



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 1/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

รายละเอียดทั่วไป

ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วยครุภัณฑ์และระบบต่างๆ ดังต่อไปนี้

- | | |
|---|-----------------|
| 1. เตาแก๊สสแตนเลส 2 หัวเตา | จำนวน 2 ชุด |
| 2. เตาฝรั่ง แบบ 4 หัว | จำนวน 4 ชุด |
| 3. เตาอบเบเกอร์ ระบบไฟฟ้า | จำนวน 1 เครื่อง |
| 4. ชั้นวางถาดเบเกอร์ 15 ถาด | จำนวน 2 ตัว |
| 5. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลส | จำนวน 4 ชุด |
| 6. เก้าอี้สแตนเลส | จำนวน 25 ตัว |
| 7. เครื่องสับผสมอาหาร | จำนวน 1 ชุด |
| 8. ตู้แช่เย็น 2 บานประตู | จำนวน 2 ชุด |
| 9. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว | จำนวน 2 ชุด |
| 10. ชั้นวางอุปกรณ์ 4 ชั้น | จำนวน 2 ชุด |
| 11. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัว | จำนวน 2 ชุด |
| 12. รถเข็นสแตนเลสสำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่ม | จำนวน 1 ชุด |
| 13. ชุดระบบแก๊ส | จำนวน 1 ชุด |
| 14. ชุดระบบไฟฟ้า | จำนวน 1 ชุด |
| 15. ชุดระบบประปาและน้ำทิ้ง | จำนวน 1 ชุด |
| 16. เครื่องดูดควัน | จำนวน 2 ชุด |
| 17. เครื่องผสมอาหารแบบยกโถ | จำนวน 2 ชุด |
| 18. เครื่องชงกาแฟสด | จำนวน 1 ชุด |
| 19. เครื่องอุ่นกาแฟ | จำนวน 1 ชุด |
| 20. เครื่องปรับอากาศ | จำนวน 3 เครื่อง |
| 21. โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว | จำนวน 1 เครื่อง |
| 22. เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊กสำหรับงานประมวลผล | จำนวน 1 เครื่อง |
| 23. ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย | จำนวน 1 ระบบ |

(นายตลนัย พลิชฐ์)

ประธานกรรมการ

(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ

(นายคมสัน พันธุ์หล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 2/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

มีรายละเอียดดังนี้

รายการที่ 1 เตาแก๊สเตนเลส 2 หัวเตา จำนวน 2 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นเตาแก๊สที่มีโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ไว้ใช้สำหรับประกอบอาหาร

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. เป็นเตาแก๊สชนิด 2 หัวเตา

2.2. ตัวเตาทำด้วยสแตนเลสและหัวเตาทำจากเหล็กหล่อทนความร้อน

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

2.4. มีขอบรอบที่หน้าเตา และมีช่องระบายน้ำทิ้งที่หน้าเตา

2.5. ที่ช่องระบายน้ำทิ้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารสามารถถอดออกได้

2.6. มีก๊อกน้ำจำนวน 1 ชุด สามารถปรับหมุนซ้ายขวาได้ พร้อมท่อน้ำเข้า สำหรับใช้เติมน้ำขณะทำอาหาร หรือใช้ทำความสะอาดเตา

2.7. ขนาดหน้าเตาวัดขอบถึงขอบไม่น้อยกว่า 60 x 110 x 70 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1. ติดตั้งเดินระบบแก๊สและระบบน้ำตามที่จุดวิทยาลัยกำหนดจนสามารถใช้งานได้

3.2. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี

รายการที่ 2 เตาฝรั่ง แบบ 4 หัว จำนวน 4 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นเตาฝรั่ง 4 หัว

2. รายละเอียดทางเทคนิค


2.1. มีขนาดไม่น้อยกว่า 70 x 70 x 70 ซม. หรือดีกว่า

2.2. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส เคลือบสีกันสนิม

2.3. ให้ความร้อนโดยใช้แก๊ส


(นายตสนัย พลิชฐ์)

