปื้อน

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิธรศรีมี ตระกูลพันธ์นันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ่ม) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 19/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

16. เครื่องดูดควันแบบกระโจม (จำนวน 4 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นเครื่องดูดควันแบบกระโจม American Style ใช้สำหรับดูดควันในการประกอบอาหาร โดยมีการควบคุมการทำงานด้วยอิเล็กทรอนิกส์หรือระบบสัมผัส

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 เครื่องดูดควันมีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 100 เซนติเมตร โครงสร้างสแตนเลสง่ายต่อการดูแลรักษา
2.2 มีฟิลเตอร์สแตนเลส 4 ชั้น ช่วยกรองไขมันจากควัน
2.3 แผงควบคุมเป็นระบบสวิตช์อัตโนมัติ
2.4 ควบคุมการทำงานง่ายด้วยระบบดิจิตอล พร้อมทั้งตั้งเวลาปิดเครื่องได้
2.5 มีหน้าจอ LED แสดงผล และแสดงเวลาปัจจุบัน
2.6 มีมอเตอร์ดูดอากาศไม่น้อยกว่า 1 ตัว ให้แรงดูดไม่น้อยกว่า 2,000 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
2.7 สามารถปรับระดับแรงดูดควันได้ไม่น้อยกว่า 3 ระดับ
2.8 มีหลอดไฟส่องแสงสว่างไม่น้อยกว่า 2 ดวง หรือดีกว่า

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าและติดตั้งแบบเจาะช่องระบายอากาศออกนอกอาคารพร้อมใช้งานตามจุดวิทยาลัยกำหนด
3.2 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวณิรต์ศรี ตระกุลพันธนันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ๊ก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 20/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

17. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว (จำนวน 1 ระบบ)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 ชุดติดตั้งระบบแก๊สแบบ 4 ถัง

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 จัดให้มีถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม จำนวน 4 ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่เหมาะสมภายนอกอาคารมีรั้วป้องกันรอบบริเวณทำด้วยโลหะแข็งแรงถึงแก๊สทำด้วยเหล็กเหนียวพิเศษที่ทนทานและมีช่องว่างสำหรับสามารถล้วงมือเข้าไปปิดวาล์วควบคุมได้หากในกรณีฉุกเฉิน พร้อมกุญแจล็อก
- 2.2 จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊ส ชนิดไม่มีตะเข็บทนแรงดันใช้สำหรับแก๊สโดยเฉพาะจากถังแก๊สเข้าสู่ห้องครัวในบริเวณที่ฝังพื้นต้องใช้ท่อสแตนเลสสตีล
- 2.3 ท่อ Main ต้องมี Safety relief value ทั้ง 2 ด้าน
- 2.4 ชุด Regulator จะต้องมีความเพียงพอ จะต้องเป็นชุด Double (คู่) และมีวาล์วควบคุมทั้งสองด้าน
- 2.5 มีระบบป้องกันเตือนแก๊สรั่ว และได้มีการรับรองมาตรฐานจากธุรกิจพลังงาน
- 2.6 มีชุด control ระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดปิดเปิดแก๊สอัตโนมัติ (solenoid valve)
- 2.7 Valve ที่ใช้ชุด station หรือภายในจะต้องเป็น valve สำหรับ LPG โดยเฉพาะ
- 2.8 Valve ชุด pigtail จะต้องเป็น check valve เท่านั้น
- 2.9 มีระบบวาล์วฉุกเฉินภายในห้องครัว ในเวลาเกิดเหตุฉุกเฉินสามารถทำการปิดระบบได้ทั้งระบบ
- 2.10 จัดให้สายอ่อนเข้าเตาแก๊สใช้เป็นอุปกรณ์เชื่อมต่อระหว่างเครื่องปรับความดันก๊าซที่หัวถังหรือต่อกับเครื่องใช้โดยใช้สายพีวีซีที่ใช้สำหรับก๊าซ LPG
- 2.11 จะต้องมีส่วน By pass สำหรับเมื่อเหตุชุดควบคุมอัตโนมัติเสีย
- 2.12 จะต้องมีส่วน Panel control ควบคุมระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดควบคุมอัตโนมัติ เทียบเท่าหรือดีกว่า

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งระบบ และออกแบบระบบทั้งหมด ต้องตรวจสอบระบบให้ปลอดภัยทั้งก่อนและหลังติดตั้ง
- 3.2 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวณิลรัชนี ธรรมกุลพันธ์นันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนึก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 21/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

18. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว (จำนวน 1 ระบบ)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบน้ำประปาและน้ำเสียพร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์น้ำปะปาในการปรุงอาหาร

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา ตามจุดแต่ละชนิด แต่ละขนาดของครุภัณฑ์
- 2.2 ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำตามความเหมาะสมของการใช้งานตามขนาดของห้องปฏิบัติการ
- 2.3 ติดตั้งท่อน้ำทิ้งลงยังถังดักไขมันขนาดไม่น้อยกว่า 40 ลิตร และเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัย
- 2.4 ติดตั้งชุดควบคุม วาล์วน้ำ สำหรับห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้ควบคุมการปิด เปิดระบบน้ำประปา

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 ตำแหน่งการติดตั้งระบบน้ำประปาจะต้องเป็นไปตามตำแหน่งของครุภัณฑ์ที่ราชการกำหนด
- 3.2 การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก
- 3.3 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวยณิรค์มี ตระกูลพันนันท์) ประธานกรรมการ

(นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ้ง) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 22/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

19. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU (จำนวน 3 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นเครื่องปรับอากาศชนิดแยกส่วนแบบตั้งพื้นหรือแบบแขวน

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปจากโรงงาน
2.2 เครื่องปรับอากาศมีขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU
2.3 ใช้น้ำยาระบบ R22 หรือ R-32 หรือ R-410a
2.4 ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ 5
2.5 เครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.อ.ก.)
2.6 ระบบควบคุมการทำงานด้วยรีโมทชนิดมีสาย
2.7 เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุดทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจากโรงงานเดียวกัน
2.8 ชนิดคอมเพรสเซอร์เป็นชนิดโรตารี หรือดีกว่า
2.9 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 ผู้เสนอราคาต้องทำการติดตั้งพร้อมใช้งาน
3.2 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวณิสรณ์ ธรรมกุลพานันท์) ประธานกรรมการ

(นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนี้ก) กรรมการ

(นายชวน กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 23/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

20. ชุดจอภาพระบบสัมผัส พร้อม Wall Mount ขนาดไม่น้อยกว่า 86 นิ้ว (จำนวน 1 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 86 นิ้ว โดยใช้ TFT module ร่วมกับ Backlight แบบ DLED ซึ่งมาพร้อม Ultra Fine Touch Technology (UFT)

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 เป็นจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 86 นิ้ว โดยใช้ TFT module ร่วมกับ Backlight แบบ DLED ซึ่งมาพร้อม Ultra Fine Touch Technology (UFT)

2.2 หน้าจอสามารถแสดงสีได้ 1.07 พันล้านสี (10bit) หรือดีกว่า

2.3 จอรับภาพมีความละเอียด 3840 x 2160 ในแบบ Native (อัตราส่วนภาพ 16:9)

2.4 มีมุมมองของจอภาพ 178 องศาในแนวนอน และ 178 องศา ในแนวตั้ง หรือดีกว่า

2.5 อัตรา Contrast Ratio ไม่น้อยกว่า 5000: 1(DCR) และความสว่างจอภาพไม่น้อยกว่า 350 nits

2.6 ความเร็วในการตอบสนองของหน้าจอ 8M หรือดีกว่า

2.7 LED backlight มีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า 30,000 ชั่วโมงหรือดีกว่า

2.8 หน้าจอเป็นแบบ Anti-Glare เพื่อลดแสงสะท้อน และกันรอยขีดข่วนได้ระดับ 7H หรือดีกว่า

2.9 ใช้เทคโนโลยีระบบสัมผัสแบบ Infrared โดยรองรับการสัมผัสหน้าจอพร้อมกันสูงสุด 20 จุด หรือดีกว่า โดยต้องเป็นจอที่ติดตั้งระบบสัมผัสมาจากโรงงานเพื่อความสมบูรณ์ในการใช้งาน ไม่ใช่จอที่มาติดตั้งระบบสัมผัสภายหลัง

2.10 สามารถใช้งานด้วยนิ้วมือหรือปากกาสัมผัสช่วยในการเขียนได้

2.11 มีหน่วยประมวลผลติดตั้งภายในแบบ ARM Cortex-A73*2 + Cortex-A53*2 1.5Hz, Ram 3GB DDR4

พร้อมระบบปฏิบัติการระบบ Android version 8 หรือใหม่กว่า และพื้นที่เก็บข้อมูล 32GB หรือดีกว่า

เพื่อใช้ในการแสดงไฟล์รูปภาพ, วิดีโอ และเอกสาร แชนหน้าจอจากโทรศัพท์มือถือขึ้นที่หน้าจอ ได้โดยไม่ต้องเชื่อมต่อกับคอมพิวเตอร์

2.12 มีช่องรับสัญญาณเข้า (Input) ไม่น้อยกว่าดังนี้ Analog in (VGA 15pin) x1, HDMI 2.0 x3, USB type A 2.0 X3, USB type A 3.0 x4, RS232 x1, RJ45(GigaLAN) x1,USB type B x2,

2.13 มีช่องส่งสัญญาณออก (Output) ไม่น้อยกว่าดังนี้ Audio out x1, SPDIF x1

2.14 มีช่องรับสัญญาณเข้าแบบ USB type A อยู่ทางด้านหน้าของจอภาพเพื่ออำนวยความสะดวกใช้งาน

2.15 มีเทคโนโลยีถนอมสายตาของผู้ใช้งาน

2.16 มีลำโพง Stereo Sound ในตัวขนาดไม่น้อยกว่า 10W x 2 + 15W x1

(นางสาวณิรค์มี ตระกูลพันพันธ์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิก) กรรมการ

(นายชวณณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 24/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

- 2.17 ผลิตภัณฑ์ต้องมี Software ภายใต้อุปกรณ์เดียวกันสำหรับใช้เขียน โดยสามารถเขียนได้บนไฟล์รูปภาพและเอกสาร และสามารถบันทึกหน้าจอเป็นไฟล์วิดีโอได้
- 2.18 ต้องเชื่อมต่อเครื่องคอมพิวเตอร์ โน้ตบุ๊ก แท็บเล็ต และอุปกรณ์มือถือที่ทำงานบนระบบปฏิบัติการต่างๆ ทั้ง Windows, IOS และ Android ได้
- 2.19 มีอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกับจอภาพเป็นปากกาที่ไม่ต้องใช้แบตเตอรี่ อย่างน้อย 2 ด้าม โดยปากกามีหัวให้เลือกใช้งาน ได้ 2 ขนาดในด้ามเดียว เพื่อใช้สำหรับเขียนได้ 2 ขนาดเส้น และ 2 สีที่ต่างกัน

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 รับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว
- 3.2 มีขาตั้งชนิดมีล้อเพื่อความแข็งแรงและสวยงาม

(นางสาวณิรศมี ตระกูลพันธ์นันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ้ง) กรรมการ

(นายชวณณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 25/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

21. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน (จำนวน 1 เครื่อง)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นชุดเครื่องเสียงขยายเสียงแบบพกพา ติดตั้งล้อลากและมีคันจับง่ายสำหรับเคลื่อนย้าย

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 มีไมค์ลอยแบบมือถือ จำนวน 1 ตัว โดยใช้ย่านความถี่ VHF หรือดีกว่า
2.2 มีกำลังขับไม่น้อยกว่า 100W หรือดีกว่า
2.3 สามารถตอบสนองความถี่ได้ตั้งแต่ 50Hz – 20KHz หรือดีกว่า
2.4 มีช่อง Input แบบ USB หรือดีกว่า
2.5 มีช่อง Input ไมค์สายไม่น้อยกว่า 1 ช่อง
2.6 มีลำโพงพร้อมแบตเตอรี่ในตัว

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวณิลรัศมี ตระกูลพันนันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ่ม) กรรมการ

(นายชวณณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 26/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

22. ชุดป้องกันการเกิดอัคคีภัย (จำนวน 2 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัย

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ถังดับเพลิง (ถังเขียว) จำนวน 2 ถัง

- 2.1.1 ตัวถังดับเพลิงน้ำยาเป็นก๊าซเหลวระเหย ที่ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น ไม่กัดกร่อน ไม่ติดไฟ ไม่เป็นสื่อในการนำไฟฟ้า และไม่ทิ้งคราบสกปรกหลังการฉีด
- 2.1.2 องค์ประกอบหลักของเพลิงไฟใน CLASS C ตัวถังดับเพลิงทำด้วยวัสดุที่มีความเหมาะสม สามารถทนความดันได้ตามมาตรฐาน
- 2.1.3 ตัวถังดับเพลิงมีขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 20 นิ้ว
- 2.1.4 ตัวถังดับเพลิงมีความหนาของตัวถัง ไม่น้อยกว่า 0.6 มิลลิเมตร
- 2.1.5 มีเกจวัดระดับแรงดัน เพื่อแสดงสถานะปกติของถังดับเพลิง
- 2.1.6 ข้อต่อ, หัวฉีด และอุปกรณ์ ทำจากเหล็กไม่เป็นสนิม (Stainless steel) หรือวัสดุที่ทนทานต่อการกัดกร่อน
- 2.1.7 สายฉีดและอุปกรณ์ของสายฉีด ทำด้วยวัสดุที่ทนทาน แข็งแรง โดยมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายใน ไม่น้อยกว่า 9.5 มิลลิเมตร
- 2.1.8 หูหิ้ว ที่แขวนและอุปกรณ์ประกอบการติดตั้ง มีความแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของถังดับเพลิงได้อย่างดี
- 2.1.9 ถังดับเพลิงมีแรงดันใช้งานปกติ อยู่ในช่วง 800 ถึง 1,200 psi
- 2.1.10 ถังดับเพลิง (ถังเขียว) ขนาด 15 ปอนด์ พร้อมตู้เก็บถังดับเพลิง แบบเก็บถังเดียว ผลิตจากเหล็กพ่นสี รุพหนา 0.7 มม. แข็งแรง ทนทาน พ่นสีอย่างดี มีช่องกระจกให้สามารถมองเห็นเครื่องดับเพลิงด้านใน มาพร้อมกุญแจแบบกดแต่ง เปิด-ปิดง่าย ใช้สำหรับเก็บเครื่องดับเพลิงขนาด 15 ปอนด์
- 2.1.11 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO 9001:2008 และมาตรฐาน มอก. 332-2537
- 2.1.12 พร้อมติดตั้งตามตำแหน่งที่กำหนดของผู้ใช้

(นางสาวณิลรศมี ตรีสุกุลพັນธพันธ์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ๊ก) กรรมการ

(นายชวนณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 27/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

2.2 ถังดับเพลิง (ถังแดง) จำนวน 2 ถัง

- 2.2.1 ตัวถังเพลิงน้ำยาเป็นเคมีแห้ง ที่ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น ไม่กัดกร่อน ไม่ติดไฟ ไม่เป็นสื่อในการนำไฟฟ้า และไม่ทิ้งคราบสกปรกหลังการฉีด
- 2.2.2 องค์ประกอบหลักของเพลิงไฟใน CLASS B ตัวถังดับเพลิงทำด้วยวัสดุที่มีความเหมาะสม สามารถทนความดันได้ตามมาตรฐาน
- 2.2.3 ตัวถังดับเพลิงมีขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 20 นิ้ว
- 2.2.4 ตัวถังดับเพลิงมีความหนาของตัวถัง ไม่น้อยกว่า 0.6 มิลลิเมตร
- 2.2.5 มีเกจวัดระดับแรงดัน เพื่อแสดงสถานะปกติของถังดับเพลิง
- 2.2.6 ข้อต่อ, หัวฉีด และอุปกรณ์ ทำจากเหล็กไม่เป็นสนิม (Stainless steel) หรือวัสดุที่ทนทานต่อการกัดกร่อน
- 2.2.7 สายฉีดและอุปกรณ์ของสายฉีด ทำด้วยวัสดุที่ทนทาน แข็งแรง โดยมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายใน ไม่ต่ำกว่า 9.5 มิลลิเมตร
- 2.2.8 หูหิ้ว ที่แขวนและอุปกรณ์ประกอบการติดตั้ง มีความแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของถังดับเพลิงได้อย่างดี
- 2.2.9 ถังดับเพลิงมีแรงดันใช้งานปกติ อยู่ในช่วง 800 ถึง 1,200 psi
- 2.2.10 ถังดับเพลิง (ถังแดง) ขนาด 15 ปอนด์
- 2.2.11 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO 9001:2008 และมาตรฐาน มอก. 332-2537
- 2.2.12 พร้อมติดตั้งตามตำแหน่งที่กำหนดของผู้ใช้

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวณิรัตน์ ดิระกุลพันนิษฐ์) ประธานกรรมการ

(นายสมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ้ง) กรรมการ

(นายชวน กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 28/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

23. ชุดเครื่องกรองน้ำสแตนเลส 3 ท่อ 6 นิ้ว (จำนวน 1 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นเครื่องกรองน้ำสแตนเลส 3 ท่อ 6 นิ้ว

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 เส้นผ่านศูนย์กลาง ขนาด 6 นิ้ว x ความสูง 80 ซม.
2.2 ท่อน้ำ เข้า - ออก ขนาด 1/2 นิ้ว
2.3 ใส่กรองสารกรองคาร์บอน (Activated Carbon)
2.4 ใส่กรองสารกรองเรซิน (Resin)
2.5 ใส่กรองเซรามิก (Ceramic)

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว
3.2 ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการติดตั้ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด

(นางสาวณิธิรัสมิ ตระกูลพันนันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ๊ก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 29/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

24. อุปกรณ์กระจายสัญญาณไร้สาย (Access Point) แบบที่ 2 (จำนวน 1 ตัว)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 สามารถใช้งานตามมาตรฐาน (IEEE 802.11b, g, n, ac) ได้เป็นอย่างดีน้อย
- 1.2 สามารถทำงานที่คลื่นความถี่ 2.4 GHz และ 5 GHz ใน SSID เดียวกัน
- 1.3 สามารถเข้ารหัสข้อมูลตามมาตรฐาน WPA , WPA2 และ WPA3 ได้เป็นอย่างดีน้อย
- 1.4 มีช่องเชื่อมต่อระบบเครือข่าย (Network Interface) แบบ 10/100/1000 Base-T หรือดีกว่า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ช่อง
- 1.5 สามารถทำงานได้ตามมาตรฐาน IEEE 802.3af หรือ IEEE 802.3at (Power over Ethernet)
- 1.6 สามารถรับสัญญาณขาเข้าไม่น้อยกว่า 3 ช่องสัญญาณ และส่งสัญญาณขาออกไม่น้อยกว่า 3 ช่องสัญญาณ (3x3 MIMO) และสามารถทำงานแบบ Multiuser MIMO (MU-MIMO) ได้เป็นอย่างดีน้อย
- 1.7 รองรับการบริหารจัดการผ่านระบบควบคุมเครือข่ายไร้สาย (Wireless Controller)
- 1.8 สามารถบริหารจัดการอุปกรณ์ผ่านมาตรฐาน HTTP หรือ HTTPS หรือ SSH ได้เป็นอย่างดีน้อย

(นางสาวยณิธรศรี ตระกูลพันนันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนึก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 30/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

25. ป้ายโฆษณาติดจอขนาดไม่น้อยกว่า 40 นิ้ว (จำนวน 1 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นจอภาพแสดงผลประเภท LFD Monitor (Without TV Tuner) ขนาดของจอภาพไม่น้อยกว่า 40 นิ้ว

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ความละเอียดของการแสดงผล (Resolution) ไม่น้อยกว่า 3840x2160 จุด
2.2 รองรับการแสดงผลได้ทั้งแนวนอนและแนวตั้ง
2.3 รองรับการใช้อย่างน้อย 24 ชั่วโมงต่อวัน
2.4 ความสว่างของจอภาพ (Brightness) ไม่น้อยกว่า 500 nit
2.5 อัตราความคมชัดของภาพ (Contrast Ratio) 4000:1 (Static)
2.6 ช่องต่อสัญญาณเข้า PC Input : Display Port1.2 x 1
2.7 ช่องต่อสัญญาณเข้า Video Input : HDMI2.0 x 3
2.8 ช่องต่อสัญญาณเข้า USB Input : USB2.0 x 2
2.9 มีช่องต่อสัญญาณ RS232C(in/out) และ RJ45
2.10 ลำโพง Built in แบบ สเตอริโอ มีกำลังขับไม่น้อยกว่า 10Wx2
2.11 มี Built-in media player ในตัว 1.6GHz Quad-Core CPU หรือดีกว่า มี Storage 16 G
2.12 มีระบบปฏิบัติการในตัวเป็น Tizen OS
2.13 ตัวจอสามารถทนฝุ่นระดับ IP5x Rating
2.14 จอภาพแสดงผลต้องสามารถทำงานได้ในช่วงอุณหภูมิ 0 – 40 องศาเซลเซียสเป็นอย่างน้อย
2.15 จอภาพแสดงผลต้องสามารถทำงานได้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 10 – 80 เปอร์เซ็นต์เป็นอย่างน้อย
2.16 มีหนังสือรับรองศูนย์บริการดูแลระบบบริหารงานโดยเจ้าของผลิตภัณฑ์ เปิดบริการครอบคลุมประเทศไทย ไม่น้อยกว่า 40 ศูนย์ โดยมีที่อยู่ระบุชัดเจน
2.17 มีเบอร์โทรศัพท์ตรงให้บริการรับแจ้งซ่อมเฉพาะสินค้างานโครงการโดยตรงไม่รวมกับลูกค้าทั่วไป (Service Call Center)
2.18 รับประกันจอภาพ ฟรีค่าแรงและอะไหล่อย่างน้อย 1 ปี

(นางสาวณิสรณ์ ตรีเศียร) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนึก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 31/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว
- 3.2 ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการติดตั้ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด

(นางสาวยณิสรณ์มี ตระกูลพันธ์นันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ่ม) กรรมการ

(นายชวณณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 32/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

26. กล้อง GoPro และขาตั้งกล้อง พร้อมอุปกรณ์ติดตั้ง (จำนวน 2 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 กล้อง GoPro HERO 13 Black

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 เพิ่ม High Dynamic Range (HDR)

2.2 ถ่ายวิดีโอความละเอียด 5.3K60/50, 4K120/100, 2.7K240/200, 1080p240/200 สดริ่มมิงไลท์ที่ความละเอียด 1080p

2.3 ถ่ายภาพนิ่งความละเอียด 27 MP, SuperPhoto, HDR และ RAW พร้อมอัตราส่วนภาพ 16:9, 9:16, 4:3, 8:7

2.4 HyperView มองเห็นกว้างขึ้นสูงสุดถึง 177 องศา

2.5 รองรับการใช้งานร่วมกับ HB-Series Lenses

2.6 แบตเตอรี่ Enduro ความจุ 1900mAh ช่วยให้คุณบันทึกวิดีโอได้นานต่อเนื่อง 1.5 ชม. ที่ความละเอียด 5.3K30 และกว่า 3 ชม. ที่ความละเอียด 1080p30

2.7 ทนทาน น้ำหนักเบา พร้อมความสามารถในการกันน้ำได้ลึกถึง 10 ม.

