

(ร่าง) ประกาศ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

เรื่อง ประกวดราคาซื้อประกวดราคาซื้อครุภัณฑ์ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็น

เพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อครุภัณฑ์ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๖,๑๑๓,๙๓๓.๓๔ บาท (หกล้านหนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันเก้าร้อยสามสิบสามบาทสามสิบสี่สตางค์) จำนวน ๒ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอโดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนตระต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด

๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. - น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ E๐๐๒/๒๕๗๐ ลงวันที่ ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ประกาศได้ที่เว็บไซต์ www.rcbat.ac.th หรือ www.gprocurement.go.th ทั้งนี้ หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามเพิ่มเติมผ่านหน้าเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th หรือผ่านการ log in เข้าสู่ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์(GP)ภายในวันที่ โดย วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th ในวันที่

ประกาศ ณ วันที่ ๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายศักดิสิทธิ์ กุชโร)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ E006/๒๕๖๙

การซื้อครุภัณฑ์ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

ตามประกาศ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

ลงวันที่ ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๙

วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อครุภัณฑ์ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

๑.	ครุภัณฑ์ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE) ๔๖ รายการ ภายใต้โครงการยกระดับการผลิตและพัฒนากำลังคนสมรรถนะสูง	จำนวน	๑	ชุด
๒.	ครุภัณฑ์ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE) ๔๖ รายการ ภายใต้โครงการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์	จำนวน	๑	ชุด

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาซื้อขาย

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

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

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา ตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอมิได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น

ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช้บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๔๘๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

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

(๖.๕) การซื้ออสังหาริมทรัพย์และการเช่าอสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มิใช่นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มิได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตาม

กฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

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

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับ

มอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

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

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

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) แคตตาล็อกและ/หรือรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ตามข้อ ๔.๔

(๒) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๓) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

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

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย

อิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความ ให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบ ใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยืนราคาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยืนราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง จาก วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของครุภัณฑ์ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE) ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแค็ตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนา และคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอดูต้นฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๕ วัน นับถัดจากวันเสนอราคา

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคารูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความ

ครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวันเวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญามีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญากำหนดส่งงานงวดเดียว หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิ์ในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา จะพิจารณาจาก ราคาต่อรายการ

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมากำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมามีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้

วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

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

กรณีที่มีการเสนอราคาหลายรายการและกำหนดเงื่อนไขการพิจารณาราคารวม หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ ที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีสัดส่วนมูลค่าตั้งแต่ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ให้ได้แต้มต่อในการเสนอราคาตามวรรคหนึ่ง

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๕.๘ และข้อ ๕.๙ ให้ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๕.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา จะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทน การทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมายึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ค หรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

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

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อ

ตกลง ซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยว นครราชสีมา ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยว นครราชสีมาได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดตามกฎหมายว่าด้วย การส่งเสริมการพาณิชยนาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๖. วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทิ้งงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาไม่ได้

(๑) วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมาไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๐.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา ไว้ชั่วคราว

วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

พฤศจิกายน ๒๕๖๔

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ ประกวดราคาซื้อครุภัณฑ์ชุดห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE) วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓,๐๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๙

เป็นเงิน ๓,๐๕๖,๙๖๖.๖๗ บาท (สามล้านห้าหมื่นหกพันเก้าร้อยหกสิบหกบาทหกสิบเจ็ดสตางค์)

โดยมีราคาต่อหน่วยและวงเงินต่อรายการดังนี้

๔.๑ เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๓๗,๐๐๐ บาท วงเงิน ๗๔,๐๐๐ บาท

๔.๒ เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๕๑,๐๐๐ บาท วงเงิน ๑๐๒,๐๐๐ บาท

๔.๓ เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๖,๓๓๓.๓๓ บาท วงเงิน ๓๒,๖๖๖.๖๗ บาท

๔.๔ หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ ๒ หลุมทอด จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๒,๕๐๐ บาท วงเงิน ๒๕,๐๐๐ บาท

๔.๕ เตาทองม้วนไฟฟ้า ๒ ถาด จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๑,๘๓๓.๓๓ บาท วงเงิน ๒๓,๖๖๖.๖๗ บาท

๔.๖ ตู้ป๊อบคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า ๘ ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน จำนวน ๑ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๒๐,๐๐๐ บาท วงเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท

๔.๗ ตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ ๖ ชั้น ๖ ถาด จำนวน ๑ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๓๕,๐๐๐ บาท วงเงิน ๓๕,๐๐๐ บาท

๔.๘ หม้อหุงข้าวระบบไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐ ลิตร จำนวน ๑ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๘,๕๐๐ บาท วงเงิน ๘,๕๐๐ บาท

๔.๙ เตาอบไฟฟ้าแบบ ๓ ชั้น ๖ ถาด จำนวน ๑ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๒๐,๐๐๐ บาท วงเงิน ๑๒๐,๐๐๐ บาท

๔.๑๐ เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน ๗ จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๙,๑๖๖.๖๗ บาท วงเงิน ๑๘,๓๓๓.๓๓ บาท

๔.๑๑ เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด จำนวน ๑ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๗,๐๐๐ บาท วงเงิน ๑๔,๐๐๐ บาท

๔.๑๒ ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) จำนวน ๑ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๗๐,๐๐๐ บาท วงเงิน ๗๐,๐๐๐ บาท

๔.๑๓ ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ ๔ ประตู (แช่แข็ง) จำนวน ๑ ชุดราคาต่อหน่วยชุดละ ๗๐,๐๐๐ บาท วงเงิน ๗๐,๐๐๐ บาท

๔.๑๔ ตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า ๑๕ ใบ จำนวน ๑ ชุดราคาต่อหน่วยชุดละ ๖๕,๐๐๐ บาท วงเงิน ๖๕,๐๐๐ บาท

๔.๑๕ ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ ๓ ประตู จำนวน ๑ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๔๐,๐๐๐ บาท วงเงิน ๔๐,๐๐๐ บาท

๔.๑๖ ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า ๒๑ ลิตร จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๖,๐๐๐ บาท วงเงิน ๓๒,๐๐๐ บาท

๔.๑๗ เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๐,๐๐๐ บาท วงเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท

๔.๑๘ ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า ๒๓ ลิตร จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๐,๐๐๐ บาท วงเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท

๔.๑๙ เครื่องผสมอาหารแบบยกโถขนาด ๕ ควอทซ์ จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๓๐,๐๐๐ บาท วงเงิน ๖๐,๐๐๐ บาท

๔.๒๐ เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐ ลิตร แบบ ๔ โถ จำนวน ๑ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๘,๐๐๐ บาท วงเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท

๔.๒๑ เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๗,๐๐๐ บาท วงเงิน ๑๔,๐๐๐ บาท

๔.๒๒ เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า ๒ ลิตร จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๕,๐๐๐ บาท วงเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท

๔.๒๓ เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๓,๓๓๓.๓๓ บาท วงเงิน ๖,๖๖๖.๖๗ บาท

๔.๒๔ เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี่) จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๙,๐๐๐ บาท วงเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท

๔.๒๕ เครื่องปิ้งขนมปังแบบ ๔ ช่อง จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๖,๐๐๐ บาท วงเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท

๔.๒๖ ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์ จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๔,๔๐๐ บาท วงเงิน ๒๘,๘๐๐ บาท