ประธานกรรมการ


(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ


(นายคมสัน พันธุ์หล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 3/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1. มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

รายการที่ 3 เตอบเบเกอร์ ระบบไฟฟ้า จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นเตอบเบเกอร์ระบบไฟฟ้า ใช้กำลังไฟฟ้าในการให้ความร้อน

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. ใช้กระแสไฟฟ้า ขนาด 220V หรือดีกว่า

2.2. สามารถปรับอุณหภูมิในการอบได้

2.3. วัสดุเครื่องทำมาจาก สแตนเลส มีความแข็งแรง มีฉนวนกันความร้อน

2.4. มี ชั้นเตอบ จำนวน 3 ชั้น แต่ละชั้นมี ถาด จำนวน 1 ถาด

2.5. เตอบมีขนาดไม่น้อยกว่า (L*W*H) 80 x 50 x 100 ซม.

3. รายละเอียดอื่น ๆ

3.1. มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

รายการที่ 4 ชั้นวางถาดเบเกอร์ 15 ถาด จำนวน 2 ตัว

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นชั้นวางถาดเบเกอร์

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. สามารถวางถาดเบเกอร์ ได้ไม่น้อยกว่า 15 ถาด

2.2. วัสดุทำจาก สแตนเลส มีความแข็งแรง

2.3. มีขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 45 x 60 x 160 ซม.

รายการที่ 5 โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลส จำนวน 4 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นโต๊ะประกอบอาหาร โครงสร้างของโต๊ะและพื้นผิวหน้าโต๊ะทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

(นายดสนัย พลสิทธิ์)

ประธานกรรมการ

(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ

(นายคมสัน พันธุ์หล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 4/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 1.1. โต๊ะมีขนาดไม่น้อยกว่า 180 x 60 x 80 เซนติเมตร หรือดีกว่า
- 2.2. ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลสแป๊ปกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว มีความมั่นคงแข็งแรง
- 2.3. ใต้โต๊ะมีคานสแตนเลสเสริมความแข็งแรง

รายการที่ 6 แก้อั้วสแตนเลส จำนวน 25 ตัว

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1. เป็นแก้อั้วสแตนเลส หัวกลม ไม่มีพนักพิง

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1. ขนาดสูงไม่น้อยกว่า 45 เซนติเมตร
- 2.2. สามารถรับน้ำหนักได้ดี แข็งแรงและทนทาน
- 2.3. ขนาดของที่รองนั่ง มีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

รายการที่ 7 เครื่องสับผสมอาหาร 1 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1. เป็นเครื่องบดสับอาหาร

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1. สำหรับส่วนผสมแห้งและเหลว
- 2.2. ฝาครอบใส มองเห็นอาหารในระหว่างเตรียม
- 2.3. ใบมีดสแตนเลสหรือดีกว่า
- 2.4. บดสับได้
- 2.5. ความจุไม่น้อยกว่า 300 มิลลิลิตร

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1. มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นายดลนัย พลิชฐ์)

ประธานกรรมการ

(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ

(นายคมสัน พันธุ์กล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 5/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

รายการที่ 8 ตู้แช่เย็น 2 บานประตู 2 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นตู้แช่เย็น 2 บานประตู

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. ตู้แช่เย็น แบบตั้งโต๊ะไดโคเนมเตอร์

2.2. มีระบบควบคุมความเย็นด้วยระบบ Digital Control

2.3. มีหน้าจอแสดงอุณหภูมิ

2.4. การใช้กระแสไฟฟ้า 220V หรือดีกว่า

2.5. มี 2 ชั้นวาง

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1. มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

รายการที่ 9 อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว จำนวน 2 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นโต๊ะอ่างล้างแบบ 2 หลุม โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. เป็นโต๊ะอ่างสำหรับล้างวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร

