

ร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)
การจัดซื้อครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ
แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 1 ชุด

1. ความเป็นมา

ปัจจุบันเทคโนโลยีมีความเจริญก้าวหน้า การจัดการเรียนการสอนจึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงครุภัณฑ์ที่ทันสมัยและมีประสิทธิภาพเพื่อให้นักศึกษาได้มีโอกาสฝึกทักษะทางวิชาชีพที่ก้าวทันเทคโนโลยีและเพื่อเพิ่มสมรรถนะในการแข่งขันสู่ตลาดอาชีพ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับนักศึกษาที่จะออกฝึกงานในสถานประกอบการและบัณฑิตที่จะสำเร็จการศึกษาก่อนก้าวเข้าสู่โลกอาชีพ โดยสาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีรายวิชาหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ ที่ต้องสอนให้แก่ นักศึกษาทั้งหมด จะเห็นได้ว่า ครุภัณฑ์ดังกล่าวมีการใช้ประโยชน์ในการจัดการเรียนการสอนให้แก่ นักศึกษาทุกคนของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ครบร้อยละ 100 ดังนั้น เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนมีประสิทธิภาพและทันสมัย จึงจำเป็นต้องมีการจัดซื้อครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหารที่ทันสมัยเพื่อให้เพียงพอต่อการใช้งาน อีกทั้งครุภัณฑ์เดิมมีการใช้งานมายาวนานกว่า 5 ปี ประกอบกับการเรียนการสอนที่รองรับจำนวนนักศึกษาที่เพิ่มขึ้นทำให้ครุภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมเสื่อมสภาพไม่สามารถใช้งานได้เต็มที่ ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหารดังกล่าวจะช่วยให้ นักศึกษามีเครื่องมือ ที่มีความทันสมัยสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คือคณะต้นแบบที่ผลิตบัณฑิตมืออาชีพเฉพาะทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และนอกเหนือจากการใช้ประโยชน์ในด้านการเรียนการสอน ก็ยังมีการใช้ประโยชน์ในด้านการทำวิจัยในงานด้านอาหารและโภชนาการ การเผยแพร่ความรู้แก่บุคคลภายนอกทั้งในและต่างประเทศอีกด้วย

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักศึกษามีครุภัณฑ์ที่ทันสมัยในการใช้งาน
2. เพื่อให้นักศึกษามีครุภัณฑ์ที่เพียงพอต่อการเรียนการสอน

3. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

ตามประกาศประกวดราคาและเอกสารประกวดราคาจากระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ e-GP

4. คุณสมบัติเฉพาะ

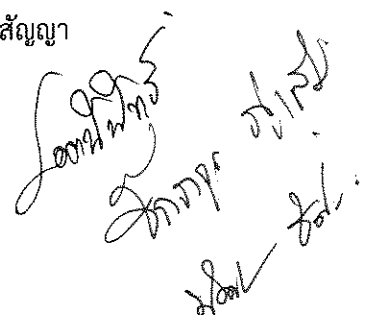
ปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้ TOR จำนวน 7 หน้า

5. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือน กันยายน 2561 ถึง เดือน ธันวาคม 2561

6. ระยะเวลาส่งมอบ

ให้ผู้ขายส่งมอบครุภัณฑ์ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 1 ชุด กับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตามรายการที่จัดซื้อดังกล่าว มีระยะเวลาส่งมอบภายใน 180 วัน นับตั้งแต่วันลงนามในสัญญา


[Handwritten signatures and stamps in Thai script]

ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ
แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 1 ชุด

