

ที่ ศธ ๐๖๒๒.๐๓/ว ๕๖๖



วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง  
ต.ทุ่งก่อ อ.เวียงเชียงรุ้ง  
จ.เชียงราย ๕๗๓๕๐

๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง การประชาพิจารณ์ (ร่าง) คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ประกาศวิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง จำนวน ๑ ฉบับ  
๒. (ร่าง) คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ จำนวน ๑ ชุด

ด้วย วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง จะดำเนินการจัดซื้อครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว จำนวน ๑ รายการ งบประมาณ ๒๕๖๘ ดังนี้ คือ ชุดปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน ๑ ชุด และวิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง ได้ดำเนินการจัดทำ (ร่าง) คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ พร้อมประกาศในวิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้งเรียบร้อยแล้ว เพื่อให้บุคลากร สถานศึกษาในสังกัดฯ สถานประกอบการและบุคคลทั่วไปที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ได้พิจารณาให้ข้อเสนอแนะ และชักชวน เพื่อเปิดเผยให้เกิดความเหมาะสม มีความโปร่งใส ยุติธรรม คุ่มค่า และประหยัดงบประมาณ ของทางราชการ

วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง มีความประสงค์ให้บุคลากรในสถานศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถานประกอบการ และบุคคลทั่วไปที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ได้ร่วมประชาพิจารณ์รายละเอียด (ร่าง) คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย (๑-๒) ประกาศให้ผู้สนใจร่วม ประชาพิจารณ์รายละเอียด (ร่าง) คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ โดยส่งความเห็น หรือข้อเสนอแนะตามข้อมูล ดังต่อไปนี้

สถานที่ติดต่อ วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง เลขที่ ๑๓๒ หมู่ ๓ ตำบลทุ่งก่อ  
อำเภอเวียงเชียงรุ้ง จังหวัดเชียงราย ๕๗๓๕๐ โทรศัพท์ ๐๕๓-๙๕๓๓๙๒  
E-mail: wice@wice.ac.th

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายศรากร บุญปลั่ง)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

งานพัสดุ /ฝ่ายบริหารทรัพยากร

โทรศัพท์ ๐-๕๓๙๕-๓๓๙๒

โทรสาร ๐-๕๓๙๕-๓๔๗๔

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

“เรียนดี มีความสุข”



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดย วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง  
เรื่อง ประชาพิจารณ์ (ร่าง) คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ด้วย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยวิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง มีความประสงค์  
จะดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว จำนวน ๑ ชุด ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘  
เพื่อใช้สำหรับการเรียนการสอนของแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ภายในวิทยาลัยอาชีวศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพ

ดังนั้น วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง ได้จัดทำร่างคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์งานบ้านงานครัวดังกล่าว  
เรียบร้อยแล้ว ตามรายละเอียดแนบท้ายนี้ เพื่อให้บุคลากรสถานศึกษาในสังกัดสำนักงาน  
คณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถานประกอบการและบุคคลทั่วไปที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ได้ร่วมประชาพิจารณ์  
(ร่าง) คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ดังกล่าว พร้อมให้ข้อเสนอแนะและทักท้วง เพื่อเปิดเผยให้เกิดความเหมาะสม  
มีความโปร่งใส ยุติธรรม คุ่มค่า และประหยัดงบประมาณของทางราชการ

ผู้ประสงค์ให้ข้อเสนอแนะหรือข้อทักท้วงให้จัดส่งเอกสารและข้อทักท้วงได้โดยตรง

ไปรษณีย์ ส่งถึง : วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง  
เลขที่ ๑๓๒ หมู่ ๓ ตำบลทุ่งก่อ  
อำเภอเวียงเชียงรุ้ง จังหวัดเชียงราย ๕๗๓๕๐  
โทรศัพท์ ๐๕๓-๙๕๓๓๙๒  
[wice@wice.ac.th](mailto:wice@wice.ac.th)

ทางวิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้งจะรับพิจารณาข้อเสนอแนะคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ เฉพาะรายการ  
ข้อเสนอแนะที่มีระบุชื่อบริษัท/ห้าง/ร้าน/บุคคล และระบุที่อยู่ผู้เสนอแนะเท่านั้น

โดยผู้สนใจยื่นเอกสารได้ระหว่างวันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๗  
เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. หรือดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ <http://www.wice.ac.th> ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ เดือน พฤศจิกายน ๒๕๖๗

(นายศรากร บุญปลัมภ์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 1/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่  
พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
จำนวน 1 ชุด

ประกอบด้วยครุภัณฑ์และระบบต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |
| 2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า             | จำนวน 2 ชุด |
| 3. เตาสแตกแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ      | จำนวน 2 ชุด |
| 4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด                      | จำนวน 2 ชุด |
| 5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด                                 | จำนวน 2 ชุด |
| 6. ตู้ปิ้งคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน  | จำนวน 1 ชุด |
| 7. ตู้แช่ข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด                       | จำนวน 1 ชุด |
| 8. หม้อหุงข้าวระบบแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร            | จำนวน 1 ชุด |
| 9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด                            | จำนวน 1 ชุด |
| 10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน                 | จำนวน 2 ชุด |
| 11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด                              | จำนวน 2 ชุด |
| 12. ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น)                    | จำนวน 1 ชุด |
| 13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง)             | จำนวน 1 ชุด |
| 14. ตู้แช่โซลาร์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ      | จำนวน 1 ชุด |
| 15. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู                     | จำนวน 1 ชุด |
| 16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิทัลขนาดไม่น้อยกว่า 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 |

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยาะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัจใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 2/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

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

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 3/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- |   |             |
|---|-------------|
| 46. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ | จำนวน 4 ถัง |
| 47. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร                       | จำนวน 2 ชุด |
| 48. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม                         | จำนวน 2 ชุด |

1. เตಾಗ๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

1.1. รายละเอียดทั่วไป

1.1.1. เป็นเตಾಗ๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส วัสดุสำหรับประกอบอาหาร

1.2. รายละเอียดทางเทคนิค

1.2.1. เป็นเตาก๊สชนิด 2 หัวเตา

1.2.2. ผลิตจากสแตนเลสทั้งหมด แข็งแรง ทนทาน ไร้สนิม ตลอดอายุการใช้งาน งานประกอบและเชื่อม เรียบสวยงาม

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

1.2.4. เตาก๊าซหัวแรง แบบหัวคู่ ไฟแรง สำหรับร้านอาหารโดยเฉพาะ ปรับไฟได้สะดวก ด้วยวาล์วหมุน

1.2.5. มีรางน้ำ และมีช่องระบายน้ำทั้งที่หน้าเตา ช่องระบายน้ำทั้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารถอดออกได้

1.2.6. ที่ช่องระบายน้ำทั้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารสามารถถอดออกได้

1.2.7. มีก๊อกน้ำจำนวน 1 ชุด สามารถปรับหมุนซ้ายขวาได้ พร้อมท่อน้ำเข้า สำหรับใช้เติมน้ำขณะทำอาหาร หรือใช้ทำความสะอาดเตา

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

1.3. รายละเอียดอื่น ๆ

1.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สและระบบน้ำเข้ากับเตาก๊าซแรงดันสูงให้พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

1.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยาะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 4/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า จำนวน 2 ชุด

2.1. รายละเอียดทั่วไป

2.1.1. เป็นเตาแก๊ส 4 หัว โครงสร้างสแตนเลส อบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

2.2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.2.1. มีหัวเพลทไฟฟ้าจำนวน 4 หัว

2.2.1.1. จุดติดด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.2. เตาอบไฟฟ้า มีรายละเอียด ดังนี้

2.2.2.1. เตาอบมีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร สามารถอบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.2.2. ผนังด้านในเตาอบเคลือบอีนาเมล