2.2. พื้นและโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

2.3. มีอ่างล้างจำนวน 2 หลุมติดกัน พร้อมก๊อกน้ำ

2.4. ใต้อ่างสามารถวางของได้

2.5. มีที่พักด้านข้าง

2.6. ขนาดบ่อไม่น้อยกว่า 40 x 40 x 20 หรือดีกว่า

2.7. โต๊ะมีขนาด 170 x 60 x 70 เซนติเมตร หรือดีกว่า

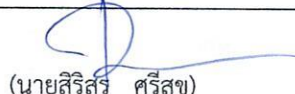
3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1. บริษัทผู้เสนอราคาต้องติดตั้งให้พร้อมใช้งาน

3.2. รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี


(นายดสนัย พลิชฐ์)

ประธานกรรมการ


(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ


(นายคมสัน พันธุ์หล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 6/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

รายการที่ 10 ชั้นวางอุปกรณ์ 4 ชั้น จำนวน 2 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นชั้นสแตนเลสช่องโปร่ง สำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. ขาเป็นแป๊ปกลมสแตน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว

2.2. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลสเกรด 304 ทั้งหมด

2.3. มีชั้นสำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส 4 ชั้น

2.4. แต่ละชั้นทำด้วยสแตนเลสปิดช่องโปร่ง

2.5. ชั้นมีขนาดไม่น้อยกว่า 140 x 40 x 140 เซนติเมตร

รายการที่ 11 ตู้เก็บอุปกรณ์ครัว จำนวน 2 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส จำนวน 1 ชุด

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลส

2.2. มีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 100 x 70 ซม.

2.3. มีชั้นวางของภายในไม่น้อยกว่า 1 ชั้น

2.4. ประตูแบบบานเลื่อน

รายการที่ 12 รถเข็นสแตนเลสสำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 1 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นรถเข็นสแตนเลสสำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

(นายตลนัย พลิชู้)

ประธานกรรมการ

(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ

(นายคมสัน พันธุ์กล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 7/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1. รถเข็นสแตนเลสสำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่ม มี 3 ชั้น
- 2.2. พื้นชั้นทำด้วยสแตนเลส
- 2.3. ขาประกอบด้วยสแตนเลส หรือพลาสติก
- 2.4. มีล้อ 4 ล้อ
- 2.5. ขนาดไม่น้อยกว่า 500 x 800 x 900 mm. (สูงรวมล้อ)

รายการที่ 13 ชุดระบบแก๊ส จำนวน 1 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1. ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบแก๊ส พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัว และเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้แก๊สในการปรุงอาหาร

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1. จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊ส ใช้สำหรับแก๊สโดยเฉพาะ
- 2.2. ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งระบบแก๊สให้สามารถใช้งานร่วมกับอุปกรณ์ที่อยู่ในครุภัณฑ์ได้
- 2.3. ผู้เสนอราคาต้องทำให้สามารถใช้งานระบบแก๊สร่วมกับระบบเดิมได้

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1. มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

รายการที่ 14 ชุดระบบไฟฟ้า จำนวน 1 ชุด


1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1. เป็นระบบไฟฟ้า พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัว และเพียงพอต่อการใช้งาน

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1. ติดตั้งระบบแรงดัน 220V และ 380V ตามชนิดของครุภัณฑ์
- 2.2. ขนาดของสายไฟ สามารถทนต่อแรงดันและกระแสไฟฟ้าตามชนิดของครุภัณฑ์
- 2.3. ติดตั้งตู้ควบคุมพร้อมระบบ safety เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด ตามชนิดของครุภัณฑ์


(นายตลนัย พลสีขันธ์)
ประธานกรรมการ


(นายสิริสร ศรีสุข)
กรรมการ


(นายคมสัน พันธุ์หล้า)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 8/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

2.4. ติดตั้ง Main อุปกรณ์ Safety

2.5. ติดตั้งระบบปลั๊กไฟฟ้าชนิดมีกราวด์ ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องเป็นไปตามจุดของครุภัณฑ์ที่กำหนด

3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

3.3. มีการรับประกันการใช้งานพร้อมซ่อมแซมและเปลี่ยนอุปกรณ์ฟรีไม่น้อยกว่า 1 ปี

รายการที่ 15 ชุดระบบประปาและน้ำทิ้ง จำนวน 1 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นระบบน้ำประปาและน้ำเสีย พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวเพียงพอต่อการใช้งาน