ประกอบด้วย:-

1. ตู้แช่เย็น 1 ประตู แนวนอน จำนวน 9 ตู้
 - 1.1 โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลสเกรด 304
 - 1.2 หน้าโตะด้านบนปิดด้วยหินแกรนิตอย่างดี
 - 1.3 เป็นตู้แช่เย็นที่อุณหภูมิ 2-8 องศาเซลเซียส ควบคุมการทำงานระบบดิจิตอล
 - 1.4 มีเทอร์โมสแตทควบคุมอุณหภูมิ พร้อมสวิทช์ ปิด-เปิด และแสงไฟแสดงการทำงาน
 - 1.5 ชุดระบายความร้อนของเครื่อง จัดวางให้เหมาะสมกับแปลนห้อง เพื่อให้การทำงานของคอมเพรสเซอร์สมบูรณ์
 - 1.6 ระบบไม่มีน้ำแข็งเกาะ ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (โนฟรอส)
 - 1.7 ขนาดของตัวตู้ ไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 120 x 74 x 90 เซนติเมตร
 - 1.8 ใช้กับไฟฟ้า 220V/50Hz/1P พร้อมมีสายดิน เพื่อป้องกันไฟฟ้ารั่ว
 - 1.9 บริการติดตั้งพร้อมสาธิตการใช้งานเครื่องพร้อมคู่มือภาษาไทย จำนวน 1 ชุด
 - 1.10 รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
 - 1.11 มีเอกสารแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้องจากกระทรวงพาณิชย์ โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
 - 1.12 มีหนังสือรับรองอะไหล่เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 3 ปี จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือตัวแทนเจ้าของผลิตภัณฑ์ในประเทศไทยอย่างเป็นทางการ เพื่อบริการและการดูแลบำรุงรักษาเครื่อง โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
2. ตู้แช่แข็ง 2 ประตู ตั้งพื้น จำนวน 5 ตู้
 - 2.1 ตัวตู้และบานประตูทำด้วยสแตนเลสเกรด 304 จำนวน 2 ประตู
 - 2.2 คอมเพรสเซอร์ ขนาดไม่น้อยกว่า 1/2 แรงม้า น้ำยาทำความเย็น สามารถรักษาสิ่งแวดล้อม
 - 2.3 เป็นตู้แช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำสุด - 18 องศาเซลเซียส
 - 2.4 มีชุดควบคุมอุณหภูมิเป็นแบบดิจิตอล สามารถแสดงอุณหภูมิภายในตู้ได้อย่างชัดเจน
 - 2.5 เป็นระบบไม่มีน้ำแข็งเกาะ ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (โนฟรอส)
 - 2.6 มีระบบระเหยน้ำทิ้งอัตโนมัติ (น้ำทิ้งระเหยแห้งในตัว)
 - 2.7 ขาดัง มีล้อ 4 ล้อ ล็อคได้ไม่น้อยกว่า 2 ล้อ เพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย ใช้วัสดุไม่เป็นสนิม
 - 2.8 ภายในตู้มีชั้นตะแกรงสแตนเลสวางปรับระดับได้ 4 ชั้น
 - 2.9 ขนาดของตัวตู้ ไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 67 x 75 x 200 เซนติเมตร
 - 2.10 ใช้กับไฟฟ้า 220V/50Hz/1P พร้อมมีสายดิน เพื่อป้องกันไฟฟ้ารั่ว
 - 2.11 บริการติดตั้งพร้อมสาธิตการใช้งานเครื่องพร้อมคู่มือภาษาไทย จำนวน 1 ชุด
 - 2.12 รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
 - 2.13 มีเอกสารแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้อง จากกระทรวงพาณิชย์

Lot 101
วิภากร อภิชาติ
วิภากร อภิชาติ

- โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
- 2.14 มีหนังสือรับรองอะไหล่เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 3 ปี จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือตัวแทน
เจ้าของ
ผลิตภัณฑ์ในประเทศไทยอย่างเป็นทางการ เพื่อบริการและการดูแลบำรุงรักษาเครื่อง
โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์

