



ประกาศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาจะเชิงเตตรา

เรื่อง ประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชุด ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

วิทยาลัยอาชีวศึกษาจะเชิงเตตรามีความประสงค์จะ ประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชุด ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชุด

ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. เป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๓. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธ ไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิความคุ้มกันเช่นนั้น
๔. เป็นผู้ผ่านการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการซื้อของวิทยาลัยอาชีวศึกษาจะเชิงเตตรา
๕. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่วิทยาลัยอาชีวศึกษาจะเชิงเตตรา ณ วันที่ประกาศประกวดราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๖. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ
๗. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์(e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
๘. คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

กำหนดยื่นซองเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๓ กรกฎาคม ๒๕๕๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๑.๐๐ น. ณ ห้องประชุมพุทธรักษา ๑ วิทยาลัยอาชีวศึกษาจะเชิงเตตรา และกำหนดเสนอราคาในวันที่ ๙ กรกฎาคม ๒๕๕๘ ตั้งแต่เวลา ๑๔.๐๐ น. เป็นต้นไป

ผู้สนใจติดต่อขอรับเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ได้ที่ ห้องพัสดุ วิทยาลัยอาชีวศึกษาจะเชิงเตตรา ในวันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๕๘ ถึงวันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๕๘ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น. ดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.cvc-cha.ac.th และ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๓๘-๕๑๕๔๕๒ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘



(นางนวลอนงค์ ธรรมเจริญ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา

เอกสาร ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ๐๐๑/๒๕๕๘
ประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชุด ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์
ตามประกาศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพะเยา
ลงวันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๕๘

วิทยาลัยอาชีวศึกษาพะเยา ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "สำนักงาน" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชุด ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

| | | |
|--------------------------|-------|-------|
| ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร | จำนวน | ๑ ชุด |
|--------------------------|-------|-------|

ซึ่งพัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ ต้องติดตั้งให้เรียบร้อย พร้อมใช้งานทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำ และข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสาร ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบไปยื่นข้อเสนอการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ หนังสือแสดงเงื่อนไขการซื้อและจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๔ แบบสัญญาซื้อขาย
- ๑.๕ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันซอง
 - (๒) หลักประกันสัญญา
 - (๓) หลักประกันการรับเงินค่าพัสดุล่วงหน้า
- ๑.๖ บทนิยาม
 - (๑) ผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
- ๑.๗ แบบบัญชีเอกสาร
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

- ๒.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์
- ๒.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็น ผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือนุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทาง

ราชการ

๒.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศ ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๖

๒.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธ ไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคา ได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องผ่านการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการซื้อของสำนักงาน

๒.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๒.๗ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์(e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของสำนักงานบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๒.๘ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๓. หลักฐานการเสนอราคา

ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องเสนอเอกสารหลักฐาน แยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ประสงค์จะเสนอราคาเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล สำเนาหนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ประสงค์จะเสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีโชคนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ประสงค์จะเสนอราคาเป็นผู้ประสงค์จะเสนอราคาร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ร่วมค้า และในกรณีที่ผู้เข้าร่วมค้าฝ่ายใดเป็นบุคคลธรรมดาที่มีโชคนิติประเทศไทย ก็ให้ยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง หรือผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นนิติบุคคลให้ยื่นเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑)

(๔) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นตามแบบในข้อ ๑.๗ (๑)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) แคตตาล็อกและหรือแบบรูปและรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๒) หนังสือแสดงเงื่อนไขการซื้อและการจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ โดยต้องลงนามพร้อมประทับตรา (ถ้ามี)

(๓) หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมายในกรณีที่ผู้ประสงค์จะเสนอราคามอบอำนาจให้บุคคลอื่นทำการแทน

(๔) หลักประกันซองตามข้อ ๕

(๕) แบบใบยื่นข้อเสนอการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

(๖) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นตามแบบในข้อ ๑.๗ (๒)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องยื่นข้อเสนอตามแบบที่กำหนดไว้ในเอกสาร ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ และหนังสือแสดงเงื่อนไขการซื้อและการจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใด ๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่อของผู้ประสงค์จะเสนอราคาให้ชัดเจน

๔.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๘๐ วัน นับแต่วันยื่นยื่นราคาสุดท้าย โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องรับผิดชอบราคาที่ตนเสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๙๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย

๔.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องส่งแคตตาล็อก และหรือแบบรูปและรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ไปพร้อมเอกสารส่วนที่ ๑ และเอกสารส่วนที่ ๒ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ สำนักงานจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจ ทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการประกวดราคา มีความประสงค์จะขอผู้ต้นฉบับแคตตาล็อกผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการประกวดราคา ตรวจสอบภายใน ๓ วัน

๔.๕ ก่อนยื่นเอกสาร ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสาร ประกวดราคา ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอ ตามเงื่อนไขในเอกสาร ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องยื่นเอกสาร ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์จำหน่ายซองถึง ประธานคณะกรรมการประกวดราคาซื้อชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชุด ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ โดยระบุไว้ที่หน้าซองว่า "เอกสารประกวดราคา ตามเอกสารประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทาง

อิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ๐๐๑/๒๕๕๘" ยื่นต่อคณะกรรมการ ประกวดราคา ในวันที่ ๓ กรกฎาคม ๒๕๕๘ ตั้งแต่ เวลา ๐๘.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๑.๐๐ น. ณ ห้องประชุมพุทธรักษา ๑ วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นเอกสาร ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์แล้วจะ ไม่รับเอกสาร เพิ่มเติมโดยเด็ดขาด

คณะกรรมการ ประกวดราคา จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคาแต่ละราย ว่าเป็นผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น หรือเป็นผู้มีผลประโยชน์ ร่วมกันระหว่างผู้ประสงค์จะเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ตามข้อ ๑.๖ (๑) ณ วัน ประกาศ ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่ พร้อมทั้งตรวจสอบข้อเสนอดตาม ข้อ ๓.๒ และแจ้ง ผู้ประสงค์จะเสนอราคาแต่ละรายทราบผลการพิจารณาเฉพาะของตน ทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตอบรับ หรือวิธีอื่นใดที่มีหลักฐานว่า ผู้ประสงค์จะเสนอราคารับทราบแล้ว

หากปรากฏต่อคณะกรรมการ ประกวดราคาก่อนหรือในขณะที่มีการเสนอราคาด้วยวิธีการทาง อิเล็กทรอนิกส์ว่า มีผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคากระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคา อย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๖ (๒) คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคาราย นั้นออกจากการเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคา และสำนักงานจะพิจารณาลงโทษผู้ประสงค์จะเสนอราคาดังกล่าวเป็นผู้ที่ ้งาน

ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ไม่ผ่านการคัดเลือกเบื้องต้น เพราะเหตุเป็นผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่มีผล ประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น หรือเป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ประสงค์จะเสนอ ราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือ เป็นผู้ประสงค์จะเสนอราคาทีกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม หรือผู้ประสงค์จะเสนอ ราคาที่ไม่ผ่านคุณสมบัติทางด้านเทคนิค อาจอุทธรณ์คำสั่งดังกล่าวต่อหัวหน้าหน่วยงานที่จัดหาพัสดุภายใน ๓ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากคณะกรรมการประกวดราคา การวินิจฉัยอุทธรณ์ของหัวหน้าหน่วยงานที่จัดหา พสดุให้ถือเป็นที่สุด

หากปรากฏต่อคณะกรรมการประกวดราคา ว่า กระบวนการเสนอราคาซื้อ ด้วยวิธีการทาง อิเล็กทรอนิกส์ประสบข้อขัดข้องจนไม่อาจดำเนินการต่อไปให้แล้วเสร็จภายในเวลาที่กำหนดไว้คณะกรรมการ ประกวดราคา จะสั่งพักกระบวนการเสนอราคา โดยมีให้ผู้แทนผู้มีสิทธิเสนอราคาพบปะหรือติดต่อสื่อสารกับบุคคล อื่น และเมื่อแก้ไขข้อขัดข้องแล้ว จะให้ดำเนินกระบวนการเสนอราคาต่อไป จากขั้นตอนที่ค้างอยู่ภายในเวลาของ การเสนอราคาที่ยังเหลือก่อนจะสั่งพักกระบวนการเสนอราคา แต่ต้องสิ้นสุดกระบวนการเสนอราคาภายในวันเดียว กัน เว้นแต่คณะกรรมการประกวดราคา เห็นว่ากระบวนการเสนอราคาจะไม่แล้วเสร็จได้โดยง่าย หรือข้อขัดข้องไม่ อาจแก้ไขได้ ประธานคณะกรรมการประกวดราคา จะสั่งยกเลิกกระบวนการเสนอราคา และกำหนดวันเวลา และ สถานที่ เพื่อเริ่มต้นกระบวนการเสนอราคาใหม่ โดยจะแจ้งให้ผู้มีสิทธิเสนอราคาทุกรายที่อยู่ในสถานที่นั้นทราบ