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำ ตามจุดของครุภัณฑ์แต่ละชนิด

2.2. ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำตามความเหมาะสมของการใช้งานตามขนาดของห้องปฏิบัติการ

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1. ตำแหน่งการติดตั้งระบบน้ำประปาจะต้องเป็นไปตามตำแหน่งของครุภัณฑ์ที่ราชการกำหนด

3.2. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

3.3. มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

รายการที่ 16 เครื่องดูดควัน จำนวน 2 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เป็นเครื่องดูดควันสำหรับงานครัว


2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. เครื่องดูดควันแบบติดผนังหรือลอย

2.2. ขนาดความยาวรองรับการทำงานของเตาแก๊ส ไม่น้อยกว่า 100 ซม.


(นายตลนัย พลิสฐ์)

ประธานกรรมการ


(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ


(นายคมสัน พันธุ์หล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 9/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

- 2.3. มีโบลเวอร์หรือพัดลมดูดอากาศ
- 2.4. มีหลอดไฟส่องแสงสว่าง จำนวน 1 ชุด
- 2.5. มีฟิลเตอร์ดักน้ำมัน จำนวน 1 ชุด
- 2.6. มีปุ่มกดหรือสวิตช์หรือดีกว่า ควบคุมการทำงานของระบบ

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1. การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม สามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก
- 3.2. มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

รายการที่ 17 เครื่องผสมอาหารแบบยกโถ จำนวน 2 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1. เป็นเครื่องผสมอาหารแบบยกโถ

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1. สามารถปรับระดับความเร็วได้
- 2.2. ตัวเครื่องสามารถยกหัว (Tilt-Head) ได้
- 2.3. ตัวเครื่องทำด้วยโลหะ เคลือบสีป้องกันสนิม
- 2.4. ความจุไม่น้อยกว่า 4 ลิตร

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1. มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

รายการที่ 18 เครื่องชงกาแฟสด จำนวน 1 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1. เป็นเครื่องชงกาแฟขนาด 2 หัวชง หรือดีกว่า

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1. ตัวเครื่องด้านนอกทำจากสแตนเลส สตีลขัด ฝาด้านข้างเป็นสแตนเลส พ่นสี หรือดีกว่า
- 2.2. ป้อนน้ำแบบโวลุ่มเมตริก หรือดีกว่า
- 2.3. สามารถตั้งระดับน้ำได้ 4 ระดับ หรือดีกว่า

(นายตลนัย พลิชฐ์)

ประธานกรรมการ

(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ

(นายคมสัน พันธุ์หล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 10/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

2.4. มีอุปกรณ์ทำโฟมนม 2 ก้าน / หัวขง 2 หรือดีกว่า

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1. รับประกัน 1 ปี

3.2. มีเครื่องสำหรับบดกาแฟ จำนวน 1 เครื่อง

รายการที่ 19 เครื่องอุ่นกาแฟ จำนวน 1 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. ใช้สำหรับอุ่นกาแฟ 2 หัวเตา

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. มีระบบเปิด-ปิด แยกการทำงานแต่ละหัวเตา

2.2. พร้อมโถสำหรับอุ่นกาแฟจำนวน 2 ใบ

รายการที่ 20 เครื่องปรับอากาศ จำนวน 3 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. เครื่องปรับอากาศทำความเย็นไม่น้อยกว่า 36,000 BTU

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปจากโรงงาน

2.2. เครื่องปรับอากาศมีขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU

2.3. ใช้น้ำยาระบบ R22 หรือ R-32 หรือ R-410a

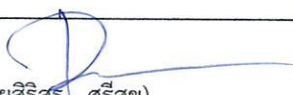
2.4. ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ 5

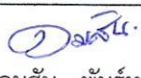
2.5. เครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.อ.ก.)