2.8 Timecode Sync สำหรับผู้ที่มีกล้อง GoPro HERO13 Black มากกว่า 1 เครื่อง สามารถ ซิงค์กล้องด้วย Timecode เดียวกัน

2.9 สามารถเชื่อมต่อกับไมโครโฟนและหูฟังแบบไร้สายผ่าน Bluetooth ช่วยให้คุณบันทึกเสียงหรือสั่งงานด้วยเสียงได้อย่างสะดวก รวดเร็ว

2.10 โหมด Easy Controls โดยสามารถสลับระหว่างการบันทึกภาพในแนวนอน (อัตราส่วนภาพ 16:9) แนวตั้ง (อัตราส่วนภาพ 9:16) หรือเต็มหน้าจอได้ด้วยการควบคุมผ่านหน้าจอเท่านั้น

2.11 ระบบ Quick Capture แบบใหม่ที่จะช่วยเพิ่มระยะเวลาการปิดเครื่อง ทำให้คุณบันทึกวิดีโอต่อได้ทันทีโดยไม่ต้องเปิดเครื่องใหม่

2.12 แสดงสีสดได้มากกว่า 1 พันล้านเฉดสี (10-bit color) และ โหมด Night Effects 3 โหมด (Star Trails, Light Painting, Vehicle Light Trails) ที่ช่วยให้คุณถ่ายภาพในตอนกลางคืนได้สวยงามและมีสีสันยิ่งขึ้น

2.13 พร้อมสติกเกอร์ GPS ที่สามารถซ้อนทับเป็นภาพกราฟิกเคลื่อนไหวในวิดีโอของคุณได้โดยอัตโนมัติโดยใช้แอป Quik

(นางสาวณิธิรัสมิ ตระกูลพันธ์นันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ่ม) กรรมการ

(นายชวณณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 33/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

2.14 In The Box : GoPro Hero 13 Black x1, แบตเตอรี่ x1, ฐานยึดพร้อมแผ่นกาวติดพื้นผิวโค้ง x1, สลักยึด
กล้องและสกรูหัวแม่มือ x1, สาย USB-C x1

2.15 สาย HDMI เชื่อมต่อจากกล้อง 2.0 4K 3D ยาว 2 เมตร

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 มีการรับประกันคุณภาพศูนย์ไทย ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

3.2 ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการติดตั้ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด

(นางสาวยณิรต์มี ตรีกุลพนันท์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ่ม) กรรมการ

(นายชวณณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 34/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

27. ชุดตู้ซิงค์เคาน์เตอร์ล้างจานสแตนเลส 1 หลุม มีที่พักน้ำ (จำนวน 4 ชุด)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นซิงค์เคาน์เตอร์ล้างจานสแตนเลส 1 หลุม มีที่พักน้ำ

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ขนาดซิงค์ 70x110x85 ซม.
2.2 ขนาดหลุมซิงค์ 50x50x30 ซม.
2.3 สแตนเลสเกรด 304 หนา 1.2 มิล
2.4 ก๊อกสแตนเลส
2.5 สะดือสแตนเลส
2.6 บานประตูตู้ซิงค์ ประตูบานเปิด

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว
3.2 ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการติดตั้ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด

(นางสาวณิรรมิ ตรีกุลพันธ์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชินตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 35/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

28. เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กสำหรับงานประมวลผล (จำนวน 1 เครื่อง)

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กรุ่นที่เสนอต้องผ่านการรับรองมาตรฐานดังนี้
 - 1.1.1 ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบคุณภาพ ISO 9001 และ ISO 14001 Series
 - 1.1.2 ได้รับการรับรองมาตรฐานการแผ่กระจายของแม่เหล็กไฟฟ้าจากสถาบันได้รับการยอมรับจากนานาชาติ FCC หรือ CE
 - 1.1.3 ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ UL หรือ EN 17050-1 หรือ RoHS หรือ EN หรือ IEC 63000:2018
 - 1.1.4 ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านการประหยัดพลังงาน Energy Star และ มาตรฐานด้านผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม EPEAT
- 1.2 บริษัทผู้ผลิตเครื่องคอมพิวเตอร์ที่เสนอจะต้องมีระบบ Online Support ที่ให้บริการ Download คู่มือ, Drive และ Bios ผ่านทางระบบ Internet โดยผู้เสนอราคาจะต้องแจ้ง URL ให้ทราบมาในเอกสาร เสนอราคานี้ด้วย

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 มีหน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ไม่น้อยกว่า 6 แกนหลัก (6 core) และ 12 แกนเสมือน (12 Thread) และมีเทคโนโลยีเพิ่มสัญญาณนาฬิกาได้ในกรณีที่ต้องใช้ความสามารถในการประมวลผลสูง (Turbo Boost หรือ Max Boost) โดยมีความเร็วสัญญาณนาฬิกาสูงสุด ไม่น้อยกว่า 4.3 GHz จำนวน 1 หน่วย
- 2.2 หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) มีหน่วยความจำแบบ Cache Memory รวมในระดับ (Level) เดียวกัน ขนาดไม่น้อยกว่า 16 MB
- 2.3 มีหน่วยความจำหลัก (RAM) ชนิด DDR4 หรือดีกว่า มีขนาดไม่น้อยกว่า 16 GB
- 2.4 มีหน่วยจัดเก็บข้อมูล ชนิด SATA หรือดีกว่า ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1 TB หรือ ชนิด Solid State Drive ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 500 GB จำนวน 1 หน่วย
- 2.5 มีจอภาพที่รองรับความละเอียดไม่น้อยกว่า 1920 x 1080 Pixel และมีขนาดไม่น้อยกว่า 15 นิ้ว
- 2.6 มีกล้องความละเอียดไม่น้อยกว่า 1,280 x 720 pixel หรือ 720p
- 2.7 มีช่องเชื่อมต่อ (Interface) แบบ USB 2.0 หรือดีกว่า ไม่น้อยกว่า 3 ช่อง

(นางสาวณิศาณันท์ ตรีคุณพันธ์) ประธานกรรมการ (นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิ้ง) กรรมการ

(นายชวณัน กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายชนิดพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2568
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์

หน้า 36/36

รหัสครุภัณฑ์ :

ชื่อโครงการ : ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน

- 2.8 มีช่องเชื่อมต่อแบบ HDMI หรือ VGA จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ช่อง
- 2.9 มีช่องเชื่อมต่อระบบเครือข่าย (Network Interface) แบบ 10/100/1000 Base-T หรือดีกว่า แบบติดตั้งภายใน (Internal) หรือภายนอก (External) จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ช่อง
- 2.10 สามารถใช้งานได้ไม่น้อยกว่า Wi-Fi (IEEE 802.11 ax) และ Bluetooth
- 2.11 ชุดโปรแกรมระบบปฏิบัติการ Windows 11 สำหรับเครื่องคอมพิวเตอร์แบบสิทธิการใช้งานประเภทติดตั้งมาจากโรงงาน (OEM) ที่มีลิขสิทธิ์ถูกต้องตามกฎหมาย

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีการรับประกันเครื่องคอมพิวเตอร์จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ ไม่น้อยกว่า 3 ปี พร้อมรับประกันอุปกรณ์ทุกชิ้นส่วน และให้บริการแบบ Onsite Service

(นางสาวณิลรต์มี ตระกูลพันันท์) ประธานกรรมการ

(นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น) กรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนิก) กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์) กรรมการ

(นายนิตพล จารพิมพ์) กรรมการและเลขานุการ

ร่างขอบเขตของงาน (Term Of Reference : TOR)
ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๑ ชุด (๒๙ รายการ)
แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

๑. ความเป็นมา

ด้วยแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ฝ่ายวิชาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ ได้เปิดการเรียนการสอน มาตั้งแต่ ปี พ.ศ. ๒๕๐๘ สมัยเป็นโรงเรียนในโครงการปรับปรุงขององค์การยูนิเซฟ ตลอดจนถึง ปี พ.ศ. ๒๕๑๙ ได้ยกฐานะจากโรงเรียน มาเป็น “วิทยาลัย” โดยรวมกับโรงเรียนการช่างสุรินทร์ เป็น “วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์” จนถึงปัจจุบัน ซึ่งมีการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรกระทรวงศึกษาธิการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ระบบเทียบโอนประสบการณ์ และระบบทวิภาคี แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จึงเน้นและตระหนักในการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนให้มีประสิทธิภาพ เพื่อพัฒนาตนเองให้ประกอบอาชีพและต่อยอดในการเรียนการสอนนี้ได้ ดังนั้นปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ ได้รับจัดสรร งบลงทุน ค่าครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๑ ชุด โครงการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ กิจกรรมพัฒนาการเรียนการสอน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) งบประมาณ ๒,๐๐๐,๐๐๐.-บาท (สองล้านบาทถ้วน) แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จึงมีความจำเป็นต้องจัดซื้อชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๒๘ รายการ เพื่อเป็นอุปกรณ์และมีครุภัณฑ์ที่ทันสมัย ในการที่จะช่วยเสริมสร้างประสิทธิภาพ และได้ลงมือปฏิบัติจริง ช่วยเพิ่มขีดความสามารถให้กับผู้เรียน ทั้งรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารเฉพาะโรค ซึ่งเป็นหลักสูตรเฉพาะทางที่มีกลุ่มเป้าหมายของผู้เรียนอย่างชัดเจน ชุดครุภัณฑ์ที่ได้รับการจัดสรรนี้ จึงมีความสำคัญและจำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอนกับผู้เรียนเป็นอย่างยิ่ง

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อจัดเป็นห้องปฏิบัติการครัวร้อน ที่ทันสมัย และมีประสิทธิภาพ
๒. เพื่อให้มีห้องปฏิบัติการอาหารสำหรับเป็นศูนย์ฝึกและอบรมระยะสั้นเฉพาะทาง
๓. เพื่อพัฒนาศักยภาพด้านการปฏิบัติอาหารให้แก่นักเรียน นักศึกษา

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

- ๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพให้ขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคา

อิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

/๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์...