3. เครื่องปั่นอาหาร 3 แรงแม้ จำนวน 9 เครื่อง

- 3.1 เป็นเครื่องปั่น สับ บด และผสมอาหาร
- 3.2 มอเตอร์ขนาดไม่น้อยกว่า 3 แรงแม้
- 3.3 มีปุ่มสวิตช์ เปิด-ปิด
- 3.4 โถปั่นทำจาก Polycarbonate มีความแข็งแรง ทนทาน สามารถมองเห็นอาหารในระหว่างการ
ปั่นได้
- 3.5 โถปั่นขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 ลิตร หรือ 64 ออนซ์ พร้อมฝาปิด จำนวน 1 ใบ
- 3.6 โถปั่นมีหูจับ ใช้งานสะดวก
- 3.7 ใบมีดทำจากสแตนเลส ออกแบบเหมาะสมสำหรับ สับ บดและปั่นอาหารโดยเฉพาะ
- 3.8 ฐานของเครื่องทำด้วยโลหะหรือวัสดุไร้สนิม และขับใบมีดด้วยเฟืองเหล็ก ทนทาน
- 3.9 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 17 x 20 x 45 เซนติเมตร
- 3.10 ใช้ไฟฟ้า 200-240 v/50 Hz/1P, 110-1200 watts
- 3.11 มีคู่มือการใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 3.12 การทดสอบและสาธิตการใช้งาน
- 3.13 รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
- 3.14 สินค้าได้รับมาตรฐาน CE, NSF, UL และ RoHs เป็นอย่างน้อย โดยแนบเอกสารหลักฐาน
ประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
- 3.15 มีหนังสือรับรองอะไหล่เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 3 ปี จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือตัวแทน
เจ้าของผลิตภัณฑ์ในประเทศไทยอย่างเป็นทางการ เพื่อบริการและการดูแลบำรุงรักษาเครื่อง
โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์

4. เครื่องซูวี (soft cooker) จำนวน 5 เครื่อง

- 4.1 ตัวเครื่องออกแบบเพื่อใช้กับหม้อหรือภาชนะทนความร้อน
- 4.2 ตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลส คงทนและไม่ขึ้นสนิม
- 4.3 ควบคุมอุณหภูมิระหว่างปรุงอาหารได้อย่างแม่นยำ คลาดเคลื่อนไม่เกิน 0.05 องศา
- 4.4 หน้าจอแสดงผลเป็น LCD
- 4.5 ความจุสูงสุดไม่น้อยกว่า 85 ลิตร
- 4.6 แร่งน้ำวนไม่น้อยกว่า 12 ลิตร/นาที
- 4.7 ตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 30 - 150 องศาเซลเซียส
- 4.8 มีระบบตั้งโปรแกรมเวลาได้
- 4.9 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 10 x 14 x 30 เซนติเมตร
- 4.10 มีถังเพื่อใช้กับเครื่องซูวี แข็งแรงทนทาน
- 4.11 รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

โดย
จาก
ขอ

- 4.12 การทดสอบและสาธิตการใช้งาน
- 4.13 มีคู่มือการใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 4.14 สินค้าได้รับมาตรฐาน CE, NSF, UL และ RoHs เป็นอย่างน้อย โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์

5. เครื่องบรรจุสุญญากาศ จำนวน 5 เครื่อง

- 5.1 มีหน้าจอร่วมแผงควบคุมการทำงานด้านหน้า
- 5.2 เครื่องใช้ระบบไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 0.1Kw/220V/50Hz/1P
- 5.3 ระบบปั๊มสุญญากาศ 4Mc/h
- 5.4 แถบปิดผนึกมีขนาดไม่น้อยกว่า 26 เซนติเมตร
- 5.5 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 30 x 55 x 25 เซนติเมตร
- 5.6 มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย และภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 5.7 มีการทดสอบเครื่องและสาธิตการใช้งาน
- 5.8 มีรัดเข็นทำจากสแตนเลสเกรด 304 สำหรับวางเครื่องอย่างเหมาะสมและปลอดภัย
- 5.9 รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
- 5.10 สินค้าได้รับมาตรฐาน CE, UL และ RoHs เป็นอย่างน้อย โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
- 5.11 มีหนังสือรับรองอะไหล่เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 3 ปี จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือตัวแทนเจ้าของผลิตภัณฑ์ในประเทศไทยอย่างเป็นทางการ เพื่อบริการและการดูแลบำรุงรักษาเครื่อง โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์