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๔.๒๗ ชุดอุ่นซุปกลม/บุฟเฟต์ จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๕,๓๓๓.๓๓ บาท วงเงิน ๓๐,๖๖๖.๖๗ บาท
๔.๒๘ โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ ๒ ชั้น จำนวน ๔ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๒๐,๐๐๐ บาท วงเงิน ๘๐,๐๐๐ บาท
๔.๒๙ เก้าอี้สแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม จำนวน ๒๕ ตัว ราคาต่อหน่วยตัวละ ๒,๐๐๐ บาท วงเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท
๔.๓๐ อ่างล้าง ๒ หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๒๕,๐๐๐ บาท วงเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท
๔.๓๑ ชั้นคว่ำจานสแตนเลส ๔ ชั้น แบบชัก จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๒,๐๐๐ บาท วงเงิน ๒๔,๐๐๐ บาท
๔.๓๒ ชั้นสแตนเลสวางของ ๕ ชั้น มีล้อ จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๑๘,๐๐๐ บาท วงเงิน ๓๖,๐๐๐ บาท
๔.๓๓ ชั้นสแตนเลส เสียบถาด ๑๕ ชั้น จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๘,๐๐๐ บาท วงเงิน ๑๖,๐๐๐ บาท
๔.๓๔ ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๒๘,๐๐๐ บาท วงเงิน ๕๖,๐๐๐ บาท
๔.๓๕ เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส จำนวน ๔ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๓๘,๐๐๐ บาท วงเงิน ๑๕๒,๐๐๐ บาท
๔.๓๖ เครื่องชูวีพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า ๒๕ ลิตร จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๒๐,๐๐๐ บาท วงเงิน ๔๐,๐๐๐ บาท
๔.๓๗ ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว จำนวน ๑ ระบบ ราคาต่อหน่วยระบบละ ๓๖๘,๓๓๓.๓๓ บาท วงเงิน ๓๖๘,๓๓๓.๓๓ บาท
๔.๓๘ ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว จำนวน ๑ ระบบ ราคาต่อหน่วยระบบละ ๓๗๓,๐๐๐ บาท วงเงิน ๓๗๓,๐๐๐ บาท
๔.๓๙ ชุดดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว จำนวน ๑ ระบบ ราคาต่อหน่วยระบบละ ๓๕๘,๓๓๓.๓๓ บาท
วงเงิน ๓๕๘,๓๓๓.๓๓ บาท
๔.๔๐ เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า ๓๖,๐๐๐ บีทียู จำนวน ๓ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๔๕,๕๐๐ บาท วงเงิน ๑๓๖,๕๐๐ บาท
๔.๔๑ โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า ๖๕ นิ้ว จำนวน ๑ เครื่อง ราคาต่อหน่วยเครื่องละ ๔๐,๐๐๐ บาท
วงเงิน ๔๐,๐๐๐ บาท
๔.๔๒ เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา จำนวน ๑ เครื่อง ราคาต่อหน่วยเครื่องละ ๒๔,๖๖๖.๖๗ บาท
วงเงิน ๒๔,๖๖๖.๖๗ บาท
๔.๔๓ เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน จำนวน ๑ เครื่อง ราคาต่อหน่วยเครื่องละ ๑๙,๕๐๐ บาท วงเงิน ๑๙,๕๐๐ บาท
๔.๔๔ เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐ ปอนด์ จำนวน ๔ ถัง ราคาต่อหน่วยถังละ ๕,๐๘๓.๓๓ บาท
วงเงิน ๒๐,๓๓๓.๓๓ บาท
๔.๔๕ ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๕๕,๓๓๓.๓๓ บาท วงเงิน ๑๑๐,๖๖๖.๖๗ บาท
๔.๔๖ ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม จำนวน ๒ ชุด ราคาต่อหน่วยชุดละ ๕๖,๖๖๖.๖๗ บาท วงเงิน ๑๑๓,๓๓๓.๓๓ บาท

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

จากพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ตามมาตรา ๔ นิยามคำว่า "ราคากลาง" (๔) ราคาที่ได้มาจากการสืบราคาจากท้องตลาด โดยสืบราคาจากบริษัทฯ ในท้องตลาด จำนวน ๓ ราย คือ

๕.๑ บริษัท เอพีพี ดีเวลล็อปเม้น จำกัด (สำนักงานใหญ่)
๕.๒ บริษัท เจ วินเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
๕.๓ บริษัท ธำรงวิทย์ อินเตอร์ เทรดดิ้ง จำกัด

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๖.๑ นายคมกริช	จุกหอม	ประธานกรรมการ.....
๖.๒ นายอดิศักดิ์	อะมุตะคุ	กรรมการ.....
๖.๓ นางสาววลิตา	เชาวลิต	กรรมการและเลขานุการ.....

คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2570

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
ประกอบด้วยครุภัณฑ์และระบบต่างๆ ดังต่อไปนี้

1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส	จำนวน 2 ชุด
2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า	จำนวน 2 ชุด
3. เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ	จำนวน 2 ชุด
4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด	จำนวน 2 ชุด
5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด	จำนวน 2 ชุด
6. ตู้ป๊อบคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน	จำนวน 1 ชุด
7. ตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด	จำนวน 1 ชุด
8. หม้อหุงข้าวระบบไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร	จำนวน 1 ชุด
9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด	จำนวน 1 ชุด
10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน	จำนวน 2 ชุด
11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด	จำนวน 2 ชุด
12. ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น)	จำนวน 1 ชุด
13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง)	จำนวน 1 ชุด
14. ตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ	จำนวน 1 ชุด
15. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู	จำนวน 1 ชุด
16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร	จำนวน 2 ชุด
17. เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย	จำนวน 2 ชุด
18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร	จำนวน 2 ชุด
19. เครื่องผสมอาหารแบบยกโถขนาด 5 ควอทซ์	จำนวน 2 ชุด
20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ	จำนวน 1 ชุด
21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส	จำนวน 2 ชุด
22. เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร	จำนวน 2 ชุด
23. เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน	จำนวน 2 ชุด
24. เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี่)	จำนวน 2 ชุด
25. เครื่องปิ้งขนมปังแบบ 4 ช่อง	จำนวน 2 ชุด
26. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์	จำนวน 2 ชุด
27. ชุดอุ่นซุปกลม/บุฟเฟต์	จำนวน 2 ชุด

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)
ประธานกรรมการ

(นายธีรเดช เชิดดอก)
กรรมการ

(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

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

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)
ประธานกรรมการ

(นายธีรเดช เชิดดอก)
กรรมการ

(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

1.1.รายละเอียดทั่วไป

1.1.1.เป็นเตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ไว้ใช้สำหรับประกอบอาหาร

1.2.รายละเอียดทางเทคนิค

1.2.1.เป็นเตาแก๊สชนิด 2 หัวเตา
1.2.2.ผลิตจากสเตนเลสทั้งหมด แข็งแรง ทนทาน ไร้สนิม ตลอดอายุการใช้งาน งานประกอบและเชื่อม เรียบสวยงาม
1.2.3.หัวเตามีแรงดันสูงไม่ต่ำกว่า KB-5 จำนวน 2 ชุด พร้อมวาล์วควบคุมสำหรับเปิด-ปิดไฟหุงต้มและไฟล่อ
1.2.4.เตาไฟหัวเร่ง แบบหัวคู่ ไฟแรง สำหรับร้านอาหารโดยเฉพาะ ปรับไฟได้สะดวก ด้วยวาล์วหมุน
1.2.5.มีรางน้ำ และมีช่องระบายน้ำทิ้งที่หน้าเตา ช่องระบายน้ำทิ้งมีตะแกรงสเตนเลสกรองเศษอาหารถอดออกได้
1.2.6.ที่ช่องระบายน้ำทิ้งมีตะแกรงสเตนเลสกรองเศษอาหารสามารถถอดออกได้
1.2.7.มีก๊อกน้ำจำนวน 1 ชุด สามารถปรับหมุนซ้ายขวาได้ พร้อมท่อน้ำเข้า สำหรับใช้เติมน้ำขณะทำอาหาร หรือใช้ทำความสะอาดเตา
1.2.8.ขนาดของเตาไม่น้อยกว่า 70 x 120 x 80 เซ็นติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

1.3.รายละเอียดอื่นๆ

1.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สและระบบน้ำเข้ากับเตาแก๊สแรงดันสูงให้พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
1.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า จำนวน 2 ชุด

2.1.รายละเอียดทั่วไป

2.1.1.เป็นเตาแก๊ส 4 หัว โครงสร้างสเตนเลส อบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.รายละเอียดทางเทคนิค

2.2.1.มีหัวเพลทไฟฟ้าจำนวน 4 หัว
2.2.1.1. จุดติดด้วยระบบไฟฟ้า
2.2.2.เตาอบไฟฟ้า มีรายละเอียด ดังนี้
2.2.2.1. เตาอบมีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร สามารถอบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า
2.2.2.2. ผนังด้านในเตาอบเคลือบอีนาเมล
2.2.2.3. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิเริ่มต้น 40-250 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
2.2.2.4. สามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้ และควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด
2.2.2.5. ประตูกระจกนิรภัย ป้องกันความร้อนแผ่ออกด้านนอก

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)
ประธานกรรมการ

(นายธีรเดช เชิดดอก)
กรรมการ

(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

2.2.3.มีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 60 x 85 เซนติเมตร

2.3.รายละเอียดอื่นๆ

2.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาตั้งพื้นไฟฟ้าพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

2.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

3. เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ จำนวน 2 ชุด

3.1.รายละเอียดทั่วไป

3.1.1.เป็นเตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ

3.2.รายละเอียดทางเทคนิค

3.2.1.มี 2 หัวเตาจุด ถาดเรียบ หลังเครื่องมีช่องระบายความร้อน

3.2.2.ถาดเหล็กมีความหนาไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ทำให้ความร้อนกระจายทั่วถาด แข็งแรง ทนทาน

