

ขอบเขตงาน (Terms of Reference :TOR)
สำหรับการประกวดราคาซื้อชุดครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาด้านอาหารสุขภาพ
ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี จำนวน 1 ชุด
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

1.ความเป็นมา

ในช่วงการระบาดของไวรัสโคโรนาหรือโควิด-19 ผู้บริโภคจำนวนมากให้ความสนใจเรื่องสุขภาพและระมัดระวังเรื่องส่วนประกอบในอาหารและเครื่องดื่มมากขึ้น การตระหนักถึงความสำคัญของสุขภาพที่เพิ่มมากขึ้น นำไปสู่ความต้องการอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากยิ่งขึ้น เช่น ผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันและน้ำตาลต่ำ ผลผลิตออร์แกนิก และอาหารเสริมที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อสัตว์ (เนื้อสัตว์ที่ทำจากพืช) ซุปเปอร์ฟู้ด และอาหารปลอดกลูเตน เป็นต้น แต่ในขณะเดียวกัน ผู้บริโภคส่วนหนึ่งยังคงมีต้องการบริโภคขนมขบเคี้ยว ขนมหวาน หรือผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในชีวิตประจำวัน ดังนั้นผู้บริโภคมองหาผลิตภัณฑ์ที่ทำให้รู้สึกว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและไม่ก่อให้เกิดความรู้สึกผิดหรือความกังวลเกี่ยวกับผลกระทบต่อสุขภาพ เทรนด์อาหารเพื่อสุขภาพจึงเป็นเทรนด์ที่กำลังมาแรงในปัจจุบันและยังมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นในอนาคต เนื่องจากผู้บริโภคที่คำนึงถึงสุขภาพยังมีแนวโน้มที่จะบริโภคอาหารทางเลือกที่ดีต่อสุขภาพมากยิ่งขึ้นในอนาคต

สาขาวิชานวัตกรรมเพื่อสุขภาพและความงาม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งมีการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและความงาม ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการศึกษา การวิจัยและพัฒนาด้านอาหารสุขภาพ โดยมุ่งเน้นให้นักศึกษาสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ขนมหวาน หรือผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อสุขภาพที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีรสชาติอร่อย สำหรับเป็นอาหารทางเลือกที่ดีต่อสุขภาพให้แก่ผู้บริโภค ดังนั้น สาขาวิชา จึงมีความจำเป็นในการเสนอของบประมาณเพื่อจัดซื้อ “ชุดครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาด้านอาหารสุขภาพ” เพื่อรองรับการเรียนการสอนของหลักสูตรผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและความงามและหลักสูตรต่างๆ ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ใช้สำหรับการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพต้นแบบ เพื่อเป็นแนวทางในการต่อยอดการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์ต่อไป และรองรับการเปิดหลักสูตรระยะสั้นด้านอาหารสุขภาพ นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นสถานที่สำหรับฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่ม และให้ผู้ประกอบการหรือผู้ที่สนใจสามารถขอเช่าใช้บริการเครื่องมือและสถานที่สำหรับพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสร้างรายได้ให้กับหน่วยงานได้

2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อรองรับการเรียนการสอนหลักสูตรต่างๆ ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 2.2 เพื่อใช้สำหรับการพัฒนาและวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพต้นแบบ
- 2.3 เพื่อรองรับการจัดการเรียนสอนหลักสูตรระยะสั้นด้านอาหารสุขภาพ



(ประธานกรรมการ)

- 2.4 เพื่อใช้เป็นสถานที่สำหรับฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- 2.5 เพื่อให้ผู้ประกอบการหรือผู้ที่สนใจสามารถขอเข้าใช้บริการเครื่องมือและสถานที่สำหรับพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสร้างรายได้ให้กับหน่วยงาน

3. คุณสมบัติเสนอราคา

- 3.1 มีความสามารถตามกฎหมาย
- 3.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- 3.3 ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- 3.4 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- 3.5 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- 3.6 มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- 3.7 เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุ ที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- 3.8 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นให้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- 3.9 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกันซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- 3.10 ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
- กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ายรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้ายรายอื่นๆ
- กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ายรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค่านั้น ต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ
- สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ายรายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้ายรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน
- 3.11 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง



(ประธานกรรมการ)

4. การเสนอราคา

4.1 ข้อกำหนดการจัดทำเอกสารข้อเสนอโครงการ

4.1.1 ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำตารางเปรียบเทียบรายละเอียด ต่อข้อกำหนดและรายละเอียดต่าง ๆ (Specification) เป็นรายข้อทุกข้อ (Statement of Compliance) ของเอกสารการประกวดราคาซื้อชุดครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาด้านอาหารสุขภาพ ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี จำนวน 1 ชุด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) โดยใช้ตัวอย่างแบบฟอร์มการเปรียบเทียบตามตารางที่ 4.1 ในการเปรียบเทียบรายการดังกล่าว หากมีกรณีที่ต้องมีการอ้างอิงข้อความหรือเอกสารในส่วนอื่นที่จัดทำเสนอมาผู้เสนอราคาจะต้องระบุให้เห็นอย่างชัดเจนสามารถตรวจสอบได้ง่ายไว้ในเอกสารเปรียบเทียบด้วยว่าสิ่งที่ต้องการอ้างอิงถึงนั้นอยู่ในส่วนตำแหน่งใดของเอกสารอื่นๆ ที่จัดทำเสนอมา สำหรับเอกสารที่อ้างอิงถึงให้หมายเหตุหรือขีดเส้นใต้หรือระบายสีพร้อมเขียนหัวข้อกำกับไว้ เพื่อให้สามารถไปตรวจสอบกับเอกสารเปรียบเทียบได้ง่ายและตรงกันด้วย หากผู้เสนอราคาไม่ดำเนินการตามข้อนี้ คณะกรรมการพิจารณาผลประกวดราคาซื้อชุดครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาด้านอาหารสุขภาพ ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี จำนวน 1 ชุด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) จะขอสงวนสิทธิในการไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้เสนอการายนั้นเว้นแต่เป็นข้อผิดพลาดหรือหลงผิดเพียงเล็กน้อยหรือที่ผิดแผกไปจากเงื่อนไขของเอกสารประกวดราคาในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญทั้งนี้เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออกเท่านั้น

ตารางที่ 4.1 ตารางเปรียบเทียบคุณสมบัติข้อกำหนดและรายละเอียดข้อเสนอโครงการ

รายการที่	อ้างอิงข้อ	ข้อกำหนด/ อุปกรณ์ที่ต้องการ	ข้อกำหนด/ อุปกรณ์ที่เสนอ	เอกสารอ้างอิง
ระบุเลขข้อรายการ	ระบุหัวข้อให้ตรงกับ หัวข้อที่ระบุในเอกสาร ประกวดราคา	ให้คัดลอก คุณลักษณะ เฉพาะที่กำหนดมา กรอกในช่องนี้	ให้ระบุคุณลักษณะ เฉพาะที่บริษัทฯ เสนอ	ระบุหมายเลขหน้า ของเอกสารอ้างอิง ของบริษัทฯ

4.1.2 ผู้เสนอราคาต้องส่งแคตตาล็อกและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของทุกรายการที่ผู้เสนอราคาเสนอเพื่อประกอบการพิจารณาหลักฐาณดังกล่าวมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออกจะเก็บไว้เป็นเอกสารของทางราชการสำหรับเอกสารที่ยื่นมาหากเป็นสำเนาอยู่จะต้องรับรองสำเนาถูกต้องโดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคลหากคณะกรรมการประกวดราคาฯ มีความประสงค์จะขอต้นฉบับแคตตาล็อกผู้เสนอราคาจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลประกวดราคาฯ ตรวจสอบภายใน 3 (สาม) วัน



(ประธานกรรมการ)

**ชุดครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาด้านอาหารสุขภาพ ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา
จังหวัดชลบุรี จำนวน 1 ชุด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)**

ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย	จำนวนเงิน
1.	เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น	1	เครื่อง	125,000
2.	เครื่องอบลมร้อนแบบถาดหมุน	1	เครื่อง	122,000
3.	ตูหมักแป้ง	1	ตู้	19,000
4.	ชั้นสแตนเลสวางถาด	2	ตัว	11,400
5.	เครื่องผสมอาหาร 6.9 ลิตร	4	เครื่อง	208,000
6.	เครื่องผสมอาหาร 20 ลิตร	1	เครื่อง	34,000
7.	เครื่องบดสมุนไพร	1	เครื่อง	6,500
8.	เครื่องพาสเจอร์ไรซ์ 30 ลิตร	1	เครื่อง	46,000
9.	เครื่องสกัดน้ำมัน 20 ลิตร	1	เครื่อง	29,000
10.	เครื่องสกัดน้ำมัน	1	เครื่อง	23,000
11.	เครื่องซีลสุญญากาศแบบห้อง	1	เครื่อง	36,300
12.	เครื่องอัดกระป๋องหัวคู้	1	เครื่อง	82,200
13.	เครื่องชั่งน้ำหนัก 1 ตำแหน่ง (2 kg)	2	เครื่อง	4,400
14.	เครื่องชั่งน้ำหนักดิจิทัล 1 ตำแหน่ง (5 kg)	2	เครื่อง	3,800
15.	เครื่องกรองน้ำ	1	เครื่อง	15,000
16.	เตาแก๊ส 4 หัว	2	ตัว	124,800
17.	เครื่องดูดควันขนาด 60 ซม.	2	เครื่อง	89,000
18.	ตู้แช่สแตนเลส (+0 ถึง +10 องศาเซลเซียส)	2	ตู้	144,000
19.	ตู้แช่สแตนเลส (-15 ถึง -22 องศาเซลเซียส)	1	ตู้	104,000
20.	ชั้นวางของสแตนเลส 4 ชั้น แบบซี่ใหญ่ ขนาด 50x150x180 ซม. (กxยxส)	3	ตัว	81,000
21.	ตู้อกลางจานสแตนเลส 1 หลุม ขนาด 75x150x80 ซม. (กxยxส) พร้อมระบบน้ำร้อน	1	ตู้	90,800
22.	ตู้อกลางจานสแตนเลส 2 หลุม ขนาด 75x150x80 ซม. (กxยxส) พร้อมระบบน้ำร้อน	3	ตู้	299,400
23.	โต๊ะปฏิบัติการสแตนเลส 2 ชั้น ขนาด 80x150x75 ซม. (กxยxส)	6	ตัว	126,000

24.	โต๊ะปฏิบัติการสแตนเลส 2 ชั้น หนาหินอ่อนเทียม ขนาด 80x150x75 ซม. (กxยxส)	1	ตัว	27,000
25.	ตูสแตนเลสแบบมีกั้นเปื้อนด้านหลัง ข้างใน 2 ชั้น ขนาด 80x150x75 ซม. (กxยxส)	2	หลัง	96,000
26.	ตูสแตนเลสแบบมีกั้นเปื้อนด้านหลัง ข้างใน 3 ชั้น ขนาด 80x180x75 ซม. (กxยxส)	4	หลัง	240,000
27.	เก้าอี้หัวกลมก้นใหญ่	20	ตัว	26,000
28.	รถเข็นสแตนเลสแบบหางายถาด 2 ชั้น	1	คัน	11,000
29.	รถเข็นสแตนเลส 3 ชั้น	1	คัน	14,000
30.	ถังขยะ ขนาด 120 ลิตร	4	ใบ	14,400
31.	เครื่องปรับอากาศแบบฝังฝ้า 4 ทิศทางพร้อมติดตั้งระบบ	4	เครื่อง	432,000
32.	ติดตั้ง ผนังกันห้อง	1	งาน	-

5.คุณลักษณะเฉพาะ ประกอบไปด้วย

5.1 รายการประกอบที่ 1 เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น จำนวน 1 เครื่อง เครื่องละ 125,000 บาท รวมเป็นเงิน 125,000 บาท

คุณลักษณะ

5.1.1 เป็นเตาอบระบบไฟฟ้า 100% 3 ชั้น สามารถบรรจุถาดอบขนาดไม่น้อยกว่า 60 X 40 เซนติเมตร ได้อย่างน้อย 2 ถาดต่อชั้น

5.1.2 ผลิตจากจากสแตนเลสคุณภาพเกรด 203 รองรับมาตรฐาน FOOD GRADE

5.1.3 ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 0-400 องศาเซลเซียส

5.1.4 มีเซ็นเซอร์ควบคุมอุณหภูมิไฟบน ไฟล่าง แยกกัน สามารถปรับอุณหภูมิได้ทั้งไฟบนไฟล่าง ควบคุมด้วยระบบดิจิตอล

5.1.5 มีระบบตั้งเวลาเป็นนาฬิกาที่สามารถเปิด – ปิด การใช้งานการตั้งเวลาได้ตามความต้องการ

5.1.6 มีแท่งฮีตเตอร์ให้ความร้อนในเตาอบ ไม่น้อยกว่า 12 แท่งต่อชั้น เพื่อให้สามารถกระจายความร้อนได้ทั่วทั้งเตา

5.1.7 ติดตั้งฉนวนกันความร้อนรอบเครื่อง ป้องกันความร้อนภายในรั่วไหล

5.1.8 ฝาข้างหน้าเป็นกระจก เพื่อให้สังเกตเห็นวัตถุดิบในได้ ด้านหน้ามีด้ามจับเพื่อความสะดวกในเปิด – ปิดฝา

5.1.9 ขนาดด้านนอก (L*W*H) ไม่เกิน 125X82X145 เซนติเมตร ขนาดห้องอบ ไม่น้อยกว่า (L*W*H) 87X65X23 เซนติเมตร

5.1.10 มีล้อเลื่อนเพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

5.1.11 โรงงานที่ผลิตผ่านมาตรฐาน ISO9001 ISO14001 OHSAS18001 เทียบเท่าหรือดีกว่า

(ประธานกรรมการ)

- 5.1.12 ดำเนินการติดตั้งพร้อมระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- 5.1.13 สาสิตและอบรมการใช้เครื่อง
- 5.1.14 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี

5.2 รายการประกอบที่ 2 เครื่องอบลมร้อนแบบถาดหมุน จำนวน 1 เครื่อง เครื่องละ 122,000 บาท รวมเป็นเงิน 122,000 บาท

คุณลักษณะ

- 5.2.1 เป็นเครื่องอบลมร้อนแบบถาดหมุน ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพเกรด 304 รองรับมาตรฐาน FOOD GRADE
- 5.2.2 ประกอบด้วยชั้นตะแกรงสแตนเลสวางถาดไม่น้อยกว่า 12 ชั้น ที่รองรับการใช้งานกับถาด สแตนเลส แบบกลม

- 5.2.3 ควบคุมการทำงานด้วยกล่องคอมพิวเตอร์ระบบดิจิทัล
- 5.2.4 ติดตั้งระบบฉนวนกันความร้อนรอบเครื่อง เพื่อรักษาอุณหภูมิภายในให้คงที่และกันพลังงานรั่วไหล
- 5.2.5 สามารถตั้งอุณหภูมิได้ในช่วง 5-100 องศาเซลเซียส มี Sensor คอยตรวจอุณหภูมิอัตโนมัติ
- 5.2.6 สามารถตั้งเวลาในการอบ และตั้งเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติ
- 5.2.7 มีล้อพร้อมที่ล็อค เพื่อความสะดวกต่อการเคลื่อนย้าย
- 5.2.8 โรงงานที่ผลิตผ่านมาตรฐาน ISO9001 ISO14001 OHSAS18001 เทียบเท่าหรือดีกว่า
- 5.2.9 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้

- 5.2.9.1 ถาดสแตนเลสแบบกลม จำนวน 12 ถาด

- 5.2.9.2 ถาดรองน้ำมัน จำนวน 1 ถาด

- 5.2.10 ดำเนินการติดตั้งพร้อมระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- 5.2.11 สาสิตและอบรมการใช้เครื่อง
- 5.2.12 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี