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่วิทยาลัยอาชีวศึกษา
สุรินทร์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอ
ได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯจะต้องมีการ
กำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่า
ผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค่านั้นต้องใช้
ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย
จะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่น
ข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ
ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนาม
กิจการร่วมค้า

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์(Electronic
Government Procurement: e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ

ชุดปฏิบัติการอาหารครัวร้อน จำนวน ๑ ชุด (๒๙ รายการ) ดังนี้

๑. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลส ทรงยืน ๔ ประตู	จำนวน ๑ ชุด
๒. ตู้แช่เย็นเครื่องต้ม ๓ ประตู	จำนวน ๑ ชุด
๓. โต๊ะสแตนเลส	จำนวน ๔ ตัว
๔. ชั้นวางของสแตนเลส ๔ ชั้น	จำนวน ๒ ชุด
๕. ตู้เคาน์เตอร์เก็บของสแตนเลส	จำนวน ๔ ชุด
๖. ชุดเตาไทย ๒ หัว	จำนวน ๔ ชุด
๗. เชียงพลาสติก พร้อมชั้นวางเชียง ๖ ช่อง	จำนวน ๖ ชุด
๘. ชุดมีดสแตนเลสสตีลพร้อมบล็อกมีดไม้	จำนวน ๖ ชุด
๙. กระทะทองเหลือง	จำนวน ๖ ชุด
๑๐.ชุดอุปกรณ์ ชั่ง ตวง	จำนวน ๑๒ ชุด
๑๑.ชุดอุปกรณ์ประกอบอาหาร และขนม	จำนวน ๑๒ ชุด
๑๒.ชุดถาดสแตนเลส พร้อมตะแกรง	จำนวน ๑๒ ชุด
๑๓.ชุดล้างถึง อลูมิเนียม	จำนวน ๑๒ ชุด

/๑๔.ชุดหม้อสแตนเลส...

๑๔. ชุดหม้อสแตนเลส	จำนวน	๑๒	ชุด
๑๕. ชุดอ่างผสมสแตนเลส	จำนวน	๑๒	ชุด
๑๖. เครื่องดูดควันแบบกระโจม	จำนวน	๔	ชุด
๑๗. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว	จำนวน	๑	ระบบ
๑๘. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว	จำนวน	๑	ระบบ
๑๙. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า ๓๖,๐๐๐ BTU	จำนวน	๓	ชุด
๒๐. ชุดจอภาพระบบสัมผัส พร้อม Wall Mount ขนาดไม่น้อยกว่า ๘๖ นิ้ว	จำนวน	๑	ชุด
๒๑. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน	จำนวน	๑	เครื่อง
๒๒. ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย	จำนวน	๒	ระบบ
๒๓. ชุดเครื่องกรองน้ำสแตนเลส ๓ ท่อ ๖ นิ้ว	จำนวน	๑	ชุด
๒๔. อุปกรณ์กระจายสัญญาณไร้สาย (Access Point) แบบที่ ๒	จำนวน	๑	ตัว
๒๕. ป้ายโฆษณาดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า ๔๐ นิ้ว	จำนวน	๑	ชุด
๒๖. กล้อง GoPro ขาตั้งกล้อง พร้อมอุปกรณ์ติดตั้ง	จำนวน	๒	ชุด
๒๗. ชุดตู้ซิงค์เคาน์เตอร์ล้างจานสแตนเลส ๑ หลุม มีที่พักน้ำ	จำนวน	๔	ชุด
๒๘. เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กสำหรับงานประมวลผล	จำนวน	๑	เครื่อง
๒๙. ติดตั้งระบบครุภัณฑ์ตามที่กำหนดในคุณลักษณะทุกรายการ และระบบควบคุมไฟฟ้าภายในห้อง ให้เรียบร้อย			

มีรายละเอียดดังนี้

๑. ตู้แช่สแตนเลส ทรงยืน ๔ ประตู

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นตู้แช่แข็งสแตนเลสทรงยืน ๔ ประตู เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ หรืออาหารแช่แข็ง

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

๒.๑ ตู้แช่แข็งสแตนเลส ทรงยืน ๔ ประตู

๒.๒ ขนาด ๑๓๒๐x๗๕๐x๒๐๐๐ mm.

๒.๓ บานเปิดสแตนเลสทึบ ๔ บาน (บานสวิง)

๒.๔ ภายในติดตั้งตะแกรง ทั้งหมด ๘ ชั้น ปรับระดับได้ วางสินค้าได้ทั้งหมด ๘ ชั้น

๒.๕ ไฟส่องสว่างชนิด LED สีขาว Daylight

๒.๖ ให้ความเย็นระบบ No Frost อุณหภูมิช่วง ๑๕ ถึง -๒๐ องศาเซลเซียส ควบคุมด้วย Digital Controller

๒.๗ กระแสไฟ ๒๒๐V, ๕๐Hz

๒.๘ ล้อไนลอน สูง ๑๕๐ mm. จำนวน ๔ ล้อ พร้อมระบบระบายน้ำในตัว

๓. รายละเอียดอื่นๆ

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

๓.๒ มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๒. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่ม ๓ ประตู

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นตู้แช่เครื่องดื่ม ๓ ประตู เหมาะสำหรับแช่ผัก ผลไม้ เครื่องดื่ม และนม

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

๒.๑ ขนาดภายนอก (กว้าง x ลึก x สูง) : ๑๘๐ x ๗๑.๕ x ๒๐๕ เซนติเมตร

๒.๒ ขนาดภายใน (กว้าง x ลึก x สูง) : ๑๗๒ x ๕๕.๖ x ๑๕๓.๒ เซนติเมตร

/๒.๓ กระจกสู่ฎณฎกาศ...

- ๒.๓ กระจกสุญญากาศ ๒ ชั้น (Low-E)
- ๒.๔ ชั้นวางสินค้า ๑๕ ชั้นวาง ปรับระดับได้
- ๒.๕ วัสดุติดภายนอก และภายใน Galvanized Steel
- ๒.๖ ฉนวนป้องกันความร้อน Cyclopentane
- ๒.๗ ระบบควบคุมความเย็น Thermostat
- ๒.๘ ระบบกระจายความเย็น พัดลมกระจายความเย็น ๒ ตัว
- ๒.๙ ขนาดคอมเพรสเซอร์ ๕/๘ แรงม้า (๑ ตัว) คอมเพรสเซอร์อยู่ด้านบน
- ๒.๑๐ การใช้กระแสไฟฟ้า ๒๒๐-๒๔๐ V, ๕๐ Hz. (๓.๓๙ A.)
- ๒.๑๑ อุณหภูมิความเย็น +๒ ถึง +๑๐ องศาเซลเซียส
- ๒.๑๒ น้ำยาทำความเย็น R-๑๓๔a (Non CFC)
- ๒.๑๓ ระบบทำความเย็น แบบไม่มีน้ำแข็งเกาะ No Frost
- ๒.๑๔ มีหลอดไฟให้แสงสว่าง
- ๒.๑๕ น้ำหนักสุทธิ ๒๔๕ กิโลกรัม

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่ พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด
- ๓.๒ มีการรับประกันคุณภาพและคอมเพรสเซอร์ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๓. โต๊ะสแตนเลส

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นโต๊ะสแตนเลส สำหรับประกอบอาหาร

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ โต๊ะขนาด ยาว ๒๓๐ x กว้าง ๑๐๘ x สูง ๘๕ ซม.
- ๒.๒ หน้าโต๊ะ สแตนเลส ๓๐๔ หนา ๑.๒ มม.
- ๒.๓ มีกระดุมรับได้ รอบโต๊ะ และ กลาง โต๊ะ
- ๒.๔ ขาต่อกลมสแตนเลส ๓๐๔ โต ๑-๑/๒ หนา ๑ มม.
- ๒.๕ คานค้ำ ต่อกลมสแตนเลส ๓๐๔ โต ๑" หนา ๑ มม.
- ๒.๖ สแตนเลส ๓๐๔ ทั้งหมด ไม่ขึ้นสนิม

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๔. ชั้นวางของสแตนเลส ๔ ชั้น

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นชั้นวางของสแตนเลส ๔ ชั้น สำหรับวางอุปกรณ์

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ ชั้นวางของ ทำด้วย แผ่นสแตนเลส เกรด ๓๐๔ หนา ๑.๒ มิล
- ๒.๒ ขาทำด้วย ท่อแป๊ปกลมสแตนเลส เกรด ๓๐๔ ขนาด ๑.๕ นิ้ว หนา ๑.๕ มิล
- ๒.๓ ขาปรับ ๖ ตัว
- ๒.๔ ขนาด ๕๐๐x๑๘๐๐x๑๕๐๐ มม.

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการจัดส่ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด
- ๓.๒ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๕. ตู้เคาน์เตอร์เก็บของสแตนเลส

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นตู้เคาน์เตอร์เก็บของสแตนเลส ประตูบานเปิด ๒ บาน ๓ ลื่นชัก

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ ผลิตจากวัสดุสแตนเลส เกรด ๓๐๔ ทั้งหมด ไม่มีเกรดอื่นผสม กันน้ำได้
- ๒.๒ ตู้สแตนเลสมีความหนาถึง ๑.๒ มม. แข็งแรง สามารถวางของหนักได้ กดไม่ยุบตัว
- ๒.๓ เสริมกระดุก เพิ่มความแข็งแรงทุกชั้น
- ๒.๔ วิธีการประกอบงาน ใช้การเชื่อมอาร์กอนเท่านั้น
- ๒.๕ ขาตู้ สแตนเลสเกรด ๓๐๔ ขนาด ๑ ๑/๒ นิ้ว หนา ๑.๒ มม.
- ๒.๖ มีขาปรับสแตนเลส ปรับระดับได้ ๑-๒ ซม. กรณีพื้นที่ต่างระดับ
- ๒.๗ ขัดผิวสแตนเลส แบบ Hair line
- ๒.๘ ปีกหลังกันการกระเด็น สูง ๑๕ เซนติเมตร
- ๒.๙ มีชั้นวางของ ๒ ชั้น
- ๒.๑๐ ประตูสแตนเลสบานเปิด ปิด ๒ บาน
- ๒.๑๑ มีลิ้นชักสแตนเลส ๓ ชั้น
- ๒.๑๒ ขนาดกว้าง x ยาว x สูง ๗๐x๑๕๐x๘๕ เซนติเมตร

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องติดตั้ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด
- ๓.๒ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๖. ชุดเตาไทย ๒ หัว

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นชุดเตาไทย ๒ หัว สแตนเลสทั้งตัว