3.2.3.สามารถใช้กับแก๊ส LPG และมีหัวปรับแรงดัน

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

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

3.3.รายละเอียดอื่นๆ

3.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สเข้ากับเตาสเต็กให้พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

3.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 ลุมทอด จำนวน 2 ชุด

4.1.รายละเอียดทั่วไป

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

4.2.รายละเอียดทางเทคนิค

4.2.1.ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพดี แข็งแรงทนทาน ทำความสะอาดง่าย

4.2.2.ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

4.2.3.สามารถปรับความร้อนได้ 50-180 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

4.2.4.อ่างทอดสแตนเลสความจุไม่น้อยกว่า 12 +12 ลิตร (2 หลุมทอด)

4.2.5.มีวาล์วถ่ายน้ำมันที่ใช้แล้ว และมีตะแกรงทอดและฝาสแตนเลส

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

4.3.รายละเอียดอื่นๆ

4.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับหม้อทอดพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

4.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด จำนวน 2 ชุด

5.1.รายละเอียดทั่วไป

5.1.1.เป็นเตาสำหรับทำทองม้วนด้วยระบบไฟฟ้าแบบ 2 ถาด

5.2.รายละเอียดทางเทคนิค

5.2.1.ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลส

5.2.2.ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

5.2.3.สามารถปรับความร้อนได้ 50-200 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

5.2.4.ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 800 วัตต์ จำนวน 2 ตัวถาด

5.3.รายละเอียดอื่นๆ

5.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาทองม้วนพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

5.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

6. ตู้ป๊อบคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 6 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน จำนวน 1 ชุด

6.1.รายละเอียดทั่วไป

6.1.1.เป็นตู้ป๊อบคอร์นสำหรับทำข้าวโพดคั่วโดยทำได้ทั้งแบบหวานและเค็ม พร้อมตู้อุ่นร้อน

6.2.รายละเอียดทางเทคนิค

6.2.1.เป็นตู้แบบต่อหลังคาด้านบน ตัวตู้แข็งแรง สวยงาม ทำความสะอาดง่าย

6.2.2.ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

6.2.3.สามารถจุเมล็ดข้าวโพดได้ไม่น้อยกว่า 6 ออนซ์

6.2.4.ปริมาณการผลิตใช้เวลาไม่เกิน 10 นาที/ครั้ง

6.2.5.ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 800 วัตต์ แรงดันไฟฟฟ้า 220V-50Hz

6.3.รายละเอียดอื่นๆ

6.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้ป๊อบคอร์นพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

6.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

7. ตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

7.1.รายละเอียดทั่วไป

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

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า) ประธานกรรมการ

(นายธีรเดช เชิดดอก) กรรมการ

(นายโชติกุล ไทยสะเทือน) กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

7.2.รายละเอียดทางเทคนิค

7.2.1.ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลสอย่างดี ทำความสะอาดได้ง่าย

7.2.2.มีล้อสามารถเคลื่อนย้ายได้ เหมาะกับงานจัดเลี้ยง งานครัวโรงแรม ครัวโรงพยาบาล แคนทีน เป็นต้น

7.2.3.สามารถนึ่งข้าวแบบ 6 ชั้น 6 ถาด หรือมากกว่า

7.2.4.สามารถปรับความร้อนได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

7.2.5.สามารถนึ่งข้าวได้ไม่น้อยกว่า 100 ถ้วยต่อครั้ง

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

7.3.รายละเอียดอื่นๆ

7.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้นึ่งข้าวพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

7.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

8. หม้อหุงข้าวระบบไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 1 ชุด

8.1.รายละเอียดทั่วไป

8.1.1.เป็นหม้อหุงข้าวสามารถทำได้ทั้งหุงข้าว ต้ม ผัด แกง และสามารถหุงข้าวได้ถึง 50-60 จานในครั้งเดียว

8.2.รายละเอียดทางเทคนิค

8.2.1.วัสดุที่ใช้ทำหม้อสามารถป้องกันความร้อนและสนิมได้เป็นอย่างดี

8.2.2.เมื่อข้าวสุกมีระบบจะตัดการทำงานเอง

8.2.3.สามารถหุงข้าวได้ไม่น้อยกว่า 10 ลิตร

8.2.4.มีหูหิ้วที่หม้อสองข้าง สำหรับเวลาหุงเสร็จ

8.2.5.ฐานรองมีที่จุดไฟ และที่กดหุงข้าว

8.3.รายละเอียดอื่นๆ

8.3.1.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

9.1.รายละเอียดทั่วไป

9.1.1.เป็นเตาอบเบเกอรี่ระบบไฟฟ้าระบบดิจิตอลและตั้งโปรแกรมได้ ใช้กำลังไฟฟ้าในการให้ความร้อน

9.2.รายละเอียดทางเทคนิค

9.2.1.โครงสร้างเป็นสแตนเลส (สแตนเลสสำหรับงานอาหาร) ทั้งด้านนอกและด้านใน

9.2.2.สามารถปรับอุณหภูมิของไฟบนไฟล่างได้ เตาอบแต่ละชั้นแยกการทำงานออกจากกัน

9.2.3.เป็นเตาอบระบบไฟฟ้า ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ชั้น จำนวนไม่น้อยกว่า 6 ถาด

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า) ประธานกรรมการ

(นายธีรเดช เชิดดอก) กรรมการ

(นายโชติกุล ไทยสะเทือน) กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ **ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)**
งบประมาณ **3,000,000 บาท**

9.2.4.มีระบบตั้งเวลาเตือน, ระบบไฟส่องสว่างภายในปิดอัตโนมัติ

9.2.5.ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 6 กิโลวัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V/50Hz หรือ 380V/50Hz

9.2.6.สามารถปรับอุณหภูมิในการอบได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

9.2.7.เตาอบด้านนอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 95 x 55 x 95 เซนติเมตร

9.3.รายละเอียดอื่นๆ

9.3.1.ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอบพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

9.3.2.มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

10.เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน จำนวน 2 ชุด

10.1. รายละเอียดทั่วไป

10.1.1. เป็นเตาอุ่นไส้กรอกด้วยระบบไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน

10.2. รายละเอียดทางเทคนิค

10.2.1. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส และลูกกลิ้งแสตนเลสนำความร้อน

10.2.2. มีแกนลูกกลิ้งสเตนเลส (Stainless) 7 แกน

10.2.3. สามารถปรับอุณหภูมิตามต้องการ

10.2.4. เตามีขนาดไม่น้อยกว่า 45 x 25 x 15 เซนติเมตร

10.3. รายละเอียดอื่นๆ

10.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอุ่นไส้กรอกพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

10.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

11.เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด จำนวน 2 ชุด

11.1. รายละเอียดทั่วไป

11.1.1. เป็นเตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด เหมาะสำหรับย่างหมู ย่างไก่ ย่างเนื้อ ย่างปลา เป็นต้น

11.2. รายละเอียดทางเทคนิค

11.2.1. วัสดุทำจากสเตนเลส

11.2.2. หัวเตาให้ความร้อนสูงร้อนไว

11.2.3. มีถาดรองน้ำมัน ทำความสะอาดง่าย ตะแกรงถอดทำความสะอาดได้

11.2.4. สามารถใช้กับถังแก๊ส LPG ได้ทุกขนาด

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

11.3. รายละเอียดอื่นๆ

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

11.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาย่างพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
11.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

12.ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) จำนวน 1 ชุด

12.1. รายละเอียดทั่วไป

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

12.2. รายละเอียดทางเทคนิค

12.2.1. วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสเตนเลส เกรด 304 หรือเทียบเท่า
12.2.2. เป็นประตูบานทึบจำนวน 3 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น
12.2.3. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 500 ลิตร
12.2.4. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
12.2.5. มีระบบควบคุมความเย็น และควบคุมความเย็นอัตโนมัติด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตัวเครื่อง
12.2.6. มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ
12.2.7. มีระบบน้ำทิ้ง ระเหยน้ำทิ้งอัตโนมัติ (Self-Evaporating)
12.2.8. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตัวตู้
12.2.9. ใช้แรงดันไฟฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz
12.2.10. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 195 x 65 x 75 เซนติเมตร

12.3. รายละเอียดอื่นๆ

12.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
12.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

13.ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) จำนวน 1 ชุด

13.1. รายละเอียดทั่วไป

13.1.1. เป็นตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ หรืออาหารแช่แข็ง

13.2. รายละเอียดทางเทคนิค

13.2.1. วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสเตนเลส เกรด 304
13.2.2. เป็นประตูบานทึบจำนวน 4 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น
13.2.3. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 800 ลิตร

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า) ประธานกรรมการ
(นายธีรเดช เชิดดอก) กรรมการ
(นายโชติกุล ไทยสะเทือน) กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ **ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)**
งบประมาณ **3,000,000 บาท**