5.3 รายการประกอบที่ 3 ตู้หมักแป้ง จำนวน 1 ตู้ ตู้ละ 19,000 บาท รวมเป็นเงิน 19,000 บาท

คุณลักษณะ

- 5.3.1 เป็นตู้ที่สามารถควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ เพื่อใช้ในการหมักขึ้นรูปแป้งขนมปัง
- 5.3.2 วัสดุภายในตู้ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพเกรด 304 รองรับมาตรฐาน FOOD GRADE
- 5.3.3 มีช่องใส่ถาดขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 40 เซนติเมตร ไม่น้อยกว่า 16 ชั้น
- 5.3.4 สามารถกำหนดการตั้งค่าระยะเวลาและอุณหภูมิในการหมักแป้งได้
- 5.3.5 มีฮีตเตอร์ทำให้เกิดไอน้ำ ฝาครอบฮีตเตอร์เป็นสแตนเลส 304 เพื่อป้องกันสนิม
- 5.3.6 ด้านหน้าเป็นกระจกใส สามารถมองเห็นการทำงานภายในเครื่อง
- 5.3.7 แถบประตูเป็นแม่เหล็ก เปิด-ปิดสะดวก แน่นหนา เพื่อป้องกันอุณหภูมิและความชื้นภายในรั่วไหล เพื่อรักษาอุณหภูมิให้คงที่ตลอดเวลาการใช้งาน
- 5.3.8 โรงงานที่ผลิตผ่านมาตรฐาน ISO9001 ISO14001 OHSAS18001 เทียบเท่าหรือดีกว่า



(ประธานกรรมการ)

- 5.3.9 ดำเนินการติดตั้งพร้อมระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- 5.3.10 สาธิตและอบรมการใช้เครื่อง
- 5.3.11 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี

5.4 รายการประกอบที่ 4 ชั้นสแตนเลสวางถาด จำนวน 2 ตัว ตัวละ 5,700 บาท รวมเป็นเงิน 11,400 บาท

คุณลักษณะ

- 5.4.1 เป็นชั้นวางถาดขนม มีจำนวนชั้นไม่น้อยกว่า 15 ชั้น
- 5.4.2 ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพเกรด 201 รองรับมาตรฐาน FOOD GRADE
- 5.4.3 รองรับน้ำหนักได้ไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม/ชั้น
- 5.4.4 มีล้อยางแบบหมุนอิสระ สามารถล็อกได้อย่างน้อย 2 ล้อ
- 5.4.5 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้
 - 5.4.5.1 ถาดขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 40 ซม.จำนวนไม่น้อยกว่า 5 ถาด ต่อ 1 ตัว

5.5 รายการประกอบที่ 5 เครื่องผสมอาหาร 6.9 ลิตร จำนวน 4 เครื่อง เครื่องละ 52,000 บาท รวมเป็นเงิน 208,000 บาท

คุณลักษณะ

- 5.5.1 เครื่องผสมอาหารแบบยกโถ ขนาด 7 ควอทซ์ (6.9 ลิตร) ใช้สำหรับผสมหรือตีส่วนผสมอาหารให้เข้ากัน
- 5.5.2 ใช้เฟืองและมอเตอร์ในการขับเคลื่อน
- 5.5.3 มีระบบปรับเปลี่ยนระยะความเร็วได้ 10 ระดับ
- 5.5.4 มีระบบล็อกนิรภัยสำหรับล็อกตัวโถอย่างปลอดภัยในขณะประกอบอาหาร
- 5.5.5 ตัวเครื่องทำด้วยโลหะมันวาว เคลือบสีพร้อมระบบป้องกันสนิม
- 5.5.6 อ่างผสมอาหารทำด้วยสแตนเลสที่มีความปลอดภัยสามารถใช้กับอาหารได้
- 5.5.7 สามารถใช้กับอุปกรณ์เสริมได้ ได้แก่ ที่บดเมล็ดพันธุ์พืช ที่บดอาหาร ชุดทำพลาสติก แผ่นพิมพ์ทำสปาเก็ตตี้ สไลด์อุปกรณ์บดผักและผลไม้สด
- 5.5.8 ใช้กับระบบไฟฟ้า 220 โวลท์ โดยไม่ต้องใช้ตัวแปลงภายนอก กำลังมอเตอร์ 1.3 แรงม้า
- 5.5.9 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้
 - 5.5.9.1 อ่างผสมสแตนเลส พร้อมหูจับขนาด 7 ควอทซ์
 - 5.5.9.2 หัวตีสแตนเลส 3 แบบ
 - 5.5.9.3 ตะแกรงกันกระเด็น
- 5.5.10 ส่งมอบพร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- 5.5.11 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี



(ประธานกรรมการ)

5.6 รายการประกอบที่ 6 เครื่องผสมอาหาร 20 ลิตร จำนวน 1 เครื่อง เครื่องละ 34,000 บาท รวมเป็นเงิน 34,000 บาท

คุณลักษณะ

5.6.1 เป็นเครื่องผสมอาหารขนาด 20 ลิตร

5.6.2 ตัวเครื่องประกอบด้วยเฟืองทำจากเหล็กกล้า และมอเตอร์ทำจากทองแดงแท้ 100% เพื่อความทนทาน

5.6.3 สามารถปรับความเร็วได้ถึง 3 ระดับ

5.6.4 โถภาชนะผสมอาหารทำจากสแตนเลสคุณภาพเกรด 304 รองรับมาตรฐาน FOOD GRADE

5.6.5 สามารถถอดเปลี่ยนหัวตีได้

5.6.6 กำลังไฟฟ้าน้อยกว่า 1100 W ใช้กระแสไฟฟ้า 220V

5.6.7 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้

5.6.7.1 หัวตีแบบตะกร้อ 1 อัน

5.6.7.2 หัวตะขอ 1 อัน

5.6.7.3 หัวแบน 1 อัน

5.6.8 ดำเนินการติดตั้งพร้อมระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

5.6.9 สานิตและอบรมการใช้เครื่อง

5.6.10 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี

5.7 รายการประกอบที่ 7 เครื่องบดสมุนไพร จำนวน 1 เครื่อง เครื่องละ 6,500 บาท รวมเป็นเงิน 6,500 บาท

คุณลักษณะ

5.7.1 เป็นเครื่องสำหรับใช้บดวัตถุดิบแห้ง เช่น ข้าว สมุนไพร ธัญพืช เครื่องเทศ และอื่นๆ

5.7.2 กำลังผลิตไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ครั้ง

5.7.3 วัสดุตัวเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพเกรด 304 รองรับมาตรฐาน FOOD GRADE ขนาดภาชนะบรรจุเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 20 เซนติเมตร

5.7.4 ตัวเครื่องสามารถหมุนได้ไม่น้อยกว่า 180 องศา เพื่อความสะดวกในการเทวัตถุดิบ

5.7.5 มอเตอร์ทำจากทองแดงแท้ 100% เพื่อความทนทาน ความเร็วในการปั่น ไม่น้อยกว่า 32,000 รอบ/นาที สามารถตั้งเวลาในการบดได้

5.7.6 วัสดุใบมีดคู่ 3 ชั้น ทำจากสแตนเลส 2Cr113 บดได้ละเอียดได้สูงสุด 250 ไมครอน

5.7.7 ระยะเวลาใช้งานต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 5 นาที มีระบบตัดการทำงานเมื่อเครื่องร้อน

5.7.8 พลังงานไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 2400W กำลังสูงสุด 5.6 แรงม้า

5.7.9 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้

5.7.9.1 ใบมีดสำรอง 1 ชุด



(ประธานกรรมการ)

5.7.9.2 ตะแกรงร่อนขนาดไม่น้อยกว่า 500 ไมครอน

5.7.10 ส่งมอบพร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

5.7.11 สาธิตและอบรมการใช้เครื่อง

5.7.12 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี

5.8 รายการประกอบที่ 8 เครื่องพาสเจอร์ไรส์ 30 ลิตร จำนวน 1 เครื่อง เครื่องละ 46,000 บาท รวมเป็นเงิน 46,000 บาท