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ เตาแก๊สชนิดแรงไฟแรง เป็นเตาแก๊สแรงดันสูง KB๕ ระบบภายในเชื่อมต่อด้วยท่อ เหมาะสำหรับใช้เป็นเตาแก๊สร้านอาหาร ภัตตาคาร
- ๒.๒ หัวเตาเหล็กหล่อ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑๒.๕ เซนติเมตร
- ๒.๓ วาล์วเปิด-ปิด แบบบอลวาล์ว ใช้งานแบบโยกเปิด-ปิด แข็งแรง ทนทาน พร้อมวาล์วไฟล่อ
- ๒.๔ โครงสร้างโต๊ะ ผลิตจากสแตนเลส
- ๒.๕ ขาตั้งหม้อทำจากเหล็กหล่อ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒๗.๒ เซนติเมตร รองรับภาชนะที่ก้นลึก
- ๒.๖ ขารองภาชนะทำจากเหล็กหล่อ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒๘.๕ เซนติเมตร
- ๒.๗ ถาดรองเศษอาหารใต้หัวเตาแก๊ส สามารถถอดทำความสะอาดได้
- ๒.๘ ด้านหลังเตาเตา มีรางน้ำท่อน้ำทิ้ง พร้อมตะแกรงสำหรับนำเศษอาหารที่ตกค้างทิ้ง
- ๒.๙ ขนาดเตา (กว้าง x ยาว x สูง) ๑๒๕ x ๗๘ x ๙๕.๕ เซนติเมตร
- ๒.๑๐ ความสูงจากพื้น-หน้าเตา ๘๐ เซนติเมตร

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องติดตั้ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด
- ๓.๒ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๗. เชียงพลาสติก พร้อมชั้นวางเชียง ๖ ช่อง

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นเชียงพลาสติก ๖ สี พร้อมชั้นวางเชียงสแตนเลส ๖ ช่อง

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ เชียงพลาสติก ๖ สี คือ ขาว / แดง / เขียว / เหลือง / ฟ้า / น้ำตาล
- ๒.๒ ขนาด ๓๐x๔๕x๑.๕ ซม.
- ๒.๓ น้ำหนักแผ่นละ ๒ กก.
- ๒.๔ ผลิตจากวัตถุดิบ พลาสติก เกรด A LDPE Food Grade
- ๒.๕ แข็งแรงทนทาน ไม่บิดงอ
- ๒.๖ ทนความร้อนได้ ๙๕ องศาเซลเซียส
- ๒.๗ สามารถเข้าเครื่องล้างจานได้
- ๒.๘ ชั้นวางเชียงสแตนเลส ๖ ช่อง ขนาดหน้ากว้าง ๒๗ ซม. ยาว ๓๓ ซม. ความสูง ๒๖.๕ ซม.
- ๒.๙ ขนาดช่องวางเชียง ๓ ซม. ทำจากสแตนเลส แข็งแรง ทนทาน
- ๒.๑๐ สามารถใส่เชียงได้ ๖ แผ่น โดยใส่เชียงที่มีความหนาได้ถึง ๑ นิ้ว

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๘. ชุดมิดสแตนเลสสตีลพร้อมบล็อกมิดไม้

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นชุดมิดสแตนเลสสตีล มี ๖ ชั้น สีเงิน ดำสีกดำ พร้อมบล็อกมิดไม้

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ มิดแพรงปักผักผลไม้ ขนาดความยาวของใบมิด : ๑๐๐ มม.
- ๒.๒ มิดเอนกประสงค์ ขนาดความยาวของใบมิด : ๑๓๐ มม.
- ๒.๓ มิดสไลด์ ขนาดความยาวของใบมิด : ๑๖๐ มม.
- ๒.๔ มิดเซฟ ขนาดความยาวของใบมิด : ๒๐๐ มม.
- ๒.๕ มิดหันขนมปัง ขนาดความยาวของใบมิด : ๒๐๐ มม.
- ๒.๖ ที่ลับมีด

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๙. กระทะทองเหลือง

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นกระทะทองเหลือง ใช้ประกอบอาหาร ทั้ง คาว และหวาน

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ ทำจากทองเหลืองแท้
- ๒.๒ ปลอดภัยในการประกอบอาหารหรือทำขนมไทย
- ๒.๓ ใช้ได้กับเตาแก๊ส

๒.๔ แข็งแรงทนทาน

๒.๕ กระทะทองเหลือง เบอร์ ๑๔ จำนวน ๖ ใบ

๒.๕.๑ เส้นผ่านศูนย์กลาง ๒๙.๕ เซนติเมตร

๒.๕.๒ ความลึก ๑๐.๙ เซนติเมตร

๒.๕.๓ ความหนา ๑.๐ มิลลิเมตร

๒.๕.๔ น้ำหนัก ๑.๑ กิโลกรัม

๒.๖ กระทะทองเหลือง เบอร์ ๑๕ จำนวน ๖ ใบ

๒.๖.๑ เส้นผ่านศูนย์กลาง ๓๒ เซนติเมตร

๒.๖.๒ ความลึก ๑๑.๕ เซนติเมตร

๒.๖.๓ ความหนา ๑.๐ มิลลิเมตร

๒.๖.๔ น้ำหนัก ๑.๒ กิโลกรัม

๓. รายละเอียดอื่นๆ

๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๑๐. ชุดอุปกรณ์ ชั่ง ตวง

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นอุปกรณ์ ชั่ง ตวง ในการประกอบอาหาร และขนม

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

๒.๑ ตาชั่งดิจิตอล แบบตั้งโต๊ะ

๒.๑.๑ ชั่งได้สูงสุด ๕๐๐๐ กรัม (๕ กิโลกรัม) ค่าละเอียด ๕ กรัม

๒.๑.๒ งานซึ่งเป็นสแตนเลส ขนาด ๑๗๙ x ๑๗๙ มิลลิเมตร

๒.๑.๓ หน้าจอแสดงผลเป็นตัวเลข LCD สีดำ (LCD Display)

๒.๑.๔ ชั่งได้ ๑ หน่วย คือ กรัม (g)

๒.๑.๕ มีปุ่มหักค่าน้ำหนักภาชนะ (TARE)

๒.๑.๖ มีฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติ (Auto Power OFF Function)

๒.๑.๗ ใช้หม้อแปลง AC Adapter หรือ ถ่าน AA จำนวน ๔ ก้อน

๒.๒ ข้อนตวงสแตนเลส

๒.๒.๑ ขนาด ๑ ข้อนโต๊ะ หรือ ๑๕ cc หรือ ๑๕ ml

๒.๒.๒ ขนาด ๑ ข้อนชา หรือ ๕ cc หรือ ๕ ml

๒.๒.๓ ขนาด ๑/๒ ข้อนชา หรือ ๒.๕ cc หรือ ๒.๕ ml

๒.๒.๔ ขนาด ๑/๔ ข้อนชา หรือ ๑.๒๕ cc หรือ ๑.๒๕ ml

๒.๒.๕ ขนาด ๑/๘ ข้อนชา หรือ ๐.๓๑๒ cc หรือ ๐.๓๑๒ ml

๒.๒.๖ มีหน่วยเลือกใช้งาน ๒ แบบ หน่วยวัดข้อนตวง และ หน่วยวัดมิลลิลิตร

๒.๒.๗ ทำจากสแตนเลสหนา คุณภาพดี สวยงามปลอดภัยไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดได้ง่าย

๒.๒.๘ สามารถถอดแยกแต่ละชิ้นออกจากกันได้เพื่อสะดวกในการใช้งาน

๒.๒.๙ ส่วนของก้านจับยาวประมาณ ๕-๖ ซม.

๒.๒.๑๐ ใช้ตวงส่วนผสม สำหรับทำขนมและอาหาร

๒.๒.๑๑ น้ำหนัก ๖๕ กรัม

๓. รายละเอียดอื่นๆ

๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๑๑. ชุดอุปกรณ์ประกอบอาหาร และขนม

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบอาหาร และขนม

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

๒.๑ พายไม้สัก ขนาด ยาว ๓๐ ซม. กว้าง ๕ ซม

๒.๒ พายซิลิโคน ทนความร้อน ขนาด ๒๖ ซม

๒.๓ กระบวยสแตนเลส ด้ามไม้สัก トラμάลาย ขนาด ๔ นิ้ว

๒.๔ ทัพพีเล็ก トラหัวม้าลาย ขนาด กว้าง ๗ ซม. ยาว ๒๙ ซม.

๒.๕ กระชอนกรอง แบบด้ามยาว สแตนเลส เส้นผ่านศูนย์กลาง ๑๕ เซนติเมตร

๒.๖ ทองเหลือง กรวยโรยฝอยทอง ขนาดกลาง ๘.๕ x ๘.๕ x ๑๐ ซม.

๓. รายละเอียดอื่นๆ

๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๑๒. ชุดถาดสแตนเลส พร้อมตะแกรง

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นชุดถาดสแตนเลส พร้อมตะแกรง

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

๒.๑ ถาดพร้อมตะแกรงสแตนเลส เล็ก ๓๖ x ๒๗ เซนติเมตร

๒.๒ ถาดพร้อมตะแกรงสแตนเลส กลาง ๔๐ x ๓๐ เซนติเมตร

๓. รายละเอียดอื่นๆ

๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๑๓. ชุดลึงถึง อลูมิเนียม

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นลึงถึง อลูมิเนียม

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

๒.๑ ลึงถึง อลูมิเนียม

๒.๒ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๓๔ เซนติเมตร

๒.๓ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๓๖ เซนติเมตร

๒.๔ แต่ละชุด มีจำนวน ๔ ชิ้น

๓. รายละเอียดอื่นๆ

๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๑๔. ชุดหม้อสแตนเลส

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นชุดหม้อสแตนเลส ขนาด ๑๘,๒๐,๒๒,๒๔ ซม. หน้า ๓ ชั้น

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ หม้อสแตนเลสอย่างดี ขัดเงา สวยงาม นำใช้ ผลิตจากสแตนเลสเกรดคุณภาพ SUS ๓๐๔ ทำความสะอาดง่าย แข็งแรงทนทาน มาตรฐาน Food Grade ไม่เป็นสนิม
- ๒.๒ คุณสมบัติการกระจายความร้อนได้ทั่วถึงและสม่ำเสมอ
- ๒.๓ เหมาะสำหรับทำอาหาร ต้ม แกง อาหาร หรือประกอบอาหารตามความเหมาะสม
- ๒.๔ น้ำหนักพอเหมาะมือ ถือได้กระชับมือ
- ๒.๕ ปลอดภัยไร้สารปนเปื้อน
- ๒.๖ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๑๘ ซม. สูง ๑๑ ซม. ความจุ ๒.๕ ลิตร
- ๒.๗ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๒๐ ซม. สูง ๑๒ ซม. ความจุ ๓.๕ ลิตร
- ๒.๘ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๒๒ ซม. สูง ๑๔ ซม. ความจุ ๔.๕ ลิตร
- ๒.๙ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๒๔ ซม. สูง ๑๕.๕ ซม. ความจุ ๖.๒ ลิตร

๓. รายละเอียดอื่นๆ

๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๑๕. ชุดอ่างผสมสแตนเลส

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นชุดอ่างผสมสแตนเลส ใช้ประกอบอาหาร และขนม

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑๕ ซม. สูง ๖.๕ ซม. ความจุ ๐.๗ ลิตร
- ๒.๒ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑๘ ซม. สูง ๗.๕ ซม. ความจุ ๑.๒ ลิตร
- ๒.๓ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒๗ ซม. สูง ๑๑ ซม. ความจุ ๔.๒ ลิตร
- ๒.๔ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๓๐ ซม. สูง ๑๒ ซม. ความจุ ๕.๘ ลิตร
- ๒.๕ ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพดี SUS๓๐๔ มาตรฐาน Food Grade
- ๒.๖ ทนต่อความร้อนได้สูง ปลอดภัยไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร
- ๒.๗ ปลอดภัยไร้สารปนเปื้อน