13.2.4. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิช่องแช่แข็งตั้งแต่ -10 หรือน้อยกว่า
13.2.5. มีระบบควบคุมความเย็นด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตัวเครื่อง
13.2.6. มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ
13.2.7. มีท่อระบายน้ำทิ้ง
13.2.8. เป็นระบบ Inverter หรือดีกว่า
13.2.9. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตัวตู้
13.2.10. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย
13.2.11. ใช้แรงดันไฟฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz หรือดีกว่า
13.2.12. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 100 x 55 x 175 เซนติเมตร

13.3. รายละเอียดอื่นๆ

13.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
13.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

14.ตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ จำนวน 1 ชุด

14.1. รายละเอียดทั่วไป

14.1.1. เป็นตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 10 ใบ เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ

14.2. รายละเอียดทางเทคนิค

14.2.1. เป็นตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์ มีถาดไม่น้อยกว่า 10 ใบ
14.2.2. มีขนาดความจุช่องบนไม่น้อยกว่า 300 ลิตร และช่องล่างไม่น้อยกว่า 200 ลิตร
14.2.3. ความจุช่องบนสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -5 องศาเซลเซียส และความจุช่องล่างสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -15 องศาเซลเซียส
14.2.4. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตัวตู้
14.2.5. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย
14.2.6. ใช้แรงดันไฟฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz หรือดีกว่า
14.2.7. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 195 x 95 x 95 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

14.3. รายละเอียดอื่นๆ

14.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
14.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

15.ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู จำนวน 1 ชุด

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

15.1. รายละเอียดทั่วไป

15.1.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู เหมาะสำหรับแช่เครื่องดื่ม นม น้ำผลไม้ เป็นต้น

15.2. รายละเอียดทางเทคนิค

15.2.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องดื่มมีชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า 15 ชั้น และปรับระดับได้
15.2.2. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1,000 ลิตร หรือไม่น้อยกว่า 38 คิว
15.2.3. สามารถทำอุณหภูมิความเย็นตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
15.2.4. ภายในตู้ใช้อลูมิเนียมเคลือบสีทนทานต่อการกัดกร่อน ไม่เป็นสนิม
15.2.5. มีตัวปรับอุณหภูมิแบบ Digital Control มีตัวเลขโชว์อุณหภูมิด้านหน้าตู้
15.2.6. มีพัดลมระบายความเย็นไม่น้อยกว่า 4 ตัว
15.2.7. ใช้น้ำยาทำความเย็น R-290 เทียบเท่าหรือดีกว่า
15.2.8. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตัวตู้
15.2.9. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย
15.2.10. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 145 x 45 x 175 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

15.3. รายละเอียดอื่นๆ

15.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
15.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

16.ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร จำนวน 2 ชุด

16.1. รายละเอียดทั่วไป

16.1.1. เป็นถังต้มน้ำระบบไฟฟ้าเป็นแบบดิจิตอลมีไฟแสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขและสามารถกดปุ่มในการทำงานต่างๆได้

16.2. รายละเอียดทางเทคนิค

16.2.1. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์สามารถควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ ใช้งานง่าย ทนทาน
16.2.2. ถังต้มน้ำร้อนไฟฟ้ามีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อย 30 เซนติเมตร
16.2.3. ปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 20 ลิตร
16.2.4. ภายนอกเหนือก๊อกน้ำ มีลูกลอยในหลอดแก้วใส สามารถแสดงระดับน้ำในถัง
16.2.5. มีระบบล็อคและปลดล็อคปุ่ม ช่วยป้องกันการกดปุ่มโดยไม่ตั้งใจ
16.2.6. มีหูหิ้วที่ถังต้มน้ำสองข้าง สำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก
16.2.7. มีชุดหุ้มถังกันความร้อน เพื่อป้องกันความร้อนจากการสัมผัสตัวถังคูลเลอร์
16.2.8. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 2,000 วัตต์ แรงดันไฟฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

16.3. รายละเอียดอื่นๆ

16.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับถังต้มน้ำพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

16.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

17.เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย จำนวน 2 ชุด

17.1. รายละเอียดทั่วไป

17.1.1. เป็นเครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์สารพัดประโยชน์ บดหั่นสับซอย

17.2. รายละเอียดทางเทคนิค

17.2.1. มีใบมีดต่างๆ มีทั้งหมดไม่น้อยกว่า 3 ชุด

17.2.2. มีปุ่มปรับความแรงการปั่นไม่น้อยกว่า 2 ระดับ พร้อมปุ่มกระแทกควบคุมการปั่นได้

17.2.3. ชุดใบมีดบดและสไลด์ทำจากแสตนเลสแท้ ปลอดสนิม แข็งแรง ถอดล้างทำความสะอาดง่าย

17.2.4. โถปั่นทำจากพลาสติก แข็งแรง

17.2.5. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 300 วัตต์ แรงดันไฟฟฟ้า 220V, 50Hz

17.3. รายละเอียดอื่นๆ

17.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องเตรียมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

17.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

18.ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร จำนวน 2 ชุด

18.1. รายละเอียดทั่วไป

18.1.1. เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างสามารถปรุงอาหารที่หลากหลายโดยแตะเพียงแค่ปุ่มเดียว ช่วยประหยัดเวลาในการเตรียมอาหาร

18.2. รายละเอียดทางเทคนิค

18.2.1. เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างมีขนาดความจุขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร

18.2.2. สามารถเลือกปรับระดับความร้อนได้ 4 ระดับ หรือมากกว่า

18.2.3. สามารถตั้งเวลาในการทำอาหารได้สูงสุด 60 นาที หรือดีกว่า

18.2.4. ภายในติดตั้งเซรามิก (Ceramic Inside) ทำให้ทนทาน ป้องกันร้อยขีดข่วน และทำความสะอาดได้ง่าย

18.2.5. มีหน้าจอแสดงผล LED ช่วยให้ติดตามผลการทำงานได้ทันที

18.2.6. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์ แรงดันไฟฟฟ้า 220V, 50Hz

18.3. รายละเอียดอื่นๆ

18.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับไมโครเวฟพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

18.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

19. เครื่องผสมอาหารแบบยกโถขนาด 5 ควอทซ์ จำนวน 2 ชุด

19.1. รายละเอียดทั่วไป

19.1.1. เป็นเครื่องผสมอาหารที่ใช้เฟืองและระบบมอเตอร์ในการขับเคลื่อน

19.2. รายละเอียดทางเทคนิค

19.2.1. มีปุ่มปรับระดับความเร็ว 7 ระดับ หรือดีกว่า

19.2.2. มีระบบล็อคนิรภัย ล็อคตัวโถอย่างปลอดภัยในการประกอบอาหาร

19.2.3. ตัวเครื่องทำด้วยโลหะมันวาว ป้องกันสนิม แข็งแรงทนทาน

19.2.4. มี Sensor เพื่อป้องกันการใช้งาน Overload

19.2.5. ในชุดประกอบด้วย

19.2.5.1. อ่างผสมทำจากสแตนเลส ขนาด 5 ควอทซ์ พร้อมหูจับ จำนวน 1 ใบ

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

19.2.5.3. ฝาครอบกันกระเด็น

19.2.5.4. ฝาปิดอ่างผสม

19.2.6. กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 250 วัตต์

19.2.7. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

19.3. รายละเอียดอื่นๆ

19.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องผสมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

19.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ จำนวน 1 ชุด

20.1. รายละเอียดทั่วไป

20.1.1. เป็นเครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 8 ลิตร แบบ 4 โถ

20.2. รายละเอียดทางเทคนิค

20.2.1. เครื่องจ่ายบรรจุน้ำได้แท็งค์ละไม่น้อยกว่า 8 ลิตร จำนวน 4 โถ

20.2.2. ตัวเครื่องทำจากสเตนเลส สวยงาม ทำความสะอาดได้ง่าย ตัวถังถอดล้างได้

20.2.3. ตัวโถทำจากพลาสติกอย่างหนา

20.2.4. มีระบบทำความเย็นในตัว

20.2.5. มีใบกวนทำให้ความเย็นทั่วโถ

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

20.2.6. สวิตช์ทำความเย็นและสวิตช์ใบกวนแยกจากกัน
20.2.7. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 400 วัตต์ แรงดันไฟฟฟ้า 220V, 50Hz
20.2.8. เครื่องจ่ายมีขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 30 x 50 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

20.3. รายละเอียดอื่นๆ
20.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องจ่ายน้ำหวานพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
20.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

21.เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

21.1. รายละเอียดทั่วไป
21.1.1. เป็นเครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลสโดยความสามารถใช้ได้กับน้ำแข็งยูนิตและน้ำแข็งป่นได้

