

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุและราคากลาง
รายการจัดซื้อครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖
สำหรับโรงเรียนปกติและโรงเรียนคุณภาพประจำตำบล จำนวน ๕ รายการ

๑. หลักการและเหตุผล

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน อนุมัติจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๖ งบลงทุน (ค่าครุภัณฑ์ ที่ดินและสิ่งก่อสร้าง) ค่าครุภัณฑ์ที่มีราคาต่อหน่วยต่ำกว่า ๑ ล้านบาท ภายใต้แผนงาน ผลผลิต/โครงการ กิจกรรม งบประมาณรวมทั้งสิ้น ๕๙๔,๒๐๐ บาท ดังนี้

๑. แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ผลผลิตผู้จบการศึกษาภาค บัณฑิต กิจกรรมการจัดการศึกษาประถมศึกษาสำหรับโรงเรียนปกติ จำนวน ๓๕๙,๑๐๐ บาท จำนวน ๓ โรงเรียน

๒. แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ โครงการโรงเรียนคุณภาพประจำตำบล กิจกรรมโรงเรียนคุณภาพประจำตำบล (๑ ตำบล ๑ โรงเรียนคุณภาพ) จำนวน ๒๓๕,๑๐๐ บาท จำนวน ๒ โรงเรียน

เนื่องจากได้ยกเลิกประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกเขตทั่วราชอาณาจักร ประกาศ ข้อบังคับ และคำสั่งที่ เกี่ยวข้อง ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ เป็นต้นไป โรงเรียนต้องจัดการเรียนการสอนแบบ Onsite เต็มรูปแบบ ส่งผลให้ครู มีภาระงานเพิ่มขึ้นในการเตรียมความพร้อมสำหรับการจัดกิจกรรมและกระบวนการจัดการเรียนการสอน รวมทั้ง ปัจจุบัน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน มีโรงเรียนขนาดเล็กจำนวนมาก ซึ่งโรงเรียนเหล่านี้มีครูไม่เพียงพอสำหรับ การจัดการเรียนการสอน ดังนั้น เพื่อเป็นการลดภาระงานด้านธุรการ นอกเหนือจากกระบวนการจัดการเรียนการสอนของ ครูตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ และของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน จึงให้สำนักงานเขตพื้นที่ การศึกษาดำเนินการจัดซื้อครุภัณฑ์ให้กับสถานศึกษาที่ได้รับจัดสรรงบประมาณ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาครุภัณฑ์ให้กับสถานศึกษาในสังกัดที่ได้รับจัดสรร จำนวน ๕ โรงเรียน

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการ กระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ดำเนินการจัดซื้อ

๓.๖ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของ รัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๗ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สำนักงาน หรือไม่เป็น ผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอ ได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการ กำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่า ผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค่านั้น ต้องใช้ ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมี คุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารการจัดซื้อ

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

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ เป็นไปตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัด จ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๑๒๔ ลงวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๖ ดังนี้

มูลค่าสุทธิของกิจการ

๓.๑๒.๑ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมี มูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการ ตราจรรยาบรรณแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

๓.๑๒.๒ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีรายการงานงบแสดงฐานะ การเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจ ดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ดังนี้

๓.๑๒.๒.๑ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างไม่เกิน ๑ ล้านบาท ไม่ต้องกำหนดทุนจดทะเบียน

๓.๑๒.๒.๒ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๑ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๕ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำ กว่า ๑ ล้านบาท

๓.๑๒.๒.๓ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๕ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๑๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๓.๑๒.๒.๔ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๑๐ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๒๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

๓.๑๒.๒.๕ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๒๐ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๖๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ ต่ำกว่า ๘ ล้านบาท

๓.๑๒.๒.๖ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๖๐ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๑๕๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียน ไม่ต่ำกว่า ๒๐ ล้านบาท

๓.๑๒.๒.๗ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๑๕๐ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๖๐ ล้านบาท

๓.๑๒.๒.๘ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๓๐๐ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ ล้านบาท

๓.๑๒.๒.๙ มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๕๐๐ ล้านบาทขึ้นไป ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ ล้านบาท

๓.๑๒.๓ สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งในวันลงนามในสัญญา

๓.๑๒.๔ กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์อนุญาตให้ประกอบกิจการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันที่ยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

๔. รายการครุภัณฑ์และรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ

๔.๑ รายการครุภัณฑ์

ที่	รายการ	จำนวน
๑	ครุภัณฑ์งานอาชีพ ระดับประถมศึกษา แบบ ๒	๕ โรงเรียน

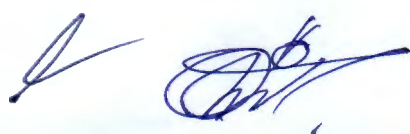
๔.๒ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ

รายการที่ ๑ ครุภัณฑ์งานอาชีพ ระดับประถมศึกษา แบบ ๒

ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
	ร.ร.ชุมชนสัมพันธ์บ้านลาโละ	
๑	เครื่องบดอาหาร	- เครื่องบดสับอาหาร เหมาะสำหรับใช้สับบดอาหาร เช่น เม็ดกาแฟ ถั่ว พริกไทย หรือกุ้งแห้ง - โถจะเป็นพลาสติก เหมาะสำหรับใช้ทำอาหารบดอาหาร สามารถใช้ในครัวเรือน หรือใช้ในร้านอาหารได้
๒	เครื่องตีไข่	- สามารถปรับระดับความเร็วได้ไม่น้อยกว่า ๓ ระดับ - มีฐานรองรับเครื่องตีไข่ พร้อมโถผสมอาหาร ๑ โถ ความจุไม่น้อยกว่า ๓ ปอนด์ - กำหนดไฟไม่น้อยกว่า ๒๒๐ วัตต์ - ใช้ไฟฟ้า ๒๒๐ โวลต์ ๕๐ เฮิร์ตซ์

ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
	เครื่องตีไข่ (ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"> - มีอุปกรณ์เสริมชุดหัวตะกร้อสำหรับตีเค้ก ตีไข่ให้ขึ้นฟูครบชุด - มีใบรับประกันคุณภาพ - มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อควรระวัง เป็นภาษาไทย
๓	เครื่องนวดแป้ง	<ul style="list-style-type: none"> - ตัวเครื่องขนาด ๓๐.๕ x ๔๐ x ๘๐ ซม. - น้ำหนัก ๑๑๗ กิโลกรัม - กำลังไฟ ๒๒๐ โวลต์ / ๕๐๐ วัตต์ - พร้อมมอเตอร์ ๑/๒ - ถังบรรจุขนาด ๕ กิโลกรัม สามารถรวมส่วนผสมได้ขั้นต่ำ ๒ กิโลกรัม. สูงสุด ๕ กิโลกรัม - เครื่องนวดแป้งทำงานด้วยระบบไฟฟ้า - ทำงานที่ความเร็วคงที่ (ไม่มีระบบปรับความเร็ว) - มีสวิตช์ เปิด-ปิด - ถังหมุนขณะทำงานเพื่อช่วยให้แป้งเข้ากัน - ตัวเครื่องทำด้วยเหล็กหล่อ เคลือบกันสนิม ถังผสมสแตนเลส แขนนวดแป้งทำจากสแตนเลสอย่างดี
๔	ตู้เย็น ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๓ คิวบิกฟุต	ใช้คุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดโดยสำนักงบประมาณ ฉบับปัจจุบัน (ธันวาคม ๒๕๖๕) เอกสารแนบท้าย หน้า ๑
๕	เตาอบอุตสาหกรรม	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นเตาอบชนิดใช้แก๊ส สามารถอบได้ไม่น้อยกว่า ๔ ถาด - มีไฟล่าง - ไฟบน , มีที่บอกอุณหภูมิ - ภายในเตาอบอุณหภูมิความร้อนโยแก้ว - มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อควรระวัง เป็นภาษาไทย - มีใบรับประกันคุณภาพ
๖	เตาแก๊ส ไม่น้อยกว่า ๒ หัวเตา	<ul style="list-style-type: none"> - เตาแก๊สไม่น้อยกว่า ๒ หัวเตา - โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส - หัวเตาทำด้วยสแตนเลส - วัสดุหัวเตา : เซรามิค - ระดับการปรับไฟ : ๔ ระดับ - ชนิดหัวเตา : หัวเตาอินฟาเรด - มีวาล์วปิด - เปิด พร้อมวาล์วหรือแก๊สควบคุมแต่ละหัวเตา - มีถาดรองเศษอาหารด้านล่างเตา - มีคุณสมบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
๗	เครื่องปั่นอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - พลังปั่นประสิทธิภาพสูง ๗๐๐ วัตต์ - ปรับความเร็วได้ ๓ ระดับ ให้เนื้อสัมผัสที่คุณต้องการ - ด้วยใบมีดเคลือบไททาเนียม ๖ แฉก พร้อมอุปกรณ์แยก - บด ปั่น ได้หลายประเภท ทั้งบดกาแฟ, ถั่ว, เครื่องเทศ, ปั่นน้ำผลไม้ และอื่นๆ

ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
๘	เครื่องผสมอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - โกลสแตนเลส ความจุ ๕ ลิตร - ปรับความเร็ว ๖ ระดับ - หัวตี ๓ แบบ <ul style="list-style-type: none"> - หัวใบพาย สำหรับผสมอาหารของเหลวทั่วไป - หัวตะกร้า สำหรับตีไข่ - หัวตะขอ สำหรับนวดแป้ง - เส้นผ่าศูนย์กลางปากโถ ๒๓ ซม. สูง ๑๘ ซม. - ตัวโถสามารถถอดติดกับตัวฐานและยกออกได้ - ฝาปิดโถมีช่องสำหรับเติมส่วนผสมได้สะดวก - หัวมอเตอร์สามารถยกขึ้นได้ - มีจุกยางกันลื่นที่ฐาน ป้องกันการเคลื่อนที่หากมีการลื่นสะเทือนขณะทำงาน
๙	โต๊ะพับเอนกประสงค์	<ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะพับหน้าโฟมก้ำขาวหนา ๒๕ มม. - โครงขาเหล็กพับได้ - ผลิตจากเหล็กแป๊บ ๑.๒ นิ้ว เหล็กหนา ๑ มม. ชูบโครเมี่ยม - ขนาด ๗๕*๑๘๐ ซม.
๑๐	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	<ul style="list-style-type: none"> - หน้าเตาทำด้วยกระจกเซรามิกทั้งแผ่น - สามารถทนความร้อนได้ถึง ๖๐๐ องศา - ควบคุมด้วยปุ่มแบบระบบสัมผัส - ไฟปรับระดับได้ ๘ ระดับ - ตั้งเวลาเปิด - ปิด การทำงานได้ - มีโปรแกรมสำหรับตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า ๒๐ ชั่วโมง - มีฟังก์ชันป้องกันเด็กเล่นเตา - ๘ ฟังก์ชัน สำหรับการประกอบอาหาร
ร.ร. ประชาวิทยรังสรรค์		
๑๑	เตาอบไฟฟ้า	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้สำหรับอบ ย่าง และ ประกอบอาหารต่างๆ อบอาหารขนาดใหญ่ขึ้น พร้อมถาดรองอบ ตะแกรงย่าง ที่ตีบถาดอาหาร และแกนหมุนสำหรับย่างไก่ทั้งตัว ทำอาหารได้หลากหลาย - ถาดรองเศษอาหาร ออกแบบพิเศษ ง่ายต่อการทำความสะอาด ลดปัญหาเศษอาหารหมักหมม - ปรับรูปแบบการให้ความร้อนได้ ทั้ง ไฟบน-ล่าง และพร้อมกันทั้งบนล่าง - ปรับระดับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ ๑๐๐-๒๕๐°C - ตั้งเวลาการทำงานได้สูงสุด ๖๐ นาที พร้อมสัญญาณเตือนเมื่อครบเวลา - ความร้อนสแตนเลส ๔ องค์กรประกอบ - มีอุปกรณ์เสริม ถาดรอง ตะแกรง และที่เสียบของย่าง - กำลังไฟฟ้า ๒๕๐๐W - ความจุ ๗๐ ลิตร - ขนาดถาดรอง ๔๓ x ๓๓ cm - ขนาด ๖๒ x ๓๘ x ๔๑.๕ cm - มอก.๑๖๔๑-๒๕๕๒




ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
๑๒	เครื่องผสมอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - โถสแตนเลส ความจุ ๕ ลิตร - ปรับความเร็ว ๖ ระดับ - หัวตี ๓ แบบ <ul style="list-style-type: none"> - หัวใบพาย สำหรับผสมอาหารของเหลวทั่วไป - หัวตะกร้า สำหรับตีไข่ - หัวตะขอ สำหรับนวดแป้ง - เส้นผ่านศูนย์กลางปากโถ ๒๓ ซม. สูง ๑๘ ซม. - ตัวโถสามารถถอดติดกับตัวฐานและยกออกได้ - ฝาปิดโถมีช่องสำหรับเติมส่วนผสมได้สะดวก - หัวมอเตอร์สามารถยกขึ้นได้ - มีจุกยางกันลื่นที่ฐาน ป้องกันการเคลื่อนที่หากมีการสั่นสะเทือนขณะทำงาน
๑๓	รถเข็นปูนล้อเดี่ยว	<ul style="list-style-type: none"> - รถเข็นสำหรับบรรทุกปูน อิฐ หิน ทิน หรือวัสดุก่อสร้างอื่นๆ ผลิตจากเหล็กหนาคุณภาพดี พร้อมล้อเดี่ยวแบบสูลม ๑๓ นิ้ว รับน้ำหนักได้ถึง ๘๐ กก. เข็นใช้งานได้สะดวก ช่วยให้การขนย้ายสิ่งของในงานก่อสร้างสะดวกรวดเร็วยิ่งขึ้น
๑๔	รถเข็นปูนล้อคู่	<ul style="list-style-type: none"> - ชนิดล้อคู่ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางล้อ ไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว - ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๐.๑ ลูกบาศก์เมตร - ตัวกระบะทำด้วยเหล็กหนา เบอร์ ๑๘ หรือหนากว่า สามารถยกเทได้ - โครงสร้างทำด้วยเหล็กกลวงชนิดหนา ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๗/๔ นิ้ว
๑๕	ตู้เย็น ขนาด ๑๖ คิวบิกฟุต	ใช้คุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดโดยสำนักงานงบประมาณ ฉบับปัจจุบัน (ธันวาคม ๒๕๖๕) เอกสารแนบท้าย หน้า ๑
๑๖	ตู้เหล็กแบบเตี้ย บานเลื่อนกระจก พร้อมฐานรอง	<ul style="list-style-type: none"> - ตู้บานเลื่อนทึบ ๓ ฟุต - ขนาดตู้ ๙๑.๔ x ๔๐.๖ x ๘๗.๘ CM. - ทำจากเหล็กแผ่นหนา ๐.๕ มิล บีมขึ้นรูป - กระจกใส หนา ๓ มิล - มือจับเป็นแบบฝังพร้อมมุกุญแจ ทนทานแข็งแรง - รางลื่นชักทำจากเหล็กหนา ตัดพับบีมขึ้นรูป - ลูกล้อบานเลื่อนทำจากไนลอนชีกอย่างดี - มีแผ่นชั้นวาง ๒ แผ่น พร้อมตะขอ - ชั้นโครงตู้แบบอาร์ตเชื่อมติดอย่างแข็งแรง - ชั้นส่วนที่เป็นเหล็กผ่านกระบวนการล้างไขมันและเคลือบผิวอย่างดี - พ่นด้วยสีผงอีพ็อกซีอย่างดี ผ่านการอบด้วยอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ องศา
๑๗	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	<ul style="list-style-type: none"> - หน้าเตาทำด้วยกระจกเซรามิกทั้งแผ่น - สามารถทนความร้อนได้ถึง ๖๐๐ องศา - ควบคุมด้วยปุ่มแบบระบบสัมผัส - ไฟปรับระดับได้ ๘ ระดับ - ตั้งเวลาเปิด - ปิด การทำงานได้ - มีโปรแกรมสำหรับตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า ๒๐ ชั่วโมง




ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า (ต่อ)	- มีฟังก์ชันป้องกันเด็กเล่นเตา - ๘ ฟังก์ชัน สำหรับการประกอบอาหาร
๑๘	เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง ๑๐๐ บาร์	- ขนาดกระทัดรัด น้ำหนักเบา - เหมาะสำหรับงานล้างทั่วไป เช่น ล้างพื้น กำแพง ระเบียง ฟอร์นิเจอร์ มอเตอร์ไซด์ จักรยาน - ปัมโลหะอายุการใช้งานยาวนาน - เคลื่อนย้ายสะดวก - ประสิทธิภาพเยี่ยม กำลังสูง - ใส้กรองน้ำ กรองสิ่งสกปรก ทราาย กรวด ตะไคร้ ที่ปะปน มากับน้ำ
๑๙	เครื่องยิงตะปูลม	- ยิงได้ทั้งคอนกรีตและไม้ ความลึกสูงสุดได้ ๕๐ มม. - ใช้ลูกตะปู รุ่น FST-xx (ยิงคอนกรีต) และ รุ่น T-xx (ยิงไม้) - ขนาดหัวลูกแม็ก ๓ มม. - ที่ปากปืนลมจะมีระบบหัวเซฟตี้ ป้องกันการยิงออกโดย ไม่ได้ตั้งใจ
๒๐	เครื่องหัวพรวนดิน	- เครื่องยนต์เบนซิน ๒ จังหวะ - กำลังเครื่อง ๔ แรงม้า ๘๐๐๐ รอบ/นาที - เพลาพวนดินแข็งแรง - อุปกรณ์ซ่อมพื้นฐาน
๒๑	เครื่องกอน้ำร้อน	- วัสดุผลิตจากเนื้อสแตนเลสคุณภาพ - มีหูจับ,ฝา และฐานถังต้มน้ำผลิตจากพลาสติก แข็งแรง ทนทานต่อความร้อน - พร้อมผ้าหุ้มถังกันความร้อน ด้านในหิ้งบุฟอยล์ช่วยคง ความร้อนได้นาน - มีไฟแสดงสถานการณ์ทำงาน - ปรับอุณหภูมิได้ตามต้องการ สูงสุด ๑๑๐ องศา - ช่องแสดงระดับน้ำเป็นหลอดแก้วใส ให้เห็นได้สะดวก - ความจุ ๑๑ ลิตร - กำลังไฟฟ้า ๒๐๐๐ วัตต์ - ขนาดสินค้า ๓๔x๒๗x๓๘ cm
๒๒	เครื่องปั่นผลไม้	- มอเตอร์รอบสูงพิเศษ ปั่นได้ละเอียด เพื่องานมีออซีฟและ งานหนัก - โถ Polycarbonate ขนาด ๒ ลิตร ทนแรงกระแทก ตกไม่ แตก - ใบมีด Stainless steel ๖ ใบมีด แข็งแรง ไร้สนิมไม่คน ขนาดยาวพิเศษ (ยาวกว่าทั่วไป) - มีระบบความปลอดภัย ๒ ชั้น คือ วงจรป้องกันกระแสเกิน และระบบป้องกันมอเตอร์เสียหาย - มีปุ่ม Pulse เพื่อเร่งความเร็วไปที่สูงสุดมอเตอร์ ประสิทธิภาพสูง รอบสูงไม่กินไฟขนาด ๑,๒๐๐ วัตต์ - ใช้ไฟบ้าน ๒๒๐ volt ๕๐ Hz - ขนาดเครื่อง ๒๒*๒๐*๕๑ cm. - น้ำหนักเครื่อง ๓.๒๐ kg




ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
๒๓	เครื่องตัดหญ้าแบบข้อแข็ง	ใช้คุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดโดยสำนักงบประมาณ ฉบับปัจจุบัน (ธันวาคม ๒๕๖๕) เอกสารแนบท้าย หน้า ๒
๒๔	กรรไกรตัดกิ่งเล็ก	๑. ความยาวตลอดด้ามไม้ไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว ๒. มีสปริงคืนซากกรรไกรทั้งสองออกจากกัน ๓. มีตัวล็อกไม่ให้ตัวกรรไกรถ่างออกเมื่อไม่ใช้ติดอยู่ที่ตัวกรรไกร ๔. มีฉนวนกันสั่นที่ด้ามทั้ง ๒ ข้าง ๕. มีตัวมัดทำด้วยเหล็กกล้าอย่างดี
๒๕	เครื่องชั่งแบบจานรอง	๑. แบบตั้งโต๊ะขนาดชั่งได้ ๑๕ กิโลกรัม ๒. ชนิดหน้าปัทม์สองหน้ามีกระจกปิด ๓. มีที่ปรับเพิ่มหน้าปัทม์ ๔. มีจานรองสำหรับใส่ของที่จะชั่งเป็นสแตนเลส หรือโลหะชุบโครเมียมหนา ๕. ต้องมีใบรับรองจากกรมทะเบียนการค้า
๒๖	เทพวัดระยะ (ขนาด ๕๐ เมตร)	๑. สายเทปทำด้วยไฟเบอร์กลาสหรือใยแก้ว ๒. มีความยาว ๕๐ เมตร ๓. มีสเกลทั้ง ๒ หน้า ๔. มีใบรับรองจากสำนักงานกลาง ชั่ง ตวง วัด
๒๗	เครื่องตัดแต่งพุ่มไม้ ขนาด ๒๒ นิ้ว	ใช้คุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดโดยสำนักงบประมาณ ฉบับปัจจุบัน (ธันวาคม ๒๕๖๕) เอกสารแนบท้าย หน้า ๒
๒๘	โต๊ะพับเอนกประสงค์	- โต๊ะพับหน้าโฟมเก้าอี้ขาหนา ๒๕ มม. - โครงขาเหล็กพับได้ - ผลิตจากเหล็กแป๊บ ๑.๒ นิ้ว เหล็กหนา ๑ มม. ชุบโครเมียม - ขนาด ๗๕*๑๘๐ ซม.
ร.ร.บ้านบุลาภาปิยะ		
๒๙	เครื่องตีไข่	- สามารถปรับระดับความเร็วได้ไม่น้อยกว่า ๓ ระดับ - มีฐานรองรับเครื่องตีไข่ พร้อมโถผสมอาหาร ๑ โถ ความจุไม่น้อยกว่า ๓ ปอนด์ - กำหนดไฟไม่น้อยกว่า ๒๒๐ วัตต์ - ใช้ไฟฟ้า ๒๒๐ โวลต์ ๕๐ เฮิร์ตซ์ - มีอุปกรณ์เสริมชุดหัวตะกร้อสำหรับตีเค้ก ตีไข่ให้ขึ้นฟูครบชุด - มีใบรับประกันคุณภาพ - มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อควรระวัง เป็นภาษาไทย
๓๐	เครื่องนวดแป้ง	- ตัวเครื่องขนาด ๓๐.๕ x ๔๐ x ๘๐ ซม. - น้ำหนัก ๑๑๗ กิโลกรัม - กำลังไฟ ๒๒๐ โวลต์ / ๔๐๐ วัตต์ - พร้อมมอเตอร์ ๑/๒ - ถังบรรจุขนาด ๕ กิโลกรัม สามารถรวมส่วนผสมได้ขั้นต่ำ ๒ กิโลกรัม. สูงสุด ๕ กิโลกรัม - เครื่องนวดแป้งทำงานด้วยระบบไฟฟ้า - ทำงานที่ความเร็วคงที่ (ไม่มีระบบปรับความเร็ว)




ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
	เครื่องนวดแป้ง (ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"> - มีสวิตช์ เปิด-ปิด - ถังหมุนขณะทำงานเพื่อช่วยให้แป้งเข้ากัน - ตัวเครื่องทำด้วยเหล็กหล่อ เคลือบกันสนิม ถึงผสมสแตนเลส ขนาดนวดแป้งทำจากสแตนเลสอย่างดี
๓๑	เตาอบไฟฟ้า	<ul style="list-style-type: none"> - ขนาดความจุ ๑๐๐ ลิตร - ขนาดภายนอก ๗๒ x ๔๕ x ๔๘ ซม. - ขนาดภายใน ๕๕ x ๔๓ x ๔๐ ซม. - มีสวิตช์แยกปรับอุณหภูมิ ไฟบน - ไฟล่าง - กระจกนิรภัย ๒ ชั้น - กำลังไฟ ๒๘๐๐ วัตต์ - สามารถปรับอุณหภูมิได้ ๑๐๐ - ๒๕๐ องศาเซลเซียส - ปรับการทำงานได้หลายรูปแบบ ทั้งไฟบน ไฟล่าง พัดลม - สามารถตั้งเวลาการทำงานได้นานสูงสุด ๖๐ นาที พร้อมเสียงเตือนและปิดอัตโนมัติ - มีไฟให้ความสว่างภายใน - ด้ามจับเป็นสแตนเลสไม่เป็นสนิม - ใช้ไฟ AC๒๒๐V / ๕๐Hz - มีอุปกรณ์ครบชุด ทั้ง ถาดรองอาหาร ๑ ชั้น, ตะแกรง ๑ ชั้น, ที่ตั้งถาด - ขนาดถาด ๕๕.๕ X ๔๐ ซม. - กรณี ใช้ปลั๊กไฟ ปลั๊กที่ใช้ต้องมีมาตรฐาน มอก. และรองรับกำลังวัตต์ได้มากกว่า ๓๐๐๐ วัตต์ขึ้นไปเท่านั้น
๓๒	เครื่องปั่นอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - พลังปั่นประสิทธิภาพสูง ๗๐๐ วัตต์ - ปรับความเร็วได้ ๓ ระดับ ให้เนื้อสัมผัสที่คุ้นต้องการ - ด้วยใบมีดเคลือบไททาเนียม ๖ แฉก พร้อมอุปกรณ์แยก - บด ปั่น ได้หลายประเภท ทั้งบดกาแฟ, ถั่ว, เครื่องเทศ, ปั่นน้ำผลไม้ และอื่นๆ
๓๓	เครื่องผสมอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - โถสแตนเลส ความจุ ๕ ลิตร - ปรับความเร็ว ๖ ระดับ - หัวตี ๓ แบบ <ul style="list-style-type: none"> - หัวใบพาย สำหรับผสมอาหารของเหลวทั่วไป - หัวตะกร้า สำหรับตีไข่ - หัวตะขอ สำหรับนวดแป้ง - เส้นผ่าศูนย์กลางปากโถ ๒๓ ซม. สูง ๑๘ ซม. - ตัวโถสามารถถอดติดกับตัวฐานและยกออกได้ - ฝาปิดโถมีช่องสำหรับเติมส่วนผสมได้สะดวก - หัวมอเตอร์สามารถยกขึ้นได้ - มีจุกยางกันลื่นที่ฐาน ป้องกันการเคลื่อนที่หากมีการสั่นสะเทือนขณะทำงาน
๓๔	ตู้เย็น ขนาด ๑๖ คิวบิกฟุต	ใช้คุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดโดยสำนักงบประมาณ ฉบับปัจจุบัน (ธันวาคม ๒๕๖๕) เอกสารแนบท้าย หน้า ๑

ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
๓๕	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	<ul style="list-style-type: none"> - หน้าเตาทำด้วยกระจกเซรามิกทั้งแผ่น - สามารถทนความร้อนได้ถึง ๒๐๐ องศา - ควบคุมด้วยปุ่มแบบระบบสัมผัส - ไฟปรับระดับได้ ๘ ระดับ - ตั้งเวลาเปิด - ปิด การทำงานได้ - มีโปรแกรมสำหรับตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า ๒๐ ชั่วโมง - มีฟังก์ชันป้องกันเด็กเล่นเตา - ๘ ฟังก์ชัน สำหรับการประกอบอาหาร
๓๖	เตาแก๊สไม่น้อยกว่า ๒ หัวเตา	<ul style="list-style-type: none"> - เตาแก๊สไม่น้อยกว่า ๒ หัวเตา - โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส - หน้าเตาทำด้วยสแตนเลส - วัสดุหัวเตา : เซรามิก - ระดับการปรับไฟ : ๔ ระดับ - ชนิดหัวเตา : หัวเตาอินฟาเรด - มีวาล์วปิด - เปิด พร้อมวาล์วหรือแก๊สควบคุมแต่ละหัวเตา - มีถาดรองเศษอาหารด้านล่างเตา - มีคุณสมบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
๓๗	เครื่องกวนน้ำร้อน	<ul style="list-style-type: none"> - วัสดุผลิตจากเนื้อสแตนเลสคุณภาพ - มีหุ้จับ,ฝา และฐานตั้งต้มน้ำผลิตจากพลาสติก แข็งแรงทนทานต่อความร้อน - พร้อมผ้าหุ้มถังกันความร้อน ด้านในหุ้มบุพอลิเอสเตอร์ช่วยคงความอุ่นได้นาน - มีไฟแสดงสถานะการทำงาน - ปรับอุณหภูมิได้ตามต้องการ สูงสุด ๑๑๐ องศา - ช่องแสดงระดับน้ำเป็นหลอดแก้วใส ให้เห็นได้สะดวก - ความจุ ๑๑ ลิตร - กำลังไฟฟ้า ๒๐๐๐ วัตต์ - ขนาดสินค้า ๓๔x๒๗x๓๘ CM
๓๘	หม้ออบความร้อน	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นหม้ออบอาหารเพื่อประกอบอาหาร - สามารถตั้งเวลาได้ - ใช้ไฟฟ้า ๒๐๐ โวลต์ ๕๐ เฮิร์ตซ์ - มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อควรระวัง เป็นภาษาไทย - มีใบรับประกันคุณภาพ
๓๙	โต๊ะพับเอนกประสงค์	<ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะพับหน้าโม่ก้าขาว หนา ๒๕ มม. - โครงขาเหล็กพับได้ - ผลิตจากเหล็กแป๊บ ๑.๒ นิ้ว เหล็กหนา ๑ มม. ชุบโครเมียม - ขนาด ๗๕"๑๘๐ ซม.
ร.ร.บ้านกาโตะ		
๔๐	ตู้เย็นขนาด ๑๓ คิวบิกฟุต	ใช้คุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดโดยสำนักงบประมาณ ฉบับปัจจุบัน (ธันวาคม ๒๕๖๕) เอกสารแนบท้าย หน้า ๑




ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
๔๑	เตาแก๊ส	<ul style="list-style-type: none"> - เตาแก๊สไม่น้อยกว่า ๒ หัวเตา - โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส - หน้าเตาทำด้วยสแตนเลส - วัสดุหัวเตา : เซรามิก - ระดับการปรับไฟ : ๔ ระดับ - ชนิดหัวเตา : หัวเตาอินฟราเรด - มีวาล์วปิด - เปิด พร้อมวาล์วห้แก๊สควบคุมแต่ละหัวเตา - มีถาดรองเศษอาหารด้านล่างเตา - มีคุณสมบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
๔๒	เตาอบอุตสาหกรรม	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นเตาอบชนิดใช้แก๊ส สามารถอบได้ไม่น้อยกว่า ๔ ถาด - มีไฟล่าง - โฟบบน , มีที่บอกอุณหภูมิ - ภายในเตาอบอุณหภูมิความร้อนโยแก้ว - มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อควรระวัง เป็นภาษาไทย - มีใบรับประกันคุณภาพ
๔๓	เครื่องนวดแป้ง	<ul style="list-style-type: none"> - ตัวเครื่องขนาด ๓๐.๕ x ๔๐ x ๘๐ ซม. - น้ำหนัก ๑๑๗ กิโลกรัม - กำลังไฟ ๒๒๐ โวลต์ / ๔๐๐ วัตต์ - พร้อมมอเตอร์ ๑/๒ - ถังบรรจุขนาด ๕ กิโลกรัม สามารถรวมส่วนผสมได้ขั้นต่ำ ๒ กิโลกรัม. สูงสุด ๕ กิโลกรัม - เครื่องนวดแป้งทำงานด้วยระบบไฟฟ้า - ทำงานที่ความเร็วคงที่ (ไม่มีระบบปรับความเร็ว) - มีสวิตช์ เปิด-ปิด - ถังหมุนขณะทำงานเพื่อช่วยให้แป้งเข้ากัน - ตัวเครื่องทำด้วยเหล็กหล่อ เคลือบกันสนิม ถังผสมสแตนเลส แขนนวดแป้งทำจากสแตนเลสอย่างดี
๔๔	เครื่องปั่นอาหาร.	<ul style="list-style-type: none"> - พลังปั่นประสิทธิภาพสูง ๗๐๐ วัตต์ - ปรับความเร็วได้ ๓ ระดับ ให้น้ำผลไม้ที่คุณต้องการ - ด้วยใบมีดเคลือบไททาเนียม ๖ แฉก พร้อมอุปกรณ์แยก - บด ปั่น ได้หลายประเภท ทั้งบดกาแฟ, ถั่ว, เครื่องเทศ, บดน้ำผลไม้ และอื่นๆ
๔๕	เครื่องผสมอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - โกลสแตนเลส ความจุ ๕ ลิตร - ปรับความเร็ว ๖ ระดับ - หัวตี ๓ แบบ <ul style="list-style-type: none"> - หัวใบพาย สำหรับผสมอาหารของเหลวทั่วไป - หัวตะกร้า สำหรับตีไข่ - หัวตะขอ สำหรับนวดแป้ง - เส้นผ่าศูนย์กลางปากโถ ๒๓ ซม. สูง ๑๘ ซม. - ตัวโถสามารถถอดติดกับตัวฐานและยกออกได้ - ฝาปิดโถมีช่องสำหรับเติมส่วนผสมได้สะดวก - หัวมอเตอร์สามารถยกขึ้นได้ - มีจุกยางกันลื่นที่ฐาน ป้องกันการเคลื่อนที่หากมีการสั่นสะเทือนขณะทำงาน

ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
๔๖	ตู้ครัวอลูมิเนียม ๕ ฟุต ปูหิน	<ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างเป็นอลูมิเนียมบอบอย่างดี - หน้าเป็นทึบหินแกรนิตอย่างดี - ลินค้ำดีมีมาตรฐานการผลิต - กว้าง ๑.๒๐ เมตร
ร.ร.บ้านกาเยาะมาตี		
๔๗	เครื่องตีไข่	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถปรับระดับความเร็วได้ไม่น้อยกว่า ๓ ระดับ - มีฐานรองรับเครื่องตีไข่ พร้อมโถผสมอาหาร ๑ โถ ความจุไม่น้อยกว่า ๓ ปอนด์ - กำหนดไฟไม่น้อยกว่า ๒๒๐ วัตต์ - ใช้ไฟฟ้า ๒๒๐ โวลต์ ๕๐ เฮิร์ตซ์ - มีอุปกรณ์เสริมชุดหัวตะกร้อสำหรับตีเค้ก ตีไข่ให้ขึ้นฟูครบชุด - มีใบรับประกันคุณภาพ - มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อควรระวัง เป็นภาษาไทย
๔๘	เครื่องนวดแป้ง	<ul style="list-style-type: none"> - ตัวเครื่องขนาด ๓๐.๕ x ๔๐ x ๘๐ ซม. - น้ำหนัก ๑๑๗ กิโลกรัม - กำลังไฟ ๒๒๐ โวลต์ / ๔๐๐ วัตต์ - พร้อมมอเตอร์ ๑/๒ - ถังบรรจุขนาด ๕ กิโลกรัม สามารถรวมส่วนผสมได้ขั้นต่ำ ๒ กิโลกรัม. สูงสุด ๕ กิโลกรัม - เครื่องนวดแป้งทำงานด้วยระบบไฟฟ้า - ทำงานที่ความเร็วคงที่ (ไม่มีระบบปรับความเร็ว) - มีสวิตช์ เปิด-ปิด - ถังหมุนขณะทำงานเพื่อช่วยให้แป้งเข้ากัน - ตัวเครื่องทำด้วยเหล็กหล่อ เคลือบกันสนิม ถังผสมสแตนเลส แขนนวดแป้งทำจากสแตนเลสอย่างดี
๔๙	ตู้เย็นขนาดไม่น้อยกว่า ๑๓ คิวบิกฟุต	ใช้คุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดโดยสำนักงบประมาณ ฉบับปัจจุบัน (ธันวาคม ๒๕๖๕) เอกสารแนบท้าย หน้า ๑
๕๐	เตาอบไมโครเวฟ	ใช้คุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดโดยสำนักงบประมาณ ฉบับปัจจุบัน (ธันวาคม ๒๕๖๕) เอกสารแนบท้าย หน้า ๓
๕๑	เตาแก๊สไม่น้อยกว่า ๒ หัวเตา	<ul style="list-style-type: none"> - เตาแก๊สไม่น้อยกว่า ๒ หัวเตา - โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส - หน้าเตาทำด้วยสแตนเลส - วัสดุหัวเตา : เซรามิก - ระดับการปรับไฟ : ๔ ระดับ - ชนิดหัวเตา : หัวเตาอินฟาเรด - มีวาล์วปิด - เปิด พร้อมวาล์วหรือแก๊สควบคุมแต่ละหัวเตา - มีถาดรองเศษอาหารด้านล่างเตา - มีคุณสมบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ที่	ชื่อครุภัณฑ์	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
๕๒	เครื่องปั่นอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - พลังปั่นประสิทธิภาพสูง ๗๐๐ วัตต์ - ปรับความเร็วได้ ๓ ระดับ ให้เนื้อสัมผัสที่คุณต้องการ - ด้วยใบมีดเคลือบไททาเนียม ๖ แฉก พร้อมอุปกรณ์แยก - บด ปั่น ได้หลายประเภท ทั้งบดกาแฟ, ถั่ว, เครื่องเทศ, ปั่นน้ำผลไม้ และอื่นๆ
๕๓	เครื่องผสมอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - โถสแตนเลส (Stainless Steel) ความจุ ๕ ลิตร - ปรับความเร็ว ๖ ระดับ - หัวตี ๓ แบบ <ul style="list-style-type: none"> - หัวใบพาย สำหรับผสมอาหารของเหลวทั่วไป - หัวตะกร้า สำหรับตีไข่ - หัวตะขอ สำหรับนวดแป้ง - เส้นผ่าศูนย์กลางปากโถ ๒๓ ซม. สูง ๑๘ ซม. - ตัวโถสามารถถอดติดกับตัวฐานและยกออกได้ - ฝาปิดโถมีช่องสำหรับเติมส่วนผสมได้สะดวก - หัวมอเตอร์สามารถยกขึ้นได้ - มีจุกยางกันลื่นที่ฐาน ป้องกันการเคลื่อนที่หากมีการสั่นสะเทือนขณะทำงาน
๕๔	หม้ออบความร้อน	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นหม้ออบอาหารเพื่อประกอบอาหาร - สามารถตั้งเวลาได้ - ใช้ไฟฟ้า ๒๐๐ โวลต์ ๕๐ เฮิร์ตซ์ - มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อควรระวัง เป็นภาษาไทย - มีใบรับประกันคุณภาพ
๕๕	เครื่องกดน้ำหวาน	<ul style="list-style-type: none"> - ความจุ ๙ ลิตร ต่อ ๑ โถ (รวม ๔ โถ) ความจุรวม ๓๖ ลิตร - ตัวตู้ทำจากสแตนเลสขัดเงาสวยงาม · ถังบรรจุน้ำทำจากพลาสติกไฮเกรด A · - ควบคุมความเย็นด้วยเทอร์โมสตาร์ทอัตโนมัติ · - มีสวิตช์แยกควบคุมเปิด-ปิดเครื่อง ระดับความเย็น ๗-๑๒ องศา - ขนาดเครื่อง : ๕๒x๔๖x๖๙ ซม. - Power : ๕๐๐W / ๒๒๐ V
๕๖	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๘ ลิตร	<ul style="list-style-type: none"> - มีระบบอุ่นอาหาร - หม้อในหนา ๑.๗ มม. - หม้อในเคลือบ Healthy Flon ป้องกันข้าวติดหม้อ - กำลังไฟฟ้า ๖๕๐ วัตต์ - ฝาชั้นในสามารถถอดล้างได้ - อุปกรณ์ ชั้นนี้้ง ทัพพี ถ้วยตวงน้ำ