6. เครื่องชั่งไฟฟ้า จำนวน 9 เครื่อง

- 6.1 ชั่งน้ำหนักได้ไม่น้อยกว่า 3 กิโลกรัม และอ่านค่าความละเอียดได้ไม่น้อยกว่า 1 กรัม
- 6.2 มีจอภาพแสดงค่าน้ำหนักด้วยตัวเลขสีดำ
- 6.3 มีปุ่ม Tare สำหรับหักน้ำหนักภาชนะ
- 6.4 ใช้ไฟฟ้าโดยผ่านหม้อแปลง AC Adapter หรือถ่าน AA x 6 ก้อน
- 6.5 จานรองชั่งมีขนาดไม่น้อยกว่า 14 เซนติเมตร x ไม่น้อยกว่า 14 เซนติเมตร
- 6.6 จอภาพมีสัญญาณไฟเตือนเมื่อแบตเตอรี่อ่อน
- 6.7 มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย และภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 6.8 มีการทดสอบการใช้งานจนสมบูรณ์ พร้อมใช้งานจริง
- 6.9 รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

7. ตู้สแตนเลสเก็บของ จำนวน 9 ตู้

- 7.1 เป็นตู้เก็บของสแตนเลสแบบยีน หน้าบานเจาะรู
- 7.2 ขนาดตัวตู้ไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 120 x 60 x 200 เซนติเมตร
- 7.3 โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 7.4 มีประตูบานเปิดทำด้วยสแตนเลสเกรด 304 กรูแผ่นสแตนเลสรู ด้านในปิดด้วยมุ้งลวดกันแมลง
- 7.5 ประตูบานเปิดเป็นมือจับพับขึ้นรูปในตัว สามารถใส่กุญแจล็อกได้

โดยคุณ
วิภากร ช่าง
ช่าง ช่าง

- 7.6 ภายในมีชั้นจำนวนไม่น้อยกว่า 4 ชั้น สามารถปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 2 ชั้น
- 7.7 ขาตู้มีล้อเคลื่อนที่ได้ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 4 นิ้วเป็นล้อยูริเทนชนิดมีเบรก จำนวน 2 ล้อ และล้อตายจำนวน 2 ล้อ
- 7.8 รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
- 7.9 มีเอกสารแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้อง จากกระทรวงพาณิชย์ โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์

8. ชุดอุปกรณ์ครัว จำนวน 9 ชุด

ใน 1 ชุด ประกอบด้วย

- 8.1 หม้อต้มสแตนเลส ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 16 เซนติเมตร จำนวน 1 ใบ
- 8.2 หม้อต้มสแตนเลส ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 18 เซนติเมตร จำนวน 1 ใบ
- 8.3 หม้อต้มสแตนเลส ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 20 เซนติเมตร จำนวน 1 ใบ
- 8.4 หม้อต้มสแตนเลส ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 24 เซนติเมตร จำนวน 1 ใบ
- 8.5 กระทะซอสสแตนเลส ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 20 เซนติเมตร จำนวน 1 ใบ
- 8.6 กระทะซอสสแตนเลส ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 22 เซนติเมตร จำนวน 1 ใบ
- 8.7 กระทะซอสสแตนเลส ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 24 เซนติเมตร จำนวน 1 ใบ
- 8.8 เหยียงพลาสติกขนาด 12x18 นิ้ว สีเขียว,น้ำเงิน,แดง,เหลือง,เขียว และขาว พร้อมที่วาง จำนวน 1 ชุด
- 8.9 สินค้ารายการที่ 8.1-8.8 ได้รับมาตรฐาน CE, NSF, UL และ RoHs เป็นอย่างน้อย โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
- 8.10 อ่างผสมอาหารสแตนเลสปากกลมขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร จำนวน 10 ใบ
- 8.11 อ่างผสมอาหารสแตนเลสปากกลมขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 20 เซนติเมตร จำนวน 10 ใบ
- 8.12 อ่างผสมอาหารสแตนเลสปากกลมขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร จำนวน 10 ใบ
- 8.13 ถ้วยผสมอาหารสแตนเลสปากกลมขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร จำนวน 20 ใบ
- 8.14 ลังถึงสแตนเลส 4 ชั้น ขนาดไม่น้อยกว่า 32 เซนติเมตร จำนวน 1 ชุด
- 8.15 สินค้ารายการที่ 8.10-8.14 ได้รับมาตรฐาน มอก. เป็นอย่างน้อย

