



ประกาศ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย  
เรื่อง เปลี่ยนแปลงประกาศเชิญชวน สอบราคาซื้อครุภัณฑ์ จำนวน 3 รายการ

ตามประกาศ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย เรื่อง สอบราคาซื้อครุภัณฑ์ จำนวน 3 รายการ ลงวันที่ 7 ธันวาคม 2559 โดยกำหนดวัน ขอรับเอกสาร ในวันที่ 7 ธันวาคม 2559 ถึงวันที่ 19 ธันวาคม 2559 ตั้งแต่เวลา 08.30 น. ถึงเวลา 15.00 น. ความละเอียดแจ้งแล้วนั้น

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียดแนบท้ายประกาศสอบราคาซื้อครุภัณฑ์ จำนวน 3 รายการ ดังนี้

1. ชุดอุปกรณ์ห้องจัดเลี้ยง จำนวน 2 ชุด

คุณลักษณะ

1.1 ตู้โชว์เค้กกระจกโค้ง จำนวน 1 เครื่อง

1.1.1. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

1.1.2. แบบตั้งโต๊ะ ขนาดไม่น้อยกว่า 600\*480\*680 มม. ความจุไม่น้อยกว่า 60 ลิตร

1.1.3. อุณหภูมิ +2 ถึง +8 °C

1.1.4. ระบบทำความเย็นแบบลมเป่า

1.1.5. ภายในมีชั้นกระจก 1 ชั้น

1.1.6. กระจก 2 ชั้นลอบด้านมีฮีตเตอร์ลดฝ้า

1.1.7. ประตูกระจกบานสไลด์

1.1.8. ควบคุมการทำงานด้วยระบบ ดิจิตอล

1.1.9. ติดตั้งพร้อมใช้งาน

1.2. ตู้เย็นมินิบาร์ ความจุไม่น้อยกว่า 3.0 คิว จำนวน 1 เครื่อง

1.2.1. ขนาดไม่น้อยกว่า 47\*49\*75 ซม.

1.2.2. ระบบละลายน้ำแข็งแบบธรรมดา พร้อมถาดรองน้ำทิ้ง

1.2.3. มือจับแบบฝังพร้อมหลอดไฟเพิ่มความสว่าง

1.2.4. ปริมาณความจุช่องแช่แข็งและแช่เย็น ไม่น้อยกว่า 4.9 และ 82.9 ลิตร ตามลำดับ

1.2.5. ประหยัดไฟเบอร์ 5 และใช้น้ำยาทำความเย็น แบบ R134A

1.2.6. ติดตั้งพร้อมใช้งาน

1.3. ตู้โชว์อุ่นขนม จำนวน 1 เครื่อง คุณลักษณะ ดังนี้

1.3.1. ขนาดไม่น้อยกว่า 600(ก)\*450(ล)\*600(ส) มม.

1.3.2. ภายในมีถาดวางอาหารจำนวน 2 ถาด และตะแกรงสแตนเลส 2 ชั้น สามารถถอดล้างได้

1.3.3. กำลังไฟ 800 วัตต์ สามารถปรับอุณหภูมิได้

1.3.4. ติดตั้งพร้อมใช้งาน

1.4. เครื่องแยกกากผักผลไม้ จำนวน 1 เครื่อง คุณลักษณะ ดังนี้

- 1.4.1. ขนาดไม่น้อยกว่า 260(ก) \* 183(ย) \* 515(ส) มม. หนักไม่เกิน 9.1 กก.
- 1.4.2. สามารถเปิดใช้ต่อเนื่องได้ 24 ชม.
- 1.4.3. ความเร็วรอบในการคั้นที่ 60 รอบต่อนาที เพื่อไม่ให้เกิดความร้อนและวิตามินอยู่ครบถ้วน
- 1.4.4. มี Juice Cap ป้องกันน้ำหยด สามารถผสมน้ำผัก และผลไม้จากภายใน Bowl ได้เลย
- 1.4.5. มอเตอร์มีช่องระบายความร้อน และมีความดังจากเสียงมอเตอร์ระหว่าง 40-50 Db
- 1.4.6. สกรูคั้นน้ำแบบ Double-bladed
- 1.4.7. ใช้เทคโนโลยีการปั่นละเอียดแทนการใช้ใบมีด
- 1.4.8. วัสดุที่ใช้ในเครื่องส่วนที่เป็นพลาสติกเป็นพลาสติกชนิด Bpa-Free
- 1.4.9. ผู้เสนอราคาต้องแนบหนังสือรับรองการประกันการซ่อมบำรุงจากบริษัทผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า พร้อมรับรองการสำรองอะไหล่สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เสนอเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี โดยระบุชื่อโครงการสอบราคาครั้งนี้ด้วย