คณะกรรมการประกวดราคา สงวนสิทธิ์ในการตัดสินใจดำเนินการใด ๆ ระหว่างการประกวด ราคาฯ เพื่อให้การประกวดราคาฯ เกิดประโยชน์สูงสุดต่อทางราชการ

๔.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหนังสือแสดงเงื่อนไขการซื้อและการจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ที่ได้ยื่นมาพร้อมกับซองข้อเสนอทางเทคนิค

(๒) ราคาสูงสุดของการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ จะต้องเริ่มต้นที่ ๕,๗๕๗,๐๐๐.๐๐ บาท

(๓) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่น ๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายที่ส่งไปเรียบร้อยแล้ว

(๔) ผู้มีสิทธิเสนอราคาหรือผู้แทนจะต้องมาลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนด

(๕) ผู้มีสิทธิเสนอราคาหรือผู้แทนที่มาลงทะเบียนแล้วต้อง LOGIN เข้าสู่ระบบ

(๖) ผู้มีสิทธิเสนอราคาหรือผู้แทนที่ LOGIN แล้ว จะต้องดำเนินการเสนอราคา โดยราคาที่เสนอในการประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์จะต้องต่ำกว่าราคาสูงสุดในการประกวดราคาฯ และจะต้องเสนอลดราคาขั้นต่ำ (Minimum Bid) ไม่น้อยกว่าครั้งละ ๑๐,๐๐๐.๐๐ บาทจากราคาสูงสุดในการประกวดราคาฯ และการเสนอลดราคาครั้งถัดๆ ไป ต้องเสนอลดราคาครั้งละไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐.๐๐ บาท จากราคาครั้งสุดท้ายที่เสนอลดแล้ว

(๗) ห้ามผู้มีสิทธิเสนอราคาถอนการเสนอราคา และเมื่อการประกวดราคาฯ เสร็จสิ้นแล้ว จะต้องยืนยันราคาต่อผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ราคาที่ยืนยันจะต้องตรงกับราคาที่เสนอหลังสุด

(๘) ผู้มีสิทธิเสนอราคาที่ได้รับคัดเลือกให้เป็นผู้ชนะการเสนอราคา ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการให้บริการเสนอราคาทางอิเล็กทรอนิกส์และค่าใช้จ่ายในการเดินทางของผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ทั้งนี้ จะแจ้งให้ทราบในวันเสนอราคา

(๙) ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมาเสนอราคา ในวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๘ ตั้งแต่เวลา ๑๔.๐๐น. เป็นต้นไป ทั้งนี้ จะแจ้งนัดหมายตามแบบแจ้งวัน เวลา และสถานที่เสนอราคา (บก ๐๐๕) ให้ทราบต่อไป

๕. หลักประกันของ

ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องวางหลักประกันของพร้อมกับการยื่นซองเอกสารประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ จำนวน ๔๘๕,๘๕๐.๐๐ บาท (สี่แสนแปดหมื่นเก้าพันแปดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) โดยหลักประกันของจะต้องมีระยะเวลาการค้ำประกัน ตั้งแต่วันยื่นซองข้อเสนอทางด้านเทคนิค ครอบคลุมไปจนถึงวันสิ้นสุดการยื่นราคา โดยหลักประกันให้ใช้อย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๕.๑ เงินสด

๕.๒ เช็คที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่สำนักงาน โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ยื่นซองข้อเสนอทางด้านเทคนิค หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วันทำการของทางราชการ

๕.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารในประเทศตามแบบหนังสือค้ำประกันดังระบุในข้อ ๑.๕ (๑)

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ซึ่งได้แจ้ง

เวียนชื่อให้ส่วนราชการต่าง ๆ ทราบแล้ว โดยอนุ โลมให้ใช้ตามแบบหนังสือค้ำประกันดังระบุในข้อ ๑.๕ (๑)

๕.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันของตามข้อนี้ สำนักงานจะคืนให้ผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้พิจารณาในเบื้องต้นเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้มีสิทธิเสนอราคารายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุด จะคืนให้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือเมื่อผู้มีสิทธิเสนอราคาได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันของไม่ว่ากรณีใดๆจะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณาราคา

๖.๑ ในการ ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์นี้ สำนักงานจะพิจารณาตัดสินด้วย ราคารวม

๖.๒ หากผู้ประสงค์จะเสนอราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการเสนอราคาไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นเอกสาร ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ แล้วคณะกรรมการประกวดราคาจะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ประสงค์จะเสนอราคารายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาดหรือผิดพลาดเพียงเล็กน้อย หรือผิดพลาดไปจากเงื่อนไขของเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ในส่วนที่มีสาระสำคัญ ทั้งนี้ เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะประโยชน์ต่อสำนักงานเท่านั้น

๖.๓ สำนักงานสงวนสิทธิไม่พิจารณาราคาของผู้ประสงค์จะเสนอราคา โดยไม่มีการผ่อนผันในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ประสงค์จะเสนอราคารายนั้น ในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์หรือในหลักฐานการรับเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ของสำนักงาน

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น

๖.๔ ในการตัดสินการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการ ประกวดราคาหรือสำนักงาน มีสิทธิให้ผู้ประสงค์จะเสนอราคาชี้แจงข้อเท็จจริง สภาพ ฐานะ หรือข้อเท็จจริงอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้ สำนักงานมีสิทธิที่จะไม่รับราคาหรือไม่ทำสัญญา หากหลักฐานดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้องเหมาะสม

๖.๕ สำนักงานทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะ ไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาข้อเสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของสำนักงานเป็นเด็ดขาด ผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ มิได้ รวมทั้งสำนักงานจะพิจารณากเลิกการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ และลงโทษผู้มีสิทธิเสนอราคาเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่าการเสนอราคากระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

๖.๖ ในกรณีที่ปรากฏข้อเท็จจริงภายหลังจากการประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ว่าผู้

ประสงค์จะเสนอราคาได้รับการคัดเลือกเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคา ที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้มีสิทธิเสนอราคารายอื่นหรือเป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้มีสิทธิเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาที่ทำกรทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๖ สำนักงานมีอำนาจที่จะตัดรายชื่อผู้มีสิทธิเสนอราคาดังกล่าว และสำนักงานจะพิจารณาลงโทษผู้มีสิทธิเสนอราคารายนั้นเป็นผู้ทำงาน

๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์(ผู้ค้า)สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ สำนักงานอาจจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ แทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๔ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ หรือสำนักงานเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขาย ตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๔ หรือในกรณีที่หน่วยงานระดับสำนักงานที่ร่วมกันประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ให้ผู้ชนะการประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ทำสัญญากับสำนักงานเจ้าของงบประมาณแต่ละสำนักงานโดยตรงกับสำนักงานภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญา เป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาล้างของที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ได้ให้สำนักงานยึดถือไว้ในขณะทำสัญญาโดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็ควoucher สั่งจ่ายให้แก่สำนักงาน โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ทำสัญญาหรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกันดังระบุในข้อ ๑.๕ (๒)

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ซึ่งได้แจ้งเวียนชื่อให้ส่วนราชการต่าง ๆ ทราบแล้ว โดยอนุโลมให้ใช้ตามแบบหนังสือค้ำประกันดังระบุในข้อ ๑.๕ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่คู่สัญญาพ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายข้อ ๑๐ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒ (ศูนย์จุดสองศูนย์) ต่อวัน

๘. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการ ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๔ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อรับมอบ โดยผู้ขายต้องรับผิดชอบซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการเสนอราคาและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการ ซื้อ ครั้งนี้ ได้มาจาก เงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๕๔ (เงินกันไว้เหลือออมปี)

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้อต่อเมื่อ สำนักงานได้รับอนุมัติเงินจาก เงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๕๔ (เงินกันไว้เหลือออมปี) แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อสำนักงานได้คัดเลือกผู้ประสงค์จะเสนอราคารายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการ ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์แล้วถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้มีสิทธิเสนอราคาซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่าภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อขายของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นใด