2.2.2.3. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิเริ่มต้น 40-250 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

2.2.2.4. สามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้ และควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด

2.2.2.5. ประตูกระจกนิรภัย ป้องกันความร้อนแผ่ออกด้านนอก

2.2.3. มีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 60 x 85 เซนติเมตร

2.3. รายละเอียดอื่น ๆ

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 ภาตเรียบ หลังเครื่องมีช่องระบายความร้อน

3.2.2. ภาตเหล็กมีความหนาไม่น้อยกว่า 3 มิลลิเมตร ทำให้ความร้อนกระจายทั่วภาต แข็งแรง ทนทาน

3.2.3. สามารถใช้กับแก๊ส LPG และมีหัวปรับแรงดัน

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

นายรัชชานนท์ มหารัตนศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 5/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

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

3.3.รายละเอียดอื่นๆ

3.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สเข้ากับเตาเต๊กให้พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

3.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด จำนวน 2 ชุด

4.1.รายละเอียดทั่วไป

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

4.2.รายละเอียดทางเทคนิค

4.2.1. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพดี แข็งแรงทนทาน ทำความสะอาดง่าย

4.2.2. ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสแตท

4.2.3. สามารถปรับความร้อนได้ 50-180 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

4.2.4. อ่างทอดสแตนเลสความจุไม่น้อยกว่า 12 +12 ลิตร (2 หลุมทอด)

4.2.5. มีวาล์วถ่ายน้ำมันที่ใช้น้ำมันแล้ว และมีตะแกรงทอดและฝาสแตนเลส

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

4.3.รายละเอียดอื่นๆ

4.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับหม้อทอดพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

4.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด จำนวน 2 ชุด

5.1.รายละเอียดทั่วไป

5.1.1. เป็นเตาสำหรับทำทองม้วนด้วยระบบไฟฟ้าแบบ 2 ถาด

5.2.รายละเอียดทางเทคนิค

5.2.1. ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลส

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 6/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

5.2.2. ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

5.2.3. สามารถปรับความร้อนได้ 50-200 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

5.2.4. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 800 วัตต์ จำนวน 2 ตัวถาด

5.3.รายละเอียดอื่น ๆ

5.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาทองม้วนพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

5.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

6. ตู้ปิ้งคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน จำนวน 1 ชุด

6.1.รายละเอียดทั่วไป

6.1.1. เป็นตู้ปิ้งคอร์นสำหรับทำข้าวโพดคั่วโดยทำได้ทั้งแบบหวานและเค็ม พร้อมตู้อุ่นร้อน

6.2.รายละเอียดทางเทคนิค

6.2.1. เป็นตู้แบบต่อหลังคาต้านบน ตัวตู้แข็งแรง สวยงาม ทำความสะอาดง่าย

6.2.2. ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

6.2.3. สามารถจุเมล็ดข้าวโพดได้ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ (2 ซีด)

6.2.4. ปริมาณการผลิตใช้เวลาไม่เกิน 10 นาที/ครั้ง

6.2.5. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz

6.3.รายละเอียดอื่น ๆ

6.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้ปิ้งคอร์นพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

6.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

7. ตู้หนึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

7.1.รายละเอียดทั่วไป

7.1.1. เป็นตู้หนึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด สามารถหนึ่งข้าว, หุงข้าว, หนึ่งปลา, หนึ่งต้มยำ, หนึ่งซาลาเปาและขนม  
จับได้

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวิวัฒน์ สี่ญใจ  
กรรมการและเลขานุการ





คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 7/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

7.2.รายละเอียดทางเทคนิค

- 7.2.1. ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลสอย่างดี ทำความสะอาดได้ง่าย
- 7.2.2. มีล้อสามารถเคลื่อนย้ายได้ เหมาะกับงานจัดเลี้ยง งานครัวโรงแรม ครัวโรงพยาบาล แคนทีน เป็นต้น
- 7.2.3. สามารถหนึ่งชั่วโมง 6 ชั้น 6 ถาด หรือมากกว่า
- 7.2.4. สามารถปรับความร้อนได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 7.2.5. สามารถหนึ่งชั่วโมงได้ไม่น้อยกว่า 100 ถ้วยต่อครั้ง
- 7.2.6. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 4,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz

7.3.รายละเอียดอื่น ๆ

- 7.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้หนึ่งชั่วโมงพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 7.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

8. หม้อหุงข้าวระบบแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 1 ชุด

8.1.รายละเอียดทั่วไป

- 8.1.1. เป็นหม้อหุงข้าวระบบแก๊สสามารถทำได้ทั้งหุงข้าว ต้ม ผัด แกง

8.2.รายละเอียดทางเทคนิค

- 8.2.1. วัสดุที่ใช้ทำหม้อสามารถป้องกันความร้อนและสนิมได้เป็นอย่างดี
- 8.2.2. เมื่อข้าวสุกมีระบบจะตัดการทำงานเอง
- 8.2.3. สามารถหุงข้าวได้ไม่น้อยกว่า 10 ลิตร
- 8.2.4. มีหูหิ้วที่หม้อสองข้าง สำหรับเวลาหุงเสร็จแล้วยกออกจากเตา
- 8.2.5. ฐานรองมีที่จุดไฟ และที่กอดหุงข้าว ด้านข้างมีช่องสำหรับเสียบสายแก๊สพร้อมวาล์ว

8.3.รายละเอียดอื่น ๆ

- 8.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สให้เข้ากับหม้อหุงข้าวพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 8.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยาะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 8/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

9. เต้าอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

9.1. รายละเอียดทั่วไป

9.1.1. เป็นเต้าอบเบเกอรี่ระบบไฟฟ้าระบบดิจิทัลและตั้งโปรแกรมได้ ใช้กำลังไฟฟ้าในการให้ความร้อน

9.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 9.2.1. โครงสร้างเป็นสแตนเลส (สแตนเลสสำหรับงานอาหาร) ทั้งด้านนอกและด้านใน
- 9.2.2. สามารถปรับอุณหภูมิของไฟบนไฟล่างได้ เต้าอบแต่ละชั้นแยกการทำงานออกจากกัน
- 9.2.3. เป็นเต้าอบระบบไฟฟ้า ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ชั้น จำนวนไม่น้อยกว่า 6 ถาด
- 9.2.4. มีระบบตั้งเวลาเตือน, ระบบไฟส่องสว่างภายในปิดอัตโนมัติ
- 9.2.5. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 6 กิโลวัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V/50Hz หรือ 380V/50Hz
- 9.2.6. สามารถปรับอุณหภูมิในการอบได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 9.2.7. เต้าอบด้านนอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 100 x 60 x 100 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

9.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 9.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเต้าอบพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 9.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน จำนวน 2 ชุด

10.1. รายละเอียดทั่วไป

10.1.1. เป็นเตาอุ่นไส้กรอกด้วยระบบไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน

10.2. รายละเอียดทางเทคนิค

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

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 9/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

10.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 10.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอุ่นไส้กรอกพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 10.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

11.เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด จำนวน 2 ชุด

11.1. รายละเอียดทั่วไป

- 11.1.1. เป็นเตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด เหมาะสำหรับย่างหมู ย่างไก่ ย่างเนื้อ ย่างปลา เป็นต้น

11.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 11.2.1. วัสดุทำจากสแตนเลส
- 11.2.2. หัวเตาให้ความร้อนสูงร้อนไว
- 11.2.3. มีถาดรองน้ำมัน ทำความสะอาดง่าย ตะแกรงถอดทำความสะอาดได้
- 11.2.4. สามารถใช้กับถังแก๊ส LPG ได้ทุกขนาด
- 11.2.5. เتامีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 40 x 20 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

11.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 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 และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304
- 12.2.2. เป็นประตูบานทึบจำนวน 3 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 10/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