๕. ราคาากลางครุภัณฑ์

รายการที่ ๑ ครุภัณฑ์งานอาชีพ ระดับประถมศึกษา แบบ ๒

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	แหล่งที่มาราคากลาง
ร.ร.ชุมชนสัมพันธ์บ้านลาโละ			
๑	เครื่องบดอาหาร	๔,๗๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๒	เครื่องตีไข่	๖,๕๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๓	เครื่องนวดแป้ง	๓๓,๐๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๔	ตู้เย็น ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๓ คิวบิกฟุต	๑๘,๕๐๐	ราคามาตรฐานครุภัณฑ์ กองมาตรฐาน งบประมาณ ๑ สำนักงบประมาณ ธันวาคม ๒๕๖๕ เอกสารแนบท้าย หน้า ๔
๕	เตาอบอุตสาหกรรม	๓๒,๐๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๖	เตาแก๊ส ไม่น้อยกว่า ๒ หัวเตา	๖,๖๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๗	เครื่องปั่นอาหาร	๓,๕๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๘	เครื่องผสมอาหาร	๖,๕๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๙	โต๊ะพับเอนกประสงค์	๒,๘๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๑๐	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	๒,๔๙๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
ร.ร.ประชาวิทยรังสรรค์			
๑๑	เตาอบไฟฟ้า	๑๒,๒๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๑๒	เครื่องผสมอาหาร	๖,๕๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๑๓	รถเข็นปูนล้อเดี่ยว	๒,๒๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๑๔	รถเข็นปูนล้อคู่	๒,๔๘๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๑๕	ตู้เย็น ขนาด ๑๖ คิวบิกฟุต	๒๔,๐๐๐	ราคามาตรฐานครุภัณฑ์ กองมาตรฐาน งบประมาณ ๑ สำนักงบประมาณ ธันวาคม ๒๕๖๕ เอกสารแนบท้าย หน้า ๔
๑๖	ตู้เหล็กแบบเตี้ย บานเลื่อนกระจก พร้อมฐานรอง	๔,๙๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๑๗	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	๒,๔๙๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๑๘	เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง ๑๐๐ บาร์	๓,๙๒๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๑๙	เครื่องยิงตะปูลม	๒,๒๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๒๐	เครื่องหัวพรวนดิน	๘,๓๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๒๑	เครื่องกวนน้ำร้อน	๔,๒๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๒๒	เครื่องปั่นผลไม้	๓,๔๙๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๒๓	เครื่องตัดหญ้าแบบข้อแข็ง	๙,๕๐๐	ราคามาตรฐานครุภัณฑ์ กองมาตรฐาน งบประมาณ ๑ สำนักงบประมาณ ธันวาคม ๒๕๖๕ เอกสารแนบท้าย หน้า ๔
๒๔	กรรไกรตัดกิ่งเล็ก	๓๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๒๕	เครื่องซังแบบจานรอง	๗๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๒๖	เทพวัตรยะ (ขนาด ๕๐ เมตร)	๘๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	แหล่งที่มาราคากลาง
๒๗	เครื่องตัดแต่งพุ่มไม้ ขนาด ๒๒ นิ้ว	๑๑,๐๐๐	ราคามาตรฐานครุภัณฑ์ กองมาตรฐาน งบประมาณ ๑ สำนักงบประมาณ ธันวาคม ๒๕๖๕ เอกสารแนบท้าย หน้า ๕
๒๘	โต๊ะพับเอนกประสงค์	๒,๘๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
ร.ร.บ้านปลุกกาบ๊ะ			
๒๙	เครื่องตีไข่	๖,๔๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๓๐	เครื่องนวดแป้ง	๓๓,๐๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๓๑	เตาอบไฟฟ้า	๑๒,๒๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๓๒	เครื่องปั่นอาหาร	๓,๕๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๓๓	เครื่องผสมอาหาร	๖,๔๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๓๔	ตู้เย็น ขนาด ๑๖ คิวบิกฟุต	๒๔,๐๐๐	ราคามาตรฐานครุภัณฑ์ กองมาตรฐาน งบประมาณ ๑ สำนักงบประมาณ ธันวาคม ๒๕๖๕ เอกสารแนบท้าย หน้า ๔
๓๕	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	๒,๔๙๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๓๖	เตาแก๊สไม่น้อยกว่า ๒ หัวเตา	๖,๖๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๓๗	เครื่องกวนน้ำร้อน	๔,๒๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๓๘	หม้ออบความร้อน	๕,๕๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๓๙	โต๊ะพับเอนกประสงค์	๒,๘๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
ร.ร.บ้านกาโตะ			
๔๐	ตู้เย็นขนาด ๑๓ คิวบิกฟุต	๑๘,๕๐๐	ราคามาตรฐานครุภัณฑ์ กองมาตรฐาน งบประมาณ ๑ สำนักงบประมาณ ธันวาคม ๒๕๖๕ เอกสารแนบท้าย หน้า ๔
๔๑	เตาแก๊ส	๖,๖๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๔๒	เตาอบอุตสาหกรรม	๓๒,๐๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๔๓	เครื่องนวดแป้ง	๓๓,๐๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๔๔	เครื่องปั่นอาหาร	๓,๕๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๔๕	เครื่องผสมอาหาร	๖,๔๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๔๖	ตู้ครัวอลูมิเนียม ๕ ฟุต ปูหิน	๑๖,๕๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
ร.ร.บ้านกาเยาะมาตี			
๔๗	เครื่องตีไข่	๖,๔๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๔๘	เครื่องนวดแป้ง	๓๓,๐๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๔๙	ตู้เย็นขนาดไม่น้อยกว่า ๑๓ คิวบิกฟุต	๑๘,๕๐๐	ราคามาตรฐานครุภัณฑ์ กองมาตรฐาน งบประมาณ ๑ สำนักงบประมาณ ธันวาคม ๒๕๖๕ เอกสารแนบท้าย หน้า ๔
๕๐	เตาอบไมโครเวฟ	๘,๐๐๐	ราคามาตรฐานครุภัณฑ์ กองมาตรฐาน งบประมาณ ๑ สำนักงบประมาณ ธันวาคม ๒๕๖๕ เอกสารแนบท้าย หน้า ๕