2.6. ระบบควบคุมการทำงานด้วยรีโมทชนิดมีสาย

2.7. เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุดทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจากโรงงานเดียวกัน


(นายดลนัย พลิชฐ์)
ประธานกรรมการ


(นายสิริสร ศรีสุข)
กรรมการ


(นายคมสัน พันธุ์กล้า)
กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 11/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

2.8. ชนิดคอมเพรสเซอร์เป็นชนิดโรตารี หรือดีกว่า

2.9. ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1. รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

3.2. บริษัทผู้เสนอราคาต้องทำการติดตั้งให้พร้อมใช้งาน

รายการที่ 21 เครื่องโทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว จำนวน 1 ชุด

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1. จอภาพ Smart TV ขนาดไม่ต่ำกว่า 64 นิ้ว

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสำหรับใช้งานกลุ่มองค์กร ได้แก่ Hospitality TV หรือ Commercial TV หรือ Professional TV (ไม่เป็นกลุ่ม Home use)

2.2. เป็นจอแสดงผลหลอดภาพชนิด LED มีระดับความละเอียดหน้าจอ 3,840 x 2,160 Pixels หรือดีกว่า

2.3. จอภาพรองรับระบบ HDR, HDR10+, HLG และมีค่า PQI ไม่น้อยกว่า 2,200

2.4. มีลำโพงในตัว จำนวน 2 หน่วย ขนาดวัตต์ รวมไม่น้อยกว่า 20 วัตต์ (RMS)

2.5. มี Web Browser รองรับการรับชมรายการ live และ On Demand บนเว็บไซต์

2.6. มีช่องต่อ USB ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง รองรับไฟล์ ภาพ , เพลง และ ภาพยนตร์นามสกุล .MP4

2.7. มีช่องต่อ HDMI ไม่น้อยกว่า 3 ช่อง (รองรับ eARC จำนวน 1 ช่อง)

2.8. มีช่องต่อ Ethernet (LAN) จำนวน 1 ช่อง สำหรับเชื่อมต่อ Network หรือ Internet

2.9. มีช่องต่อ Ethernet Bridge (LAN-Out) จำนวน 1 ช่อง สำหรับต่อพ่วงออก Network หรือ Internet

2.10. มีระบบการเชื่อมต่อแบบไร้สาย (Wi-Fi) ติดตั้งภายในตัวเครื่อง

2.11. รองรับการสะท้อนหน้าจอจากระบบ Android และ Windows 10 หรือ Windows 11 เป็นอย่างน้อย

2.12. รองรับการเปิด Multi View หรือ Picture by Picture หรือ Picture in Picture ได้ เช่น สามารถเปิดช่องทีวี คู่กับเปิด Computer เชื่อมต่อไร้สายขึ้นหน้าจอเดียวกันระหว่างการใช้งานได้

2.13. มีตัวรับสัญญาณดิจิทัล (Digital TV/ DVB-T2) ในตัว

(นายดลนัย พลิชฐ์)

ประธานกรรมการ

(นายสิริสร ศรีสุช)

กรรมการ

(นายคมสัน พันธุ์กล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 12/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

- 2.14. มีคุณสมบัติล็อคการตั้งค่าเครื่อง การล็อคเมนูการตั้งค่า (Lock Menu Setting) และการล็อคปุ่มกดที่จอภาพ (Lock button)
- 2.15. สามารถปรับตั้งให้แสดงสัญลักษณ์ หรือ Logo หน่วยงานที่หน้าจอได้พร้อมข้อความต้อนรับเมื่อเข้าสู่จอภาพ
- 2.16. รองรับการเชื่อมต่อ Keyboard, Mouse ควบคุมจอหรือระบบที่เชื่อมต่อเข้าจอได้
- 2.17. รองรับการเชื่อมต่อควบคุมคอมพิวเตอร์ระยะไกลผ่านเครือข่าย (Remote Desktop Computer) ได้
- 2.18. รองรับการเปิด Office 365 ผ่านระบบอินเทอร์เน็ตได้