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทยจากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับการอนุญาตจากกรมเจ้าท่าให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใบเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับการอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกของลงเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไปปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาซึ่งได้ยื่นเอกสารประกวดราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ต่อสำนักงานฯ แล้ว จะถอนตัวออกจากการประกวดราคาฯ มิได้ และเมื่อได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาแล้ว ต้องเข้าร่วมเสนอราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ตามเงื่อนไขที่กำหนดใน ข้อ ๔.๗ (๔) (๕) (๖) และ (๗) มิฉะนั้น สำนักงานจะริบหลักประกันของจำนวนร้อยละ ๒.๕ ของวงเงินที่จัดหาทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งอาจพิจารณาให้เป็นผู้ที่จ้างไม่ได้ หากมีพฤติกรรมเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๑๐.๔ ผู้มีสิทธิเสนอราคาซึ่งสำนักงานได้คัดเลือกแล้วไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ สำนักงานจะริบหลักประกันของ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันของ

ทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๑๐.๕ สำนักงานสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไขหรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

หมายเหตุ

ผู้ประสงค์จะเสนอราคา หมายถึง ผู้ขายหรือผู้รับจ้าง ที่เข้ารับการคัดเลือกจากหน่วยงานที่จะจัดหาพัสดุ เพื่อเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคา

ผู้มีสิทธิเสนอราคา หมายถึง ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกจากหน่วยงานที่จะจัดหาพัสดุ ให้เป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

การนับระยะเวลาคำนวณประกันซองตามข้อ ๕ ให้หน่วยงานที่จัดหาพัสดุนับเป็น ๒ ช่วงเวลาติดต่อกัน คือ ช่วงแรก ตั้งแต่วันยื่นซองข้อเสนอทางด้านเทคนิคจนถึงวันยื่นยันราคาสุดท้าย (วันเสนอราคา) และนับต่อเนื่องกัน ในช่วงที่สอง คือ ตั้งแต่วันถัดจากวันยื่นยันราคาสุดท้าย จนถึงวันสิ้นสุดการยื่นราคา ตัวอย่างเช่น กำหนดวันยื่นซองข้อเสนอทางด้านเทคนิค วันที่ ๓ กรกฎาคม ๒๕๕๘ กำหนดวันเสนอราคาวันที่ ๙ กรกฎาคม ๒๕๕๘ และกำหนดยื่นราคา ๑๘๐ วัน นับแต่วันยื่นยันราคาสุดท้าย การนับระยะเวลาคำนวณประกันซองคือ วันที่ ๓ กรกฎาคม ๒๕๕๘ จนถึงวันที่ ๙ กรกฎาคม ๒๕๕๘ และนับต่อเนื่องในช่วงที่สองให้เริ่มนับตั้งแต่วันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๕๘ จนถึงวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๕๙ (รวม ๑๘๐ วัน) ดังนั้น ระยะเวลาการนับหลักประกันซอง คือ ตั้งแต่วันที่ ๓ กรกฎาคม ๒๕๕๘ จนถึงวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๕๙

การเสนอลดราคาขั้นต่ำ (Minimum Bid) ให้หน่วยงานที่จัดหาพัสดุกำหนดวงเงินการเสนอลดราคาขั้นต่ำแต่ละครั้งในอัตราร้อยละ ๐.๒ ของราคาสูงสุดของการประกวดราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์หากคำนวณแล้วมีเศษของหลักหน่วยนับใดๆ ให้ปัดเศษดังกล่าวเป็นหน่วยนับนั้น โดยไม่ต้องมีเศษของแต่ละหน่วยนับเพื่อความชัดเจน และป้องกันความผิดพลาดในการเสนอลดราคาขั้นต่ำแต่ละครั้ง เช่น กรณีราคาสูงสุดของการประกวดราคาฯ ๑๕๕,๖๕๗,๐๐๐ บาท คำนวณร้อยละ ๐.๒ ได้เท่ากับ ๓๑๑,๓๑๔ บาท ให้กำหนดการเสนอลดราคาขั้นต่ำ (Minimum Bid) ไม่น้อยกว่าครั้งละ ๓๐๐,๐๐๐ บาท ราคาสูงสุดของการประกวดราคาฯ ๔๔,๕๖๗,๕๐๐ บาท คำนวณร้อยละ ๐.๒ ได้เท่ากับ ๘๙,๑๓๕ บาท ให้กำหนดการเสนอลดราคาขั้นต่ำ (Minimum Bid) ไม่น้อยกว่าครั้งละ ๘๐,๐๐๐ บาท ราคาสูงสุดของการประกวดราคาฯ ๗,๗๘๙,๐๐๐ บาท คำนวณร้อยละ ๐.๒ ได้เท่ากับ ๑๕,๕๗๘ บาท ให้กำหนดการเสนอลดราคาขั้นต่ำ (Minimum Bid) ไม่น้อยกว่าครั้งละ ๑๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาสามารถเสนอลดราคาขั้นต่ำสูงกว่าราคาขั้นต่ำที่กำหนดได้ เช่น กรณีกำหนดการเสนอลดราคาขั้นต่ำ (Minimum Bid) ไม่น้อยกว่าครั้งละ ๓๐๐,๐๐๐ บาท ผู้เสนอราคาสามารถเสนอลดราคาได้ครั้งละมากกว่า ๓๐๐,๐๐๐ บาท และการเสนอลดราคาครั้งถัดๆ ไป ต้องเสนอลดราคาตามที่กำหนดจากราคาครั้งสุดท้ายที่เสนอลดแล้ว สำหรับกรณีการจัดหาพัสดุที่หน่วยงานที่จัดหาพัสดุกำหนดให้เสนอราคาในลักษณะการเสนอราคาต่อหน่วย เห็นควรให้หน่วยงานกำหนดให้เสนอราคาและพิจารณาในลักษณะการเสนอราคารวม เพื่อให้สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังกล่าวข้างต้นได้

วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี



๒๓ มิถุนายน ๒๕๕๘

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน 1 ชุด โดยจะมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้
ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน 1 ชุด

ประกอบด้วย

- | | |
|---|-----------------|
| 1. เครื่องอัดไส้กรอกอัตโนมัติ | จำนวน 1 เครื่อง |
| 2. ตู้อบรมควัน | จำนวน 1 เครื่อง |
| 3. เครื่องสับผสม | จำนวน 1 เครื่อง |
| 4. เครื่องปิดผนึกถุงแบบสุญญากาศ | จำนวน 1 เครื่อง |
| 5. เครื่องบดเนื้อ | จำนวน 1 เครื่อง |
| 6. เครื่องผสมอาหาร | จำนวน 1 เครื่อง |
| 7. เครื่องนวดผสมเครื่องปรุงและหมักวัตถุดิบแบบสุญญากาศ | จำนวน 1 เครื่อง |
| 8. เครื่องสไลด์เนื้อ | จำนวน 1 เครื่อง |
| 9. เครื่องมัดไส้กรอก | จำนวน 1 เครื่อง |
| 10. เครื่องรัดແໜ່ນ | จำนวน 1 เครื่อง |
| 11. ชุดมีดตัดแต่ง | จำนวน 1 ชุด |
| 12. เครื่องอัดแฮมเบอร์เกอร์ | จำนวน 1 เครื่อง |
| 13. เครื่องบด-ปั่น | จำนวน 5 เครื่อง |
| 14. เครื่องวัดความชื้น | จำนวน 4 เครื่อง |
| 15. อุปกรณ์วัดความเป็นกรด-ด่าง (pH – Meter) แบบตั้งโต๊ะ | จำนวน 4 เครื่อง |
| 16. เครื่องวัดความหวาน | จำนวน 4 เครื่อง |
| 17. เครื่องวัดความเค็ม | จำนวน 4 เครื่อง |
| 18. เครื่องชั่งดิจิตอล | จำนวน 4 เครื่อง |
| 19. โต้ะแปรรูปเนื้อสัตว์ | จำนวน 4 ตัว |
| 20. โต้ะเตรียมวัตถุดิบ | จำนวน 4 ตัว |
| 21. เครื่องคั่วหมูหยอง | จำนวน 1 เครื่อง |
| 22. อ่างล้างมือแบบสองหลุม | จำนวน 2 ตัว |
| 23. อ่างล้างมือแบบเข้าด้น | จำนวน 1 ตัว |
| 24. ชั้นวางของแบบโปร่ง | จำนวน 2 ชั้น |
| 25. ตู้สแตนเลสเก็บของ | จำนวน 2 ตู้ |
| 26. รถเข็นสองชั้น | จำนวน 1 คัน |
| 27. ตู้แช่เย็น | จำนวน 1 ตู้ |
| 28. ตู้แช่แข็ง | จำนวน 2 ตู้ |
| 29. ชุดถอดใส่วัตถุดิบ | จำนวน 16 ชุด |
| 30. ตู้โชว์เบเกอร์รี่ | จำนวน 1 ตู้ |
| 31. ชุดดูดควัน | จำนวน 2 ชุด |
| 32. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 30,000 BTU. | จำนวน 4 เครื่อง |