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	แหล่งที่มาราคากลาง
๕๑	เตาแก๊สไม่น้อยกว่า ๒ หัวเตา	๖,๖๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๕๒	เครื่องปั่นอาหาร	๓,๕๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๕๓	เครื่องผสมอาหาร	๖,๔๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๕๔	หม้ออบความร้อน	๕,๕๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๕๕	เครื่องกวนน้ำหวาน	๒๙,๙๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด
๕๖	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๘ ลิตร	๒,๘๐๐	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด

๖. ระยะเวลาในการส่งมอบพัสดุ

กำหนดส่งมอบพัสดุภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย

๗. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ใช้เกณฑ์ราคาในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

๘. วงเงินงบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๖ จำนวนเงิน ๕๙๔,๒๐๐ บาท

๙. งวดงานและการจ่ายเงิน

๙.๑ การแบ่งงวดงาน กำหนดจำนวน ๑ งวดงาน

๙.๒ การจ่ายเงิน

เมื่อผู้ขายส่งมอบพัสดุ ณ โรงเรียนที่ได้รับจัดสรรตามบัญชีจัดสรร และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ได้ตรวจรับพัสดุถูกต้อง ครบถ้วน ตามที่กำหนดในสัญญา

๑๐. อัตราค่าปรับ

คิดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒ ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบ

๑๑. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอระยะเวลาการรับประกันความชำรุดบกพร่องภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ได้ส่งมอบสิ่งของถูกต้องเรียบร้อยแล้ว

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นายอับดุลอาซี ดอเลาะ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางฮัสซึอน๊ะ อุแล)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาววันเพ็ญ น้อยสกุล)

๒. กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
๒. กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
๒. กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
(นายนิคม พรหมประสิทธิ์)
ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาจันทบุรี เขต ๑
๑๙ ส.ค.๖๕



บัญชีราคามาตรฐานครุภัณฑ์

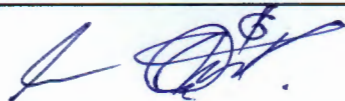


กองมาตรฐานงบประมาณ 1

สำนักงบประมาณ

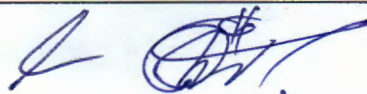
ธันวาคม 2565

ชื่อครุภัณฑ์	คุณลักษณะเฉพาะสิ่งขบ
<p>6. ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว</p> <p>6.1 ตู้เย็น</p> <p>6.2 ตู้แช่อาหาร</p> <p>6.3 เครื่องทำน้ำเย็นแบบต่อท่อ</p> <p>6.4 เครื่องทำน้ำร้อน - น้ำเย็นแบบต่อ ขนาด 2 ก๊อก</p>	<p>1) ขนาดที่กำหนดเป็นความจุภายในขั้นต่ำ</p> <p>2) เป็นรุ่นที่ได้รับฉลากประสิทธิภาพ เบอร์ 5 ของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย</p> <p>3) การจัดซื้อตู้เย็นขนาดอื่นให้พิจารณาถึงการประหยัดพลังงานไฟฟ้าด้วย นอกเหนือจากการพิจารณาด้านราคา</p> <p>1) ขนาดที่กำหนดเป็นความจุภายในขั้นต่ำ</p> <p>2) ทำด้วยสแตนเลส หนาไม่น้อยกว่าเบอร์ 24</p> <p>3) ขนาดไม่น้อยกว่า 20 คิวบิกฟุต เป็นตู้แบบ 2 ประตู</p> <p>4) ขนาดไม่น้อยกว่า 32 คิวบิกฟุต เป็นตู้แบบ 4 ประตู</p> <p>5) ขนาดไม่น้อยกว่า 45 คิวบิกฟุต เป็นตู้แบบ 4 ประตู มีคอมเพรสเซอร์ 2 เครื่อง</p> <p>6) การคำนวณความจุภายใน (คิวบิกฟุต) = กว้าง x ลึก x สูง หมายเหตุ : 1 คิวบิกฟุต = 28.30 ลิตร</p> <p>แบบต่อท่อประปา ขนาด 1 ก๊อก และ 2 ก๊อก</p> <p>1) ตัวเครื่องทั้งภายนอกและภายในทำด้วยวัสดุหรือโลหะไม่เป็นสนิม</p> <p>2) ถังบรรจุน้ำภายในทำด้วยสแตนเลส เกรด 304 ไร้สารตะกั่ว</p> <p>3) มีอุปกรณ์ควบคุมการเปิด - ปิดน้ำ</p> <p>4) มีระบบตัดไฟอัตโนมัติ</p> <p>5) ใช้ไฟฟ้า AC 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์</p> <p>6) ราคาไม่รวมค่าติดตั้ง อุปกรณ์การติดตั้ง เช่น เบรคเกอร์กันดูด และไม่รวมเครื่องกรองน้ำ</p> <p>1) มีหัวก๊อกจ่ายน้ำ โดยเป็น น้ำร้อน 1 หัว น้ำเย็น 1 หัว</p> <p>2) เป็นเครื่องทำน้ำร้อนน้ำเย็นแบบตั้งพื้น ระบบต่อท่อประปา</p> <p>3) มีระบบกรองน้ำในตัวเครื่อง</p> <p>4) ความจุถังเก็บน้ำเย็น ไม่น้อยกว่า 4 ลิตร</p> <p>5) ความจุถังเก็บน้ำร้อน ไม่น้อยกว่า 2 ลิตร</p> <p>6) ตัวเครื่องทั้งภายนอกและภายในทำด้วยวัสดุหรือโลหะไม่เป็นสนิม</p> <p>7) ถังบรรจุน้ำภายในทำด้วยสแตนเลส เกรด 304 ไร้สารตะกั่ว</p> <p>8) มีอุปกรณ์ควบคุมการเปิด - ปิดน้ำ</p>