1.5. ชุดผ้าปูโต๊ะและเก้าอี้ จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วย

- 1.5.1. ผ้าปูโต๊ะกลมสีขาว ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 120 ซม. ทั้งชาย จำนวน 10 ผืน
- 1.5.2. ผ้าปูโต๊ะเหลี่ยมขนาด 60\*180\*72 ซม. ทั้งชาย จำนวน 20 ผืน
- 1.5.3. ผ้าปูโต๊ะเหลี่ยมขนาด 45\*180\*72 ซม. ทั้งชาย จำนวน 20 ผืน
- 1.5.4. ผ้าคอตตอนคลุมเก้าอี้แบบเต็มตัวจีบ 4 มุม จำนวน 100 ผืน
- 1.5.5. โบริ้วผ้าท่วนติดเก้าอี้ จำนวน 100 ผืน
- 1.5.6. ผ้า Napkin ขนาด 22\*22 นิ้ว จำนวน 100 ผืน

2. ชุดอุปกรณ์ทำเบเกอรี่ จำนวน 2 ชุด

คุณลักษณะ

2.1. เครื่องชั่งส่วนผสมระบบดิจิทัล จำนวน 10 เครื่อง

- 2.1.1. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสอย่างดี สามารถชั่งของเหลวได้
- 2.1.2. หน่วยในการวัด: g./ ml./ fl oz.
- 2.1.3. ซิลิโคนสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้
- 2.1.4. ชั่งน้ำหนักได้สูงสุด 3 กิโลกรัม
- 2.1.5. ขนาดไม่น้อยกว่า 210(ก)\*150(ย)\*35(ส) มม.
- 2.1.6. แบตเตอรี่ชนิด AA จำนวน 2 ก้อน
- 2.1.7. มี Tare Function
- 2.1.8. มี Micro Mode ฟังก์ชัน
- 2.1.9. หน้าจอแสดงผลขนาดไม่น้อยกว่า 28 มม.
- 2.1.10. มีระบบ Auto Power Off

## 2.2. เครื่องผสมอาหารแบบมือถือ จำนวน 10 เครื่อง

- 2.2.1. เครื่องผสมอาหารแบบมือถือขนาด 18(ส) \* 9(ก) \* 21(ล) ซม.
- 2.2.2. กำลังไฟฟ้า 280 วัตต์
- 2.2.3. หัวตีทำจากสแตนเลสมีให้ 2 แบบคือ แบบหัวเกลียวและแบบหัวตะกร้อ
- 2.2.4. ปรับความเร็วได้ไม่น้อยกว่า 5 ระดับ
- 2.2.5. มีระบบล๊อคที่หัวตี เครื่องจะไม่ทำงานถ้าใส่หัวตีไม่ล๊อค
- 2.2.6. ผู้เสนอราคาต้องแนบหนังสือรับรองการประกันการซ่อมบำรุงจากบริษัทผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า พร้อมรับรองการสำรองอะไหล่สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เสนอเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี โดยระบุชื่อโครงการสอบราคาครั้งนี้ด้วย

## 2.3. เครื่องตีไข่ จำนวน 10 เครื่อง

- 2.3.1. เครื่องตีไข่ขนาด 27(ส) \* 34.5(ก) \* 39(ล) ซม. โถความจุไม่น้อยกว่า 3 ลิตร
- 2.3.2. ประกอบด้วยหัวตีแบบตะกร้อและหัวเกลียว
- 2.3.3. กำลังไฟฟ้า 350 วัตต์
- 2.3.4. ปรับระดับความเร็วไม่น้อยกว่า 5 ระดับ
- 2.3.5. มีฝาปิดให้เพื่อป้องกันส่วนผสมหก
- 2.3.6. มีระบบล๊อคหัวตี โดยเครื่องจะไม่ทำงานถ้าหัวตีอยู่ผิดตำแหน่ง
- 2.3.7. ผู้เสนอราคาต้องแนบหนังสือรับรองการประกันการซ่อมบำรุงจากบริษัทผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า พร้อมรับรองการสำรองอะไหล่สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เสนอเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี โดยระบุชื่อโครงการสอบราคาครั้งนี้ด้วย