๓. รายละเอียดอื่นๆ

๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๑๖. เครื่องดูดควันแบบกระโจม

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นเครื่องดูดควันแบบกระโจม American Style ใช้สำหรับดูดควันในการประกอบอาหาร โดยมีการควบคุมการทำงานด้วยอิเล็กทรอนิกส์หรือระบบสัมผัส

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ เครื่องดูดควันมีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เซนติเมตร โครงสร้างสแตนเลสง่ายต่อการดูแลรักษา
- ๒.๒ มีฟิลเตอร์สแตนเลส ๔ ชั้น ช่วยกรองไขมันจากควัน

- ๒.๓ แผงควบคุมเป็นระบบสวิตซ์อัตโนมัติ
- ๒.๔ ควบคุมการทำงานง่ายด้วยระบบดิจิทัล พร้อมทั้งตั้งเวลาปิดเครื่องได้
- ๒.๕ มีหน้าจอ LED แสดงผล และแสดงเวลาปัจจุบัน
- ๒.๖ มีมอเตอร์ดูดอากาศไม่น้อยกว่า ๑ ตัว ให้แรงดูดไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐ ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
- ๒.๗ สามารถปรับระดับแรงดูดควันได้ไม่น้อยกว่า ๓ ระดับ
- ๒.๘ มีหลอดไฟส่องแสงสว่างไม่น้อยกว่า ๒ ดวง หรือดีกว่า

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าและติดตั้งแบบเจาะช่องระบายอากาศออกนอกอาคาร พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- ๓.๒ มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๑๗. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ ผู้ชุดติดตั้งระบบแก๊สแบบ ๔ ถึง

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ จัดให้มีถังแก๊สขนาด ๔๘ กิโลกรัม จำนวน ๔ ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่เหมาะสมภายนอกอาคารมีรั้วโปร่งกันรอบบริเวณ ทำด้วยโลหะแข็งแรงถึงแก๊สเหนียวพิเศษที่ทนทาน และมีช่องว่างสำหรับสามารถล้างมือเข้าไปปิดวาล์วควบคุมได้หากในกรณีฉุกเฉิน พร้อมกุญแจล็อก
- ๒.๒ จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊ส ชนิดไม่มีตะเข็บทนแรงดัน ใช้สำหรับแก๊สโดยเฉพาะจากถังแก๊สเข้าสู่ห้องครัวในบริเวณที่ฝังพื้นต้องใช้ท่อสแตนเลสสตีล
- ๒.๓ ท่อ Main ต้องมี Safety relief value ทั้ง ๒ ด้าน
- ๒.๔ ชุด Regulator จะต้องมีความ capacity เพียงพอจะต้องเป็นชุด Double (คู่) และมีวาล์วควบคุมทั้งสองด้าน
- ๒.๕ มีระบบป้องกันเตือนแก๊สรั่ว และได้มีการรับรองมาตรฐานจากธุรกิจพลังงาน
- ๒.๖ มีชุด control ระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดปิด-เปิดแก๊สอัตโนมัติ (solenoid valve)
- ๒.๗ Valve ที่ใช้ชุด station หรือภายในจะต้องเป็น valve สำหรับ LPG โดยเฉพาะ
- ๒.๘ Valve ชุด pigtail จะต้องเป็น check valve เท่านั้น
- ๒.๙ มีระบบวาล์วฉุกเฉินภายในห้องครัว ในเวลาเกิดเหตุฉุกเฉินสามารถทำการปิดระบบได้ทั้งระบบ
- ๒.๑๐ จัดให้สายอ่อนเข้าเตาแก๊สใช้เป็นอุปกรณ์เชื่อมต่อระหว่างเครื่องปรับความดันก๊าซที่หัวถัง หรือต่อกับเครื่องใช้โดยใช้สาย พีวีซี ที่ใช้สำหรับก๊าซ LPG
- ๒.๑๑ จะต้องมีส่วน By pass สำหรับเมื่อเหตุชุดควบคุมอัตโนมัติเสีย
- ๒.๑๒ จะต้องมีส่วน Panel control ควบคุมระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่ว และชุดควบคุมอัตโนมัติ เทียบเท่าหรือดีกว่า

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งระบบ และออกแบบระบบทั้งหมด ต้องตรวจสอบระบบให้ปลอดภัยทั้งก่อนและหลังติดตั้ง
- ๓.๒ มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๑๘. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบน้ำประปาและน้ำเสียพร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์น้ำประปาในการปรุงอาหาร

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา ตามจุดแต่ละชนิด แต่ละขนาดของครุภัณฑ์
๒.๒ ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกรน้ำตามความเหมาะสมของการใช้งานตามขนาดของห้องปฏิบัติการ
๒.๓ ติดตั้งท่อน้ำทิ้งลงยังถังดักไขมันขนาดไม่น้อยกว่า ๔๐ ลิตร และเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัยฯ
๒.๔ ติดตั้งชุดควบคุม วาล์วน้ำ สำหรับห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้ควบคุมการปิด เปิดระบบน้ำประปา

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ ตำแหน่งการติดตั้งระบบน้ำประปาจะต้องเป็นไปตามตำแหน่งของครุภัณฑ์ที่ราชการกำหนด
๓.๒ การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก
๓.๓ มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๑๙. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า ๓๖,๐๐๐BTU

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นเครื่องปรับอากาศชนิดแยกส่วนแบบตั้งพื้นหรือแบบแขวน

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปจากโรงงาน
๒.๒ เครื่องปรับอากาศมีขนาดไม่น้อยกว่า ๓๖,๐๐๐ BTU
๒.๓ ใช้น้ำยาระบบ R๒๒ หรือ R-๓๒ หรือ R-๔๑๐a
๒.๔ ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ ๕
๒.๕ เครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.อ.ก.)
๒.๖ ระบบควบคุมการทำงานด้วยรีโมทชนิดมีสาย
๒.๗ เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุดทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจากโรงงานเดียวกัน
๒.๘ ชนิดคอมเพรสเซอร์เป็นชนิดโรตารี หรือดีกว่า
๒.๙ ใช้แรงดันไฟฟ้า ๒๒๐V, ๕๐Hz

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องทำการติดตั้งพร้อมใช้งาน
๓.๒ มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๒๐. ชุดจอภาพระบบสัมผัส พร้อม Wall Mount ขนาดไม่น้อยกว่า ๔๖ นิ้ว

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า ๔๖ นิ้ว โดยใช้ TFT module ร่วมกับ Backlight แบบ DLED ซึ่งมาพร้อม Ultra Fine Touch Technology (UFT)

/๒. รายละเอียดทางเทคนิค...

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ เป็นจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า ๘.๖ นิ้ว โดยใช้ TFT module ร่วมกับ Backlight แบบ DLED ซึ่งมาพร้อม Ultra Fine Touch Technology (UFT)
- ๒.๒ หน้าจอสามารถแสดงสีได้ ๑.๐๗ พันล้านสี (๑๐bit) หรือดีกว่า
- ๒.๓ จอรับภาพมีความละเอียด ๓๘๔๐ x ๒๑๖๐ ในแบบ Native (อัตราส่วนภาพ ๑๖:๙)
- ๒.๔ มีมุมมองของจอภาพ ๑๗๘ องศาในแนวนอน และ ๑๗๘ องศา ในแนวตั้ง หรือดีกว่า
- ๒.๕ อัตรา Contrast Ratio ไม่น้อยกว่า ๕๐๐๐: ๑(DCR) และ และความสว่างจอภาพไม่น้อยกว่า ๓๕๐ nits
- ๒.๖ ความเร็วในการตอบสนองของหน้าจอ ๘Mr หรือดีกว่า
- ๒.๗ LED backlight มีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า ๓๐,๐๐๐ ชั่วโมงหรือดีกว่า
- ๒.๘ หน้าจอเป็นแบบ Anti-Glare เพื่อลดแสงสะท้อน และกันรอยขีดข่วนได้ระดับ ๗H หรือดีกว่า
- ๒.๙ ใช้เทคโนโลยีระบบสัมผัสแบบ Infrared โดยรองรับการสัมผัสหน้าจอพร้อมกันสูงสุด ๒๐ จุด หรือดีกว่า โดยต้องเป็นจอที่ติดตั้งระบบสัมผัสมาจากโรงงาน เพื่อความสมบูรณ์ในการใช้งาน ไม่ใช่จอที่มาติดตั้งระบบสัมผัสภายหลัง
- ๒.๑๐ สามารถใช้งานด้วยนิ้วมือหรือปากกาสัมผัสช่วยในการเขียนได้
- ๒.๑๑ มีหน่วยประมวลผลติดตั้งภายในแบบ ARM Cortex-A๗๓*๒ + Cortex-A๕๓*๒ ๑.๕Hz, Ram ๓GB DDR๔ พร้อมระบบปฏิบัติการระบบ Android version ๘ หรือใหม่กว่า และพื้นที่เก็บข้อมูล ๓๒GB หรือดีกว่า เพื่อใช้ในการแสดงไฟล์รูปภาพ, วิดีโอ และเอกสาร แพร่หน้าจอจากโทรศัพท์มือถือขึ้นที่หน้าจอ ได้โดยไม่ต้องเชื่อมต่อกับคอมพิวเตอร์
- ๒.๑๒ มีช่องรับสัญญาณเข้า (Input) ไม่น้อยกว่าดังนี้ Analog in (VGA ๑๕pin) x๑, HDMI ๒.๐ x๓, USB type A ๒.๐ X๓, USB type A ๓.๐ x๔, RS๒๓๒ x๑, RJ๔๕(GigaLAN) x๑,USB type B x๒,
- ๒.๑๓ มีช่องส่งสัญญาณออก (Output) ไม่น้อยกว่าดังนี้ Audio out x๑, SPDIF x๑
- ๒.๑๔ มีช่องรับสัญญาณเข้าแบบ USB type A อยู่ที่ด้านหน้าของจอภาพเพื่ออำนวยความสะดวกการใช้งาน
- ๒.๑๕ มีเทคโนโลยีถนอมสายตาของผู้ใช้งาน
- ๒.๑๖ มีลำโพง Stereo Sound ในตัวขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐W x ๒ + ๑๕W x๑
- ๒.๑๗ ผลิตภัณฑ์ต้องมีsoftware ภายใต้ชื่อเดียวกันสำหรับใช้เขียน โดยสามารถเขียนได้บนไฟล์รูปภาพ และเอกสารและสามารถบันทึกหน้าจอเป็นไฟล์วิดีโอได้
- ๒.๑๘ ต้องเชื่อมต่อเครื่องคอมพิวเตอร์ โน้ตบุ๊ก แท็บเล็ต และอุปกรณ์มือถือที่ทำงานระบบปฏิบัติการต่างๆ ทั้ง Windows, IOS และ Android ได้
- ๒.๑๙ มีอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกับจอภาพเป็นปากกาที่ไม่ต้องใช้แบตเตอรี่ อย่างน้อย ๒ ด้าม โดยปากกามีหัวให้เลือกใช้งานได้ ๒ ขนาดในด้ามเดียว เพื่อใช้สำหรับเขียนได้ ๒ขนาดเส้นและ ๒ สีที่ต่างกัน