9. เครื่องบดสับ จำนวน 5 เครื่อง

- 9.1 เป็นเครื่องบดสับผสมอาหารและสไลด์ผัก
- 9.2 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 20 x 25 x 70 เซนติเมตร
- 9.3 ตัวโถทำด้วยสแตนเลสขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2.9 ลิตร
- 9.4 มีใบมีดเปลี่ยนได้ไม่น้อยกว่าอย่างละ 2 ชุด
- 9.5 ตัวเครื่องมีปุ่มเปิด-ปิด
- 9.6 ใช้ไฟฟ้า 220V/50Hz/1P
- 9.7 กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 550 วัตต์
- 9.8 รอบในการปั่นไม่น้อยกว่า 1,500 RPM
- 9.9 ชุดตัวโถสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้

โดย
นางสาว อรุณ
และ

- 9.10 คู่มือภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 9.11 รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
- 9.12 สินค้าได้รับมาตรฐาน CE, RoHs เป็นอย่างน้อย โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบ
ในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
- 9.13 มีหนังสือสำรองอะไหล่เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 3 ปี จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือตัวแทน
เจ้าของผลิตภัณฑ์ในประเทศไทยอย่างเป็นทางการ เพื่อบริการและการดูแลบำรุงรักษาเครื่อง
โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
- 9.14 การทดสอบและสาธิตการใช้งาน

10. เตอบพร้อมชั้นวาง จำนวน 6 ตู้

- 10.1 เตอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน
- 10.2 โครงสร้างเตอบทำด้วยสแตนเลสอย่างดี
- 10.3 ภายในตู้ มีหลอดไฟ LED สว่างทั่วถึง
- 10.4 ขนาดเตอบไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 59 x 55 x 59 เซนติเมตร
- 10.5 มีตะแกรงสำหรับใช้กับเตอบเท่ากับจำนวนชั้นของเตอบ ทุกชั้น
- 10.6 มีถาดสำหรับใช้กับเตอบเท่ากับจำนวนชั้นของเตอบ ไม่น้อยกว่าชั้นละ 2 ชุด
- 10.7 ประตูระบบ Ventilated Cool Door ลดความร้อนด้านหน้าประตูได้อย่างดี
- 10.8 สามารถตั้งอุณหภูมิในการอบได้ 0-250 องศาเซลเซียส
- 10.9 เครื่องทำงานด้วยระบบไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 2.4 Kw., 220V/50Hz/1P
- 10.10 มีบริการติดตั้งเครื่องพร้อมใช้งาน และสาธิตการใช้งานของเครื่อง
- 10.11 มีคู่มือการใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 10.12 ติดตั้งเตอบภายในตู้ชั้นวางสามารถเคลื่อนที่ได้สะดวก มีล้อสามารถล็อกได้ อย่างน้อย 2 ล้อ
- 10.13 โครงสร้างตู้ภายนอกปิดด้วยอลูมิเนียมอย่างดี
- 10.14 ขนาดชั้นไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 60 x 55 x 170 ซม.
- 10.15 ด้านล่างเป็นตู้บานเปิด สามารถวางหรือเก็บของได้
- 10.16 รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