21.2. รายละเอียดทางเทคนิค
21.2.1. มีใบมีด 2 ใบหรือดีกว่า
21.2.2. โครงสร้างผลิตจากเหล็กและถาดรองน้ำแข็งทำจากสแตนเลส
21.2.3. กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 150 วัตต์
21.2.4. การหมุนของมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 1,000 รอบต่อนาที
21.2.5. สามารถบดน้ำแข็งได้ไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัมต่อชั่วโมง
21.2.6. มีระบบตัดไฟฟ้าของมอเตอร์ ในกรณีใช้งานเกินกำลัง
21.2.7. ใช้แรงดันไฟฟฟ้า 220V, 50Hz

21.3. รายละเอียดอื่นๆ
21.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องบดน้ำพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
21.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

22.เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร จำนวน 2 ชุด

22.1. รายละเอียดทั่วไป
22.1.1. เป็นเครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนสำหรับอัดไส้กรอกหรือส่วนผสมต่างๆ

22.2. รายละเอียดทางเทคนิค
22.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนลเลส
22.2.2. มีความจุโถไม่น้อยกว่า 1.6 ลิตร
22.2.3. กระบอกอัดมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 เซนติเมตร
22.2.4. เครื่องอัดไส้กรอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 15 x 15 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

22.3. รายละเอียดอื่นๆ

22.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

23.เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน จำนวน 2 ชุด

23.1. รายละเอียดทั่วไป

23.1.1. เป็นเครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน

23.2. รายละเอียดทางเทคนิค

23.2.1. โครงสร้างผลิตจากเหล็กหล่อหรือสแตนลเลส

23.2.2. ขนาดปากเครื่องบดไม่น้อยกว่าเบอร์ 10

23.2.3. ตัวเล็กกระทัดรัดน้ำหนักเบา สามารถเคลื่อนที่ไปไหนได้สะดวกสบาย ทำความสะอาดได้ง่าย ปลอดภัย

23.3. รายละเอียดอื่นๆ

23.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

24.เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี่) จำนวน 2 ชุด

24.1. รายละเอียดทั่วไป

24.1.1. เป็นทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี่) สำหรับพิมพ์ขนมวาฟเฟิลทรงกลม แบบพิมพ์ลึก

24.2. รายละเอียดทางเทคนิค

24.2.1. สามารถพิมรังผึ้งขนาดไม่น้อยกว่า 16 เซนติเมตร และแกนหมุนกลับได้ 180 องศา

24.2.2. สามารถทำความร้อน 50 - 260 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

24.2.3. มีแผ่นความร้อนเคลือบสาร Non-Stick ทำให้ขนมไม่ติดพิมพ์

24.2.4. สามารถตั้งเวลาได้สูงสูงไม่น้อยกว่า 3 นาที และมีเสียงเตือนเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้

24.2.5. มีถาดรองเศษอาหาร ถอดล้างทำความสะอาดง่าย

24.2.6. มีสวิทช์เปิด-ปิด ปรับอุณหภูมิและตั้งเวลาอยู่หน้าตัวเครื่อง

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

24.3. รายละเอียดอื่นๆ

24.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องทำวาฟเฟิลพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

24.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

25.เครื่องปิ้งขนมปังแบบ 4 ช่อง จำนวน 2 ชุด

25.1. รายละเอียดทั่วไป

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ **ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)**
งบประมาณ **3,000,000 บาท**

25.1.1. เป็นเครื่องปิ้งขนมปังแบบ 4 ช่อง

25.2. รายละเอียดทางเทคนิค

25.2.1. ตัวเครื่องปิ้งขนมปังผลิตจากสแตนเลสไม่เป็นสนิม พร้อมช่องปิ้งขนมปัง 4 ช่อง

25.2.2. สามารใส่ขนมปังแผ่นหนาได้ และสามารถเลือกปิ้งขนมปังแบบให้เกรียมหน้าเดียว หรือเกรียม 2 หน้าได้

25.2.3. สามารถแยกปิ้งได้ 2 แผ่นได้

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

25.3. รายละเอียดอื่นๆ

25.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องปิ้งขนมปังพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

25.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

26. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

26.1. รายละเอียดทั่วไป

26.1.1. เป็นชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์

26.2. รายละเอียดทางเทคนิค

26.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนลเลส

26.2.2. ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดกางได้ 90 องศา

26.2.3. มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 2.5 ลิตร

26.2.4. สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำความสะอาด

26.3. รายละเอียดอื่นๆ

26.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

27. ชุดอุ่นซุปกลม/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

27.1. รายละเอียดทั่วไป

27.1.1. เป็นชุดอุ่นซุปกลม/บุฟเฟต์

27.2. รายละเอียดทางเทคนิค

27.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนลเลส

27.2.2. ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดกางได้ 90 องศา

27.2.3. มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 9 ลิตร

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

27.2.4. สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำความสะอาด

27.3. รายละเอียดอื่นๆ

27.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

28.โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น จำนวน 4 ชุด

28.1. รายละเอียดทั่วไป

28.1.1. เป็นโต๊ะประกอบอาหาร โครงสร้างของโต๊ะและพื้นผิวหน้าโต๊ะทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

28.2. รายละเอียดทางเทคนิค

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

28.2.2. มีชั้นวางของด้านล่างโดยความหนาของเนื้อสแตนเลสชั้นวางด้านล่างไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

28.2.3. ความหนาของเนื้อสแตนเลสหน้าโต๊ะด้านบนไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

28.2.4. ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลสขากลม ขาโต๊ะมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร มีความแข็งแรงรับน้ำหนักได้ดี และแรงสับ ตำ ขณะทำอาหารได้

28.3. รายละเอียดอื่นๆ

28.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

29.เก้าอี้สแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม จำนวน 25 ตัว

29.1. รายละเอียดทั่วไป

29.1.1. เป็นเก้าอี้สแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม ทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

29.2. รายละเอียดทางเทคนิค

29.2.1. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ทรงสี่เหลี่ยม

29.2.2. ปลายเก้าอี้ หุ้มด้วยพลาสติกป้องกันลื่นและป้องกันพื้นเป็นรอย

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

29.3. รายละเอียดอื่นๆ

29.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

30.อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว จำนวน 2 ชุด

30.1. รายละเอียดทั่วไป

30.1.1. เป็นโต๊ะอ่างล้างแบบ 2 หลุม โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2. รายละเอียดทางเทคนิค

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

30.2.1. เป็นโต๊ะอ่างสำหรับล้างวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร
30.2.2. พื้นและโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส
30.2.3. มีอ่างล้างจำนวน 2 หลุมติดกัน พร้อมก๊อกน้ำ
30.2.4. ใต้อ่างมีพื้นที่สำหรับวางของ
30.2.5. มีที่พักด้านข้าง
30.2.6. หลุมซิงค์มีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 40 x 30 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x ลึก)
30.2.7. โต๊ะมีขนาดไม่น้อยกว่า 70 x 150 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

30.3. รายละเอียดอื่นๆ
30.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบประปาให้เข้ากับอ่างล้างพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
30.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

31.ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก จำนวน 2 ชุด

31.1. รายละเอียดทั่วไป
31.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสช่องโปร่ง สำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

31.2. รายละเอียดทางเทคนิค
31.2.1. ขาเป็นแป๊ปกลมสแตน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว พร้อมที่ตั้งปรับระดับได้
31.2.2. มีชั้นสำหรับวางอุปกรณ์แบบซีก ทำด้วยสแตนเลส 4 ชั้น
31.2.3. ชั้นคว่ำมีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 150 x 140 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

31.3. รายละเอียดอื่นๆ
31.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

32.ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ จำนวน 2 ชุด

32.1. รายละเอียดทั่วไป
32.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อสำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

32.2. รายละเอียดทางเทคนิค
32.2.1. เป็นชั้นวางของ 5 ชั้น มีล้อ ผลิตจากสเตนเลสทั้งตัว แข็งแรงทนทานต่อการใช้งาน
32.2.2. ใช้สำหรับวางเครื่องดื่ม หรืออาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้
32.2.3. ชั้นสแตนเลสมีขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 50 x 120 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

32.3. รายละเอียดอื่นๆ

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า) ประธานกรรมการ
(นายธีรเดช เชิดดอก) กรรมการ
(นายโชติกุล ไทยสะเทือน) กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

32.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

33. ชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น จำนวน 2 ชุด

33.1. รายละเอียดทั่วไป

33.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสสำหรับเสียบถาดวางอุปกรณ์ 15 ชั้น

33.2. รายละเอียดทางเทคนิค

33.2.1. เป็นชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น

33.2.2. ใช้สำหรับเสียบถาดวางอาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