ชื่อครุภัณฑ์	คุณลักษณะเฉพาะสังเขป
<p>6.5 เครื่องตัดหญ้า</p>	<p>9) มีระบบตัดไฟอัตโนมัติ 10) ใช้ไฟฟ้า AC 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์ 11) ราคาไม่รวมค่าติดตั้ง</p> <p>แบบข้อแข็งและข้ออ่อน</p> <p>1) เป็นเครื่องตัดหญ้าแบบสะพาย 2) เครื่องยนต์ขนาดไม่น้อยกว่า 1.4 แรงม้า 3) ปริมาตรกระบอกสูบไม่น้อยกว่า 30 ซีซี 4) พร้อมใบมีด</p> <p>แบบล้อจักรยาน</p> <p>1) เป็นเครื่องตัดหญ้าแบบเข็น 2) เครื่องยนต์ขนาดไม่น้อยกว่า 5 แรงม้า 3) ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของล้อ ประมาณ 26 นิ้ว 4) รัศมีตัดหญ้าได้กว้างไม่น้อยกว่า 20 นิ้ว 5) ความจุถังน้ำมันเครื่องยนต์ ไม่น้อยกว่า 1.50 ลิตร</p> <p>แบบเข็น</p> <p>1) เป็นเครื่องตัดหญ้าแบบเข็นชนิดสูบนอน 2) เครื่องยนต์ขนาดไม่น้อยกว่า 3.5 แรงม้า 3) รัศมีตัดหญ้ากว้างไม่น้อยกว่า 18 นิ้ว</p> <p>แบบนั่งขับ</p> <p>1) เครื่องยนต์ขนาดไม่น้อยกว่า 15.5 แรงม้า 2) รัศมีตัดหญ้าได้กว้างไม่น้อยกว่า 40 นิ้ว 3) มีกล่องหรือถุงเก็บหญ้า</p>
<p>6.6 เครื่องตัดแต่งพุ่มไม้</p>	<p>6.6.1 ขนาด 22 นิ้ว</p> <p>1) เป็นเครื่องตัดแต่งพุ่มไม้ชนิดใช้เครื่องยนต์ แบบมือถือ 2) ใช้เครื่องยนต์เบนซิน 1 สูบ 2 จังหวะ 3) ความจุกระบอกสูบขนาดไม่น้อยกว่า 21 ซีซี 4) เครื่องยนต์ขนาดไม่น้อยกว่า 0.8 แรงม้า 5) ใบมีดตัดขนาดไม่น้อยกว่า 22 นิ้ว 6) ใบมีดตัดสามารถใช้ได้ 2 ด้าน</p>

ชื่อครุภัณฑ์	คุณลักษณะเฉพาะสิ่งขบ
<p>6.7 เตาแก๊ส</p> <p>6.8 เตาอบไมโครเวฟ</p> <p>6.9 เครื่องดูดควัน</p> <p>6.10 เครื่องซักผ้า</p> <p>6.11 เครื่องอบผ้า</p>	<p>6.6.2 ขนาด 29.5 นิ้ว</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) เป็นเครื่องตัดแต่งพุ่มไม้ชนิดใช้เครื่องยนต์ แบบมือถือ 2) ใช้เครื่องยนต์เบนซิน 1 สูบ 2 จังหวะ 3) ความจุกระบอกสูบขนาดไม่น้อยกว่า 21 ซีซี 4) เครื่องยนต์ขนาดไม่น้อยกว่า 0.9 แรงม้า 5) ใบมีดตัดขนาดไม่น้อยกว่า 29.5 นิ้ว <ol style="list-style-type: none"> 1) ไม่น้อยกว่า 3 หัวเตา 2) มีเตาอบในตัว <ol style="list-style-type: none"> 1) เป็นเตาอบไมโครเวฟผสมระบบย่าง 2) ความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร <ol style="list-style-type: none"> 1) กำลังดูดอากาศไม่น้อยกว่า 830 ลูกบาศก์เมตรต่อชั่วโมง 2) ขนาดความกว้างไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 3) การติดตั้งทำงานระบบอากาศหมุนเวียนภายใน และ/หรือ ระบบดูดอากาศออกภายนอก <p>6.10.1 แบบธรรมดา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) เป็นขนาดที่สามารถซักผ้าแห้งได้ครั้งละไม่น้อยกว่าที่กำหนด 2) เป็นเครื่องแบบถังเดียว เปิดฝาบน 3) มีระบบปั่นแห้งหรือหมาด <p>6.10.2 แบบอุตสาหกรรม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) เป็นขนาดที่สามารถซักผ้าแห้งได้ครั้งละไม่น้อยกว่าที่กำหนด 2) เป็นเครื่องซักผ้าและสลัดผ้าในตัว <ol style="list-style-type: none"> 1) เป็นขนาดที่สามารถอบผ้าได้ครั้งละไม่น้อยกว่าที่กำหนด 2) ตะกร้าบรรจุผ้า ทำด้วยโลหะไม่เป็นสนิม 3) มีระบบควบคุมอุณหภูมิภายในตู้อบ




ลำดับ ที่	ประเภท/รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม) (บาท)	คุณลักษณะเฉพาะ สังเขป (หน้า)
6	ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว			
6.1	ตู้เย็น	ตู้		
	6.1.1 ขนาด 5 คิวบิกฟุต		6,100	64
	6.1.2 ขนาด 7 คิวบิกฟุต		8,500	64
	6.1.3 ขนาด 9 คิวบิกฟุต		13,000	64
	6.1.4 ขนาด 13 คิวบิกฟุต		18,500	64
	6.1.5 ขนาด 16 คิวบิกฟุต		24,000	64
	หมายเหตุ : ขนาดสูงกว่า 20 คิวบิกฟุต เป็นรายการนอกมาตรฐาน			
6.2	ตู้แช่อาหาร	ตู้		
	6.2.1 ขนาด 20 คิวบิกฟุต		35,000	64
	6.2.2 ขนาด 32 คิวบิกฟุต		46,500	64
	6.2.3 ขนาด 45 คิวบิกฟุต		56,900	64
	หมายเหตุ : ขนาดสูงกว่า 45 คิวบิกฟุต เป็นรายการนอกมาตรฐาน			
6.3	เครื่องทำน้ำเย็น แบบต่อท่อ	เครื่อง		
	6.3.1 ขนาด 1 ก๊อก		12,800	64
	6.3.2 ขนาด 2 ก๊อก		14,600	64
6.4	เครื่องทำน้ำร้อน-น้ำเย็น แบบต่อท่อ ขนาด 2 ก๊อก	เครื่อง	23,000	64 - 65
6.5	เครื่องตัดหญ้า	เครื่อง		
	6.5.1 แบบข้อแข็ง		9,500	65
	6.5.2 แบบข้ออ่อน		10,600	65
	6.5.3 แบบล้อจักรยาน		12,000	65
	6.5.4 แบบเข็น		13,800	65
	6.5.5 แบบนั่งขับ		170,000	65

ลำดับ ที่	ประเภท/รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม) (บาท)	คุณลักษณะเฉพาะ สังเขป (หน้า)
6.6	เครื่องตัดแต่งพุ่มไม้	เครื่อง		
	6.6.1 ขนาด 22 นิ้ว		11,000	65
	6.6.2 ขนาด 29.5 นิ้ว		17,400	66
6.7	เตาแก๊ส	เตา	9,900	66
6.8	เตาอบไมโครเวฟ	เตา	8,000	66
6.9	เครื่องดูดควัน	เครื่อง	17,500	66
6.10	เครื่องซักผ้า	เครื่อง		
	6.10.1 แบบธรรมดา ขนาด 15 กิโลกรัม		17,000	66
	หมายเหตุ : ขนาดสูงกว่า 16 กิโลกรัม เป็นรายการนอกมาตรฐาน			
	6.10.2 แบบอุตสาหกรรม			
	- ขนาด 50 ปอนด์		268,000	66
	- ขนาด 125 ปอนด์		805,000	66
	- ขนาด 200 ปอนด์		963,000	66
	หมายเหตุ : ขนาดสูงกว่า 220 ปอนด์ เป็นรายการนอกมาตรฐาน			
6.11	เครื่องอบผ้า	เครื่อง		
	6.11.1 ขนาด 50 ปอนด์		227,000	66
	6.11.2 ขนาด 100 ปอนด์		284,000	66
	6.11.3 ขนาด 200 ปอนด์		430,000	66
	หมายเหตุ : ขนาดสูงกว่า 220 ปอนด์ เป็นรายการนอกมาตรฐาน			