12.2.3. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 500 ลิตร

12.2.4. สามารถตั้งค่าอุณหภูมิตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

12.2.5. มีระบบควบคุมความเย็น และควบคุมความเย็นอัตโนมัติด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตัวเครื่อง

12.2.6. มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ

12.2.7. มีระบบน้ำทิ้ง ระเหยน้ำทิ้งอัตโนมัติ (Self-Evaporating)

12.2.8. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

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

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

12.3. รายละเอียดอื่น ๆ

12.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

12.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) จำนวน 1 ชุด

13.1. รายละเอียดทั่วไป

13.1.1. เป็นตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ หรืออาหารแช่แข็ง

13.2. รายละเอียดทางเทคนิค

13.2.1. วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304

13.2.2. เป็นประตูบานทึบจำนวน 4 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น

13.2.3. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 900 ลิตร

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

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยาะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 11/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

13.2.9. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

13.2.10. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

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

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

13.3. รายละเอียดอื่น ๆ

13.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

13.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

14. ตู้แช่โซลาร์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ จำนวน 1 ชุด

14.1. รายละเอียดทั่วไป

14.1.1. เป็นตู้แช่โซลาร์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ

14.2. รายละเอียดทางเทคนิค

14.2.1. เป็นตู้แช่โซลาร์เนื้อสัตว์ มีถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ

14.2.2. มีขนาดความจุช่องบนไม่น้อยกว่า 300 ลิตร และช่องล่างไม่น้อยกว่า 200 ลิตร

14.2.3. ความจุช่องบนสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -5 องศาเซลเซียส และความจุช่องล่างสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -15 องศาเซลเซียส

14.2.4. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

14.2.5. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

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

14.2.7. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 200 x 100 x 100 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

14.3. รายละเอียดอื่น ๆ

14.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

14.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยาะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัจใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 12/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

15. ตู้แช่เย็นเครื่องตีแบบ 3 ประตู จำนวน 1 ชุด

15.1. รายละเอียดทั่วไป

15.1.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องตีแบบ 3 ประตู เหมาะสำหรับแช่เครื่องตี นม น้ำผลไม้ เป็นต้น

15.2. รายละเอียดทางเทคนิค

15.2.1. เป็นตู้แช่เย็นเครื่องตีมีชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า 15 ชั้น และปรับระดับได้

15.2.2. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1,000 ลิตร หรือไม่น้อยกว่า 40 คิว

15.2.3. สามารถทำอุณหภูมิความเย็นตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

15.2.4. ภายในตู้ใช้ลู่วิถีนิยมนเคลือบสีทนทานต่อการกัดกร่อน ไม่เป็นสนิม

15.2.5. มีตัวปรับอุณหภูมิแบบ Digital Control มีตัวเลขโชว์อุณหภูมิด้านหน้าตู้

15.2.6. มีพัดลมระบายความเย็นไม่น้อยกว่า 4 ตัว

15.2.7. ใช้น้ำยาทำความเย็น R-290 เทียบเท่าหรือดีกว่า

15.2.8. มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

15.2.9. มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

15.2.10. ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 150 x 50 x 180 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

15.3. รายละเอียดอื่น ๆ

15.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

15.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร จำนวน 2 ชุด

16.1. รายละเอียดทั่วไป

16.1.1. เป็นถังต้มน้ำระบบไฟฟ้าเป็นแบบดิจิตอลมีไฟแสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขและสามารถกดปุ่มในการทำงานต่างๆได้

16.2. รายละเอียดทางเทคนิค

16.2.1. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์สามารถควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ ใช้งานง่าย  
ทนทาน

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 13/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 16.2.2. ถังต้มน้ำร้อนไฟฟ้ามีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อย 30 เซนติเมตร
- 16.2.3. ปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 21 ลิตร
- 16.2.4. ภายนอกเหนือก๊อกน้ำ มีลูกกลอนไหลอดแก้วใส สามารถแสดงระดับน้ำในถัง
- 16.2.5. มีระบบล๊อคและปลดล๊อคปุ่ม ช่วยป้องกันการกดปุ่มโดยไม่ตั้งใจ
- 16.2.6. มีหูหิ้วที่ถังต้มน้ำสองข้าง สำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก
- 16.2.7. มีชุดหุ้มถังกันความร้อน เพื่อป้องกันความร้อนจากการสัมผัสตัวถังเคลือบ
- 16.2.8. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 2,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

16.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 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. ชุดใบมีดบดและสไลด์ทำจากสแตนเลสแท้ ปลอดภัย แข็งแรง ถอดล้างทำความสะอาดง่าย
- 17.2.4. โถปั่นทำจากพลาสติก แข็งแรง
- 17.2.5. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 300 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

17.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 17.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องเตรียมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 17.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยาะ  
กรรมการ

นายจักรวิวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 14/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร จำนวน 2 ชุด

18.1. รายละเอียดทั่วไป

18.1.1. เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างสามารถปรุงอาหารที่หลากหลายโดยแต่เพียงแค่ปุ่มเดียว ช่วยประหยัด เวลาในการเตรียมอาหาร

18.2. รายละเอียดทางเทคนิค

18.2.1. เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างมีขนาดความจุขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร

18.2.2. สามารถเลือกปรับระดับความร้อนได้ 4 ระดับ หรือมากกว่า

18.2.3. สามารถตั้งเวลาในการทำอาหารได้สูงสุด 60 นาที หรือดีกว่า

18.2.4. ภายในติดตั้งเซรามิก (Ceramic Inside) ทำให้ทนทาน ป้องกันรอยขีดข่วน และทำความสะอาดได้ง่าย

18.2.5. มีหน้าจอแสดงผล LED ช่วยให้ติดตามผลการทำงานได้ทันที

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

18.3. รายละเอียดอื่น ๆ

18.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับไมโครเวฟพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

18.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

19. เครื่องผสมอาหารแบบยกโถขนาด 5 ควอทซ์ จำนวน 2 ชุด

19.1. รายละเอียดทั่วไป

19.1.1. เป็นเครื่องผสมอาหารที่ใช้เฟืองและระบบมอเตอร์ในการขับเคลื่อน

19.2. รายละเอียดทางเทคนิค

19.2.1. มีปุ่มปรับระดับความเร็ว 8 ระดับ หรือดีกว่า

19.2.2. มีระบบลอคหนีรภัย 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

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยาะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ





คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 15/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

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. รายละเอียดอื่น ๆ

19.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องผสมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัย  
กำหนด

19.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ จำนวน 1 ชุด

20.1. รายละเอียดทั่วไป

20.1.1. เป็นเครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ

20.2. รายละเอียดทางเทคนิค

20.2.1. เครื่องจ่ายบรรจุน้ำได้แห้งคัละไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 4 โถ

20.2.2. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส สวยงาม ทำความสะอาดได้ง่าย ตัวถังถอดล้างได้

20.2.3. ตัวโถทำจากพลาสติกอย่างหนา

20.2.4. มีระบบทำความเย็นในตัว

20.2.5. มีใบกวนทำให้ความเย็นทั่วโถ

20.2.6. สวิตซ์ทำความเย็นและสวิตซ์ใบกวนแยกจากกัน

20.2.7. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 400 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

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

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 16/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

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. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

21.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 21.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องบดน้ำพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 21.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

22. เครื่องอัดใส่กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร จำนวน 2 ชุด

22.1. รายละเอียดทั่วไป

- 22.1.1. เป็นเครื่องอัดใส่กรอกชนิดมือหมุนสำหรับอัดใส่กรอกหรือส่วนผสมต่างๆ

22.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 22.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 17/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