คุณลักษณะ

5.8.1 เป็นเครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ ขนาด 30 ลิตร

5.8.2 วัสดุตัวหม้อด้านในทำจากสแตนเลสคุณภาพเกรด 304 รองรับมาตรฐาน FOOD GRADE ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายในตัวหม้อ ไม่น้อยกว่า 35 เซนติเมตร

5.8.3 มีระบบกวนเพื่อกระจายความร้อน สามารถปรับความเร็วในการกวนได้

5.8.4 มีฉนวนโฟมกันความร้อน ช่วยลดการใช้พลังงาน

5.8.5 มอเตอร์ทำด้วยทองแดง 100%

5.8.6 ตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อได้ พร้อมหน้าจอแสดงผลแบบดิจิตอล

5.8.7 มีมาตรวัดระดับน้ำ

5.8.8 ก๊อกจ่ายน้ำประกอบด้วยโอริง 2 ชั้น เพื่อป้องกันการรั่วซึม มีคั่นโยกสามารถควบคุมการจ่ายน้ำได้อย่างแม่นยำ

5.8.9 มีก๊อกสำหรับทิ้งน้ำ

5.8.10 ใช้ไฟฟ้า 220V 6000W

5.8.11 ส่งมอบพร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

5.8.12 มีการสาธิตและอบรมการใช้งาน

5.8.13 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี

5.9 รายการประกอบที่ 9 เครื่องสกัดน้ำมัน 20 ลิตร จำนวน 1 เครื่อง เครื่องละ 29,000 บาท รวมเป็นเงิน 29,000 บาท

คุณลักษณะ

5.9.1 เป็นเครื่องที่ใช้สกัดน้ำมันออกจากอาหารทอด สกัดน้ำออกจากผัก และแยกน้ำออกจากวัตถุดิบขนาด 20 ลิตร

5.9.2 ตะแกรงทำจากสแตนเลส 201 สามารถถอดล้างได้

5.9.3 มอเตอร์ทำด้วยทองแดง 100% กำลังมอเตอร์ 550 W

5.9.4 ความเร็วรอบ/นาที 1450 รอบ/นาที

5.9.5 มีช่องระบายน้ำมัน

5.9.6 ฐานตั้งมั่นคง มีลูกยางเกาะพื้น เพื่อช่วยรับน้ำหนักและแรงเหวี่ยง

5.9.7 ขนาดตัวเครื่องไม่น้อยกว่า (W*L*H) 45x40x82 เซนติเมตร



(ประธานกรรมการ)

5.9.8 ใช้ไฟฟ้า 220V 750W

5.9.9 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้

5.9.9.1 ถังกรองถนอมอาหาร 1 ชั้น

5.9.10 ส่งมอบพร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

5.9.11 มีการสาธิตและอบรมการใช้งาน

5.9.12 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี

5.10 รายการประกอบที่ 10 เครื่องสกัดน้ำมัน จำนวน 1 เครื่อง เครื่องละ 23,000 บาท รวมเป็นเงิน 23,000 บาท

คุณลักษณะ

5.10.1 เป็นเครื่องแยกกากและน้ำมันออกมาจากผลิตภัณฑ์

5.10.2 มีระบบสกัดน้ำมันด้วยความร้อน รองรับการสกัดน้ำมันทั้งแบบร้อน (360 องศาเซลเซียส) และแบบเย็น (38 องศาเซลเซียส)

5.10.3 ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพเกรด 304 รองรับการมาตรฐาน FOOD GRADE

5.10.4 แท่งเกลียวสกัดทำจากสแตนเลสคุณภาพเกรด 316 มีความทนทานสารเคมีและความเป็นกรดต่าง ทำความร้อนรวดเร็วสูงถึง 360 องศาเซลเซียส

5.10.5 มอเตอร์ทำด้วยทองแดง 100 %

5.10.6 ตัวเครื่องมาพร้อมตะแกรงกรองน้ำมัน

5.10.7 กำลังผลิตสูงสุด 4 กิโลกรัมต่อชั่วโมง (น้ำหนักวัตถุดิบ)

5.10.8 ส่งมอบพร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

5.10.9 มีการสาธิตและอบรมการใช้งาน

5.10.10 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี

5.11 รายการประกอบที่ 11 เครื่องซีลสุญญากาศแบบห้อง จำนวน 1 เครื่อง เครื่องละ 36,300 บาท รวมเป็นเงิน 36,300 บาท

คุณลักษณะ

5.11.1 เป็นเครื่องซีลแบบห้องสุญญากาศ แบบตั้งบนโต๊ะ

5.11.2 แรงดันอากาศไม่น้อยกว่า (-1bar)

5.11.3 ฝาครอบทำด้วยกระจกอะคริลิกหนาไม่น้อยกว่า 20 มิลลิเมตร พร้อมตัวล็อกฝา

5.11.4 มีโหมดการแสดงผลเป็นแบบดิจิตอล จอแสดงผลระบบ PID

5.11.5 สามารถตั้งค่าระยะเวลาในการซีลสุญญากาศและค่าเวลาการเย็นตัว สามารถปรับความร้อนของแถบซีลได้

5.11.6 แถบซีลหนาไม่น้อยกว่า 7 มิลลิเมตร หน้ากว้างแถบซีลรองรับได้สูงสุด 28 เซนติเมตร รองรับการซีลวัสดุทั้งแห้งและเปียก

5.11.7 สามารถหยุดการทำงานได้ทันที กรณีเกิดเหตุไม่คาดฝัน



(ประธานกรรมการ)

5.11.8 สามารถใช้ชีลกับถุงได้ทุกชนิด เช่น ถุงร้อน/ถุงเย็น/ถุงจีบข้าง ถุงชีลสุญญากาศ และถุงอื่นทั่วไปได้ เช่น ถุงฟอยด์ ถุงอะลูมิเนียม ถุงคราฟท์ และสามารถใช้ร่วมกับบล็อกชีลข้าวอะคริลิคได้

5.11.9 มีขาตั้งยางกันลื่น

5.11.10 ขนาดเครื่อง (L*W*H) ไม่น้อยกว่า 59x48x45 เซนติเมตร และ ขนาดห้องเครื่อง (L*W*H) ไม่น้อยกว่า 38x32x5.5 เซนติเมตร

5.11.11 พลังงานปั๊ม ไม่น้อยกว่า 300W พลังงานเครื่องชีล ไม่น้อยกว่า 700W กระแสไฟฟ้า 220V / 60HZ

5.11.12 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้

5.11.12.1 ถุงชีลสุญญากาศไนลอน (สำหรับแช่แข็ง) ขนาด 20x30 เซนติเมตร 100 ใบ

5.11.12.2 ถุงชีลสุญญากาศ (แบบเรียบ) ขนาด 12x18 เซนติเมตร 100 ใบ

5.11.12.3 ถุงชีลสุญญากาศ (แบบเรียบ) ขนาด 16x24 เซนติเมตร 100 ใบ

5.11.12.4 ถุงชีลสุญญากาศ (แบบเรียบ) ขนาด 20x30 เซนติเมตร 100 ใบ

5.11.13 โรงงานที่ผลิตผ่านมาตรฐาน ISO9001 ISO14001 OHSAS18001 เทียบเท่าหรือดีกว่า

5.11.14 ส่งมอบพร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

5.11.15 มีการสาธิตและอบรมการใช้งาน

5.11.16 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี

5.12 รายการประกอบที่ 12 เครื่องอัดกระป๋องหัวคู่ จำนวน 1 เครื่อง เครื่องละ 82,200 บาท รวมเป็นเงิน 82,200 บาท

คุณลักษณะ

5.12.1 เป็นเครื่องอัดกระป๋องแบบหัวคู่ระบบอัตโนมัติ

5.12.2 ตัวเครื่องทำจากเหล็กกันสนิม

5.12.3 ระบบการตั้งค่าเป็นแบบดิจิตอล

5.12.4 สามารถชีลกระป๋องเส้นผ่าศูนย์กลาง หัวที่ 1 ขนาด 45-126 มิลลิเมตร และหัวที่ 2 ขนาด 39-200 มิลลิเมตร สูง 40-600 มิลลิเมตร