3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1. มีผลิตภัณฑ์ต้องได้รับมาตรฐาน มอก.1195-2536 เป็นอย่างน้อย
- 3.2. ต้องได้รับการแต่งตั้งให้เป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทย โดยให้ยื่นขอราคาเข้าเสนอราคา
- 3.3. รับประกัน 3 ปี บริการถึงสถานที่ติดตั้ง (Onsite Service) หรือดีกว่า

รายการที่ 22 เครื่องคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก สำหรับงานประมวลผล จำนวน 1 เครื่อง

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1. ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบคุณภาพ ISO 9001 และ ISO 14001 Series
- 1.2. ได้รับการรับรองมาตรฐานการแผ่กระจายของแม่เหล็กไฟฟ้าจากสถาบันได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น FCC พร้อมเอกสารรับรอง
- 1.3. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น UL พร้อมเอกสารรับรอง
- 1.4. ได้รับการรับรองมาตรฐานการประหยัดพลังงาน Energy Star พร้อมเอกสารรับรอง
- 1.5. ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม EPEAT Rating หรือ RoHS พร้อมเอกสารรับรอง
- 1.6. บริษัทผู้ผลิตเครื่องคอมพิวเตอร์ที่เสนอจะต้องมีระบบ Online Support ที่ให้บริการ Download คู่มือ, Drive และ Bios Update ผ่านทางระบบ Internet โดยผู้เสนอราคาจะต้องแจ้ง URL ให้ทราบมาในเอกสารเสนอราคานี้ด้วย

(นายตลนัย พลสีษฐ์)

ประธานกรรมการ

(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ

(นายคมสัน พันธุ์หล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 13/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

1.7. บริษัทผู้เสนอราคาต้องมีหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือ บริษัทผู้ผลิตที่มีสาขาในประเทศไทย

1.8. ผู้เสนอราคารับประกัน 3 ปี บริการถึงสถานที่ตั้ง (Onsite Service) หรือดีกว่า

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1. มีหน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ไม่น้อยกว่า 4 แกนหลัก (4 core) โดยมีความเร็วสัญญาณนาฬิกา พื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 2.1 GHz และมีเทคโนโลยีเพิ่มสัญญาณนาฬิกาได้ในกรณีที่ต้องใช้ความสามารถในการประมวลผลสูง จำนวน 1 หน่วย

2.2. มีหน่วยความจำหลัก (Memory) ชนิด DDR4 2400 MHz หรือดีกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า 8 GB

2.3. มีหน่วยความจำสำรอง (Hard Disk) ชนิด SATA 1 TB หรือ ชนิด Solid State Drive (SSD) ที่มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 256GB หรือดีกว่า

2.4. ระบบ Bios ของเครื่องคอมพิวเตอร์ต้องมีเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ที่เสนอ และต้องสามารถแสดงหมายเลขเครื่อง (Serial Number) ที่ตรงกับหมายเลขที่ติดมากับตัวเครื่องได้

2.5. ตัว Keyboard มีระบบ Spill Resistant เพื่อป้องกันอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องจากการทำน้ำหกใส่

2.6. มี Pointing device แบบ Touchpad หรือดีกว่า

2.7. มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อ USB 3.0 จำนวนไม่น้อยกว่า 1 พอร์ตมี และช่องสัญญาณเชื่อมต่อแบบ HDMI หรือ VGA ที่ติดตั้งบนแผงวงจรหลัก จำนวน 1 พอร์ต


2.8. สนับสนุนการทำงานแบบเครือข่ายไร้สายตามมาตรฐาน IEEE 802.11 แบบ Wireless ac/b/g/n พร้อม Bluetooth V5.0 หรือดีกว่า

2.9. มีจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว แบบ HD มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1366 x 768 หรือดีกว่า โดยเป็นแบบไม่สะท้อน Anti-Glare

3. รายละเอียดอื่นๆ


3.1. มีการรับประกันเครื่องคอมพิวเตอร์จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี พร้อมรับประกันอุปกรณ์ทุกชิ้นส่วน

3.2. มีกระเป๋าสำหรับใส่เครื่องพร้อมอุปกรณ์ที่ออกแบบเพื่อให้ใส่คอมพิวเตอร์แบบ Notebook และมีวัสดุภายในที่ป้องกันการกระแทกจากภายนอก