22.2.2. มีความจุไม่น้อยกว่า 1.6 ลิตร

22.2.3. กระจกอัดมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 เซนติเมตร

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

22.3. รายละเอียดอื่น ๆ

22.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

23. เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน จำนวน 2 ชุด

23.1. รายละเอียดทั่วไป

23.1.1. เป็นเครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน

23.2. รายละเอียดทางเทคนิค

23.2.1. โครงสร้างผลิตจากเหล็กหล่อหรือสแตนเลส

23.2.2. ขนาดปากเครื่องบดไม่น้อยกว่าเบอร์ 10

23.2.3. ตัวเล็กกระทัดรัดน้ำหนักเบา สามารถเคลื่อนที่ไปไหนได้สะดวกสบาย ทำความสะอาดได้ง่าย  
ปลอดภัย

23.3. รายละเอียดอื่น ๆ

23.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

24. เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) จำนวน 2 ชุด

24.1. รายละเอียดทั่วไป

24.1.1. เป็นทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) สำหรับพิมพ์ขนมวาฟเฟิลทรงกลม แบบพิมพ์ลึก

24.2. รายละเอียดทางเทคนิค

24.2.1. สามารถพิมพ์รังผึ้งขนาดไม่น้อยกว่า 16 เซนติเมตร และแกนหมุนกลับได้ 180 องศา

24.2.2. สามารถทำความร้อน 50 - 260 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

24.2.3. มีแผ่นความร้อนเคลือบสาร Non-Stick ทำให้ขนมไม่ติดพิมพ์

24.2.4. สามารถตั้งเวลาได้สูงสูงไม่น้อยกว่า 3 นาที และมีเสียงเตือนเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 18/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

24.2.5. มีถาดรองเศษอาหาร ถอดล้างทำความสะอาดง่าย

24.2.6. มีสวิทช์เปิด-ปิด ปรึับอุณหภูมิและตั้งเวลาอยู่หน้าตู้เครื่อง

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

24.3. รายละเอียดอื่น ๆ

24.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องทำวาฟเฟิลพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัย  
กำหนด

24.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

25. เครื่องปิ้งขนมปังแบบ 4 ช่อง จำนวน 2 ชุด

25.1. รายละเอียดทั่วไป

25.1.1. เป็นเครื่องปิ้งขนมปังแบบ 4 ช่อง

25.2. รายละเอียดทางเทคนิค

25.2.1. ตัวเครื่องปิ้งขนมปังผลิตจากสแตนเลสไม่เป็นสนิม พร้อมช่องปิ้งขนมปัง 4 ช่อง

25.2.2. สามารถใส่ขนมปังแผ่นหนาได้ และสามารถเลือกปิ้งขนมปังแบบให้เกรียมหน้าเดียว หรือเกรียม 2  
หน้าได้

25.2.3. สามารถแยกปิ้งได้ 2 แผ่นได้

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

25.3. รายละเอียดอื่น ๆ

25.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องปิ้งขนมปังพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัย  
กำหนด

25.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 19/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

26. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

26.1. รายละเอียดทั่วไป

26.1.1. เป็นชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์

26.2. รายละเอียดทางเทคนิค

26.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

26.2.2. ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดทางได้ 90 องศา

26.2.3. มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 2.5 ลิตร

26.2.4. สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำความสะอาด

26.3. รายละเอียดอื่น ๆ

26.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

27. ชุดอุ่นซูปกลม/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

27.1. รายละเอียดทั่วไป

27.1.1. เป็นชุดอุ่นซูปกลม/บุฟเฟต์

27.2. รายละเอียดทางเทคนิค

27.2.1. โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

27.2.2. ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดทางได้ 90 องศา

27.2.3. มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 9 ลิตร

27.2.4. สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำความสะอาด

27.3. รายละเอียดอื่น ๆ

27.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

28. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น จำนวน 4 ชุด

28.1. รายละเอียดทั่วไป

28.1.1. เป็นโต๊ะประกอบอาหาร โครงสร้างของโต๊ะและพื้นผิวหน้าโต๊ะทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 20/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

**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 ต่ำ ขณะทำอาหารได้

**28.3. รายละเอียดอื่น ๆ**

- 28.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

**29. แก้วอีสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม จำนวน 25 ตัว**

**29.1. รายละเอียดทั่วไป**

- 29.1.1. เป็นแก้วอีสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม ทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

**29.2. รายละเอียดทางเทคนิค**

- 29.2.1. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ทรงสี่เหลี่ยม
- 29.2.2. ปลายแก้วหุ้มด้วยพลาสติกป้องกันลื่นและป้องกันพื้นเป็นรอย
- 29.2.3. ขนาดของแก้วไม่น้อยกว่า 25 x 25 x 45 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

**29.3. รายละเอียดอื่น ๆ**

- 29.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

**30. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว จำนวน 2 ชุด**

**30.1. รายละเอียดทั่วไป**

- 30.1.1. เป็นโต๊ะอ่างล้างแบบ 2 หลุม โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

**30.2. รายละเอียดทางเทคนิค**

- 30.2.1. เป็นโต๊ะอ่างสำหรับล้างวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร
- 30.2.2. พื้นและโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัตย์ใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 21/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 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. รายละเอียดอื่น ๆ**

- 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 พร้อมทั้งตั้งปรับระดับได้
- 31.2.2. มีชั้นสำหรับวางอุปกรณ์แบบซีก ทำด้วยสแตนเลส 4 ชั้น
- 31.2.3. ชั้นคว่ำมีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 150 x 140 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

**31.3. รายละเอียดอื่น ๆ**

- 31.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

**32. ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ จำนวน 2 ชุด**

**32.1. รายละเอียดทั่วไป**

- 32.1.1. เป็นชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อเลื่อน ที่วางอุปกรณ์ทำด้วยสแตนเลส

**32.2. รายละเอียดทางเทคนิค**

- 32.2.1. เป็นชั้นวางของ 5 ชั้น มีล้อเลื่อน ผลิตจากสแตนเลสทั้งตัว แข็งแรงทนทานต่อการใช้งาน
- 32.2.2. ใช้สำหรับวางเครื่องต้ม หรืออาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 22/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

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

32.3. รายละเอียดอื่น ๆ

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. รายละเอียดอื่น ๆ

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. รายละเอียดอื่น ๆ

34.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ





คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 23/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

35. เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส จำนวน 4 ชุด

35.1. รายละเอียดทั่วไป

35.1.1. เป็นเครื่องดูดควันแบบกระโจม ใช้สำหรับดูดควันในการประกอบอาหาร

35.2. รายละเอียดทางเทคนิค

35.2.1. เครื่องดูดควันมีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร โครงสร้างสแตนเลสง่ายต่อการดูแลรักษา

35.2.2. มีฟิลเตอร์สแตนเลส ช่วยกรองไขมันจากควัน

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

35.2.4. สามารถปรับระดับแรงดูดได้

35.2.5. มีหลอดไฟส่องแสงสว่าง

35.3. รายละเอียดอื่น ๆ

35.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าและติดตั้งแบบเจาะช่องระบายอากาศออกนอกอาคารพร้อมใช้งาน  
ตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

35.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

36. เครื่องชงวีพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร จำนวน 2 ชุด

36.1. รายละเอียดทั่วไป

36.1.1. เป็นเครื่องที่ทำให้เนื้อสัตว์สุกโดยที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ และระดับความสุกของเนื้อสัตว์ได้อย่าง  
แม่นยำ และยังรักษาความชุ่มฉ่ำของเนื้อได้เป็นอย่างดี

36.2. รายละเอียดทางเทคนิค

36.2.1. เครื่องชงวีรองรับปริมาณน้ำไม่น้อยกว่า 50 ลิตร

36.2.2. มีค่าความแม่นยำ  $\pm 0.5$  °C หรือดีกว่า

36.2.3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ 5-95 °C หรือดีกว่า

36.2.4. สามารถควบคุมเวลาในการชงวีได้ 5 นาที ถึง 99 ชั่วโมง หรือดีกว่า

36.2.5. สามารถเลือกอุณหภูมิได้ทั้งองศาเซลเซียสและองศาฟาเรนไฮต์

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัยใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 24/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 36.2.6. ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,200 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz
- 36.2.7. อ่างชูวีความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร พร้อมสเกลบอกปริมาตรข้างอ่าง
- 36.2.8. ขนาดอ่างชูวีมีขนาดไม่น้อยกว่า 20 x 40 x 15 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 36.2.9. ถังชูวีขนาด 10x15 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ
- 36.2.10. ถังชูวีขนาด 25x30 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