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อย
- ๓.๒ มีขาตั้งชนิดมีล้อเพื่อความแข็งแรงและสวยงาม

๒๑. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นชุดเครื่องเสียงขยายเสียงแบบพกพา ติดตั้งล้อลากและมีคันจับง่ายสำหรับเคลื่อนย้าย

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

๒.๑ มีไมค์ลอยแบบมือถือจำนวน ๑ ตัว โดยใช้ย่านความถี่ VHF หรือดีกว่า

๒.๒ มีกำลังขับไม่น้อยกว่า ๑๐๐W หรือดีกว่า

๒.๓ สามารถตอบสนองความถี่ได้ตั้งแต่ ๕๐Hz - ๒๐KHz หรือดีกว่า

๒.๔ มีช่อง Input แบบ USB หรือดีกว่า

๒.๕ มีช่อง Input ไมค์สายไม่น้อยกว่า ๑ ช่อง

๒.๖ มีลำโพงพร้อมแบตเตอรี่ในตัว

๓. รายละเอียดอื่นๆ

๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๒๒. ชุดป้องกันการเกิดอัคคีภัย

๑. รายละเอียดทั่วไป

๑.๑ เป็นอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัย

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

๒.๑ ถังดับเพลิง (ถังเขียว)

๒.๑.๑ ตัวถังดับเพลิงน้ำยาเป็นก๊าซเหลวระเหย ที่ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น ไม่กัดกร่อน ไม่ติดไฟ ไม่เป็นสื่อในการนำไฟฟ้า และไม่ทิ้งคราบสกปรกหลังการฉีด

๒.๑.๒ เป็นองค์ประกอบหลักของเพลิงไฟใน CLASS C

ตัวถังดับเพลิงทำด้วยวัสดุที่มีความเหมาะสม สามารถทนความดันได้ตามมาตรฐาน

๒.๑.๓ ตัวถังดับเพลิงมีขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒๐ นิ้ว

๒.๑.๔ ตัวถังดับเพลิงมีขนาดความหนาของตัวถัง ไม่น้อยกว่า ๐.๖ มิลลิเมตร

๒.๑.๕ มีเกจวัดระดับแรงดัน เพื่อแสดงสถานะปกติของถังดับเพลิง

๒.๑.๖ ข้อต่อ หัวฉีด และอุปกรณ์ ทำจากเหล็กไม่เป็นสนิม (Stainless steel) หรือวัสดุที่ทนทานต่อการกัดกร่อน

๒.๑.๗ สายฉีดและอุปกรณ์ของสายฉีด ทำด้วยวัสดุที่ทนทาน แข็งแรง โดยมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางภายใน ไม่ต่ำกว่า ๙.๕ มิลลิเมตร

๒.๑.๘ หูหิ้ว ที่แขวนและอุปกรณ์ประกอบการติดตั้ง มีความแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของถังดับเพลิงได้เป็นอย่างดี

๒.๑.๙ ถังดับเพลิงมีแรงดันใช้งานปกติ อยู่ในช่วง ๘๐๐ ถึง ๑,๒๐๐ Psi

๒.๑.๑๐ ถังดับเพลิง (ถังเขียว) ขนาด ๑๕ ปอนด์ พร้อมตู้เก็บถังดับเพลิงแบบเก็บถังเดียว ผลิตจากเหล็กพับขึ้น รูปหนา ๐.๗ มม. แข็งแรง ทนทาน พ่นสีอย่างดี มีช่องกระจกให้สามารถมองเห็นเครื่องดับเพลิงด้านในมาพร้อมกุญแจแบบกดแต่ง เปิด-ปิดง่าย ใช้สำหรับเก็บเครื่องดับเพลิงขนาด ๑๕ ปอนด์

๒.๑.๑๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑:๒๐๐๘ และมาตรฐาน มอก.๓๓๒-๒๕๓๗

๒.๑.๑๒ พร้อมติดตั้งตามตำแหน่งที่กำหนดของผู้ใช้

๒.๒ ถังดับเพลิง (ถังแดง)

๒.๒.๑ ตัวถังดับเพลิงน้ำยาเป็นเคมี ที่ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น ไม่กัดกร่อน ไม่ติดไฟ ไม่เป็นสื่อในการนำไฟฟ้า และไม่ทิ้งคราบสกปรกหลังการฉีด

/๒.๒.๒ ซึ่งเป็นองค์ประกอบ...

- ๒.๒.๒ เป็นองค์ประกอบหลักของเพลิงไฟใน CLASS B ตัวถังดับเพลิงทำด้วยวัสดุที่มีความเหมาะสมสามารถทนความดันได้ตามมาตรฐาน
- ๒.๒.๓ ตัวถังดับเพลิงมีขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒๐ นิ้ว
- ๒.๒.๔ ตัวถังดับเพลิงมีขนาดความหนาของตัวถัง ไม่น้อยกว่า ๐.๖ มิลลิเมตร
- ๒.๒.๕ มีเกจวัดระดับแรงดัน เพื่อแสดงสถานะปกติของถังดับเพลิง
- ๒.๒.๖ ข้อต่อ หัวฉีด และอุปกรณ์ ทำจากเหล็กไม่เป็นสนิม (Stainless steel) หรือวัสดุที่ทนทานต่อการกัดกร่อน
- ๒.๒.๗ สายฉีดและอุปกรณ์ของสายฉีด ทำด้วยวัสดุที่ทนทาน แข็งแรง โดยมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางภายใน ไม่ต่ำกว่า ๙.๕ มิลลิเมตร
- ๒.๒.๘ หูหิ้ว ที่แขวนและอุปกรณ์ประกอบการติดตั้ง มีความแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของถังดับเพลิงได้เป็นอย่างดี
- ๒.๒.๙ ถังดับเพลิงมีแรงดันใช้งานปกติ อยู่ในช่วง ๘๐๐ ถึง ๑,๒๐๐ Psi
- ๒.๒.๑๐ ถังดับเพลิง (ถังแดง) ขนาด ๑๕ ปอนด์
- ๒.๑.๑๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑:๒๐๐๘ และมาตรฐาน มอก.๓๓๒-๒๕๓๗
- ๒.๑.๑๒ พร้อมติดตั้งตามตำแหน่งที่กำหนดของผู้ใช้

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๒๓. ชุดเครื่องกรองน้ำสแตนเลส ๓ ท่อ ๖ นิ้ว

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นเครื่องกรองน้ำสแตนเลส ๓ ท่อ ๖ นิ้ว Maktang รุ่น SUS๖-๓

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ เส้นผ่านศูนย์กลาง ขนาด ๖ นิ้ว x ความสูง ๘๐ ซม.
- ๒.๒ ท่อน้ำ เข้า – ออก ขนาด ๑/๒ นิ้ว
- ๒.๓ ไส้กรองสารกรองคาร์บอน (Activated Carbon)
- ๒.๔ ไส้กรองสารกรองเรซิน (Resin)
- ๒.๕ ไส้กรองเซรามิก (Ceramic)

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว
- ๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการติดตั้ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด

๒๔. อุปกรณ์กระจายสัญญาณไร้สาย (Access Point) แบบที่ ๒

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ สามารถใช้งานตามมาตรฐาน (IEEE ๘๐๒.๑๑b, g, n, ac) ได้เป็นอย่างดี
- ๑.๒ สามารถทำงานที่คลื่นความถี่ ๒.๔ GHz และ ๕ GHz ใน SSID เดียวกัน
- ๑.๓ สามารถเข้ารหัสข้อมูลตามมาตรฐาน WPA , WPA๒ และ WPA๓ ได้เป็นอย่างดี
- ๑.๔ มีช่องเชื่อมต่อระบบเครือข่าย (Network Interface) แบบ ๑๐/๑๐๐/๑๐๐๐ Base-T หรือดีกว่า จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ช่อง

/๑.๕ สามารถทำงานได้...

- ๑.๕ สามารถทำงานได้ตามมาตรฐาน IEEE ๘๐๒.๓af หรือ IEEE ๘๐๒.๓at (Power over Ethernet)
- ๑.๖ สามารถรับสัญญาณขาเข้าไม่น้อยกว่า ๓ ช่องสัญญาณ และส่งสัญญาณขาออกไม่น้อยกว่า ๓ ช่องสัญญาณ
- (๓x๓ MIMO) และสามารถทำงานแบบ Multiuser MIMO (MU-MIMO) ได้เป็นอย่างดี
- ๑.๗ รองรับการบริหารจัดการผ่านระบบควบคุมเครือข่ายไร้สาย (Wireless Controller)
- ๑.๘ สามารถบริหารจัดการอุปกรณ์ผ่านมาตรฐาน HTTP หรือ HTTPS หรือ SSH ได้เป็นอย่างดี

๒๕. ป้ายโฆษณาดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า ๔๐ นิ้ว

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นจอภาพแสดงผลประเภท LFD Monitor (Without TV Tuner) ขนาดของจอภาพไม่น้อยกว่า ๔๐ นิ้ว

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ ความละเอียดของการแสดงผล (Resolution) ไม่น้อยกว่า ๓๘๔๐x๒๑๖๐ จุด
- ๒.๒ รองรับการแสดงผลได้ทั้งแนวนอนและแนวตั้ง
- ๒.๓ รองรับการใช้อย่างน้อย ๒๔ ชั่วโมงต่อวัน
- ๒.๔ ความสว่างของจอภาพ (Brightness) ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ nit
- ๒.๕ อัตราความคมชัดของภาพ (Contrast Ratio) ๔๐๐๐:๑ (Static)
- ๒.๖ ช่องต่อสัญญาณเข้า PC Input : Display Port๑.๒ x ๑
- ๒.๗ ช่องต่อสัญญาณเข้า Video Input : HDMI๒.๐ x ๓
- ๒.๘ ช่องต่อสัญญาณเข้า USB Input : USB๒.๐ x ๒
- ๒.๙ มีช่องต่อสัญญาณ RS๒๓๒C(in/out) และ RJ๔๕
- ๒.๑๐ ลำโพง Built in แบบ สเตอริโอ มีกำลังขับไม่น้อยกว่า ๑๐Wx๒
- ๒.๑๑ มี Built-in media player ในตัว ๑.๖GHz Quad-Core CPU หรือดีกว่า มี Storage ๑๖ G
- ๒.๑๒ มีระบบปฏิบัติการในตัวเป็น Tizen OS
- ๒.๑๓ ตัวจอสามารถทนฝุ่นระดับ IP๕x Rating
- ๒.๑๔ จอภาพแสดงผลต้องสามารถทำงานได้ในช่วงอุณหภูมิ ๐ - ๔๐ องศาเซลเซียสเป็นอย่างดี
- ๒.๑๕ จอภาพแสดงผลต้องสามารถทำงานได้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ ๑๐ - ๘๐ เปอร์เซ็นต์เป็นอย่างดี
- ๒.๑๖ มีหนังสือรับรองศูนย์บริการดูแลระบบบริหารงานโดยเจ้าของผลิตภัณฑ์ เปิดบริการครอบคลุมประเทศไทย ไม่น้อยกว่า ๔๐ ศูนย์ โดยมีที่อยู่ระบุชัดเจน
- ๒.๑๗ มีเบอร์โทรศัพท์ตรงให้บริการรับแจ้งซ่อมเฉพาะสินค้างานโครงการโดยตรงไม่รวมกับลูกค้าทั่วไป (Service Call Center)
- ๒.๑๘ รับประกันจอภาพ ฟรีค่าแรงและอะไหล่อย่างน้อย ๑ ปี

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว
- ๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการติดตั้ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยกำหนด

๒๖. กล้อง GoPro และขาตั้งกล้อง พร้อมอุปกรณ์ติดตั้ง

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ กล้อง GoPro HERO ๑๓ Black

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

/๒.๑ เพิ่ม High Dynamic...