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

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

33.3. รายละเอียดอื่นๆ

33.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

34. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

34.1. รายละเอียดทั่วไป

34.1.1. เป็นตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

34.2. รายละเอียดทางเทคนิค

34.2.1. โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลส

34.2.2. มีชั้นวางของภายในไม่น้อยกว่า 2 ชั้น

34.2.3. ประตูแบบบานเลื่อน

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

34.3. รายละเอียดอื่นๆ

34.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

35. เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส จำนวน 4 ชุด

35.1. รายละเอียดทั่วไป

35.1.1. เป็นเครื่องดูดควันแบบกระโจม ใช้สำหรับดูดควันในการประกอบอาหาร

35.2. รายละเอียดทางเทคนิค

35.2.1. เครื่องดูดควันมีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร โครงสร้างสเตนเลสง่ายต่อการดูแลรักษา

35.2.2. มีฟิลเตอร์สเตนเลส ช่วยกรองไขมันจากควัน

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

35.2.3. มีมอเตอร์ดูดอากาศไม่น้อยกว่า 1 ตัว ให้แรงดูดไม่น้อยกว่า 1,500 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
35.2.4. สามารถปรับระดับแรงดูดได้
35.2.5. มีหลอดไฟส่องแสงสว่าง

35.3. รายละเอียดอื่นๆ

35.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าและติดตั้งแบบเจาะช่องระบายอากาศออกนอกอาคารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
35.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

36.เครื่องซูวีพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร จำนวน 2 ชุด

36.1. รายละเอียดทั่วไป

36.1.1. เป็นเครื่องที่ทำให้เนื้อสัตว์สุกโดยที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ และระดับความสุกของเนื้อสัตว์ได้อย่างแม่นยำ และยังรักษาความชุ่มฉ่ำของเนื้อได้เป็นอย่างดี

36.2. รายละเอียดทางเทคนิค

36.2.1. เครื่องซูวีรองรับปริมาณน้ำไม่น้อยกว่า 50 ลิตร
36.2.2. มีค่าความแม่นยำ ±0.5 °C หรือดีกว่า
36.2.3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ 5-95 °C หรือดีกว่า
36.2.4. สามารถควบคุมเวลาในการซูวีได้ 5 นาที ถึง 99 ชั่วโมง หรือดีกว่า
36.2.5. สามารถเลือกอุณหภูมิได้ทั้งองศาเซลเซียลและองศาฟาเรนไฮต์
36.2.6. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,200 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz
36.2.7. อ่างซูวีความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร พร้อมสเกลบอกปริมาตรข้างอ่าง
36.2.8. ขนาดอ่างซูวีมีขนาดไม่น้อยกว่า 20 x 40 x 15 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
36.2.9. ถุงซูวีขนาด 10x15 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ
36.2.10. ถุงซูวีขนาด 25x30 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

36.3. รายละเอียดอื่นๆ

36.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

37.ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว จำนวน 1 ระบบ

37.1. รายละเอียดทั่วไป

37.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบแก๊ส พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์แก๊สในการปรุงอาหาร

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

37.1.2. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

37.2. รายละเอียดทางเทคนิค

37.2.1. จัดให้มีถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม จำนวน 4 ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่เหมาะสม ภายนอกอาคารมีรั้วโปร่งกันรอบบริเวณทำด้วยโลหะแข็งแรงถังแก๊สทำด้วยเหล็กเหนียวทนทาน และมีช่องว่างสำหรับสามารถล้วงมือเข้าไปปิดวาล์วควบคุมได้หากในกรณีฉุกเฉิน พร้อมกุญแจล็อค

37.2.2. จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊ส ใช้สำหรับแก๊สโดยเฉพาะจากถังแก๊สเข้าสู่ห้องครัว

37.2.3. ท่อ Main ต้องมี Safety relief value ทั้ง 2 ด้าน

37.2.4. ชุด Regulator จะต้องมี capacity เพียงพอ จะต้องเป็นชุด Double (คู่) และมีวาล์วควบคุมทั้งสองด้าน

37.2.5. มีระบบป้องกันเตือนแก๊สรั่ว และได้มีการรับรองมาตรฐานจากธุรกิจพลังงาน

37.2.6. มีชุด control ระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดปิดเปิดแก๊สอัตโนมัติ (solenoid valve)

37.2.7. Valve ที่ใช้ชุด station หรือภายในจะต้องเป็น valve สำหรับ LPG โดยเฉพาะ

37.2.8. Valve ชุด pigtail จะต้องเป็น check valve เท่านั้น

37.2.9. มีระบบวาล์วฉุกเฉินภายในห้องครัว ในเวลาเกิดเหตุฉุกเฉินสามารถทำการปิดระบบได้ทั้งระบบ

37.2.10. จัดให้สายอ่อนเข้าเตาแก๊ส ใช้เป็นอุปกรณ์เชื่อมต่อระหว่างเครื่องปรับความดันก๊าซที่หัวถังหรือต่อกับเครื่องใช้โดยใช้สายพีวีซี ที่ใช้สำหรับก๊าซ LPG

37.2.11. จะต้องมีชุด By pass สำหรับเมื่อเหตุชุดควบคุมอัตโนมัติเสีย

37.2.12. จะต้องมี Panel control ควบคุมระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดควบคุมอัตโนมัติ

37.3. รายละเอียดอื่นๆ

37.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบติดตั้งระบบแก๊สพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

37.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

38. ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว จำนวน 1 ระบบ

38.1. รายละเอียดทั่วไป

38.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบไฟฟ้า พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกณ์ไฟฟ้าในการปรุงอาหาร

38.1.2. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

38.2. รายละเอียดทางเทคนิค

38.2.1. ติดตั้งระบบแรงดัน 220V และ 380V ตามชนิดของอุปกณ์ไฟฟ้าให้เหมาะสม

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

38.2.2. ขนาดของสายไฟ สามารถทนต่อแรงดันและกระแสไฟฟ้าตามชนิดของครุภัณฑ์
38.2.3. ติดตั้งตู้ควบคุมพร้อมระบบ Safety เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด ตามชนิดของครุภัณฑ์
38.2.4. ติดตั้ง Main อุปกรณ์ Safety
38.2.5. ติดตั้งระบบแสงสว่าง ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน
38.2.6. ติดตั้งระบบปลั๊กไฟฟ้าชนิดมีกราวร์ ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

38.3. รายละเอียดอื่นๆ

38.3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องเป็นไปตามจุดของครุภัณฑ์ที่กำหนด
38.3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก
38.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

39. ชุดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว จำนวน 1 ระบบ

39.1. รายละเอียดทั่วไป

39.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบน้ำประปาและน้ำเสีย พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกณ์น้ำปะปาในการปรุงอาหาร
39.1.2. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

39.2. รายละเอียดทางเทคนิค

39.2.1. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา ตามจุดแต่ละชนิด แต่ละขนาดของครุภัณฑ์
39.2.2. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำตามความเหมาะสมของการใช้งานตามขนาดของห้องปฏิบัติการ
39.2.3. ติดตั้งท่อน้ำทิ้งลงยังถังดักไขมันขนาดไม่น้อยกว่า 40 ลิตร และเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัย
39.2.4. ติดตั้งชุดควบคุม วาล์วน้ำ สำหรับห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้ควบคุมการปิด เปิดระบบน้ำประปา

39.3. รายละเอียดอื่นๆ

39.3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบน้ำประปาจะต้องเป็นไปตามตำแหน่งของครุภัณฑ์ที่ราชการกำหนด
39.3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก
39.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

40. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000BTU จำนวน 3 ชุด

40.1. รายละเอียดทั่วไป

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

40.1.1. เป็นเครื่องปรับอากาศชนิดแยกส่วนแบบตั้งพื้นหรือแบบแขวน

40.2. รายละเอียดทางเทคนิค

40.2.1. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปจากโรงงาน
40.2.2. เครื่องปรับอากาศมีขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU
40.2.3. ใช้น้ำยาระบบ R22 หรือ R-32 หรือ R-410a
40.2.4. ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ 5
40.2.5. เครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.อ.ก.)
40.2.6. ระบบควบคุมการทำงานด้วยรีโมทชนิดมีสาย
40.2.7. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุดทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจากโรงงานเดียวกัน
40.2.8. ชนิดคอมเพรสเซอร์เป็นชนิดโรตารี หรือดีกว่า
40.2.9. ใช้แรงดันไฟฟฟ้า 220V, 50Hz

40.3. รายละเอียดอื่นๆ

40.3.1. บริษัทผู้เสนอราคาต้องทำการติดตั้งให้สามารถพร้อมใช้งาน
40.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

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

41.1. รายละเอียดทั่วไป

41.1.1. จอภาพแสดงผล LED TV 65”