36.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 36.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

37. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว จำนวน 1 ระบบ

37.1. รายละเอียดทั่วไป

- 37.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบแก๊ส พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์แก๊สในการปรุงอาหาร
- 37.1.2. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

37.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 37.2.1. จัดให้มีถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม จำนวน 4 ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่ที่เหมาะสม ภายนอกอาคารมีรั้วป้องกันรอบบริเวณทำด้วยโลหะแข็งแรงถังแก๊สทำด้วยเหล็กเหนียวทนทาน และมีช่องว่างสำหรับสามารถล้วงมือเข้าไปปิดวาล์วควบคุมได้หากในกรณีฉุกเฉิน พร้อมกุญแจล็อก
- 37.2.2. จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊ส ใช้สำหรับแก๊สโดยเฉพาะจากถังแก๊สเข้าสู่ห้องครัว
- 37.2.3. ท่อ Main ต้องมี Safety relief value ทั้ง 2 ด้าน
- 37.2.4. ชุด Regulator จะต้องมีความจุเพียงพอ 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

นายรัชชานนท์ มหารัตนศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจितวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 25/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

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. จะต้องมีส่วน By pass สำหรับเมื่อเหตุชุดควบคุมอัตโนมัติเสีย

37.2.12. จะต้องมีส่วน Panel control ควบคุมระหว่างเครื่องเตาแก๊สรุ่นและชุดควบคุมอัตโนมัติ

37.3. รายละเอียดอื่น ๆ

37.3.1. ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบติดตั้งระบบแก๊สพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

37.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

38. ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว จำนวน 1 ระบบ

38.1. รายละเอียดทั่วไป

38.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบไฟฟ้า พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าในการปรุงอาหาร

38.1.2. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

38.2. รายละเอียดทางเทคนิค

38.2.1. ติดตั้งระบบแรงดัน 220V และ 380V ตามชนิดของอุปกรณ์ไฟฟ้าให้เหมาะสม

38.2.2. ขนาดของสายไฟ สามารถทนต่อแรงดันและกระแสไฟฟ้าตามชนิดของครุภัณฑ์

38.2.3. ติดตั้งตู้ควบคุมพร้อมระบบ Safety เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด ตามชนิดของครุภัณฑ์

38.2.4. ติดตั้ง Main อุปกรณ์ Safety

38.2.5. ติดตั้งระบบแสงสว่าง ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

38.2.6. ติดตั้งระบบปลั๊กไฟฟ้าชนิดมีกราวด์ ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

38.3. รายละเอียดอื่น ๆ

38.3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องเป็นไปตามจุดของครุภัณฑ์ที่กำหนด

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 26/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

38.3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

38.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

**39. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว จำนวน 1 ระบบ**

**39.1. รายละเอียดทั่วไป**

- 39.1.1. ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบน้ำประปาและน้ำเสีย พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปโภคน้ำประปาในการปรุงอาหาร
- 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**

- 40.1.1. เป็นเครื่องปรับอากาศชนิดแยกส่วนแบบตั้งพื้นหรือแบบแขวน

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัตย์ใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 27/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

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. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

40.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 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 หรือ Smart 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 2 ช่อง (รองรับ จำนวน 1 ช่อง) เพื่อเชื่อมต่อสัญญาณภาพและเสียง
- 41.2.6. มีช่องต่อ USB ไม่น้อยกว่า 1 ช่อง รองรับไฟล์ ภาพ , เพลง และ ภาพยนตร์

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 28/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

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

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

41.2.9. มีช่องต่อ Ethernet Bridge (LAN-Out) จำนวน 1 ช่อง สำหรับต่อพ่วงออก Network

41.2.10. รองรับการเชื่อมต่อ Keyboard , Mouse เพื่อใช้งานควบคุมระบบต่างๆในจอภาพ

41.2.11. รองรับระบบสะท้อนหน้าจอไร้สาย จากมือถือ แบบ android หรือ iOS หรือโน้ตบุ๊กระบบ windows เพื่อนำภาพและเสียงขึ้นทีวี โดยเชื่อมต่อผ่าน Wi-Fi ตรงไม่ต้องลงโปรแกรมเพิ่มเติม

41.3. รายละเอียดอื่น ๆ

41.3.1. มีการรับประกันแบบซ่อมถึงหน่วยงาน (On-site service) ฟรีค่าแรงและอะไหล่ รวมอย่างน้อย 1 ปี

41.3.2. มีหนังสือรับรองศูนย์บริการดูแลระบบบริหารงานโดยเจ้าของผลิตภัณฑ์ เปิดบริการครอบคลุมประเทศไทยไม่น้อยกว่า 20 ศูนย์ โดยมีที่อยู่ระบุชัดเจน

41.3.3. ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO หรือเทียบเท่า จากโรงงานผู้ผลิตที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

41.3.4. ต้องได้รับการแต่งตั้งให้เป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทย

41.3.5. รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

42. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา จำนวน 1 เครื่อง

42.1. รายละเอียดทั่วไป

42.1.1. ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO หรือเทียบเท่า จากโรงงานผู้ผลิตที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

42.1.2. ได้รับการรับรองมาตรฐานการแผ่กระจายของแม่เหล็กไฟฟ้าจากสถาบันได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น FCC หรือเทียบเท่า พร้อมเอกสารรับรอง เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ

42.1.3. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น UL หรือเทียบเท่า พร้อมเอกสารรับรอง เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ

42.1.4. ได้รับการรับรองมาตรฐานการประหยัดพลังงาน Energy Star 8.0 หรือเทียบเท่า พร้อมเอกสารรับรอง

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 29/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ

- 42.1.5. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม EPEAT Gold Rating สามารถสืบค้นได้จาก [www.epeat.net](http://www.epeat.net)  
พร้อมเอกสารรับรอง
- 42.1.6. ต้องได้รับการแต่งตั้งให้เป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทย

**42.2. รายละเอียดทางเทคนิค**

- 42.2.1. หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ที่มีจำนวนไม่น้อยกว่า 4 แกนหลัก (4 core) และหน่วยความจำเสมือนไม่น้อยกว่า 8 แกน (8 Threads) ที่มีความเร็วสัญญาณพิกาสสูงสุดไม่น้อยกว่า 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 วางสำหรับเพิ่มขยายหน่วยความจำได้ไม่น้อยกว่า 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 3.0 Type C หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 1 ช่อง
- 42.2.9. มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแสดงผลภายนอกแบบ HDMI ที่ติดตั้งบนแผงวงจรหลักอย่างละ 1 พอร์ต
- 42.2.10. มี Internal Media Card Reader แบบ 4-in-1
- 42.2.11. มี Hardware หรือ Firmware ทำหน้าที่เข้ารหัสและถอดรหัสข้อมูลโดยเฉพาะตามมาตรฐาน

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัยใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 30/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

TPM 2.0 (Trusted Platform Module)