แต่ละรายการมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. เครื่องอัดไส้กรอกอัตโนมัติ จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

ใช้บรรจุและอัดแท่งไส้กรอกได้แบบอัตโนมัติ

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลส มีความแข็งแรง อุปกรณ์ประกอบทำด้วยวัสดุปลอดภัย

2.2 มีระบบดูดอากาศออกจากส่วนผสมขณะบรรจุ

2.3 สามารถอัดเป็นท่อน บรรจุไส้กรอกและอัดเป็นแท่งได้อัตโนมัติ มีแรงอัดสูงสุด 40 บาร์ กำลังเครื่องไม่น้อยกว่า 4 กิโลวัตต์

2.4 มีที่อัดไส้กรอกพร้อมอุปกรณ์สำหรับการอัดไส้กรอกแบบอัตโนมัติ จำนวน 1 ชุด และมีกรวยอัดแบบแยกส่วน ขนาดต่างๆ 4 ขนาด

2.5 กรวยบรรจุ มีความจุไม่ต่ำกว่า 90 ลิตร สามารถตั้งน้ำหนักไส้กรอกที่บรรจุได้ตั้งแต่ขึ้นละ 10 กรัม ขึ้นไป

2.6 มีหน้าปัทม์แสดงค่าสั่ง และตั้งโปรแกรมการบรรจุแบบอัตโนมัติ ได้ไม่น้อยกว่า 90 โปรแกรมโดยใช้การสัมผัส จอแสดงผลและสามารถแสดงค่าสั่ง และแสดงผลเป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยได้

2.7 สามารถแสดงวัน เวลา ขณะทำงาน และจำนวนไส้กรอกที่อัดและมัด

2.8 แสดงประวัติการทำงานของเครื่องในแต่ละวัน สามารถตั้งจำนวนไส้กรอกที่มัดได้

2.9 มีอุปกรณ์จับป้อนไส้อัตโนมัติ ทั้งใส่แท่งและใส่เทียม

2.10 มีระบบป้องกันความเสียหายของเครื่องอัตโนมัติเมื่อไฟฟ้าตก

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001

3.2 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3.3 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด

3.4 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

2. ตู้อบรมควัน จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นตู้อบรมควันระบบไฟฟ้าใช้ความร้อนหมุนเวียน ใช้สำหรับอบรมควันผลิตภัณฑ์ได้
- 1.2 ขนาดความจุ 1 รถเข็น (Trolley)

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ตู้อบรมควัน จำนวน 1 เครื่อง
 - 2.1.1 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส
 - 2.1.2 มีพัดลมหมุนเวียนอากาศภายในตู้รมควัน ขับเคลื่อนด้วยมอเตอร์ขนาด 1 แรงม้า 1 ชุด
 - 2.1.3 สามารถให้ความร้อนได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 120 องศาเซลเซียส
 - 2.1.4 สามารถเลือกโหมดการอบได้ไม่น้อยกว่า 3 โหมดดังนี้ Drying, Cooking และ Smoking
 - 2.1.5 แผงควบคุมการทำงานเป็นแบบจอสัมผัส
 - 2.1.6 สามารถโปรแกรมการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 90 โปรแกรม
 - 2.1.7 มีระบบควบคุมความชื้นระหว่างการทำงาน
 - 2.1.8 มีระบบล้างทำความสะอาดอัตโนมัติ
- 2.2 รถเข็นสำหรับบรรทุกผลิตภัณฑ์เข้าในตู้อบรมควัน จำนวน 2 คัน
 - 2.2.1 ทำจากวัสดุสแตนเลส
 - 2.2.2 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้างxลึกxสูง) 1020x1030x1950 มม.
- 2.3 ชุดใส่ขี้เลื่อยสำหรับผลิตควัน จำนวน 1 ชุด
- 2.4 เครื่องกำเนิดควัน จำนวน 1 เครื่อง
- 2.5 อุปกรณ์สำหรับแขวนไส้กรอก จำนวน 144 ชิ้น

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน, จีน หรือถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001
- 3.2 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม
- 3.3 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด
- 3.4 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

3. เครื่องสับผสม จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 ใช้สำหรับบดและสับผสมผลิตภัณฑ์ให้มีเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 อ่างสับผสมทำด้วยสแตนเลส

2.2 เป็นเครื่องแบบตั้งพื้นพร้อมขาของเครื่องกันสะเทือน

2.3 ขนาดความจุของอ่างสับผสมประมาณ 22 ลิตรหรือมากกว่า

2.4 ความสามารถในการสับผสมของอ่าง 5-15 kg หรือมากกว่า

2.5 มีใบมีดสับผสมจำนวนไม่น้อยกว่า 3 ใบมีด ความเร็วรอบของใบมีดอย่างน้อย 1420/2840 rpm.

2.6 ความเร็วของอ่างผสม 10/20 rpm.

2.7 สามารถปรับความเร็วในการสับผสมได้ 2 ระดับ

2.8 ใช้มอเตอร์ขนาดไม่น้อยกว่า 2.9/3.9 kW พร้อมระบบป้องกันมอเตอร์ไหม้ (Thermal Protection)

2.9 มีสวิตช์หยุดการทำงานแบบฉุกเฉินในกรณีต้องการหยุดเครื่องจักร

2.10 มีฝาครอบอ่างสับผสมขณะทำงาน

2.11 มีระบบป้องกันความปลอดภัย เมื่อเปิดฝาครอบเครื่องสับผสมเครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001

3.2 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3.3 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด

3.4 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

4. เครื่องปิดผนึกถุงแบบสุญญากาศ จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

ใช้สำหรับปิดผนึกถุงบรรจุภัณฑ์ด้วยระบบสุญญากาศเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการเก็บไว้เพื่อยืดอายุ

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 โครงสร้างของตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลส

2.2 ขนาดภายในห้องปิดผนึกไม่น้อยกว่า 40x40x17 เซนติเมตร ทำด้วยสแตนเลสปลอดสนิม

2.3 ตัวเครื่องสามารถปิดผนึกได้ทั้งถุงและถาด

2.4 มีระบบเติมแก๊สสำหรับการปิดผนึกถุงและถาด

2.5 ระบบควบคุมการทำงานใช้ระบบ Microprocessor

2.6 สามารถตั้งค่าความร้อนในการปิดผนึกได้ตามชนิดของถุง

2.7 ความสามารถในการทำสุญญากาศภายในห้องปิดผนึกสูงสุด 99.95%

2.8 มีอุปกรณ์สำหรับติดตั้งแผ่นฟิล์มด้านข้างของตัวเครื่อง พร้อมมีหมุน

2.9 ใช้ปั๊มสุญญากาศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 23cbm/h

2.10 มีอุปกรณ์ประกอบการทำงานของเครื่องดังนี้

2.10.1 ถังแก๊ส ไนโตรเจน พร้อมสายแก๊ส และหัวปรับแรงดัน ขนาดมาตรฐาน 1 ถัง

2.10.2 ถุงชนิดป้องกันอากาศซึมผ่านสำหรับใส่ไส้กรอก ไม่น้อยกว่า 1,000 ถุง

2.10.3 ภาดสำหรับใส่ไส้กรอกชนิดป้องกันอากาศซึมผ่าน ไม่น้อยกว่า 1,000 ภาด

2.10.4 มีพลาสติกสำหรับปิดผนึกภาด ชนิดป้องกันอากาศซึมผ่าน ไม่น้อยกว่า 2 ม้วน

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001

3.2 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3.3 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด

3.4 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

5. เครื่องบดเนื้อ จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 ใช้สำหรับบดเนื้อให้มีขนาดเล็กกลง

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ใบมีดมีความคม แข็งแรง ทนทาน

2.2 ตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลสปลอดสนิม

2.3 ขับเคลื่อนด้วยเฟืองเกียร์ในอ่างน้ำมัน

2.4 มอเตอร์ขับเคลื่อนความเร็วสูงไม่น้อยกว่า 1.5 แรงม้า มีระบบป้องกันมอเตอร์ร้อนจัด