11. เครื่องผสมอาหารแบบแนวตั้ง จำนวน 8 เครื่อง

- 11.1 ตัวเครื่องทำจากโลหะมันวาวเคลือบสีพร้อมระบบป้องกันสนิม
- 11.2 ตัวโถผสมแบ่งทำจากสแตนเลส ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 6.9 ลิตร จำนวน 2 ใบ
- 11.3 มีหัวตีในการผสมอาหารอย่างน้อย 3 แบบ ประกอบด้วย หัวตีตะกร้อ หัวตีตะขอ และหัวตีใบไม้
- 11.4 สามารถปรับความเร็วรอบได้ไม่น้อยกว่า 7 ระดับ
- 11.5 มีระบบล็อกสำหรับโถอย่างปลอดภัยในขณะที่ประกอบอาหาร

Signature
ชื่อ นามสกุล
ชื่อ ต.น.

- 11.6 ใช้ระบบเฟือง และระบบมอเตอร์ในการขับเคลื่อน
- 11.7 ใช้ไฟฟ้า 220/50Hz/1P
- 11.8 มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย จำนวน 1 ชุด
- 11.9 รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

12. เครื่องปรับอากาศ จำนวน 4 เครื่อง

- 12.1 เป็นเครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วนชนิดตั้งพื้นหรือแขวน
- 12.2 ระบบของเครื่องทำความเย็นไม่ต่ำกว่า 40,000 บีทียู/ชั่วโมง
- 12.3 ให้ความเย็นสม่ำเสมอและควบคุมอุณหภูมิของห้องได้โดยอัตโนมัติ
- 12.4 โครงสร้างเครื่องทำด้วยเหล็กชุบสีชั้นรูป มีความแข็งแรง เคลือบสีกันสนิม
- 12.5 รูปทรงคอนเดนซิ่งยูนิต เป็นทรงสี่เหลี่ยม ระบายความร้อนด้วยพัดลม
- 12.6 คอมเพรสเซอร์แบบ SCROLL ใช้กับระบบน้ำยาชนิดไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม (NON-CFC)
- 12.7 เป็นรุ่นที่ได้รับการประหยัดไฟเบอร์ 5 ของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย
- 12.8 ได้รับการรับรองมาตรฐานอุตสาหกรรม มอก. โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
- 12.9 ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐาน ISO 9001 เป็นอย่างน้อย โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
- 12.10 มีรีโมทคอนโทรลแบบมีสายหรือไร้สาย จำนวน 1 ชุด
- 12.11 ต้องเป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งหมด ทั้งหน่วยส่งความเย็น และหน่วยระบายความร้อนจากโรงงานเดียวกัน
- 12.12 บริการติดตั้งเครื่อง และทดสอบการใช้งานของเครื่องจนสมบูรณ์
- 12.13 รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

13. ก๊อกซิงค์แบบก้านโยก จำนวน 4 ตัว

- 13.1 ก๊อกเดี่ยวซิงค์เคาน์เตอร์ วาล์วเปิด-ปิด
- 13.2 แสดงสัญลักษณ์น้ำร้อน น้ำเย็น
- 13.3 วัสดุทนทานต่อการกัดกร่อนของสารเคมีและรอยขีดข่วน
- 13.4 ระยะห่างจากตัวก๊อกถึงปลายก๊อก สามารถปรับได้ทุกการเคลื่อนไหว ตามลักษณะการใช้งาน
- 13.5 ส่วนปลายก๊อกมีลักษณะเป็นฝักบัว
- 13.6 ทำความสะอาดก๊อกได้ง่าย
- 13.7 ได้รับการรับรองระบบคุณภาพตามมาตรฐานสากล ISO 9001 หรือ มอก.โดยแนบเอกสารหลักฐานประกอบในวันเสนอราคาผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์
- 13.8 บริการติดตั้งเครื่องพร้อมใช้งาน
- 13.9 รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

Long
ผู้ควบคุม
Shel ๒๓.๖