(นายดลนัย พลิชฐ์)

ประธานกรรมการ



(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ



(นายคมสัน พันธุ์หล้า)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

รายการที่ 23 ชุดควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย จำนวน 1 ระบบ

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1. เป็นระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้มีไว้สำหรับแจ้งเตือนเมื่อมีเหตุเพลิงไหม้โดย มีอุปกรณ์ตรวจจับควัน และตรวจจับความร้อน ติดตั้งในสถานที่ปฏิบัติงานจริง

2. รายละเอียดทางเทคนิค

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

- 2.1.1. เป็นส่วนควบคุมและตรวจสอบการทำงานของอุปกรณ์และส่วนต่างๆในระบบทั้งหมด จะประกอบด้วย วงจรตรวจควบคุมคอยรับสัญญาณจากอุปกรณ์เริ่มสัญญาณ, วงจรทดสอบการทำงาน, วงจรป้องกันระบบ, วงจรสัญญาณแจ้งการทำงานในสภาวะปกติ และภาวะขัดข้อง เช่น สายไฟจากอุปกรณ์ตรวจจับขาด, แบตเตอรี่ต่ำ หรือไฟจ่ายตู้แผงควบคุมโดนตัดขาด เป็นต้น
- 2.1.2. เป็นชุดควบคุมที่สามารถรับค่าสัญญาณอินพุตได้ไม่น้อยกว่า 9 โชน
- 2.1.3. มีระบบแจ้งเตือนตัวเองขณะเครื่องเกิดการขัดข้องหรือตรวจจับความผิดปกติของระบบเตือนภัย
- 2.1.4. เป็นชุดควบคุมที่ได้รับมาตรฐานของสมาคมป้องกันอัคคีภัยมาตรฐาน 72 (NFPA 72)
- 2.1.5. สามารถสั่งระบบการแจ้งเตือนเข้าชุดไม่น้อยกว่า 3 เข้าชุด
- 2.1.6. มีหน้าจอแสดงผลแบบ LCD พร้อมระบบส่องสว่างหน้าจอแบบ LED backlight
- 2.1.7. ชุด FACP ใช้อักขระไม่น้อยกว่า 60 ตัวอักษร
- 2.1.8. มีชุดแป้นพิมพ์มีจำนวนไม่น้อยกว่า 15 แป้นพิมพ์คล้ายปุ่มกดโทรศัพท์
- 2.1.9. มีชุดปุ่มฟังก์ชัน Acknowledge/Step, Alarm Silence, Drill, System Reset (lamp test) หรือมากกว่า
- 2.1.10. มีสายสำหรับเชื่อมต่อระหว่างคอมพิวเตอร์และชุดควบคุมเพื่อทำการโปรแกรมระบบ จำนวน 1 ชุด
- 2.1.11. มีชุดปุ่มบริการ/โปรแกรมระบบ(Service/program keys)
- 2.1.12. ชุดไฟแสดงสถานะการทำงานของชุดควบคุมมีรายละเอียดดังนี้
- 2.1.12.1. สถานะ Fire Alarm มีไฟแสดงผลแบบ LED สีแดง
- 2.1.12.2. สถานะ Supervisory มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง

(นายดลนัย พลิชษฐ์)

ประธานกรรมการ

(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ

(นายคมสัน พันธุ์หล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 15/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

2.1.12.3. สถานะ AC Power มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเขียว

2.1.12.4. สถานะ System Trouble มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง

2.1.12.5. สถานะ Alarm Silence มีไฟแสดงผลแบบ LED สีเหลือง

2.1.12.6. อื่นๆถ้ามี

2.1.13. สามารถโปรแกรมตั้งค่าแบบการแจ้งเตือนแบบเสียงดังในโซนที่ตรวจจับเพียงโซนเดียวได้

2.1.14. สามารถโปรแกรมตั้งค่าแบบการแจ้งเตือนแบบเสียงดังในโซนที่ตรวจจับได้และแจ้งเตือนโซนระหว่างชั้นบนและล่างได้