## 2.4. เครื่องตีแป้ง

- 2.4.1. เครื่องตีแป้งขนาด 38.5(ล)\*24(ก)\*34(ส) ซม.
- 2.4.2. กำลังไฟ 1500 วัตต์
- 2.4.3. โถสแตนเลสขนาดความจุ 6.7 ลิตร
- 2.4.4. หัวตีเปลี่ยนได้ 4 แบบ (บตะกร้อ, ใบไม้, ตัวเค, และหัวเกลียว)
- 2.4.5. ปรับความเร็วได้ไม่น้อยกว่า 8 ระดับ
- 2.4.6. มีนาฬิกาจับเวลา ได้ทั้งนับเวลาเดินหน้าและถอยหลัง
- 2.4.7. ตัวเครื่องทำจากโลหะผสมไทเทเนียม
- 2.4.8. ระบบตัดการทำงานอัตโนมัติเมื่อยกหัวของเครื่องขณะเครื่องกำลังทำงาน
- 2.4.9. ผู้เสนอราคาต้องแนบหนังสือรับรองการประกันการซ่อมบำรุงจากบริษัทผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า พร้อมรับรองการสำรองอะไหล่สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เสนอเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี โดยระบุชื่อโครงการสอบราคาครั้งนี้ด้วย

- 2.5. ตู้แช่แข็งฝาเปิดด้านบน จำนวน 1 ตู้
  - 2.5.1. ตู้แช่แข็งฝาเปิดบนแบบทึบ
  - 2.5.2. ขนาดไม่น้อยกว่า 690(ก) \* 1050(ย) \* 700(ส) มม.
  - 2.5.3. ความจุไม่น้อยกว่า 267 ลิตร
  - 2.5.4. คอยล์เย็นผลิตจากทองแดงแท้ 100%
  - 2.5.5. ตัวถังด้านในทำจาก Aluminium Embross Sheet
  - 2.5.6. อุณหภูมิต่ำสุดไม่น้อยกว่า -20 °C
  - 2.5.7. COMPRESSOR ขนาด 175 วัตต์
  - 2.5.8. รับประกันCOMPRESSOR 5 ปี
  - 2.5.9. น้ำยาทำความเย็นชนิด R-134a
  - 2.5.10. ระบบควบคุมความเย็นแบบ Thermostat

### 3. ชุดปฏิบัติการงานครัว จำนวน 1 ชุด

#### คุณลักษณะ

- 3.1. ซิงค์ล้างจานสแตนเลสพร้อมก๊อกน้ำ จำนวน 1 ชุด
  - 3.1.1. ขนาดไม่น้อยกว่า 1.10(ก) \* 50(ล) \* 80(ส) ซม.
  - 3.1.2. ชนิดไม่น้อยกว่า 1 หลุมใหญ่พร้อมที่พับ
  - 3.1.3. ติดตั้งพร้อมใช้งาน
- 3.2. เตาแก๊ส 6 หัวพร้อมเตาอบ จำนวน 1 ชุด
  - 3.2.1. ขนาด 100(ก) \* 70(ล) \* 800(ส) มม.
  - 3.2.2. ตัวเครื่องด้านหน้าทำจากสแตนเลส เกรด 304
  - 3.2.3. Heat resistant handle
  - 3.2.4. มีตู้เก็บของ 1 ช่อง และ เตาอบ
  - 3.2.5. ติดตั้งพร้อมใช้งาน
- 3.3. เตาแก๊สแรงดัน จำนวน 1 ชุด
  - 3.3.1. เตาแก๊สแรงดัน ขนาดไม่น้อยกว่า 120(ก) \* 60(ล) \* 80(ส) ซม.
  - 3.3.2. ชนิดครัวไทย หัวเตาขนาด KB5 หรือดีกว่า
  - 3.3.3. TOP สแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม.
  - 3.3.4. ขาใช้ท่อสแตนเลสกลมขนาดไม่น้อยกว่า 20 มม. หนาไม่น้อยกว่า 1 มม.
  - 3.3.5. หัวครอบเตาสแตนเลส
  - 3.3.6. ติดตั้งพร้อมใช้งาน

### 3.4. เครื่องดูดควันสแตนเลส จำนวน 1 ชุด

- 3.4.1. เครื่องดูดควันชนิด exhaust hood ขนาดยาวไม่น้อยกว่า 3 เมตร (ผู้เสนอราคาต้องทำการวัดเองตามหน้างาน)
- 3.4.2. การดูดควันเป็นแบบ 2 ระบบเพื่อกันกลิ่นย้อนเข้าห้อง
- 3.4.3. โครงสร้างสแตนเลส 304
- 3.4.4. มอเตอร์ภายในเป็นของ Mitsubishi หรือเทียบเท่า
- 3.4.5. การติดตั้งท่อ Duct ไปภายนอกอาคารเป็นระบบหน้าแปลนยึดยึดโดยรอบพร้อมชุดระบายอากาศแบบหอยโข่งสามารถส่งลมจากปากท่อได้ไกลไม่น้อยกว่า 6 ม.