41.2. รายละเอียดทางเทคนิค

41.2.1. จอภาพเป็นแบบ Hospitality TV หรือ Professional TV หรือ Commercial TV
41.2.2. ขนาดจอภาพ Smart TV ขนาดไม่ต่ำกว่า 65 นิ้ว
41.2.3. เป็นจอแสดงผลหลอดภาพชนิด LED Backlight
41.2.4. จอภาพความละเอียดภาพไม่น้อยกว่า 3,840 x 2,160
41.2.5. มีช่องต่อ HDMI ไม่น้อยกว่า 3 ช่อง (รองรับแ จำนวน 1 ช่อง) เพื่อเชื่อมต่อสัญญาณภาพและเสียง
41.2.6. มีช่องต่อ USB ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง รองรับไฟล์ ภาพ , เพลง และ ภาพยนต์
41.2.7. มีระบบปฏิบัติการแบบ Harmony OS หรือ Tizen OS หรือ Linux OS หรือ VIDAA OS
41.2.8. สามารถเชื่อมต่อ Wi-Fi และ มีช่องต่อ Ethernet (RJ45 LAN) จำนวน 1 ช่อง สำหรับเชื่อมต่อ Network หรือ Internet
41.2.9. มีช่องต่อ Ethernet Bridge (LAN-Out) จำนวน 1 ช่อง สำหรับต่อพ่วงออก Network หรือ Internet

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

41.2.10. รองรับการเชื่อมต่อ Microsoft Office 365 on TV ผ่านระบบอินเตอร์เน็ต และรองรับการเชื่อมต่อ Keyboard , Mouse เพื่อใช้งานควบคุมระบบต่างๆในจอภาพ

41.2.11. รองรับระบบ PC On TV การเชื่อมต่อนำภาพและเสียงจากคอมพิวเตอร์ ผ่านระบบเครือข่ายภายในแบบ Remote Desktop ขึ้นใช้งานบนทีวีได้

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

41.3. รายละเอียดอื่น ๆ

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

41.3.2. มีหนังสือรับรองศูนย์บริการดูแลระบบบริหารงานโดยเจ้าของผลิตภัณฑ์ เปิดบริการครอบคลุมประเทศไทยไม่น้อยกว่า 40 ศูนย์ โดยมีที่อยู่ระบุชัดเจน

41.3.3. สินค้าที่นำมาขายต้องเป็นสินค้าที่ผลิตจากโรงงานของตนเองโดยมียี่ห้อเดียวกับโรงงานผู้ผลิต ไม่ใช่สินค้าที่สั่งผลิตหรือปลอมแปลงมาเพื่อตีตราขายให้ตรงกับข้อกำหนดของราชการ โดยใช้เป็นเอกสาร ISO-9001 ของโรงงานเป็นการยืนยันชื่อของโรงงานในเอกสาร หรือเอกสารเทียบเท่า หรือดีกว่า

41.3.4. มีหนังสือแต่งตั้งรับรองจากเจ้าของผลิตภัณฑ์เพื่อเข้างานโดยมีระบุชื่องานโครงการ และชื่อรุ่นสินค้าชัดเจน มีการรับรองอยู่ในสายการผลิตเป็นของใหม่ที่ไม่ผ่านการใช้งานมาก่อน

41.3.5. รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

42. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา จำนวน 1 เครื่อง

42.1. รายละเอียดทั่วไป

42.1.1. ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบคุณภาพ ISO 9001-2015 และ ISO 14001-2015 Series

42.1.2. ได้รับการรับรองมาตรฐานการแผ่กระจายของแม่เหล็กไฟฟ้าจากสถาบันได้รับการยอบรับจากนานาชาติ เช่น FCC พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.3. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น UL พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.4. ได้รับการรับรองมาตรฐานการประหยัดพลังงาน Energy Star 8.0 พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.5. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม EPEAT Gold Rating ที่อยู่ในกลุ่มประเทศสหรัฐอเมริกา และสามารถสืบค้นได้จาก www.epeat.net พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.6. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความทนทานของตัวเครื่องต่อการใช้งานสภาวะแวดล้อมต่างๆ แบบ MIL-

STD-810H พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.7. บริษัทผู้เสนอราคาต้องมีหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือบริษัทผู้ผลิตที่มีสาขาในประเทศไทย

42.2. รายละเอียดทางเทคนิค

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

42.2.2. ระบบ Bios ของเครื่องคอมพิวเตอร์ต้องมีเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ที่เสนอ และต้องสามารถแสดงหมายเลขเครื่อง (Serial Number) ที่ตรงกับหมายเลขที่ติดมากับตัวเครื่องได้

42.2.3. มีหน่วยความจำหลัก (Memory) ชนิด DDR4 3200 MHz หรือดีกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า 8 GB หรือสูงกว่า และมี Slots ว่างสำหรับเพิ่มขยายหน่วยความจำได้ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง และสามารถเพิ่มขยายได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 64 GB

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

42.2.5. ตัว Keyboard มีระบบ Spill Resistant เพื่อป้องกันอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องจากการทำน้ำหกใส่

42.2.6. มีอุปกรณ์ชี้ตำแหน่ง (Pointing Device) แบบ Multi-Touchpad หรือดีกว่า

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

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

42.2.9. มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแสดงผลภายนอกแบบ HDMI ที่ติดตั้งบนแผงวงจรหลักอย่างล่ะ 1 พอร์ต

42.2.10.มี Internal Media Card Reader แบบ 4-in-1 ที่สามารถอ่าน Card แบบ MMC, SD, SDHC, SDXC ได้

42.2.11.มี Hardware หรือ Firmware ทำหน้าที่เข้ารหัสและถอดรหัสข้อมูลโดยเฉพาะตามมาตรฐาน TPM 2.0 (Trusted Platform Module) หรือดีกว่าติดตั้ง (Build-In) บนแผงวงจรหลัก เพื่อใช้ในการรักษาความปลอดภัยของข้อมูล

42.2.12.สนับสนุนการทำงานแบบเครือข่ายไร้สายตามมาตราฐาน IEEE 802.11 แบบ Wi-Fi 6 AX พร้อม Bluetooth v5.0 หรือดีกว่า พร้อมมี Software ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับตัวเครื่องที่เสนอ เพื่อรักษาความปลอดภัยจากการเชื่อมต่อกับเครือข่าย Wi-Fi ที่มีความเสี่ยงและอาจจจะเป็นอันตรายต่อการรั่วไหลของ

ข้อมูลได้

42.2.13.มีจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว แบบ WUXGA IPS ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1920 x 1200 pixels หรือดีกว่า โดยเป็นแบบไม่สะท้อน Anti-glare

42.2.14.มีระบบรักษาความปลอดภัยด้วยการอ่านลายนิ้วมือ (Fingerprint Reader) แบบติดตั้งรวมกับปุ่ม Power button ของตัวเครื่องเพื่อใช้ในการ login เข้าเครื่องแทนการใช้ password

42.2.15.มีกล้อง Web Camera ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1080p FHD และมีปุ่ม Slide ที่สามาถปิด เปิดการใช้งานกล้องได้ เพื่อป้องกันความเป็นส่วนตัวของผู้ใช้ ที่ติดตั้งมาพร้อมตัวเครื่อง

42.2.16.มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับตัวเครื่องสำหรับใช้ตรวจสอบอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องได้ไม่ต่ำกว่า 10 รายการ ดังต่อไปนี้ Processor, Memory, Mainboard, Ethernet, Wireless, Bluetooth, Hard disk, Graphic Card, Display, Display Interface, Audio, PCI Slots, Keyboard, Mouse และสามารถตรวจสอบอุณหภูมิ (Temperature) อุปกรณ์ภายในตัวเครื่องได้ ภายในตัวเครื่องได้ เช่น Processor, Storage, Video Card และ Motherboard โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าวต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเวปไซต์ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ

42.2.17.มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ ที่สามารถแสดงรายละเอียดของ Hardware ต่างๆ ภายในตัวเครื่อง (System Information) ได้ และ สาสามารถบอกรายละเอียดเวอร์ชั่นของ Software และ Drivers ที่ติดตั้งภายในตัวเครื่องได้ และสามารถทำเป็นรายงาน (Report) ออกมาในรูปแบบ HTML ได้ โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าวต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเวปไซต์ ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ

42.2.18.มีแบตเตอรี่ชนิด Li-Polymer 45Wh

42.2.19.น้ำหนักตัวเครื่องรวม Battery แล้วต้องไม่เกิน 1.5 kg.