2.5 คอบดแข็งแรงผลิตจากสแตนเลส

2.6 บดเนื้อได้ไม่ต่ำกว่า 300 กิโลกรัม/ชั่วโมง

2.7 ริงฟุ้งทำด้วยโลหะปลอดสนิม

2.8 ระบบการบดแบบ 3 ขั้นตอน ประกอบด้วยแผ่นช่วยย่อย 1 แผ่น ใบมีด 2 ใบและแผ่นริงฟุ้ง 2 ชั้น

2.9 เส้นผ่าศูนย์กลางแผ่นริงฟุ้ง มีขนาดไม่น้อยกว่า 80 มิลลิเมตร

2.10 มีถาดรับเนื้อทำด้วยสแตนเลสหนา

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001

3.2 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3.3 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด

3.4 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

6. เครื่องผสมอาหาร จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

ใช้สำหรับผสมผลิตภัณฑ์ให้คลุกเคล้าเข้ากัน

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ขนาดอ่างผสมไม่น้อยกว่า 10 ลิตร
- 2.2 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส
- 2.3 ใบนวดผสมทำด้วยสแตนเลส สามารถเลื่อนปรับระยะห่างได้
- 2.4 อ่างผสมสามารถโยกเทผลิตภัณฑ์ได้ทางด้านหน้า
- 2.5 มีชุดล้อย่อมอ่างผสมขณะนวดผสม
- 2.6 มีระบบทรอบการนวดผสม ด้วยระบบสายพานพร้อมฝาครอบป้องกันความปลอดภัย
- 2.7 มอเตอร์ขับเคลื่อนแกนผสมขนาดไม่น้อยกว่า 0.5 แรงม้า
- 2.8 ใช้ไฟฟ้า 220 V/50 Hz.
- 2.9 ฝาปิดเครื่องผสมทำด้วยสแตนเลส
- 2.10 มีสวิทช์เปิด-ปิด เครื่องจำนวน 1 ชุด

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001
- 3.2 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม
- 3.3 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด
- 3.4 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

7. เครื่องนวดผสมเครื่องปรุงและหมักวัตถุดิบแบบสุญญากาศ จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นเครื่องสำหรับผสมเครื่องปรุงในวัตถุดิบทำอาหารประเภทเนื้อและหมักด้วยระบบสุญญากาศเพื่อร่นระยะเวลาในการหมักให้เร็วขึ้น
- 1.2 สามารถปรับเวลาการทำงานได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมง

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ถังหมักมีขนาดไม่น้อยกว่า 20 ลิตร
- 2.2 กำลังการผลิตต่อครั้ง 1-12 กิโลกรัมหรือมากกว่า
- 2.3 ความดันสุญญากาศได้ไม่น้อยกว่า 150 mBar
- 2.4 มีแผงแสดงเวลาแบบดิจิตอล
- 2.5 มีชุดฉีบน้ำเกลือหมักเนื้อสัตว์แบบฉีดกระจายพร้อมที่กรอง จำนวน 1 ชุด

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001
- 3.2 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม
- 3.3 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด
- 3.4 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

8. เครื่องสไลด์เนื้อ จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

ใช้สำหรับหั่น สไลด์เนื้อ

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ตัวเครื่องทำด้วยโลหะไร้สนิม
- 2.2 เส้นผ่าศูนย์กลางของใบมีดมีขนาดไม่น้อยกว่า 250 มิลลิเมตร
- 2.3 สามารถปรับความหนา-บางในการหั่นได้อย่างน้อย 0-15 มิลลิเมตร
- 2.4 ใช้มอเตอร์ไฟฟ้าขนาดไม่ต่ำกว่า 0.25 แรงม้า
- 2.5 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์
- 2.6 มีสวิตช์ปิด-เปิดควบคุมการทำงานของเครื่องได้
- 2.7 มีหินลับมีดมาพร้อมกับเครื่อง

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001
- 3.2 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม
- 3.3 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด
- 3.4 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

9. เครื่องมัดไส้กรอก จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป
ใช้สำหรับมัดไส้กรอกเป็นท่อนๆแบบใช้มือหมุน
2. รายละเอียดทางเทคนิค
 - 2.1 ตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลส
 - 2.2 สามารถมัดไส้กรอก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกิน 3 เซนติเมตร
 - 2.3 ตั้งความยาวในการมัดได้ตั้งแต่ 3-20 เซนติเมตร
 - 2.4 ขนาดของตัวเครื่อง กxยxส ไม่น้อยกว่า 21.5x26.5x27.0 เซนติเมตร
 - 2.5 มีลูกกลิ้งนำไส้กรอกขึ้นผูก ทำด้วยสแตนเลสขัดมัน จำนวน 2 ชุด
 - 2.6 เฟืองที่ใช้ในการขับเคลื่อนเชือกมัดไส้กรอก ทำด้วยสแตนเลส
 - 2.7 มีช่องด้านทางเข้าของไส้กรอก ทำด้วยอลูมิเนียมขัดสี
 - 2.8 มีขาตั้ง 4 ขา พร้อมยางรอง
3. รายละเอียดอื่นๆ
 - 3.1 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม
 - 3.2 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด
 - 3.3 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

10. เครื่องรัดแทนม จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป
 - 1.1 ใช้สำหรับมัดถุงแทนมและตัดถุงแทนม
2. รายละเอียดทางเทคนิค
 - 2.1 ตัวเครื่องทำจากโลหะ มีขนาดไม่น้อยกว่า (กxยxส) 40x16x75 ซม.
 - 2.2 สามารถยึดฐานล่างให้ติดกับพื้นได้
 - 2.3 การทำงานเป็นแบบใช้มือโยกกด
 - 2.4 สามารถป้อนลูกแม่คในแนวตรงได้
 - 2.5 สามารถยึดลูกแม่คได้ครั้งละไม่น้อยกว่า 1 ตัว
 - 2.6 ใช้กับลูกแม่คเบอร์ 711 VO-AR หรือ 713 VO-AR ได้
3. รายละเอียดอื่นๆ
 - 3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

11. ชุดมิตัดแต่งจำนวน 1 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 ทำจากสแตนเลสอย่างดีสำหรับตัดแต่งเนื้อสัตว์
- 1.2 ด้ามจับเป็นพลาสติกไม่ดูดซึมน้ำและไขมัน นิ้วชี้ที่จับด้ามไม่สั่นจนทำให้บาดเจ็บ และไม่เมื่อยหัวแม่มือ

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ชุดมิตัดแต่งเนื้อสัตว์จำนวนไม่น้อยกว่า 10 เล่มดังนี้ จำนวน 1 ชุด
 - 2.1.1 มีดลับปิ้งตอขนาด 23 ซม.
 - 2.1.2 มีดเลาะกระดูกแบบบางยาว 18 ซม. ด้ามจับแบบพลาสติก
 - 2.1.3 มีดเลาะกระดูกแบบบาง ยาว 13 ซม. ด้ามพลาสติก
 - 2.1.4 มีดเลาะกระดูก ยาว 13 ซม. ด้ามพลาสติก
 - 2.1.5 มีดเลาะเนื้อ ยาว 18 ซม. ด้ามพลาสติก
 - 2.1.6 มีดเลาะเนื้อ ยาว 15 ซม. ด้ามพลาสติก
 - 2.1.7 มีดหันสับ ยาว 23 ซม. ด้ามพลาสติก
 - 2.1.8 มีดหันสับ ยาว 21 ซม. ด้ามพลาสติก
 - 2.1.9 มีดตัดแต่ง ยาว 18 ซม. ด้ามพลาสติก
 - 2.1.10 มีดผ่าไส้ ขนาด 15 ซม. ด้ามพลาสติก
- 2.2 มีที่เก็บและถุงมือป้องกันที่ทำจากโลหะสแตนเลส จำนวน 1 อัน
 - 2.2.1 สามารถเก็บมีดได้ 10 เล่ม ที่ลับมีด 2 ด้าม ถุงมือ 1 ข้าง หรือมากกว่า
- 2.3 ที่ลับมีดความละเอียดปกติ ยาวไม่น้อยกว่า 30 ซม. จำนวน 1 อัน
- 2.4 ที่ลับมีดความละเอียดมาก ยาวไม่น้อยกว่า 30 ซม. จำนวน 1 อัน

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด
- 3.2 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

12. เครื่องอัดแสมเบอร์เกอร์ จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป
ใช้สำหรับเตรียมแสมเบอร์เกอร์
2. รายละเอียดทางเทคนิค
 - 2.1 สามารถอัดแสมเบอร์เกอร์ได้หลายขนาด
 - 2.2 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส
3. รายละเอียดอื่นๆ
 - 3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001
 - 3.2 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