5.12.5 ใช้ได้กับกระป๋อง PET และกระป๋องอะลูมิเนียม

5.12.6 กำลังการผลิต 25-30 ชิ้น/นาที

5.12.7 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้

5.12.7.1 กระป๋องพลาสติก ขนาด 85x85 มิลลิเมตร 1 ลัง (360 ชิ้น)

5.12.7.2 กระป๋องพลาสติก ขนาด 85x100 มิลลิเมตร 1 ลัง (315 ชิ้น)

5.12.8 ส่งมอบพร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

5.12.9 มีการสาธิตและอบรมการใช้งาน

5.12.10 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี



(ประธานกรรมการ)

5.13 รายการประกอบที่ 13 เครื่องชั่งน้ำหนัก 1 ตำแหน่ง (2 kg) จำนวน 2 เครื่อง เครื่องละ 2,200 บาท รวมเป็นเงิน 4,400 บาท

คุณลักษณะ

- 5.13.1 เป็นเครื่องชั่งน้ำหนักพิกัดน้ำหนักสูงสุด 2 กิโลกรัม (2,000 กรัม)
- 5.13.2 ค่าละเอียด 0.1, 0.5 และ 1 กรัม แบ่งเป็นช่วงน้ำหนัก ดังนี้
 - ช่วงน้ำหนัก ตั้งแต่ 0 - 200 กรัม ค่าละเอียด 0.1 กรัม
 - ช่วงน้ำหนัก ตั้งแต่ 200 - 1,000 กรัม ค่าละเอียด 0.5 กรัม
 - ช่วงน้ำหนัก ตั้งแต่ 1,000 - 2,000 กรัม ค่าละเอียด 1 กรัม
- 5.13.3 จานชั่งเป็นยาง ขนาดไม่น้อยกว่า 13 x 13 เซนติเมตร
- 5.13.4 หน้าจอแสดงผลเป็นตัวเลข LCD
- 5.13.5 ชั่งได้ 2 หน่วย คือ กรัม (g) และ มิลลิลิตร (ml)
- 5.13.6 มีปุ่มหักภาชนะ
- 5.13.7 มีฟังก์ชันดวงของเหลว น้ำ และ นม หน่วยเป็น มิลลิลิตร (ml)
- 5.13.8 ปิดเครื่องอัตโนมัติเมื่อไม่ใช้งาน
- 5.13.9 ใช้ถ่าน AAA x 2 ก้อน
- 5.13.10 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 3 ปี

5.14 รายการประกอบที่ 14 เครื่องชั่งน้ำหนักดิจิทัล 1 ตำแหน่ง (5 kg) จำนวน 2 เครื่อง เครื่องละ 1,900 บาท รวมเป็นเงิน 3,800 บาท

คุณลักษณะ

- 5.14.1 เป็นเครื่องชั่งน้ำหนักดิจิทัลความละเอียดสูง พิกัดสูงสุด 5.000 กิโลกรัม พิกัดขั้นต่ำสุด 0.001 กิโลกรัม (1 กรัม) ความละเอียด 0.0001 กิโลกรัม (0.1 กรัม)
- 5.14.2 ขนาดจานชั่งทรงสี่เหลี่ยม เส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่น้อยกว่า 15.5 x 15.5 เซนติเมตร
- 5.14.3 ขนาดตัวเครื่อง ไม่น้อยกว่า 17.0 x 23.5 x 7.0 เซนติเมตร (กว้างxลึกxสูง)
- 5.14.4 จอแสดงผลเป็นแบบ LCD
- 5.14.5 มีปุ่มหักน้ำหนักภาชนะอัตโนมัติ และเตือนเมื่อชั่งน้ำหนักเกินพิกัด
- 5.14.6 สามารถแสดงผลนับจำนวน (เป็นชิ้น) ได้
- 5.14.7 ใช้งานได้ทั้ง AC Adapter และ ถ่านไฟฉาย AA x 4 ก้อน
- 5.14.8 มีเอกสารรับรองจากสำนักงานชั่งตวงวัด กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์

5.15 รายการประกอบที่ 15 เครื่องกรองน้ำ จำนวน 1 เครื่อง เครื่องละ 15,000 บาท รวมเป็นเงิน 15,000 บาท

คุณลักษณะ

- 5.15.1 เป็นเครื่องกรองน้ำระบบ 5 ขั้นตอน ระบบ Reverse Osmosis (RO) ประกอบด้วย



(ประธานกรรมการ)

- ขั้นตอนที่ 1 ใส่กรองโพลีโพรพิลีน กรองสิ่งสกปรกขนาดเล็ก เช่น ฝุ่น ตะกอน หรือสารแขวนลอยขนาด 5 ไมครอน
- ขั้นตอนที่ 2 ใส่กรองคาร์บอนอัดแท่ง กรองละเอียด 5 ไมครอน กำพอกสารอินทรีย์และสารอนินทรีย์ที่อยู่ในน้ำ เพื่อกำจัดกลิ่น สี และคลอรีน
- ขั้นตอนที่ 3 ใส่กรองไอออน ลดความกระด้างของน้ำ ทำให้น้ำมีรสชาติที่ดีขึ้น
- ขั้นตอนที่ 4 ใส่กรองอาร์โอเมมเบรน กรองสารแขวนลอยและเชื้อโรคที่ปะปนมากับน้ำ ด้วยความละเอียดมากถึง 0.0001 ไมครอน โดยกรองสิ่งสกปรกได้สูงถึง 99%
- ขั้นตอนที่ 5 ใส่กรองคาร์บอนชนิดเกล็ด ซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายในการกรอง โดยกรองพาสารปรอท ก๊าซ สารหนู สารอินทรีย์ และสารอนินทรีย์ พร้อมปรับสภาพน้ำให้มีรสชาติที่ดีขึ้น

5.15.2 อัตราการผลิตน้ำสูงสุด ไม่น้อยกว่า 250 ลิตรต่อวัน

5.15.3 ทำจากพลาสติก ABS ทนต่อแรงกระแทก และไม่เหลืองสกปรก

5.15.4 ขนาดสินค้าไม่น้อยกว่า 38x19x455 เซนติเมตร (กxลxส)

5.15.5 การใช้งานได้ทั้งตั้งพื้นหรือแขวน

5.15.6 แรงดันไฟฟ้า : 220V ความถี่ไฟฟ้า 50Hz

5.15.7 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้

5.15.7.1 ถังบรรจุน้ำระบบแรงดันพร้อมอุปกรณ์ 1 ชุด

5.15.8 ดำเนินการติดตั้งพร้อมระบบไฟฟ้าและระบบน้ำประปาเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

5.15.9 สินค้ารับประกันนาน 1 ปี

5.16 รายการประกอบที่ 16 เตาแก๊ส 4 หัว จำนวน 2 ตัว ตัวละ 62,400 บาท รวมเป็นเงิน 124,800 บาท

คุณลักษณะ

5.16.1 เป็นเตาแก๊สพร้อมเตาอบแก๊สแบบตั้งพื้นอิสระ ขนาดไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

5.16.2 วัสดุผลิตจากกระจก และสแตนเลสคุณภาพดี แข็งแรง ทนทานต่อความร้อน ไม่ขึ้นสนิม

5.16.3 หัวเตาแก๊ส 4 หัวเตา กำลังไฟรวมสูงสุด (เตา) 8.75 กิโลวัตต์ ประกอบด้วย

- 1 หัวเตาแก๊สเปลวไฟ 3 ชั้น (3.8 กิโลวัตต์)
- 1 หัวเตาแก๊ส (2.5 กิโลวัตต์)
- 1 หัวเตาแก๊ส (1.65 กิโลวัตต์)
- 1 หัวเตาแก๊ส Ø 145 มิลลิเมตร (0.9 กิโลวัตต์)

5.16.4 เตาและตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ทนทานต่อความร้อนได้ดี