- ๒.๑ เพิ่ม High Dynamic Range (HDR)
- ๒.๒ ถ่ายวิดีโอความละเอียด ๕.๓K๖๐/๕๐, ๔K๑๒๐/๑๐๐, ๒.๗K๒๔๐/๒๐๐, ๑๐๘๐p๒๔๐/๒๐๐ สตรีมมิงไลฟ์ที่ความละเอียด ๑๐๘๐p
- ๒.๓ ถ่ายภาพนิ่งความละเอียด ๒๗ MP, SuperPhoto, HDR และ RAW พร้อมอัตราส่วนภาพ ๑๖:๙, ๙:๑๖, ๔:๓, ๘:๗
- ๒.๔ HyperView มองเห็นกว้างขึ้นสูงสุดถึง ๑๗๗ องศา
- ๒.๕ รองรับการใช้งานร่วมกับ HB-Series Lenses
- ๒.๖ แบตเตอรี่ Enduro ความจุ ๑๙๐๐mAh ช่วยให้คุณบันทึกวิดีโอได้นานต่อเนื่อง ๑.๕ ชม.ที่ความละเอียด ๕.๓K๓๐ และกว่า ๓ ชม.ที่ความละเอียด ๑๐๘๐p๓๐
- ๒.๗ ทนทาน น้ำหนักเบา พร้อมความสามารถในการกันน้ำได้ลึกถึง ๑๐ ม.
- ๒.๘ Timecode Sync สำหรับผู้ที่มีกล้อง GoPro HERO๑๓ Black มากกว่า ๑ เครื่อง สามารถ ซิงค์กล้อง ด้วย Timecode เดียวกัน
- ๒.๙ สามารถเชื่อมต่อกับไมโครโฟนและหูฟังแบบไร้สายผ่าน Bluetooth ช่วยให้คุณบันทึกเสียงหรือสั่งงาน ด้วยเสียงได้อย่างสะดวก รวดเร็ว
- ๒.๑๐ โหมด Easy Controls โดยสามารถสลับระหว่างการบันทึกภาพในแนวนอน (อัตราส่วนภาพ ๑๖:๙) แนวตั้ง (อัตราส่วนภาพ ๙:๑๖) หรือเพิ่มหน้าจอได้ด้วยการควบคุมผ่านหน้าจอเท่านั้น
- ๒.๑๑ ระบบ Quick Capture แบบใหม่ที่จะช่วยเพิ่มระยะเวลาการปิดเครื่อง ทำให้คุณบันทึกวิดีโอต่อได้ทันที โดยไม่ต้องเปิดเครื่องใหม่
- ๒.๑๒ แสดงสีสันทันทีมากกว่า ๑ พันล้านเฉดสี (๑๐-bit color) และ โหมด Night Effects ๓ โหมด (Star Trails, Light Painting, Vehicle Light Trails) ที่ช่วยให้คุณถ่ายภาพในตอนกลางคืนได้ สวยงามและมีสีสันยิ่งขึ้น
- ๒.๑๓ พร้อมสติ๊กเกอร์ GPS ที่สามารถซ้อนทับเป็นภาพกราฟิกเคลื่อนไหวในวิดีโอของคุณได้โดยอัตโนมัติ โดยใช้แอป Quik
- ๒.๑๔ In The Box : GoPro Hero ๑๓ Black x๑, แบตเตอรี่ x๑, ฐานยึดพร้อมแผ่นกาวติดพื้นผิวโค้ง x๑, สลักยึดกล้องและสกรูหัวแม่มือ x๑, สาย USB-C x๑
- ๒.๑๕ สาย HDMI เชื่อมต่อจากกล้อง ๒.๐ ๔K ๓D ยาว ๒ เมตร

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพศูนย์ไทย ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว
- ๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการติดตั้ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยฯ กำหนด

๒๗. ชุดตู้ซิงค์เคาน์เตอร์ล้างจานสแตนเลส ๑ หลุม มีที่พักน้ำ

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เป็นซิงค์เคาน์เตอร์ล้างจานสแตนเลส ๑ หลุม มีที่พักน้ำ

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ ตู้ ๒.๑ขนาดซิงค์ ๗๐x๑๑๐x๘๕ ซม.
- ๒.๒ ขนาดหลุมซิงค์ ๕๐x๕๐x๓๐ ซม.
- ๒.๓ สแตนเลสเกรด ๓๐๔ หนา ๑.๒ มม
- ๒.๔ ก๊อกสแตนเลส
- ๒.๕ สะดือสแตนเลส
- ๒.๖ บานประตูตู้ซิงค์ ประตูบานเปิด

/๓. รายละเอียดอื่นๆ...

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ มีการรับประกันคุณภาพ ไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว
- ๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการติดตั้ง พร้อมใช้งานตามที่วิทยาลัยฯ กำหนด

๒๘. เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กสำหรับงานประมวลผล

๑. รายละเอียดทั่วไป

- ๑.๑ เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กรุ่นที่เสนอต้องผ่านการรับรองมาตรฐานดังนี้
 - ๑.๑.๑ ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบคุณภาพ ISO ๙๐๐๑ และ ISO ๑๔๐๐๑ Series
 - ๑.๑.๒ ได้รับการรับรองมาตรฐานการแผ่กระจายของแม่เหล็กไฟฟ้าจากสถาบันได้รับการยอมรับจากนานาชาติ FCC หรือ CE
 - ๑.๑.๓ ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ UL หรือ EN ๑๗๐๕๐-๑ หรือ RoHS หรือ EN หรือ IEC ๖๓๐๐๐:๒๐๑๘
 - ๑.๑.๔ ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านการประหยัดพลังงาน Energy Star และ มาตรฐานด้านผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม EPEAT
- ๑.๒ บริษัทผู้ผลิตเครื่องคอมพิวเตอร์ที่เสนอจะต้องมีระบบ Online Support ที่ให้บริการ Download คู่มือ, Drive และ Bios ผ่านทางระบบ Internet โดยผู้เสนอราคาจะต้องแจ้ง URL ให้ทราบมาในเอกสารเสนอราคานี้ด้วย

๒. รายละเอียดทางเทคนิค

- ๒.๑ มีหน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ไม่น้อยกว่า ๖ แกนหลัก (๖ core) และ ๑๒ แกนเสมือน (๑๒ Thread) และมีเทคโนโลยีเพิ่มสัญญาณนาฬิกาได้ในกรณีที่ต้องใช้ความสามารถในการประมวลผลสูง (Turbo Boost หรือ Max Boost) โดยมีความเร็วสัญญาณนาฬิกาสูงสุด ไม่น้อยกว่า ๔.๓ GHz จำนวน ๑ หน่วย
- ๒.๒ หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) มีหน่วยความจำแบบ Cache Memory รวมในระดับ (Level) เดียวกัน ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๖ MB
- ๒.๓ มีหน่วยความจำหลัก (RAM) ชนิด DDR๔ หรือดีกว่า มีขนาดไม่น้อยกว่า ๑๖ GB
- ๒.๔ มีหน่วยจัดเก็บข้อมูล ชนิด SATA หรือดีกว่า ขนาดความจุไม่น้อยกว่า ๑ TB หรือ ชนิด Solid State Drive ขนาดความจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ GB จำนวน ๑ หน่วย
- ๒.๕ มีจอภาพที่รองรับความละเอียดไม่น้อยกว่า ๑๙๒๐ x ๑๐๘๐ Pixel และมีขนาดไม่น้อยกว่า ๑๕ นิ้ว
- ๒.๖ มีกล้องความละเอียดไม่น้อยกว่า ๑,๒๘๐ x ๗๒๐ pixel หรือ ๗๒๐p
- ๒.๗ มีช่องเชื่อมต่อ (Interface) แบบ USB ๒.๐ หรือดีกว่า ไม่น้อยกว่า ๓ ช่อง
- ๒.๘ มีช่องเชื่อมต่อแบบ HDMI หรือ VGA จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ช่อง
- ๒.๙ มีช่องเชื่อมต่อระบบเครือข่าย (Network Interface) แบบ ๑๐/๑๐๐/๑๐๐๐ Base-T หรือดีกว่า แบบติดตั้งภายใน (Internal) หรือภายนอก (External) จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ช่อง
- ๒.๑๐ สามารถใช้งานได้ไม่น้อยกว่า Wi-Fi (IEEE ๘๐๒.๑๑ ax) และ Bluetooth
- ๒.๑๑ ชุดโปรแกรมระบบปฏิบัติการ Windows ๑๑ สำหรับเครื่องคอมพิวเตอร์แบบสิทธิการใช้งานประเภทติดตั้งมาจากโรงงาน (OEM) ที่มีลิขสิทธิ์ถูกต้องตามกฎหมาย

๓. รายละเอียดอื่นๆ

- ๓.๑ มีการรับประกันเครื่องคอมพิวเตอร์จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๓ ปี พร้อมรับประกันอุปกรณ์ทุกชิ้นส่วน และให้บริการแบบ Onsite Service

๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาในการส่งมอบ ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ใช้เกณฑ์ราคา พิจารณาคัดเลือกจากราคาประมูล โดยคำนึงถึงประโยชน์ของหน่วยงานของรัฐ และวัตถุประสงค์ของการใช้งานเป็นสำคัญ

๗. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

โครงการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ งบลงทุน ค่าครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘
จำนวนเงิน ๒,๐๐๐,๐๐๐.-บาท (สองล้านบาทถ้วน)

๘. เงื่อนไขและการจ่ายเงิน

จ่ายชำระเงินให้แก่ผู้ขายเป็นงวดเดียว เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบพัสดุดังกล่าวให้กับวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ ครบถ้วนถูกต้อง ตามใบสั่งซื้อเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

กรณีไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ภายในกำหนดเวลาตามสัญญา วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ จะคิดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒ (ศูนย์จุดสอง) ของราคาส่งของที่ยังไม่รับมอบ นับถัดจากวันครบกำหนดสัญญาจนถึงวันที่ผู้ขายได้นำสิ่งของมาส่งมอบให้แก่ผู้ซื้อจนถูกต้อง ครบถ้วน ตามสัญญา

๑๐. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง (ถ้ามี)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องรับประกันชำรุดบกพร่องของครุภัณฑ์ภายในเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของทั้งหมด ไว้โดยถูกต้อง ครบถ้วน ตามสัญญา

คณะกรรมการร่างขอบเขตของงาน (TOR) และราคากลาง

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นางสาวยณิธรศรีมี ตระกูลพันธ์นันท์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นายสัมฤทธิ์ ดอนหมั่น)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ เหมือนใจนึก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นายชวณ กนกบุญพิทักษ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นายชนิตพล จารพิมพ์)