13. เครื่องบด-ปั่น จำนวน 5 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

ใช้สำหรับบดปั่นวัตถุดิบให้มีขนาดเล็กลง

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ตัวเครื่องทำจากอลูมิเนียมชนิด Anodised หรือพลาสติกคุณภาพดี หรืออย่างอื่น
- 2.2 โถปั่นมีความจุอย่างน้อย 2 ลิตร ทำจากแก้วสแตนเลสหรือพลาสติกอย่างดี (Food Grade)
- 2.3 ใช้มอเตอร์ไฟฟ้ากำลังไม่น้อยกว่า 700 วัตต์
- 2.4 มีปุ่มสำหรับบดปั่นน้ำแข็ง
- 2.5 มีตัวกรองเมล็ดสำหรับการปั่นน้ำผลไม้
- 2.6 ใบมีดบดปั่นทำจากสแตนเลสหนา สามารถถอดทำความสะอาดได้ง่าย

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001
- 3.2 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด
- 3.3 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

14. เครื่องวัดความชื้น จำนวน 4 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นเครื่องวิเคราะห์หาความชื้นของตัวอย่างแบบอัตโนมัติ โดยอ่านค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 เป็นเครื่องวิเคราะห์หาความชื้นของตัวอย่างแบบอัตโนมัติ โดยอ่านค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า

2.2 ส่วนให้ความร้อนแบบอินฟราเรดเป็นขดลวดให้ความร้อน (Metal tube heater)

2.3 สามารถตั้งอุณหภูมิการใช้งานได้ 40-160 องศาเซลเซียส โดยแต่ละช่วงตั้งได้ต่างกัน 1 องศาเซลเซียส

2.4 สามารถเลือกการใช้งานได้ 4 แบบ คือ แบบอัตโนมัติ กึ่งอัตโนมัติ กำหนดเอง และแบบตั้งเวลาซึ่งสามารถตั้งเวลาได้ในช่วง 2 - 99 นาที หรือกว้างกว่า

2.5 จะแสดงผลแบบจอสัมผัสมีสัญลักษณ์ แสดงขั้นตอนในการทำงาน

2.6 สามารถกำหนดค่าการเริ่มต้นวิเคราะห์แบบปิดฝาแล้วเครื่องทำงานอัตโนมัติ

2.7 สามารถชั่งน้ำหนักได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 60 กรัม อ่านค่าได้ละเอียด 0.001 กรัม และกรณีเป็นการอ่านค่าความชื้นละเอียด 0.01 % หรือน้อยกว่างานซึ่งมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 90 มิลลิเมตร

2.8 มี Interface ชนิด RS 232 หรือ USB ให้มาเป็นมาตรฐานกับเครื่อง

2.9 สามารถเลือกใช้โปรแกรมการให้ความร้อน (Heating mode) ไม่น้อยกว่า 2 แบบ คือ Standard drying และ Gentle drying

2.10 สามารถตั้งโปรแกรมการทำงานให้เก็บภายในเครื่องได้ 1 โปรแกรม

2.11 สามารถเลือกให้เครื่องหยุดวิเคราะห์ความชื้นได้ไม่น้อยกว่า 4 แบบ คือ

2.11.1 เครื่องหยุดทำงานแบบอัตโนมัติ (Fully automatic) โดยเครื่องจะหยุดทำงานเมื่อน้ำหนักตัวอย่างไม่มีการเปลี่ยนแปลง

2.11.2 เครื่องหยุดทำงานแบบกึ่งอัตโนมัติ (Semi-automatic) โดยเครื่องจะหยุดทำงานเมื่อน้ำหนักตัวอย่างเปลี่ยนแปลงไม่เกินค่าที่กำหนดไว้ ซึ่งตั้งเป็นค่าน้ำหนักได้ตั้งแต่ 1-50 มิลลิกรัมต่อเวลา 5-300 วินาที หรือ 0.1-5% ของน้ำหนักตัวอย่างต่อเวลา 5-300 วินาที

2.11.3 เครื่องหยุดทำงานเมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้ (Timer) โดยตั้งเวลาได้ถึง 99 นาที

2.11.4 เครื่องหยุดการทำงานแบบ Manual โดยเครื่องจะหยุดการทำงานตามที่ผู้ใช้งานกำหนด

2.12 เลือกให้แสดงผลได้ไม่น้อยกว่า 3 แบบ คือ

2.12.1 Moisture in %M (% Moisture)

2.12.2 Dry weight in %S (% Solids)

2.12.3 Atro in %M/S (% Moisture/Solids)

2.13 สามารถตั้ง Standby Temperature ได้ตั้งแต่ 40 - 100 °C ช่วยลดเวลาในการวิเคราะห์

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน หรือถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001

3.2 ผู้เสนอราคาเป็นตัวแทนจำหน่ายภายในประเทศหรือได้รับแต่งตั้งจากตัวแทนภายในประเทศเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการบริการหลังการขาย โดยต้องยื่นหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายตัวจริงในวันเสนอราคา

3.3 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3.4 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด

3.5 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

15. อุปกรณ์วัดความเป็นกรด-ด่าง (pH Meter) แบบตั้งโต๊ะ จำนวน 4 ชุด

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 เป็นเครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง pH และความต่างศักย์ของอออนในหน่วยมิลลิโวลท์(mV)
- 1.2 สามารถวัดอุณหภูมิของสารละลายได้

2. คุณลักษณะเฉพาะทางเทคนิค

- 2.1 จอแสดงผลเป็นแบบ LCD หรือ LED
- 2.2 มีช่วงการวัด (Measurement range) ดังนี้ คือ
 - 2.2.1 pH วัดได้ในช่วง -2.00 ถึง 16.00 มีค่าความถูกต้องในการวัดอยู่ในช่วงไม่เกิน ± 0.01
 - 2.2.2 mV วัดได้ในช่วง ± 699.9 และ $\pm 1,999$ หรือกว้างกว่า มีค่าความถูกต้องในการวัดไม่เกิน $\pm 0.2\text{mV}$, $\pm 1\text{mV}$
 - 2.2.3 อุณหภูมิวัดได้ในช่วง -20°C ถึง 120°C
- 2.3 สามารถอ่านค่า pH ได้ละเอียด 0.01 pH หรือน้อยกว่า
- 2.4 ค่ามิลลิโวลท์อ่านได้ละเอียดที่ 0.1 mV หรือน้อยกว่า
- 2.5 สามารถปรับค่าชดเชยอุณหภูมิได้สามารถทำการปรับเทียบ (Calibrate) ค่า pH ได้ไม่น้อยกว่า 2 จุดโดยเลือกค่าที่แตกต่างกันได้จาก buffer โดยมีบัพเฟอร์ให้มาพร้อมเครื่องไม่น้อยกว่า 3 บัพเฟอร์
- 2.6 สามารถทำการเลือกเวลาเตือนเพื่อทำการ Calibration ได้
- 2.7 มีระบบ Self diagnostic
- 2.8 สามารถแสดงค่า Slope ได้
- 2.9 ประกอบด้วย Meter, ขาดังพร้อมที่จับ Electrode, Electrode ,adapter

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน หรือถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001
- 3.2 ผู้เสนอราคาเป็นตัวแทนจำหน่ายภายในประเทศหรือได้รับแต่งตั้งจากตัวแทนภายในประเทศเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการบริการหลังการขาย โดยต้องยื่นหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายตัวจริงในวันเสนอราคา
- 3.3 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม
- 3.4 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด
- 3.5 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

16. เครื่องวัดความหวาน จำนวน 4 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 ใช้สำหรับวัดความหวานของผลิตภัณฑ์

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 สามารถวัดความหวานได้ในช่วง 0-32 Brix

2.2 มีลักษณะเป็นเครื่องมือถือ รูปทรงกระบอก ขนาดไม่น้อยกว่า (กxยxส) 3x3x17 ซม.