5.16.5 เตาอบแก๊สมัลติฟังก์ชัน: 4 โปรแกรมการทำงาน ความจุ 64 ลิตร

5.16.6 มีระบบตั้งเวลาการประกอบอาหารสูงสุด 120 นาที



(ประธานกรรมการ)

- 5.16.7 มีพัดลมกระจายความร้อน ช่วยให้ความร้อนแผ่ทั่วถึงตู้
- 5.16.8 มีระบบจุดติดอัตโนมัติ เพื่อความสะดวกในการใช้งาน และระบบตัดแก๊สอัตโนมัติ เพื่อความปลอดภัยต่อการใช้งาน
- 5.16.9 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้
- 5.16.9.1 ถาดอบ 1 อัน
 - 5.16.9.2 ตะแกรงอบ 1 อัน
 - 5.16.9.3 ถังแก๊สขนาด 15 ลิตร พร้อมหัวปรับความดันต่ำเซฟตี้พร้อมสายแก๊ส 1 ชุด
 - 5.16.9.4 ที่รองถังแก๊สแบบมีล้อ เพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย
 - 5.16.9.5 ตู้สแตนเลสสำหรับเก็บถังแก๊ส ขนาดไม่น้อยกว่า (กxยxส) 42x60x82.5 ซม. 1 ตู้
- 5.16.10. รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

5.17 รายการประกอบที่ 17 เครื่องดูดควันขนาด 60 ซม. จำนวน 2 เครื่อง เครื่องละ 44,500 บาท รวมเป็นเงิน 89,000 บาท

คุณลักษณะ

- 5.17.1 เป็นเครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนัง ขนาด 60 เซนติเมตร
- 5.17.2 มีแผงควบคุมการทำงานแบบปุ่มกด พร้อมไฟแสดงสถานะการทำงาน
- 5.17.3 สามารถปรับความแรงได้ 4 ระดับ
- 5.17.4 มีกำลังดูดรวมสูงสุด 1,200 ลูกบาศก์เมตรต่อชั่วโมง
- 5.17.5 มีไฟส่องสว่างแบบ LED 2 ดวง
- 5.17.6 มีลูมิเนียมฟิลเตอร์ 2 ชั้น
- 5.17.7 ดำเนินการติดตั้งพร้อมระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- 5.17.8 รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

5.18 รายการประกอบที่ 18 ตู้แช่สแตนเลส (+0 ถึง +10 องศาเซลเซียส) จำนวน 2 ตู้ ตู้ละ 72,000 บาท รวมเป็นเงิน 144,000 บาท

คุณลักษณะ

- 5.18.1 เป็นตู้แช่เย็นสแตนเลส ความจุไม่น้อยกว่า 600 ลิตร ประตูสแตนเลส 2 บาน (บน-ล่าง)
- 5.18.2 วัสดุภายนอกและภายในทำจากสแตนเลสเกรด 304
- 5.18.3 มีชั้นวางสินค้าอย่างน้อย 4 ชั้น
- 5.18.4 ควบคุมความเย็นด้วยระบบ Digital Control และมีทำความเย็นด้วยระบบโนฟรอส (No frost)
- 5.18.5 อนุญาตให้มีการใช้งานอยู่ในช่วง +0 ถึง +10 องศาเซลเซียส
- 5.18.6 มีระบบน้ำทิ้ง แบบถาดระเหยน้ำ
- 5.18.7 มีล้อเลื่อน 360° เพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย
- 5.18.8 ขนาดตู้ไม่น้อยกว่า 680x750x2000 มิลลิเมตร (กว้างxลึกxสูง)



(ประธานกรรมการ)

- 5.18.9 คอมเพรสเซอร์น้ำยา R-134
- 5.18.10 คอมเพรสเซอร์ขนาด 1/4 แรงม้า
- 5.18.11 กำลังไฟฟ้า 220-240 V. / 50 Hz. / 1.6 A. / 332 W.
- 5.18.12 ส่งมอบพร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- 5.18.13 รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

5.19 รายการประกอบที่ 19 ตู้แช่สแตนเลส (-15 ถึง -22 องศาเซลเซียส) จำนวน 1 ตู้ ตู้ละ 104,000 บาท รวมเป็นเงิน 104,000 บาท

คุณลักษณะ

- 5.19.1 เป็นตู้แช่เย็นสแตนเลส ความจุไม่น้อยกว่า 600 ลิตร ประตูสแตนเลส 2 บาน (บน-ล่าง)
- 5.19.2 วัสดุภายนอกและภายในทำจากสแตนเลสเกรด 304
- 5.19.3 มีชั้นวางสินค้าอย่างน้อย 4 ชั้น
- 5.19.4 ควบคุมความเย็นด้วยระบบ Digital Control และมีทำความเย็นด้วยระบบโนฟรอส (No frost)
- 5.19.5 อุณหภูมิการใช้งานอยู่ในช่วง -15 ถึง -22 องศาเซลเซียส
- 5.19.6 มีระบบน้ำทิ้ง แบบถาดระเหยน้ำ
- 5.19.7 มีล้อเลื่อน 360° เพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย
- 5.19.8 ขนาดตู้ไม่น้อยกว่า 680x750x2000 มิลลิเมตร (กว้างxลึกxสูง)
- 5.19.9 คอมเพรสเซอร์น้ำยา R-404A
- 5.19.10 คอมเพรสเซอร์ขนาด 1/2 แรงม้า
- 5.19.11 กำลังไฟฟ้า 220-240 V / 50 Hz / 2.5 A / 550 W
- 5.19.12 ส่งมอบพร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้าเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- 5.19.13 รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

5.20 รายการประกอบที่ 20 ชั้นวางของสแตนเลส 4 ชั้น แบบซี่ใหญ่ ขนาด 50x150x180 ซม. (กxยxส) จำนวน 3 ตัว ตัวละ 27,000 บาท รวมเป็นเงิน 81,000 บาท

คุณลักษณะ

- 5.20.1 ชั้นวางของสแตนเลส แบบซี่ใหญ่ ใช้งานวางของอเนกประสงค์ทั้งของแห้งและของเปียก
- 5.20.2 มีชั้นวางภาชนะ แบบแผ่น จำนวน 4 ชั้น
- 5.20.3 ตัวชั้นทำจากสแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม. ซี่ชั้น หนาไม่น้อยกว่า 0.9 มม.
- 5.20.4 เสริมกระดุก ด้วยสแตนเลสหนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม. ขนาดใหญ่ เสริมความแข็งแรงของตัวชั้น
- 5.20.5 ขาเป็นสแตนเลสกลมเกรด 304 ขนาดไม่น้อยกว่า 38 มม. หนาไม่น้อยกว่า 1 มม.
- 5.20.6 น๊อตและตัวยึดเป็นสแตนเลส 304 ตัวยึดชั้นหนาไม่น้อยกว่า 5 มม. เพื่อเสริมความแข็งแรง
- 5.20.7 ขาปรับระดับได้ ทำจากสแตนเลส 304 (แกนในเป็นอลูมิเนียม)
- 5.20.8 ขนาด 50x150x180 ซม. (กxยxส)



(ประธานกรรมการ)

5.20.9 สามารถรองรับน้ำหนักได้สูงสุดอย่างน้อย 70 กิโลกรัม/ชั้น

5.21 รายการประกอบที่ 21 ตู้อ่างล้างจานสแตนเลส 1 หลุม ขนาด 75x150x80 ซม. (กxยxส) พร้อมระบบน้ำร้อนจำนวน 1 ตู้ ตู้ละ 90,800 บาท รวมเป็นเงิน 90,800 บาท

คุณลักษณะ

5.21.1 ตู้อ่างล้างจานสแตนเลส 1 หลุม ขนาด 75x150x80 ซม. (กxยxส)

5.21.2 ตัวตู้ทำจากสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 0.5 มม.

5.21.3 หนา top ทำจากสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 0.7 มม.