2.1.15. มีซอฟต์แวร์คำนวณค่าแบตเตอรี่และกระแส ของอุปกรณ์ จำนวน 1 ชุด

2.1.16. สามารถรองรับการเชื่อมต่อระบบโทรศัพท์แบบสายสื่อสารได้ในอนาคต

2.1.17. สามารถเชื่อมต่อกับระบบแสดงผลแบบกราฟฟิคภายนอกได้ไม่น้อยกว่า 8 จุด

2.1.18. สามารถเชื่อมต่อกับชุดตรวจจับควัน ตรวจจับความร้อน ชุดแจ้งเตือนแบบกระดิ่ง ได้

2.1.19. มีการติดตั้งถูกต้องตามหลักของระบบไฟฟ้าสื่อสาร

2.2.รายละเอียดอื่น ๆ

2.2.1. ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากผู้ผลิต หรือได้รับการแต่งตั้งจากตัวแทนจำหน่าย โดยตรงภายในประเทศโดยระบุหน่วยงานและเลขที่เอกสารสอบหรือประกวดราคา พร้อมแนบเอกสารยืนยันเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย

2.2.2. เครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับควบคุมระบบอัคคีภัย มีรายละเอียดดังนี้

2.2.2.1 เป็นเครื่องคอมพิวเตอร์แท็บเล็ตสำหรับใช้งานควบคุมระบบอัคคีภัย

2.2.2.2 บริษัทผู้เสนอราคาต้องมีหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือบริษัทผู้ผลิตที่มีสาขาในประเทศไทย พร้อมให้การรับรองบริการหลังการขาย โดยอ้างอิงเลขที่เอกสารเสนอราคา

2.2.2.3 จอภาพแสดงผล Multi-Touch ขนาดไม่น้อยกว่า 10.2 นิ้ว (แนวทแยง) พร้อมเทคโนโลยี IPS หรือดีกว่า

2.2.2.4 หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ชิพ A13 หรือเทคโนโลยีที่ดีกว่า

2.2.2.5 หน่วยความจำเก็บข้อมูลภายในไม่ต่ำกว่า 64 GB

(นายดลนัย พลิชษฐ์)

ประธานกรรมการ

(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ

(นายคมสัน พันธุ์หล้า)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2567

หน้า 16/16

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน (Hot Kitchen) พร้อมชุดควบคุมการเกิดอัคคีภัย งบประมาณ 2,500,000 บาท

- 2.2.2.6 มีเซ็นเซอร์ยืนยันตัวตนบุคคลด้วยลายนิ้วมือติดตั้งอยู่ในปุ่มโฮม (Touch ID)
- 2.2.2.7 มีระบบเซ็นเซอร์การหาตำแหน่งแบบเข็มทิศดิจิทัล, iBeacon เทคโนโลยีระบุตำแหน่งในอาคาร
- 2.2.2.8 สามารถเชื่อมต่อ Wi-Fi(802.11 a/b/g/n/ac) สองย่านความถี่ (2.4GHz และ 5GHz), HT80 พร้อม MIMO
- 2.2.2.9 รองรับเทคโนโลยี Bluetooth 4.2 หรือดีกว่า
- 2.2.2.10 กล้องด้านหน้าความละเอียดไม่น้อยกว่า 1.2 ล้านพิกเซล, กล้องด้านหลังความละเอียดไม่น้อยกว่า 8 ล้านพิกเซลหรือดีกว่า สามารถบันทึกวีดีโอได้ไม่น้อยกว่า 1080p
- 2.2.2.11 ติดตั้งซอฟต์แวร์ระบบปฏิบัติการ iPad OS หรือใหม่กว่า พร้อมใช้งานที่มีลิขสิทธิ์ถูกต้องตามกฎหมาย
- 2.2.2.12 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


(นายตลนัย พิษขุ)

ประธานกรรมการ


(นายสิริสร ศรีสุข)

กรรมการ


(นายคมสัน พันธุ์กล้า)

กรรมการและเลขานุการ