2.3 มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 160 กรัม

2.4 ทำงานโดยใช้หลักการหักเหของแสง

2.5 มีปุ่มปรับความคมชัดในการอ่านค่า

2.6 มีความละเอียดในการอ่านค่าความหวานได้ไม่น้อยกว่า 0.2%

2.7 มีค่าความคลาดเคลื่อน ± 0.2 %

2.8 มีกล่องบรรจุที่สามารถป้องกันการกระแทกพร้อมซิลิกากันชื้น

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001

3.2 ผู้เสนอราคาเป็นตัวแทนจำหน่ายภายในประเทศหรือได้รับแต่งตั้งจากตัวแทนภายในประเทศเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการบริการหลังการขาย

3.3 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3.4 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด

3.5 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

17. เครื่องวัดความเค็ม จำนวน 4 เครื่อง**1. รายละเอียดทั่วไป**

ใช้สำหรับวัดความเค็มของผลิตภัณฑ์

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 สามารถวัดความเค็มได้ในช่วง 0-28‰

2.2 มีลักษณะเป็นเครื่องมือถือ รูปทรงกระบอก ขนาดไม่น้อยกว่า (กxยxส) 3x3x17 ซม.

2.3 มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 100 กรัม

2.4 ทำงานโดยใช้หลักการหักเหของแสง

2.5 มีกล่องบรรจุที่สามารถป้องกันการกระแทก

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001

3.2 ผู้เสนอราคาเป็นตัวแทนจำหน่ายภายในประเทศหรือได้รับแต่งตั้งจากตัวแทนภายในประเทศเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการบริการหลังการขาย

3.3 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3.4 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด

3.5 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

18. เครื่องชั่งดิจิตอล จำนวน 4 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นเครื่องชั่งระบบอิเล็กทรอนิกส์ใช้สำหรับชั่งผลิตภัณฑ์

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 เป็นเครื่องชั่งไฟฟ้าระบบอิเล็กทรอนิกส์ชนิดตั้งพื้น
- 2.2 แท่นชั่งทำจากโลหะไม่เป็นสนิม ขนาดไม่น้อยกว่า 28 x 33 เซนติเมตร
- 2.3 สามารถชั่งน้ำหนักได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 60 กิโลกรัมอ่านค่าความละเอียดได้ต่ำสุด 10 กรัมหรือน้อยกว่า
- 2.4 หน้าปัดแสดงตัวเลขกันน้ำได้ สามารถทำงานในห้องเย็นได้ -10 ถึง +40 องศาเซลเซียส หรือกว้างกว่า
- 2.5 แสดงน้ำหนักด้วยตัวเลข LCD สามารถมองเห็นได้ในที่มืด
- 2.6 ใช้ได้ทั้งกับต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟฟ้าและแบบใช้แบตเตอรี่ในตัว
- 2.7 มีระบบปรับจูนน้ำหนักอัตโนมัติ
- 2.8 สามารถเปลี่ยนหน่วยการวัดได้ตามความเหมาะสม เช่น กรัม กิโลกรัม ปอนด์ ออนซ์ หรืออื่นๆ
- 2.9 มีมาตรฐานป้องกันฝุ่นและน้ำอย่างน้อยระดับ IP65
- 2.10 สามารถตั้งเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติเมื่อไม่ใช้งานได้อย่างน้อย 3 ช่วง 5/10/15 นาที
- 2.11 มีฟังก์ชันนับจำนวนชิ้นจากการคำนวณน้ำหนัก

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001
- 3.2 ผู้เสนอราคาเป็นตัวแทนจำหน่ายภายในประเทศหรือได้รับแต่งตั้งจากตัวแทนภายในประเทศเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการบริการหลังการขายโดยต้องยื่นหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายตัวจริงในวันเสนอราคา
- 3.3 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม
- 3.4 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด
- 3.5 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

19. โตะแปรรูปเนื้อสัตว์ จำนวน 4 ตัว

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นโตะปฏิบัติการสแตนเลสสำหรับแปรรูปวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 โครงสร้างทั้งหมดของโตะทำด้วยสแตนเลส

2.2 ขนาด กxยxส ไม่น้อยกว่า 100x200x80 ซม.

2.3 พื้นโตะทำด้วยสแตนเลสเกรด 304 ความหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มม.

2.4 ด้านข้างของขอบโตะปูด้วยเชียวยาวตลอดแนวทั้ง 2 ด้าน

2.5 ขนาดของเขียง กxยxส ไม่น้อยกว่า 20x200x2 ซม.

2.6 ตัวเขียงสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ง่าย

2.7 ขาโตะทำด้วยสแตนเลส ติดตั้งตัวปรับระดับที่ปลายขา

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

20. โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ จำนวน 4 ตัว

1. รายละเอียดทั่วไป
 - 1.1 เป็นโต๊ะปฏิบัติการสแตนเลส สำหรับเตรียมวัตถุดิบ
2. รายละเอียดทางเทคนิค
 - 2.1 โครงสร้างทั้งหมดของโต๊ะทำด้วยสแตนเลส
 - 2.2 ขนาด กxยxส ไม่น้อยกว่า 100x200x80 ซม.
 - 2.3 พื้นโต๊ะทำด้วยสแตนเลส ความหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มม.
 - 2.4 ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลส ติดตั้งตัวปรับระดับที่ปลายขา
3. รายละเอียดอื่นๆ
 - 3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

21. เครื่องคั่วหมูหยอง จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 ใช้สำหรับคั่วผลิตภัณฑ์ให้สุกโดยใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงควบคุมด้วยไฟฟ้า
- 1.2 กำลังผลิตสูงสุดต่อครั้งไม่น้อยกว่า 20 ลิตร

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 มีหัวแก๊สให้ความร้อนได้ถึงหัวจำนวน 1 หัว
- 2.2 มีวาล์วเปิด-ปิด แก๊ส จำนวน 1 ชุด
- 2.3 มีเบรกเกอร์สำหรับเปิด-ปิดมอเตอร์ จำนวน 1 ชุด
- 2.4 ระบบขับเคลื่อนใช้มอเตอร์ขับเคลื่อนเกียร์ทด
- 2.5 ใช้มอเตอร์ขนาดไม่น้อยกว่า 1 แรงม้า ไฟฟ้า 220 V 50 Hz.
- 2.6 มีลูกกลิ้งสำหรับเคลื่อนย้าย จำนวน 4 ล้อ
- 2.7 ขนาดของตัวเครื่อง ไม่น้อยกว่า 70x70x100 cm. (กว้างxยาวxสูง)

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

22. อ่างล้างมือแบบ 2 หลุม จำนวน 2 ตัว

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 อ่างสแตนเลสสำหรับล้างมือแบบ 2 หลุม

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 อ่างล้างเครื่องมือสแตนเลสแบบ 2 หลุม

2.2 ขนาดอ่างล้างไม่น้อยกว่า 50x80x30 ซม.

2.3 ขนาดโดยรวมไม่น้อยกว่า 70x200x80 ซม.

2.4 หน้าโต๊ะทำด้วยสแตนเลสหนา 1.5 มม.

2.5 ตัวอ่างทำด้วยสแตนเลสหนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม.

2.6 มีผนังกันกระเซ็นด้านหลังสูงไม่น้อยกว่า 20 ซม.

2.7 มีก๊อกน้ำ จำนวน 2 ชุด

2.8 สะดืออ่างพลาสติก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 " พร้อมชุดดักขยะ

2.9 มีขารองรับ จำนวน 6 ขา พร้อมขาปรับระดับในกรณีพื้นติดตั้งไม่ได้ระดับ

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

23. อ่างล้างมือแบบเขาดัน จำนวน 1 ตัว

- 1. รายละเอียดทั่วไป**
 - 1.1 อ่างสแตนเลสสำหรับล้างมือแบบใช้เขาดัน
- 2. รายละเอียดทางเทคนิค**
 - 2.1 อ่างสแตนเลสล้างมือระบบเขาดัน
 - 2.2 ขนาดอ่างล้างไม่น้อยกว่า 30x40x20 ซม.
 - 2.3 ตัวอ่างทำด้วยสแตนเลส หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม.
 - 2.4 มีผนังกันกระเซ็นด้านหลังสูงไม่น้อยกว่า 20 ซม.
 - 2.5 มีหัวก๊อกน้ำพร้อม พร้อมระบบเปิด-ปิด แบบเขาดัน
 - 2.6 ขนาดโดยรวม กxยxส ไม่น้อยกว่า (50x65x100 ซม.)
 - 2.7 ความสูงจากพื้นถึงหน้าโต๊ะไม่น้อยกว่า 80 ซม.
- 3. รายละเอียดอื่นๆ**
 - 3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

24. ชั้นวางของแบบโปร่ง จำนวน 2 ชั้น

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 ชั้นสแตนเลสแบบโปร่ง 4 ชั้น ใช้สำหรับวางอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ชั้นวางของทำด้วยสแตนเลสทั้งตัว

2.2 ขนาด กxยxส ไม่น้อยกว่า 50x120x150 ซม.