5.21.4 ตัวอ่างทำจากสแตนเลส 304 ขนาดอ่างไม่น้อยกว่า 50x50x30 ซม. (กxยxส)

5.21.5 ฝาตู้เป็นแบบประตูเปิด

5.21.6 ขาตู้สามารถปรับระดับได้

5.21.7 ติดตั้งระบบทำน้ำร้อน โดยเครื่องทำน้ำร้อนใต้อ่าง

5.21.8 ติดตั้งถังดักไขมันใต้อ่าง

5.21.9 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้

5.21.9.1 ก๊อกน้ำสแตนเลสแยกน้ำร้อน-น้ำเย็น 1 ชุด

5.21.9.2 เครื่องทำน้ำร้อนกำลังไฟไม่น้อยกว่า 6000 วัตต์ 1 เครื่อง

5.21.9.3 ถังดักไขมันสแตนเลสขนาด 20 ลิตร 1 ชุด

5.21.10 ดำเนินการติดตั้งพร้อมระบบไฟฟ้าและระบบน้ำประปาเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

5.21.11 รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

5.22 รายการประกอบที่ 22 ตู้อ่างล้างจานสแตนเลส 2 หลุม ขนาด 75x150x80 ซม. (กxยxส) พร้อมระบบน้ำร้อนจำนวน 3 ตู้ ตู้ละ 99,800 บาท รวมเป็นเงิน 299,400 บาท

คุณลักษณะ

5.22.1 ตู้อ่างล้างจานสแตนเลส 2 หลุม ขนาด 75x150x80 ซม. (กxยxส)

5.22.2 ตัวตู้ทำจากสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 0.5 มม.

5.22.3 หนา top ทำจากสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 0.7 มม.

5.22.4 ตัวอ่างทำจากสแตนเลส 304 ขนาดอ่างไม่น้อยกว่า 50x50x30 ซม. (กxยxส)

5.22.5 ฝาตู้เป็นแบบประตูเปิด

5.22.6 ขาตู้สามารถปรับระดับได้

5.22.7 ติดตั้งระบบทำน้ำร้อน โดยเครื่องทำน้ำร้อนใต้อ่าง

5.22.8 ติดตั้งถังดักไขมันใต้อ่าง

5.22.9 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้

5.22.9.1 ก๊อกน้ำสแตนเลสแยกน้ำร้อน-น้ำเย็น 1 ชุด

5.22.9.2 เครื่องทำน้ำร้อนกำลังไฟไม่น้อยกว่า 6000 วัตต์ 1 เครื่อง



(ประธานกรรมการ)

5.22.9.3 ถังดักไขมันสแตนเลสขนาด 20 ลิตร 1 ชุด

5.22.10 ดำเนินการติดตั้งพร้อมระบบไฟฟ้าและระบบน้ำประปาเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

5.22.11 รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

5.23 รายการประกอบที่ 23 โต๊ะปฏิบัติการสแตนเลส 2 ชั้น ขนาด 80x150x75 ซม. (กxยxส) จำนวน 6 ตัว ตัวละ 21,000 บาท รวมเป็นเงิน 126,000 บาท

คุณลักษณะ

5.23.1 โต๊ะปฏิบัติการสแตนเลส 2 ชั้น สำหรับการฝึกปฏิบัติและการเตรียมอาหาร

5.23.2 ผลิตจากสแตนเลสเกรด 304 ทั้งตัว

5.23.3 หน้า top โต๊ะทำจากสแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มม.

5.23.4 ท่อขา ทำจากสแตนเลสเกรด 304 ขนาด 1.5 นิ้ว สวมขาปรับระดับได้

5.23.5 ใต้โต๊ะมีคานเชื่อมแนวขวาง เพื่อป้องกันการแอ่นกลาง เสริมแข็งแรงและการรองรับน้ำหนักได้

5.23.6 ขนาด 80x150x75 ซม. (กxยxส)

5.24 รายการประกอบที่ 24 โต๊ะปฏิบัติการสแตนเลส 2 ชั้น หน้าหินอ่อนเทียม ขนาด 80x150x75 ซม. (กxยxส) จำนวน 1 ตัว ตัวละ 27,000 บาท รวมเป็นเงิน 27,000 บาท

คุณลักษณะ

5.24.1 โต๊ะปฏิบัติการสแตนเลส 2 ชั้น สำหรับการฝึกปฏิบัติและการทำเบเกอรี่

5.24.2 ผลิตจากสแตนเลสเกรด 304 ทั้งตัว

5.24.3 หน้า top โต๊ะเป็นหินอ่อนเทียมสีขาว หนาไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว

5.24.4 ท่อขา ทำจากสแตนเลสเกรด 304 ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว สวมขาปรับระดับได้

5.24.5 ใต้โต๊ะมีคานเชื่อมแนวขวาง เพื่อป้องกันการแอ่นกลาง เสริมแข็งแรงและการรองรับน้ำหนักได้

5.24.6 ขนาด 80x150x75 ซม. (กxยxส)

5.25 รายการประกอบที่ 25 ตู้สแตนเลสแบบมีก้นเปื้อนด้านหลัง ข้างใน 2 ชั้น ขนาด 80x150x75 ซม. (กxยxส) จำนวน 2 หลัง หลังละ 48,000 บาท รวมเป็นเงิน 96,000 บาท

คุณลักษณะ

5.25.1 เป็นตู้สแตนเลสสำหรับเก็บอุปกรณ์ แบบมีการ์ดก้นเปื้อนด้านหลัง ผลิตจากสแตนเลสเกรด 304 ทั้งตัว

5.25.2 ตัวตู้ทำจากสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 0.9 มม.

5.25.3 หน้า top ทำจากสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม. เพื่อความแข็งแรง สามารถรองรับน้ำหนักได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 70 กิโลกรัม

5.25.4 ภายในมีชั้นวางของ 1 ชั้น

5.25.5 ขนาด 80x150x75 ซม.

(ประธานกรรมการ)

5.25.6 ฝาตู้เป็นแบบประตูเปิดแบบระบายอากาศได้

5.25.7 ขาสามารถปรับระดับได้

5.26 รายการประกอบที่ 26 ตู้สแตนเลสแบบมีกันเปื้อนด้านหลัง ข้างใน 3 ชั้น ขนาด 80x180x75 ซม.
(กxยxส) จำนวน 4 หลัง หลังละ 60,000 บาท รวมเป็นเงิน 240,000 บาท

คุณลักษณะ

5.26.1 เป็นตู้สแตนเลสสำหรับเก็บอุปกรณ์ แบบมีการ์ดกันเปื้อนด้านหลัง ผลิตจากสแตนเลสเกรด 304 ทั้งตัว

5.26.2 ตัวตู้ทำจากสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 0.9 มม.

5.26.3 หนา top ทำจากสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม. เพื่อความแข็งแรง สามารถรองรับน้ำหนักได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัม

5.26.4 ภายในมีชั้นวางของ 2 ชั้น

5.26.5 ขนาด 80x180x75 ซม.

5.26.6 ฝาตู้เป็นแบบประตูเปิดแบบระบายอากาศได้

5.26.7 ขาสามารถปรับระดับได้

5.26.8 ติดตั้งพร้อมปลั๊กไฟ 2 จุด เพื่อความสะดวกในการใช้งาน

5.27 รายการประกอบที่ 27 แก้วอีทัวกลมกันใหญ่ จำนวน 20 ตัว ตัวละ 1,300 บาท รวมเป็นเงิน 26,000 บาท

คุณลักษณะ

5.27.1 แก้วอีทัวสแตนเลสหัวกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 35 เซนติเมตร สูงอย่างน้อย 50 เซนติเมตร

5.27.2 มีขาเดี่ยว 4 ขา และมีห่วงยึดขา 1 ห่วง ปลายขาใส่จุ๊กยาง

5.27.3 ทำจากสแตนเลสเกรด 304 ผิวเงา ความหนาไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

5.28 รายการประกอบที่ 28 รถเข็นสแตนเลสแบบหงายลาด 2 ชั้น จำนวน 1 คัน คันละ 11,000 บาท รวมเป็นเงิน 11,000 บาท

คุณลักษณะ

5.28.1 รถเข็นสแตนเลสแบบหงายลาด 2 ชั้น มือจับข้างเดียว

5.28.2 ชั้นวางของทำด้วยแผ่นสแตนเลส เกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร

5.28.3 โครงและด้ามเข็น ทำด้วยสแตนเลส เกรด 304 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว หนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร

5.28.4 รับน้ำหนักไม่น้อยกว่า 200 กิโลกรัม

5.28.5 ขนาดลาดไม่น้อยกว่า (กxยxส) 500x900x40 มิลลิเมตร ความสูงรถไม่น้อย 900 มิลลิเมตร

5.28.6 ล้อขนาดไม่น้อยกว่า 4 นิ้ว หมุน 2 ล้อ เบรค 2 ล้อ

(ประธานกรรมการ)

5.29 รายการประกอบที่ 29 รถเข็นสแตนเลส 3 ชั้น จำนวน 1 คัน คันละ 14,000 บาท รวมเป็นเงิน 14,000 บาท

คุณลักษณะ

- 5.29.1 รถเข็นสแตนเลสแบบหางายลาด 3 ชั้น มือจับข้างเดียว
- 5.29.2 ชั้นวางของทำด้วยแผ่นสแตนเลส เกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร
- 5.29.3 โครงและด้ามเข็น ทำด้วยสแตนเลส เกรด 304 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว หนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
- 5.29.4 รับน้ำหนักไม่น้อยกว่า 200 กิโลกรัม
- 5.29.5 ขนาดลาด (กxยxส) ขนาดไม่น้อยกว่า 500x900x40 มิลลิเมตร ความสูงรถไม่น้อยกว่า 900 มิลลิเมตร
- 5.29.6 ล้อขนาดไม่น้อยกว่า 4 นิ้ว หมุน 2 ล้อ เบรค 2 ล้อ

5.30 รายการประกอบที่ 30 ถังขยะ ขนาด 120 ลิตร จำนวน 4 ใบ ใบละ 3,600 บาท รวมเป็นเงิน 14,400 บาท

คุณลักษณะ

- 5.30.1 ถังขยะรูปทรงกลม ขนาด 120 ลิตร พร้อมฝาปิด
- 5.30.2 ขนาดตัวถังไม่น้อยกว่า 63x57x83 เซนติเมตร (กxยxส)
- 5.30.3 มีอุปกรณ์ประกอบการใช้งาน ดังนี้
 - 5.30.3.1 โครงสแตนเลสติดล้อสำหรับสวมตัวถังขยะเพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย 1 ชุด

5.31 รายการประกอบที่ 31 เครื่องปรับอากาศแบบฝังฝ้า 4 ทิศทางพร้อมติดตั้งระบบ จำนวน 4 เครื่อง เครื่องละ 108,000 บาท รวมเป็นเงิน 432,000 บาท

คุณลักษณะ

- 5.31.1 เครื่องปรับอากาศฝังฝ้า 4 ทิศทาง ขนาดไม่น้อยกว่า 35,000 BTU
- 5.31.2 สามารถปรับความแรงลมได้ 4 ระดับ มีใบพัดปรับทิศทางลมที่สามารถกระจายลมทั้ง 4 ด้าน เป็นอิสระต่อกัน
- 5.31.3 มีรีโมทคอนโทรลสำหรับการควบคุมการทำงานของเครื่อง
- 5.31.4 สารทำความเย็น R410A
- 5.31.5 ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 2134-2545 เทียบเท่า หรือดีกว่า และฉลากประหยัดไฟเบอร์ 5
- 5.31.6 อุปกรณ์ทั้งหมดที่นำมาติดตั้งต้องเป็นของใหม่ที่ได้มาตรฐานและไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน
- 5.31.7 ดำเนินการติดตั้งพร้อมระบบไฟฟ้าและติดตั้งอุปกรณ์เพื่อลดความร้อนเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- 5.31.8 มีอุปกรณ์ประกอบเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้งาน ดังนี้



(ประธานกรรมการ)

5.31.8.1 แผ่นฟิล์มติดกระจก พื้นที่รวมไม่น้อยกว่า 120 ตารางเมตร สำหรับกรองแสงและลดความร้อนจากภายนอก เพื่อประหยัดพลังงาน

5.31.9 รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี

5.32 รายการประกอบที่ 32 ติดตั้ง ผนังกันห้อง จำนวน 1 งาน

คุณลักษณะ

32.1 ผนังกันห้อง ขนาดไม่น้อยกว่า 7 x 2.90 เมตร (กว้างxสูง) เป็นโครงอลูมิเนียมขึ้นรูป สีสถูมิเนียมอะโนไดซ์ธรรมชาติ ความหนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร และกระจกใส ความหนาไม่น้อยกว่า 6 มิลลิเมตร

32.2 ประตูบานเลื่อนกรอบบานกระจก ขนาดไม่น้อยกว่า 1 x 2 เมตร (กว้างxสูง) เป็นแบบรางแขวนบนอุปกรณ์, ราง, ล้อแขวนที่สามารถรับน้ำหนักต่อตัวได้ไม่น้อยกว่า 150 กิโลกรัม มีมือจับและกลอนฝังในบานบน-ล่าง มีช่องแสงติดตายเป็นกระจกใส ความหนาไม่น้อยกว่า 6 มิลลิเมตร ยานวโดยรอบด้วยซิลิโคน

32.3 ผนังอลูมิเนียมเป็นลูกฟูกขนาดไม่น้อยกว่า 4.90 x 1.15 เมตร (กว้าง x สูง) ระบายในภายหลังกรูทั้งสองด้าน

32.4 ติดตั้ง 220V 16 Amp w/Ground Double Receptacle จำนวน 4 จุดต่อด้าน ทั้ง 2 ด้านตำแหน่งระบุที่หน้างาน

6.เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ โดยใช้เกณฑ์ราคา

7.เงื่อนไขหรือเอกสารอื่นๆ

7.1 สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

7.2 สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made in Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

8. วงเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อ

เงินงบประมาณ จำนวนเงิน 2,685,000 บาท (สองล้านหกแสนแปดหมื่นห้าพันบาทถ้วน) รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม

9. ระยะเวลาประกัน

รับประกันเป็นเวลา 1 ปี นับถัดจากวันที่ได้รับมอบงานเสร็จสิ้นในงวดสุดท้าย

10. การซ่อมแซมแก้ไข

ผู้ขายจัดการซ่อมแซมแก้ไขงานดังกล่าวให้ใช้งานได้ดีดังเดิมภายใน 7 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุด

11. กำหนดส่งมอบ สถานที่ส่งมอบ และการจ่ายเงิน

11.1 ผู้ขายจะต้องส่งมอบพัสดุให้ถูกต้องครบถ้วนและตามเงื่อนไขสัญญาที่กำหนด ให้แล้วเสร็จภายใน 120 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา



(ประธานกรรมการ)

11.2 สถานที่ส่งมอบ ณ สาขาวิชานวัตกรรมเพื่อสุขภาพและความงาม

11.3 ผู้ขายจะต้องเสนอแผนการจัดหาครุภัณฑ์ตามข้อ 5 โดยแสดงรายละเอียดการจัดหาพัสดุและแผนการเข้าติดตั้งครุภัณฑ์ดังกล่าว เสนอคณะกรรมการตรวจรับพัสดุพิจารณา ภายใน 60 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

10.4 กำหนดการแบ่งงวดเงิน งวดงาน เป็น 1 งวด โดยมีรายละเอียด ดังนี้

งวดที่ 1 จ่ายเงินคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 100% ตามมูลค่าของสัญญา เมื่อส่งมอบงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน 120 วัน

12. ค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือให้คิดในอัตราร้อยละ 0.20 ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

13. หน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

สาขาวิชานวัตกรรมเพื่อสุขภาพและความงาม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก

14. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 43 หมู่ 6 ต.บางพระ อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี 20110
โทรศัพท์/033-136099 ต่อ 1079 เว็บไซต์ <http://www.rmutto.ac.th>

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวอนงค์นาฏ โสภณางกูร)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายสรัช ทองงาม)

ลงชื่อ..........กรรมการเลขานุการ
(นายธนวันต์ พัฒนสิงห์)