42.2.20.มี Wireless Mouse ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ

42.3. รายละเอียดอื่นๆ

42.3.1. มีการรับประกันเครื่องคอมพิวเตอร์จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี พร้อมรับประกันอุปกรณ์ทุกชิ้นส่วน

42.3.2. มีกระเป๋าสำหรับใส่เครื่องพร้อมอุปกรณ์ที่ออกแบบเพื่อให้ใส่คอมพิวเตอร์แบบ Notebook และมีวัสดุภายในที่ป้องกันการกระแทกจากภายนอก

43. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน จำนวน 1 เครื่อง

43.1. รายละเอียดทั่วไป

43.1.1. เป็นชุดเครื่องเสียงขยายเสียงแบบพกพา ติดตั้งล้อลากและมีคันจับง่ายสำหรับเคลื่อนย้าย

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)	(นายธีรเดช เชิดดอก)	(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)
งบประมาณ 3,000,000 บาท

43.2. รายละเอียดทางเทคนิค

43.2.1. มีไมค์ลอยแบบมือถือจำนวน 1 ตัว โดยใช้ย่านความถี่ VHF หรือดีกว่า
43.2.2. มีกำลังขับไม่น้อยกว่า 100W หรือดีกว่า
43.2.3. สามารถตอบสนองความถี่ได้ตั้งแต่ 50Hz – 18KHz หรือดีกว่า
43.2.4. มีช่อง Input แบบ USB หรือดีกว่า
43.2.5. มีช่อง Input ไมค์สายไม่น้อยกว่า 1 ช่อง
43.2.6. มีลำโพงพร้อมแบตเตอรี่ในตัว

43.3. รายละเอียดอื่นๆ

43.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

44. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ จำนวน 4 ถัง

44.1. รายละเอียดทั่วไป

1.1.1. เป็นเครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) เหมาะสำหรับดับเพลิงในห้องครัวโดยเฉพาะ

44.2. รายละเอียดทางเทคนิค

44.2.1. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) ขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ (4.6 กิโลกรัม)
44.2.2. เป็นน้ำยาเหลวระเหย (Clean Agent)
44.2.3. มือจับสเตนเลส จับกระชับ ถนัดมือ
44.2.4. มีหูแขวนสำหรับติดตั้งบนผนัง 1 ชิ้น
44.2.5. ตัวถังผลิตจากเหล็กขาวขึ้นรูปคุณภาพสูง

44.3. รายละเอียดอื่นๆ

44.3.1. ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
44.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

45.ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร จำนวน 2 ชุด

45.1. รายละเอียดทั่วไป

45.1.1. เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร

45.2. รายละเอียดทางเทคนิค

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า) ประธานกรรมการ
(นายธีรเดช เชิดดอก) กรรมการ
(นายโชติกุล ไทยสะเทือน) กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ **ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)**
งบประมาณ **3,000,000 บาท**

45.2.1. กระทะด้ามสเตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร
45.2.2. กระทะจีนสเตนเลส 3 ชั้นขนาด 36 เซนติเมตร
45.2.3. กระทะจีนซีกัลฮาร์ดอโนไดซ์ขนาด 40 เซนติเมตร
45.2.4. กระทะย่างสี่เหลี่ยมกลาดิเอเตอร์ 4DX ขนาด 24 เซนติเมตร
45.2.5. หม้อสตูว์สเตนเลสทรงสูงขนาด 22 เซนติเมตร
45.2.6. หม้อสตูว์สเตนเลสทรงสูงขนาด 30 เซนติเมตร
45.2.7. หม้อชาบูสเตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
45.2.8. หม้อต้มสเตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
45.2.9. หม้อต้มสเตนเลสขนาด 36 เซนติเมตร
45.2.10. ซึ้งชุดสเตนเลส 4 ชิ้น ขนาด 30 เซนติเมตร
45.2.11. หม้อแขกสเตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร
45.2.12. หม้อแขกสเตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
45.2.13. ถาดเหลี่ยมสเตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
45.2.14. อ่างอาหารสเตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
45.2.15. ชามผสมสเตนเลส กาละมังสเตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร
45.2.16. ชามผสมสเตนเลส กาละมังสเตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร
45.2.17. ชามผสมสเตนเลส กาละมังสเตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
45.2.18. ช้อนจีนสเตนเลส จำนวน 12 คัน
45.2.19. ช้อนส้อมสเตนเลส จำนวน 12 คู่
45.2.20. ตะหลิวสเตนเลสด้ามไม้ขนาด SIZE M
45.2.21. ตะหลิวมีร่องสเตนเลสด้ามพลาสติก
45.2.22. ทัพพีแขกสเตนเลสด้ามพลาสติก
45.2.23. กระชอนสเตนเลสด้ามด้ามไม้
45.2.24. กระบวยด้ามไม้ขนาด 28 เซนติเมตร
45.2.25. กระบวยแยกชั้นน้ำมันขนาด 34 เซนติเมตร
45.2.26. ฝาครอบอุ่นอาหารในไมโครเวฟ
45.2.27. ชุดกันเปื้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา/กรม
45.2.28. ถุงมือจับของร้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา
45.2.29. ถุงมือพลาสติกสำหรับงานครัวขนาด SIZE M จำนวน 100 ชิ้น
45.2.30. คีบอาหารสเตนเลสปลายไนล่อนขนาด 35 เซนติเมตร

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)
ประธานกรรมการ

(นายธีรเดช เชิดดอก)
กรรมการ

(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ **ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)**
งบประมาณ **3,000,000 บาท**

45.2.31. กรรไกรสำหรับงานครัวขนาด 21 เซนติเมตร
45.2.32. ที่ขูด/สไลด์ผักด้ามไม้
45.2.33. ครกหินพร้อมสากขนาด 5 นิ้ว
45.2.34. ที่คีบอาหารกรรไกรสแตนเลสขนาด 31 เซนติเมตร
45.2.35. เขียงไม้ยางพาราทรงเหลี่ยมขนาด SIZE L
45.2.36. ชุดใบมีดสเตนเลส 5 ชิ้นพร้อมที่เสียบมีด

45.3. รายละเอียดอื่นๆ

45.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

46.ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม จำนวน 2 ชุด

46.1. รายละเอียดทั่วไป

46.1.1. เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำทำขนม

46.2. รายละเอียดทางเทคนิค

46.2.1. แม่พิมพ์ขนม MADELEINE จำนวน 6 หลุม
46.2.2. แม่พิมพ์ซิลิโคนวาฟเฟิล จำนวน 4 ช่อง
46.2.3. แม่พิมพ์อบบราวนี่ จำนวน 6 หลุม
46.2.4. พิมพ์เค้กกลมขนาด 1 ปอนด์
46.2.5. พิมพ์เค้กสปริงฟอร์มถอดข้าง
46.2.6. พิมพ์เค้กเหลี่ยมขนาด 1 ปอนด์
46.2.7. ถาดอบขนมปังบัตเตอร์เค้กขนาด 10 นิ้ว
46.2.8. เครื่องชั่งดิจิทัลสำหรับงานครัว
46.2.9. ที่ตีไข่ด้ามไม้
46.2.10. ถ้วยตวงแก้วขนาด 250 มิลลิลิตร
46.2.11. ไม้นวดแป้งขนาด 32 เซนติเมตร
46.2.12. ที่ร่อนแป้งอะลูมิเนียมขนาด 21 เซนติเมตร
46.2.13. ชุดไม้พาย+แปรง 2 ชิ้น ด้ามขาว
46.2.14. พายพลาสติก
46.2.15. ชุดแต่งหน้าเค้กขนาด 10 นิ้ว
46.2.16. ที่ปาดเค้กหยักขนาด 39 เซนติเมตร
46.2.17. ที่ตักเค้กสเตนเลสด้ามพลาสติก

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)
ประธานกรรมการ

(นายธีรเดช เชิดดอก)
กรรมการ

(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
กรรมการและเลขานุการ

รหัสครุภัณฑ์
ชื่อครุภัณฑ์ **ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรค์รสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)**
งบประมาณ **3,000,000 บาท**

46.2.18. ที่ตักไอศกรีมสเตนเลสด้ามพลาสติก
46.2.19. ไม้พายปาดเนยซิลิโคนด้ามพลาสติก
46.2.20. ชุดพิมพ์คุกกี้สเตนเลส จำนวน 15 ชิ้น
46.2.21. ที่โรยน้ำตาลไอซิ่งพลาสติกโพลีโพรพิลีน
46.2.22. หม้อละลายเนย และช็อกโกแลตขนาด 14 เซนติเมตร
46.2.23. ชุดถ้วยตวงพลาสติกด้ามสเตนเลสจำนวน 4 ชิ้นเบอร์ตวง
46.2.24. ลูกกลิ้งเจาะรูแป้งด้ามพลาสติก
46.2.25. ที่ตัดแป้งวัสดุผลิตจากพลาสติก

46.3. รายละเอียดอื่นๆ

46.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นายทรรศนันทน์ ถนัดค้า)
ประธานกรรมการ

(นายธีรเดช เชิดดอก)
กรรมการ

(นายโชติกุล ไทยสะเทือน)
กรรมการและเลขานุการ