- 42.2.12. สนับสนุนการทำงานแบบเครือข่ายไร้สายตามมาตรฐาน IEEE 802.11 แบบ Wi-Fi 6 AX พร้อม Bluetooth v5.0 หรือดีกว่า
- 42.2.13. มีจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว แบบ WUXGA IPS ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1920 x 1200 pixels หรือดีกว่า โดยเป็นแบบไม่สะท้อน Anti-glare
- 42.2.14. มีระบบรักษาความปลอดภัยด้วยการอ่านลายนิ้วมือ (Fingerprint Reader) แบบติดตั้งร่วมกับปุ่ม Power button ของตัวเครื่อง
- 42.2.15. มีกล้อง Web Camera ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1080p FHD ที่ติดตั้งมาพร้อมตัวเครื่อง
- 42.2.16. มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับตัวเครื่องสำหรับใช้ตรวจสอบอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องได้ โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าวต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์ ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ
- 42.2.17. มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ ที่สามารถแสดงรายละเอียดของ Hardware ต่างๆ ภายในตัวเครื่อง (System Information) ได้ โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าวต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์ ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ
- 42.2.18. มีแบตเตอรี่ชนิด Li-Polymer หรือเทียบเท่า ขนาดไม่น้อยกว่า 45Wh
- 42.2.19. น้ำหนักตัวเครื่องรวม Battery ไม่เกิน 1.5 กิโลกรัม
- 42.2.20. มี Wireless Mouse จำนวน 1 ชุด

42.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 42.3.1. มีการรับประกันเครื่องคอมพิวเตอร์จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี พร้อมรับประกันอุปกรณ์ทุกชิ้นส่วน
- 42.3.2. มีกระเป๋าสำหรับใส่เครื่องพร้อมอุปกรณ์ที่ออกแบบเพื่อให้ใส่คอมพิวเตอร์แบบ Notebook และมีวัสดุภายในที่ป้องกันการกระแทกจากภายนอก

43. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน จำนวน 1 เครื่อง

นายรัชชานนท์ มหารวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ





คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 31/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

43.1. รายละเอียดทั่วไป

43.1.1. เป็นชุดเครื่องเสียงขยายเสียงแบบพกพา ติดตั้งล้อยากและมีคั่นจับง่ายสำหรับเคลื่อนย้าย

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. รายละเอียดอื่น ๆ

43.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

44. ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน 1 ระบบ

44.1. รายละเอียดทั่วไป

44.1.1. เป็นระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้มีไว้สำหรับแจ้งเตือนเมื่อมีเหตุเพลิงไหม้โดย มีอุปกรณ์ตรวจจับควัน และตรวจจับความร้อน ติดตั้งในสถานที่ปฏิบัติงานจริง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO 9001:2008

44.2. รายละเอียดทางเทคนิค

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

44.2.1.1. เป็นส่วนควบคุมและตรวจสอบการทำงาน ของอุปกรณ์และส่วนต่างๆในระบบทั้งหมด จะประกอบด้วยวงจรตรวจคอยรับสัญญาณจากอุปกรณ์เริ่มสัญญาณ, วงจรทดสอบการทำงาน, วงจรป้องกันระบบ, วงจรสัญญาณแจ้งการทำงานในสภาวะปกติ และภาวะขัดข้อง เช่น สายไฟจากอุปกรณ์ตรวจจับขาด, แบตเตอรี่ต่ำ หรือไฟจ่ายตู้แผงควบคุมโดนตัดขาด เป็นต้น

44.2.1.2. เป็นชุดควบคุมที่สามารถรับค่าสัญญาณอินพุตได้ไม่น้อยกว่า 9 โซน

44.2.1.3. มีระบบแจ้งเตือนตัวเองขณะเครื่องเกิดการขัดข้องหรือตรวจจับความผิดปกติของระบบ

นายรัชชานนท์ มหารัตนศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 32/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

เตือนภัย

- 44.2.1.4. เป็นชุดควบคุมที่ได้รับมาตรฐานของสมาคมป้องกันอัคคีภัยมาตรฐาน 72 (NFPA 72)
- 44.2.1.5. สามารถตั้งระบบการแจ้งเตือนเข้าชุดไม่น้อยกว่า 3 เข้าชุด
- 44.2.1.6. มีหน้าจอแสดงผลแบบ LCD พร้อมระบบส่องสว่างหน้าจอแบบ LED backlight
- 44.2.1.7. ชุด FACP ใช้อักษรไม่น้อยกว่า 60 ตัวอักษร
- 44.2.1.8. มีชุดแป้นพิมพ์มีจำนวนไม่น้อยกว่า 15 แป้นพิมพ์คล้ายปุ่มกดโทรศัพท์
- 44.2.1.9. มีชุดปุ่มฟังก์ชัน Acknowledge/Step, Alarm Silence, Drill, System Reset (lamp test) หรือมากกว่า
- 44.2.1.10. มีสายสำหรับเชื่อมต่อระหว่างคอมพิวเตอร์และชุดควบคุมเพื่อทำการโปรแกรมระบบ จำนวน 1 ชุด
- 44.2.1.11. ชุดปุ่มบริการ/โปรแกรมระบบ(Service/program keys) มีรายละเอียดดังนี้
  - 44.2.1.11.1. Keys labeled 1 to 9
  - 44.2.1.11.2. \* key
  - 44.2.1.11.3. # key
  - 44.2.1.11.4.0 (recall) key
  - 44.2.1.11.5. 1<sup>st</sup> Event key
  - 44.2.1.11.6. Clear key
  - 44.2.1.11.7. Escape key
  - 44.2.1.11.8. Mode key
  - 44.2.1.11.9. Four cursor keys (up, down, left and right)
  - 44.2.1.11.10. Enter key
- 44.2.1.12. ชุดไฟแสดงสถานการณ์ทำงานของชุดควบคุมมีรายละเอียดดังนี้
  - 44.2.1.12.1. สถานะ Fire Alarm มีไฟแสดงผลแบบ LED สีแดง
  - 44.2.1.12.2. สถานะ Supervisory มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 33/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 44.2.1.12.3. สถานะ AC Power มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเขียว
- 44.2.1.12.4. สถานะ System Trouble มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง
- 44.2.1.12.5. สถานะ Alarm Silence มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง
- 44.2.1.13. สามารถโปรแกรมตั้งค่าแบบการแจ้งเตือนแบบเสียงดังในโซนที่ตรวจจับเพียงโซนเดียวได้
- 44.2.1.14. สามารถโปรแกรมตั้งค่าแบบการแจ้งเตือนแบบเสียงดังในโซนที่ตรวจจับได้และแจ้งเตือน  
โซนระหว่างชั้นบนและล่างได้
- 44.2.1.15. มีซอฟต์แวร์คำนวณค่าแบตเตอรี่และกระแส ของอุปกรณ์ จำนวน 1 ชุด มีรายละเอียดดังนี้
  - 44.2.1.15.1. สามารถรองรับการคำนวณค่ากระแสและอุปกรณ์ได้ไม่น้อยกว่า 15 โมเดล
  - 44.2.1.15.2. มีปุ่ม Clear Selection, Show Selected Device, Show All Device หรือ  
มากกว่า
  - 44.2.1.15.3. สามารถเช็คพาสันัมเบอร์ของอุปกรณ์ กระตั้ง,ชุดตรวจจับควัน,ชุดตรวจจับ  
ความร้อนได้เพื่อง่ายต่อการสั่งซื้อในการซ่อมบำรุง
  - 44.2.1.15.4. สามารถแสดงเปอร์เซ็นต์ Battery Distribution Chart ได้
  - 44.2.1.15.5. ภายในซอฟต์แวร์มีฟังก์ชันดังนี้
    - 44.2.1.15.5.1. Calculate AC branch current
    - 44.2.1.15.5.2. Calculate system current draw
    - 44.2.1.15.5.3. Determine battery size and select batteries
    - 44.2.1.15.5.4. Create and print a summary of selected devices
- 44.2.1.16. สามารถเชื่อมต่อกับชุดตรวจจับควัน ตรวจจับความร้อน ชุดแจ้งเตือนแบบกระตั้ง ได้

44.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 44.3.1. ต้องได้รับการแต่งตั้งให้เป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทย
- 44.3.2. ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็น  
ประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา
- 44.3.3. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 34/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

45. เครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับควบคุมระบบอัคคีภัย จำนวน 3 เครื่อง

45.1. รายละเอียดทั่วไป

45.1.1. เป็นเครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับใช้งานควบคุมระบบอัคคีภัย

45.1.2. ต้องได้รับการแต่งตั้งให้เป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทย

45.2. รายละเอียดทางเทคนิค

45.2.1. จอภาพแสดงผล Liquid Retina รองรับระบบ Multi-Touch ขนาดไม่น้อยกว่า 10.9 นิ้ว (แนวทแยง)  
พร้อมแบ็คไลท์แบบ LED พร้อมเทคโนโลยี IPS

45.2.2. มีความละเอียดไม่น้อยกว่า 2360 x 1640 พิกเซล ที่ 264 พิกเซลต่อนิ้ว (ppi)

45.2.3. หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ไม่น้อยกว่า 6 คอร์ มีหน่วยประมวลผลด้านกราฟิก (GPU) ไม่น้อยกว่า 4 คอร์และมีเรย์เทรซซิ่งที่เร่งความเร็วด้วยฮาร์ดแวร์ (Neural Engine) ไม่น้อยกว่า 16 คอร์

45.2.4. หน่วยความจำเก็บข้อมูล (ROM) ความจุมีขนาดไม่น้อยกว่า 64 GB

45.2.5. มีเซ็นเซอร์ยืนยันตัวตนบุคคล (Touch ID)

45.2.6. มีระบบเซ็นเซอร์การหาตำแหน่งแบบเข็มทิศดิจิทัล, iBeacon เทคโนโลยีระบุตำแหน่งในอาคาร

45.2.7. สามารถเชื่อมต่อ Wi-Fi 6 มาตรฐาน 802.11 a/b/g/n/ac/ax พร้อม MIMO แบบสองย่านความถี่พร้อมกัน

45.2.8. รองรับเทคโนโลยี Bluetooth 5.0 หรือดีกว่า

45.2.9. กล้องด้านหน้าความละเอียดไม่น้อยกว่า 12 ล้านพิกเซล, กล้องด้านหลังความละเอียดไม่น้อยกว่า 12 ล้านพิกเซลหรือดีกว่า สามารถบันทึกวิดีโอได้ไม่น้อยกว่า 1080p

45.2.10. ติดตั้งลำโพงแบบสเตอริโอ และไมโครโฟนคู่

45.2.11. มีพอร์ต USB-C จำนวน 1 พอร์ต

45.2.12. ติดตั้งซอฟต์แวร์ระบบปฏิบัติการพร้อมใช้งานที่มีลิขสิทธิ์ถูกต้องตามกฎหมาย

45.3. รายละเอียดอื่นๆ

45.3.1. มีเคสและฟิล์มตรงรุ่นที่เสนอ จำนวน 1 ชุด

45.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 35/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

46. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ จำนวน 4 ถัง

46.1. รายละเอียดทั่วไป

46.1.1. เป็นเครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) เหมาะสำหรับดับเพลิงในห้องครัวโดยเฉพาะ

46.2. รายละเอียดทางเทคนิค

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

46.2.2. เป็นน้ำยาเหลวระเหย (Clean Agent)

46.2.3. มือจับสเตนเลส จับกระชับ ถนัดมือ

46.2.4. มีหูแขวนสำหรับติดตั้งบนผนัง 1 ชั้น

46.2.5. ตัวถังผลิตจากเหล็กขาวขึ้นรูปคุณภาพสูง

46.3. รายละเอียดอื่น ๆ

46.3.1. ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

46.3.2. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

47. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร จำนวน 2 ชุด

47.1. รายละเอียดทั่วไป

47.1.1. เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร

47.2. รายละเอียดทางเทคนิค

47.2.1. กระทะด้ามสเตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร

47.2.2. กระทะจีนสเตนเลส 3 ชั้นขนาด 36 เซนติเมตร

47.2.3. กระทะจีนซีกัลฮาร์ดโนไดซ์ขนาด 40 เซนติเมตร

47.2.4. กระทะย่างสี่เหลี่ยมกลาดิเอเตอร์ 4DX ขนาด 24 เซนติเมตร

47.2.5. หม้อสตูว์สเตนเลสทรงสูงขนาด 22 เซนติเมตร

47.2.6. หม้อสตูว์สเตนเลสทรงสูงขนาด 30 เซนติเมตร

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 36/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 47.2.7. หม้อชาบูสเตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
- 47.2.8. หม้อต้มสเตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
- 47.2.9. หม้อต้มสเตนเลสขนาด 36 เซนติเมตร
- 47.2.10. ตู้ซัดสเตนเลส 4 ชั้น ขนาด 30 เซนติเมตร
- 47.2.11. หม้อแกงสเตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร
- 47.2.12. หม้อแกงสเตนเลสขนาด 26 เซนติเมตร
- 47.2.13. ถาดเหล็ยสเตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
- 47.2.14. อ่างอาหารสเตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
- 47.2.15. ซามผสมสเตนเลส กาละมังสเตนเลสขนาด 18 เซนติเมตร
- 47.2.16. ซามผสมสเตนเลส กาละมังสเตนเลสขนาด 24 เซนติเมตร
- 47.2.17. ซามผสมสเตนเลส กาละมังสเตนเลสขนาด 40 เซนติเมตร
- 47.2.18. ช้อนจีนสเตนเลส จำนวน 12 คัน
- 47.2.19. ช้อนส้อมสเตนเลส จำนวน 12 คู่
- 47.2.20. ตะหลิวสเตนเลสด้ามไม้ขนาด SIZE M
- 47.2.21. ตะหลิวมีร่องสเตนเลสด้ามพลาสติก
- 47.2.22. ทัพพีแกงสเตนเลสด้ามพลาสติก
- 47.2.23. กระจ้อนสเตนเลสด้ามไม้
- 47.2.24. กระจวยด้ามไม้ขนาด 28 เซนติเมตร
- 47.2.25. กระจวยแยกชั้นน้ำมันขนาด 34 เซนติเมตร
- 47.2.26. ฝาครอบอุ่นอาหารในไมโครเวฟ
- 47.2.27. ชุดกันเปื้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา/กรม
- 47.2.28. ถุงมือจับของร้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา
- 47.2.29. ถุงมือพลาสติกสำหรับงานครัวขนาด SIZE M จำนวน 100 คู่
- 47.2.30. คีบอาหารสเตนเลสปลายในลอนขนาด 35 เซนติเมตร
- 47.2.31. กรรไกรสำหรับงานครัวขนาด 21 เซนติเมตร

นายรัชชานนท์ มหารัตนศิริ  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัตย์ใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 37/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 47.2.32. ที่ชุด/สไลด์ฝักตำไม้
- 47.2.33. ครกหินพร้อมสากขนาด 5 นิ้ว
- 47.2.34. ที่ตีอาหารกรรไกรสแตนเลสขนาด 31 เซนติเมตร
- 47.2.35. เขียงไม้ยาวพาราทรงเหลี่ยมขนาด SIZE L
- 47.2.36. ชุดใบมีดสแตนเลส 5 ชิ้นพร้อมที่เสียบมีด

47.3. รายละเอียดอื่นๆ

47.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

48. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม จำนวน 2 ชุด

48.1. รายละเอียดทั่วไป

48.1.1. เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม

48.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 48.2.1. แม่พิมพ์ขนม MADELEINE จำนวน 6 หลุม
- 48.2.2. แม่พิมพ์ซิลิโคนวาฟเฟิล จำนวน 4 ช่อง
- 48.2.3. แม่พิมพ์อบบราวนี่ จำนวน 6 หลุม
- 48.2.4. พิมพ์เค้กกลมขนาด 1 ปอนด์
- 48.2.5. พิมพ์เค้กสปริงฟอร์มถอดข้าง
- 48.2.6. พิมพ์เค้กเหลี่ยมขนาด 1 ปอนด์
- 48.2.7. ถาดอบขนมปังบัตรเตอร์เค้กขนาด 10 นิ้ว
- 48.2.8. เครื่องชั่งดิจิทัลสำหรับงานครัว
- 48.2.9. ที่ตีไข่ตำไม้
- 48.2.10. ถ้วยตวงแก้วขนาด 250 มิลลิลิตร
- 48.2.11. ไม้נדบั้งขนาด 32 เซนติเมตร