### 3.5. รถเข็นสแตนเลส

- 3.5.1. รถเข็นสแตนเลส ขนาดไม่น้อยกว่า 50(ก) \* 85(ล) \* 85(ส) ซม.
- 3.5.2. โครงสร้างและด้านเข็นทำจากสแตนเลส 304 ขนาด 1 นิ้ว
- 3.5.3. ชั้นวางทำจากสแตนเลสเกรด 304 หนา 1.2 มม.
- 3.5.4. มีราวกันของตก
- 3.5.5. ล้อขนาด 5 นิ้ว

### 3.6. ชุดบล็อกมีด 14 ชิ้น พร้อมแท่นไม้เสียบมีด จำนวน 1 ชุด

- 3.6.1. ทำจากเหล็กกล้าไร้สนิม มาตรฐาน JIS (SUS402J2)
- 3.6.2. ชุดมีดบล็อก 1 ชุดประกอบด้วย
  - 3.6.2.1. มีดปอกผลไม้ 3.5 นิ้ว จำนวน 1 เล่ม
  - 3.6.2.2. มีดเอนกประสงค์ 4.5 นิ้ว จำนวน 1 เล่ม
  - 3.6.2.3. มีดสตัด 4.5 นิ้ว จำนวน 6 ชิ้น
  - 3.6.2.4. มีดเลาะกระดูก 6 นิ้ว จำนวน 1 เล่ม
  - 3.6.2.5. มีดขนมปัง 8 นิ้ว จำนวน 1 เล่ม
  - 3.6.2.6. มีดสไลซ์ จำนวน 8 นิ้ว จำนวน 1 เล่ม
  - 3.6.2.7. มีดพ้อครัว 8 นิ้ว จำนวน 1 เล่ม
  - 3.6.2.8. เหล็กลับมีดขนาด 8 นิ้ว จำนวน 1 ชิ้น
  - 3.6.2.9. กรรไกรทำครัว 1 เล่ม

### 3.7. ชุดเชิงพลาสติก จำนวน 1 ชุด

- 3.7.1. เชิงพลาสติกขนาดไม่น้อยกว่า 46(ก) \* 31(ย) \* 1.6(ส) ซม.
- 3.7.2. ผลิตจาก Polyethylene
- 3.7.3. Colour-coded system for HACCP guidelines to eliminate cross-contamination
- 3.7.4. ภายใน 1 ชุดประกอบด้วยเชิงจำนวน 5 อัน (แดง, เขียว, น้ำเงิน, เหลือง, น้ำตาล)

3.8. ที่เสียบเขียงสแตนเลส

- 3.8.1. ใส่ได้ 6 ช่อง
- 3.8.2. ผลิตจากสแตนเลส เกรด 201
- 3.8.3. ขนาดไม่น้อยกว่า 29(ก) \* 26(ย) \* 27(ส) ซม

3.9. ชุดกระทะ 5 ชั้น จำนวน 1 ชุด

- 3.9.1. ชุดกระทะ 5 ชั้น ตัวกระทะผลิตจาก Aluminium (Forging) ภายในเคลือบด้วยผงเพชร DNC 5 ชั้น 1ชุดประกอบด้วย
  - 3.9.1.1. กระทะขนาด 28 ซม. 1 ใบ
  - 3.9.1.2. กระทะขนาด 20 ซม. จำนวน 1 ใบ
  - 3.9.1.3. กระทะย่าง ขนาด 28 ซม. 1 ใบ
  - 3.9.1.4. กระทะก้นลึกกอนเนกประสงค์ ขนาด 28 ซม. จำนวน 1 ใบ
  - 3.9.1.5. ฝาแก้วก้นน้ำล้นขนาด 28 ซม. 1 ใบ