2.3 ประกอบด้วยชั้นวางของ 4 ชั้น

2.4 มีขา 4 ขาขนาดไม่น้อยกว่า 1 ½ นิ้ว สามารถปรับระดับได้

2.5 ตัวชั้นวางสแตนเลสหนาไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร

2.6 ตัวแผ่นชั้นวางมีช่องสำหรับให้น้ำไหลผ่านได้

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

25. ตู้สแตนเลสเก็บของ จำนวน 2 ตู้

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นตู้สแตนเลสสำหรับเก็บอุปกรณ์เป็นฝาปิดแบบบานเลื่อนพร้อมกุญแจล็อกได้

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 เป็นตู้เก็บอุปกรณ์มีขนาด กว้างxยาวxสูง ไม่น้อยกว่า 0.80x2.00x0.80 เมตร

2.2 ด้านล่างมีชั้นสำหรับเก็บวัสดุอุปกรณ์ 2 ส่วน

2.2.1 ส่วนที่ 1 มีประตูเลื่อน 2 บาน ล็อกกุญแจได้

2.2.2 ส่วนที่ 2 มีชั้นสำหรับเก็บอุปกรณ์ด้านข้าง จำนวน 3 ชั้น ล็อกกุญแจได้

2.2.3 ตัวตู้ทำด้วยสแตนเลสอย่างหนา แข็งแรง ทนทาน

2.2.4 ขาตู้ทำด้วยสแตนเลสตัน

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

26. รถเข็นสองชั้น จำนวน 1 คัน

1. รายละเอียดทั่วไป
 - 1.1 เป็นรถเข็นสำหรับเคลื่อนย้ายวัตถุดิบ
2. รายละเอียดทางเทคนิค
 - 2.1 โครงสร้างทั้งหมดของโต๊ะทำด้วยสแตนเลส
 - 2.2 มีชั้นวางวัตถุดิบจำนวน 2 ชั้น
 - 2.3 ที่ฐานติดตั้งล้อเลื่อน ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทานสามารถหมุนได้รอบทิศทาง
3. รายละเอียดอื่นๆ
 - 3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

27. ตู้แช่เย็น จำนวน 1 ตู้

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 ใช้สำหรับแช่เย็นวัตถุดิบ

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ความจุไม่น้อยกว่า 1,400 ลิตร

2.2 มือจับ และ Frame ฝาประตู ดีไซน์ใหม่สวยทันสมัย

2.3 มีไฟส่องสว่างภายในตู้เพื่อโชว์สินค้า

2.4 จัดวางเครื่องตีมกระป๋องขนาด 325 มล. ได้ไม่น้อยกว่า 1,400 กระป๋อง

2.5 ปรับอุณหภูมิได้ 1~ 5 องศาเซลเซียสหรือกว้างกว่าควบคุมการทำงานด้วยระบบ Digital Thermostat พร้อม
จอแสดงผล

2.6 กระจกแบบฉนวน 2 ชั้นลดการเกิดฝ้าและหยดน้ำ

2.7 มีถาดรองน้ำทิ้งแบบลิ้นชักติดกับตัวเครื่อง กันน้ำไม่ให้หกเลอะ

2.8 ขาดังปรับระดับได้

2.9 New Electric Parts Box รวมอุปกรณ์ไฟฟ้าบนหลังตู้ไว้ในกล่อง เพิ่มความปลอดภัยและง่ายต่อการบำรุงรักษา

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001

3.2 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3.3 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด

3.4 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

28. ตู้แช่แข็ง จำนวน 2 ตู้

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 ใช้สำหรับแช่แข็งผลิตภัณฑ์

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 13 คิว (369) ลิตร

2.2 เป็นตู้แช่แข็งแบบฝาที่บหรือฝากระจกสไลด์

2.3 ถ้าเป็นชนิดฝากระจกสไลด์ต้องมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำ

2.4 ทำอุณหภูมิภายในได้ถึง -20 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า ที่อุณหภูมิภายนอกตู้เท่ากับ 32 องศาเซลเซียส

2.5 ฉนวนป้องกันการรั่วความร้อนความหนาแน่นสูง หนาไม่น้อยกว่า 50 มม.

2.6 แผงควบคุมอุณหภูมิติดตั้งอยู่ด้านหน้า เพื่อความสะดวกในการใช้งาน

2.7 ตัวเครื่องเคลือบสารป้องกันสนิม

2.8 ทนทานต่อสภาพความร้อนชื้นในเมืองไทย

2.9 มีตะแกรงสำหรับวางวัตถุดิบ

2.10 มีล้อสำหรับเลื่อน เพื่อสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายตำแหน่ง

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 เป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน ถ้าเป็นประเทศไทยต้องมีมาตรฐาน ISO 9001

3.2 ผู้เสนอราคาต้องอบรมการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3.3 มีคู่มือการใช้งานภาษาอังกฤษหรือภาษาไทยอย่างน้อย 1 ชุด

รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

29. ชุดภาคใส่วัสดุติบ จำนวน 16ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป
 - 1.1 ภาตสเดนเลสขนาดความจุต่างๆ สำหรับใส่วัสดุติบที่แปรรูปเสร็จแล้วหรือสำหรับเตรียมวัสดุติบ
2. รายละเอียดทางเทคนิค
 - 2.1 ชุดภาตสี่เหลี่ยม
 - 2.1.1 ทำจากสเดนเลสอย่างดี
 - 2.1.2 มีขนาดต่างๆ กันไม่น้อยกว่า 5 ขนาด
 - 2.2 ชุดขามเตรียมวัสดุติบ
 - 2.2.1 ทำจากสเดนเลสอย่างดี
 - 2.2.2 มีขนาดต่างๆ กันไม่น้อยกว่า 5 ขนาด
3. รายละเอียดอื่นๆ
 - 3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

30. ตู้โชว์เบเกอร์รี่ 1 ตู้

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 แชนด์แค๊ก เบเกอร์รี่

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ตู้แช่เค้กกระจกโค้ง ระบบโนฟรอส

2.2 โครงสร้างประกอบด้วยสแตนเลส

2.3 มีขนาด : 120*80*130 ซม.

2.4 ด้านหน้ากระจกโค้ง ด้านข้างกระจกใสหนา 10 มม. ด้านหลังกระจกใสบานเลื่อน 2 บาน

2.5 ชั้นวางสินค้า 4 ชั้น 3 เซลล์

2.6 อุณหภูมิ +4 ถึง +8 องศาเซลเซียสควบคุมอุณหภูมิ ดิจิตอลคอนโทรล

2.7 ระบบลมร้อนด้านหน้า ช่วยลดฝ้าและหยดน้ำ

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

31. ชุดชุดควันจำนวน 2 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นระบบชุดควันชนิดติดตั้งเหนือเตา มีมอเตอร์ชุดควันไม่น้อยกว่า 2 ตัว

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ตัวโครงทำจากสแตนเลส หรืออลูมิเนียม

2.2 ติดตั้งมอเตอร์แยกต่างหากจากตัวปากปล่องชุดควัน

2.3 กำลังมอเตอร์ขนาดไม่น้อยกว่า 200 วัตต์

2.4 เดินท่อลมออกนอกอาคารความยาวไม่เกิน 2 เมตร

2.5 มีฟิลเตอร์กรองน้ำมัน สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ง่าย

3. รายละเอียดอื่น ๆ

3.1 ผู้เสนอราคาเป็นบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐานการจัดการ ISO 9001

3.2 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี

32. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 30,000 BTU. พร้อมติดตั้งจำนวน 4 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นเครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วน ที่มีความสามารถในการทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า 30,000 บีทียู

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ชนิดตั้งพื้นหรือแขวนใต้ฝ้าเพดาน หรือแบบติดผนัง

2.2 ได้รับการรับรองประสิทธิภาพฉลากประหยัดไฟเบอร์ 5 จากการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย

2.3 ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก.2134 – 2545

2.4 มีแผงกรองอากาศสามารถดักจับฝุ่นละอองได้ในระดับไมครอนหรือดีกว่า สามารถถอดทำความสะอาดได้

2.5 มีรีโมทควบคุมแบบไร้สาย

2.6 สามารถปรับอุณหภูมิได้ในช่วง 19 – 28 องศาเซลเซียสหรือกว้างกว่า

2.7 สามารถปรับระดับแรงลมได้ไม่น้อยกว่า 3 ระดับ

2.8 ชุดคอนเดนซิ่งและคอมเพรสเซอร์เป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายใต้เครื่องหมายการค้าเดียวกัน

2.9 บริการติดตั้งพร้อมสำหรับการใช้งาน