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวส่องศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณปี 2568  
วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

หน้า 38/38

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดห้องฝึกปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย  
งบประมาณ 3,200,000 บาท

- 48.2.12. ที่ร่อนแป้งอะลูมิเนียมขนาด 21 เซนติเมตร
- 48.2.13. ชุดไม้พาย+แปรง 2 ชั้น ดำขาว
- 48.2.14. พายพลาสติก
- 48.2.15. ชุดแต่งหน้าเค้กขนาด 10 นิ้ว
- 48.2.16. ที่ปาดเค้กหยักขนาด 39 เซนติเมตร
- 48.2.17. ที่ตักเค้กสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 48.2.18. ที่ตักไอศกรีมสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 48.2.19. ไม้พายปาดเนยซิลิโคนด้ามพลาสติก
- 48.2.20. ชุดพิมพ์คุกกี้อีสเตนเลส จำนวน 15 ชิ้น
- 48.2.21. ที่โรยน้ำตาลไอซิ่งพลาสติกโพลีโพรพิลีน
- 48.2.22. หม้อละลายเนย และช็อกโกแลตขนาด 14 เซนติเมตร
- 48.2.23. ชุดถ้วยตวงพลาสติกด้ามสแตนเลสจำนวน 4 ชิ้นเบอร์ตวง
- 48.2.24. ลูกกลิ้งเจาะรูแป้งด้ามพลาสติก
- 48.2.25. ที่ตัดแป้งวัสดุผลิตจากพลาสติก

48.3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 48.3.1. มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

นายรัชชานนท์ มหาวรรณศรี  
ประธานกรรมการ

นางสาวสงศรี มาเยอะ  
กรรมการ

นายจักรวัฒน์ สัญใจ  
กรรมการและเลขานุการ





เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e – bidding)  
การซื้อครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์  
พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน ๑ ชุด  
ตามประกาศ วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง  
ลงวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า “วิทยาลัย” มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

ครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน ๑ ชุด

**ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการ ประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ความเป็นมา เนื่องด้วยวิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง ได้ทำการเปิดทำการเรียนการสอน ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยยังมีวัสดุ อุปกรณ์ ทางด้านทฤษฎี และด้านการปฏิบัติในการจัดการเรียนการสอนที่ยังไม่ครบถ้วน

ดังนั้นสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จึงได้จัดทำโครงการ “พัฒนาและปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง” ขึ้นมาเพื่อทำการปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารและโภชนาการ เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เกิดประสิทธิผลแก่ผู้เรียนและครูผู้สอนในสาขาวิชาต่างๆ

**วัตถุประสงค์**

๑. เพื่อปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารและโภชนาการ
๒. เพื่อให้มีวัสดุอุปกรณ์ครบถ้วนในการจัดการเรียนการสอน
๓. เพื่อให้สามารถจัดการเรียนการสอนได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร ๓,๒๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สามล้านสองแสนบาทถ้วน)

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บอยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

**๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์**

- ๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตงาน
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ แบบสัญญาจ้าง
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
- (๑) หลักประกันสัญญาจ้าง

## ๑.๕ บทนิยาม

- (๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
- (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

## ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

- (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
- (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

## ๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนด ตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ วิทยาลัย วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลางตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอ ต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐาน ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้องและประทับตราของนิติบุคคล (ถ้ามี)

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง และประทับตราของนิติบุคคล (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้าและเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๓) ทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง และประทับตราของนิติบุคคล (ถ้ามี)

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) หนังสือแสดงหลักฐานทางการเงิน

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๓) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (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) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทน ให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและหรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วนถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าว ในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

#### ๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยไม่มีเงื่อนไขใด ๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียว และราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือราคาต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๔๘ วัน นับแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดระยะเวลาดำเนินการ ๙๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขายหรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากวิทยาลัยให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อกและหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอรี่ พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัยไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ วิทยาลัยจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้องโดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์มีความประสงค์จะขอคืนฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๓ วัน

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดและขอบเขตของงาน ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ..... ระหว่างเวลา ..... น. ถึง ..... น. และเวลาในการเสนอราคา ให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ วิทยาลัย ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่าเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่าก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอและวิทยาลัยจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่วิทยาลัยจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น มิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของวิทยาลัย

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีอื่น ๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายที่ส่งไปไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลาที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)

## ๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ วิทยาลัยจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา

๕.๒ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอ ส่วนราชการจะใช้หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance) โดยพิจารณาให้คะแนนตามปัจจัยหลักและน้ำหนักที่กำหนดดังนี้

๕.๒.๑ รายการพิจารณา คือ ครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการงานครัวร้อน ครัวเย็น และงานครัวเบเกอร์รี่พร้อมระบบควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย

- (๑) ราคาที่เสนอราคา (ตัวแปรหลัก) กำหนดน้ำหนักเท่ากับร้อยละ ๔๐
- (๒) มาตรฐานของสินค้าหรือบริการ กำหนดน้ำหนักเท่ากับร้อยละ ๒๐
- (๓) บริการหลังการขาย กำหนดน้ำหนักเท่ากับร้อยละ ๒๐
- (๔) ข้อเสนอด้านเทคนิคหรือข้อเสนออื่นๆ กำหนดน้ำหนักเท่ากับร้อยละ ๒๐

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วนหรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่วิทยาลัยกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ วิทยาลัยสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน  
ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคา  
อิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอประกวดราคา  
อิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของวิทยาลัย

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย  
อิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา  
อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินใจประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการ  
พิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือวิทยาลัยมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้  
วิทยาลัยมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสม  
หรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ วิทยาลัยทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอ  
ทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะ  
ยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้แต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์  
ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของวิทยาลัยเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย  
หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้รวมทั้งวิทยาลัยจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่น  
ข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่น  
ข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลอื่น  
มาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่า  
ไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคา  
อิเล็กทรอนิกส์หรือวิทยาลัยจะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อว่า ผู้ยื่นข้อเสนอ  
สามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้  
วิทยาลัยมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิ  
เรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากวิทยาลัย

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาวิทยาลัยอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์  
หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก  
มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม  
หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด  
ในการเสนอราคา

## ๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน  
ภายใน ๙๐ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อวิทยาลัยจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ  
แทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๑๕ วันทำการ หรือวิทยาลัยเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาตั้งระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับวิทยาลัยภายใน ๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้วิทยาลัยยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔(๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งวิทยาลัยได้รับมอบไว้แล้ว

### ๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

วิทยาลัยจะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอนี้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือและวิทยาลัยได้ตรวจรับมอบสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

### ๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

### ๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือแล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่วิทยาลัยได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

## ๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อวิทยาลัยได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อวิทยาลัยได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่าภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทยจากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่าให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีธงเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่นหรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งวิทยาลัยได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ วิทยาลัยจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทิ้งงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ วิทยาลัยสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของวิทยาลัย คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุดและผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ วิทยาลัยอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากวิทยาลัยไม่ได้

(๑) วิทยาลัยไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

/๓.การทำการ...



(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่วิทยาลัย หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

**๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ**

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

**๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ**

วิทยาลัยสามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับวิทยาลัยไว้ชั่วคราว

วิทยาลัยการอาชีพเวียงเชียงรุ้ง

พฤษภาคม ๒๕๖๗