3.10. ชุดหม้อสแตนเลสตีลหนาพิเศษ 5 ชั้น

- 3.10.1. ผลิตจากสแตนเลสเกรด 18/10
- 3.10.2. ผลิตภายใต้เทคโนโลยีแชนเบอร์ลีนกันหม้อที่ว่าจะเปลี่ยนเป็นแบบราบเมื่อได้รับความร้อนเพื่อการรับและกระจายความร้อนที่ดีกว่า
- 3.10.3. กันหม้อหนา 3 ชั้น กระจายความร้อน ช่วยลดอัตราการไหม้ ช่วยกระจาย และกักเก็บความร้อนได้ดี
- 3.10.4. รองรับเตาได้เกือบทุกประเภท (ความร้อนไม่เกิน 200 องศาเซลเซียส)
- 3.10.5. ภายในชุดประกอบด้วย
  - 3.10.5.1. หม้อ 2 หู ขนาด 20 ซม. พร้อมฝา จำนวน 1 ชั้น
  - 3.10.5.2. หม้อ 2 หู ทรงสูง ขนาด 16 ซม. พร้อมฝา จำนวน 1 ชั้น
  - 3.10.5.3. หม้อ 2 หู ทรงสูง ขนาด 20 ซม. พร้อมฝา จำนวน 1 ชั้น
  - 3.10.5.4. หม้อ 2 หู ทรงสูง ขนาด 24 ซม. พร้อมฝา จำนวน 1 ชั้น
  - 3.10.5.5. หม้อด้าม ขนาด 16 ซม. จำนวน 1 ชั้น

3.11. ชุดถ้วยชามซูป จำนวน 1 ชุด

- 3.11.1. ผลิตจากสแตนเลส
- 3.11.2. ภายในชุดประกอบด้วย
  - 3.11.2.1. ชามซูป 12 ซม. จำนวน 1 ชั้น
  - 3.11.2.2. ชามซูป 14 ซม. จำนวน 1 ชั้น
  - 3.11.2.3. ชามซูป 16 ซม. จำนวน 1 ชั้น
  - 3.11.2.4. ชามซูป 18 ซม. จำนวน 1 ชั้น
  - 3.11.2.5. ชามซูป 20 ซม. จำนวน 1 ชั้น

- 3.12. ชุดทัพพีสแตนเลส จำนวน 1 ชุด
  - 3.12.1. ทัพพีสแตนเลสชนิดมีรู ทนความร้อนสูง ผลิตจากสแตนเลส เกรด 304
  - 3.12.2. มีหูปลายด้ามสำหรับแขวน
  - 3.12.3. ภายใน 1 ชุดประกอบด้วย
    - 3.12.3.1. ตะหลิว ขนาดไม่น้อยกว่า 30 ซม.
    - 3.12.3.2. ทัพพี ขนาดไม่น้อยกว่า 30 ซม.
    - 3.12.3.3. ที่ตักเส้นสปาเกตตี้ ขนาดไม่น้อยกว่า 30 ซม.
  
- 3.13. ชุดทัพพีสแตนเลส จำนวน 1 ชุด
  - 3.13.1. ทัพพีสแตนเลสชนิดไม่มีรู ทนความร้อนสูง ผลิตจากสแตนเลส เกรด 304
  - 3.13.2. มีหูปลายด้ามสำหรับแขวน
  - 3.13.3. ภายใน 1 ชุดประกอบด้วย
    - 3.13.3.1. ตะหลิว ขนาดไม่น้อยกว่า 30 ซม.
    - 3.13.3.2. ทัพพี ขนาดไม่น้อยกว่า 30 ซม.
    - 3.13.3.3. ทัพพีตักข้าว ขนาดไม่น้อยกว่า 27 ซม.
  
- 3.14. เครื่องบันทึกเงินสด
  - 3.14.1. เครื่องบันทึกเงินสด ขนาดไม่น้อยกว่า 180(ส) \* 410(ก) \* 450(ล) มม.
  - 3.14.2. รองรับไม่น้อยกว่า 24 แผ่นก
  - 3.14.3. รองรับจำนวน PLU 2,000 รายการ
  - 3.14.4. หน้าจอสำหรับผู้ปฏิบัติการ ชนิด LCD แสดงผล 2 บรรทัด
  - 3.14.5. หน้าจอสำหรับลูกค้า ชนิด LCD แสดงผล 1 บรรทัด
  - 3.14.6. เครื่องพิมพ์แบบเทอร์มัล/ ความเร็วในการพิมพ์สูงสุด 10 บรรทัด/วินาที
  - 3.14.7. สามารถใช้งานร่วมกับ SD CARD ได้
  - 3.14.8. แสดงชื่อร้านค้าที่หัวใบเสร็จได้ ไม่น้อยกว่า 4 บรรทัด
  - 3.14.9. คำนวณภาษีมูลค่าเพิ่มได้
  - 3.14.10. มีปุ่ม HELP เพื่อขอความช่วยเหลือจากเครื่อง

ส่วนข้อความอื่นๆ ให้เป็นไปตามเดิมทุกประการ

ประกาศ ณ วันที่ 15 ธันวาคม พ.ศ. 2559

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฉลียว ประสิทธิ์วิเศษ)  
รองอธิการบดี รักษาการแทน  
อธิการบดี