

รายละเอียดประกอบการจัดซื้อ/จัดจ้าง

1. ชื่อ ชุดเครื่องมือปฏิบัติการวิชาชีพด้านนวัตกรรมอาหาร
2. จำนวนที่ต้องการ 1 ชุด
3. เหตุผลและความจำเป็น

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นคณะที่ผลิตบัณฑิตให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะในวิชาชีพ สร้างบัณฑิตนักปฏิบัติที่เป็นนวัตกรรม ทั้งนี้สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีการจัดการเรียนการสอนโดยเน้นและส่งเสริมให้นักศึกษาและบัณฑิตที่จบการศึกษาไปมีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพด้านโภชนาการ ด้านการประกอบอาหาร ด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร โดยในแต่ละปีมีนักศึกษาสนใจและเข้ามาศึกษาเล่าเรียนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเป็นจำนวนมาก ซึ่งห้องเรียนปฏิบัติการด้านอาหารมีจำนวนไม่เพียงพอต่อความต้องการของนักศึกษา ตลอดจนสภาพห้องปฏิบัติการที่มีอยู่ ยังไม่ทันสมัยกับสถานการณ์ในปัจจุบัน

ในปีงบประมาณ 2565 คณะได้รับจัดสรรเงินงบประมาณรายจ่ายในการปรับปรุงห้องเทคโนโลยี นวัตกรรมแปรรูปอาหาร ชั้น 1 อาคาร 4 เพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของนักศึกษา จึงได้ปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางอาหารเพิ่มจำนวน 2 ห้อง คือ ห้องเทคโนโลยี นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร ชั้น 1 อาคาร 4 และยังขาดอุปกรณ์ ในการประกอบการเรียนการสอน จึงจำเป็นต้องจัดหาใหม่ และเพื่อให้การเรียนการสอนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และยังสามารถคล้องกับ RMUTT Flagship Strategic คือ อุตสาหกรรมเป้าหมาย 10 s- Curve ในด้านการแปรรูปอาหาร นอกจากนี้ยังมีประโยชน์ด้านอื่นๆ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการจัดการเรียนการสอน หรือการฝึกอบรมด้านการประกอบอาหารให้แก่ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และบุคคลทั่วไป

เนื่องจากจำนวนนักศึกษาที่เพิ่มมากขึ้นและอุปกรณ์ที่มีอยู่มีการใช้งานที่หนักและไม่เพียงพอต่อการเรียนการสอน บางอย่างเกิดความชำรุดเสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้ จึงมีความจำเป็นต้องจัดหาอุปกรณ์ใหม่เพื่อมาทดแทนอุปกรณ์เดิมให้มีประสิทธิภาพและเพียงพอต่อการเรียนการสอน

4. รายละเอียดประกอบการจัดซื้อครุภัณฑ์ (ให้จัดทำแยกต่างหากตามแบบฟอร์มที่แนบ)
5. ราคามาตรฐานหรือราคาที่เคยซื้อครุภัณฑ์ครั้งสุดท้าย ภายในระยะเวลา 2 ปี งบประมาณ
6. วงเงินที่ได้รับอนุมัติ 1,287,000.00 บาท
7. การขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการต่างๆ ดังต่อไปนี้

7.1 คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- | | | |
|-------------------------------|--------|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรพาชื่น | ชูเชิด | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุสิต | บุหลัน | กรรมการ |
| 3. นางสาวฉัตรชนก | กิจทวี | กรรมการและเลขานุการ |

7.2 คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

- | | | |
|--------------------------------|----------------|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภฤติน | ชুমแก้ว | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาริน | สาลี | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยสิทธิ์ | พันธุ์พูนจินดา | กรรมการและเลขานุการ |

8. บริษัท/ห้าง/ร้านที่จัดจำหน่าย พร้อมเบอร์โทรศัพท์และเบอร์โทรสาร

8.1 บริษัท กล้วยน้ำไทเทรคดิ่ง กรุ๊ป จำกัด 3690-2 ถ.พระราม 4 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110 โทร 02-663-1520

8.2 OLIVA TRADE (THAI) CO.,LTD. 3690 ถ.พระราม 4 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110 โทร 02-671-6568

8.3 หจก.กล้วยน้ำไทเตาอบ 464 ซอยไผ่สิงโต ถ.พระราม 4 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110 โทร 02-259-3337

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม)

ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์

ลงชื่อ.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาริน สาลี)

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ลงชื่อ.....กรรมการและเลขานุการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนจินดา)

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)

ตำแหน่ง คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมายเหตุ : คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ
ต้องไม่เป็นลูกจ้างชั่วคราว

รายละเอียดประกอบการจัดซื้อ/จัดจ้าง

1. ชื่อครุภัณฑ์ ชุดเครื่องมือปฏิบัติการวิชาชีพด้านนวัตกรรมอาหาร
2. จำนวนที่ต้องการ 1 ชุด
3. รายละเอียดทั่วไป ครุภัณฑ์ชุดเครื่องมือปฏิบัติการวิชาชีพด้านนวัตกรรมอาหาร 1 ชุด ประกอบด้วย
 - 3.1 เตาฝรั่งเศสแตนเลสแบบ 4 หัวเตา จำนวน 24 เตา
 - 3.2 เตาย่างไร้ควันไฟฟ้า ฮีสเตอร์ความร้อน จำนวน 1 เตา
 - 3.3 ตู้แช่สแตนเลส 4 ประตู 2 ระบบ จำนวน 4 ตู้
4. รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ ครุภัณฑ์ชุดเครื่องมือปฏิบัติการวิชาชีพด้านนวัตกรรมอาหาร 1 ชุด ประกอบด้วย
 - 4.1 เตาฝรั่งเศสแตนเลสแบบ 4 หัวเตา จำนวน 24 เตา
 - 4.1.1 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส 304 หรือดีกว่า
 - 4.1.2 ขนาดภายนอก มีขนาดความ กว้างxลึกxสูง 90 ซม.x 60 ซม. X80 ซม.
 - 4.1.3 เตามี จำนวน 4 หัวเตา โดยแต่ละหัวเตา มีช่องไฟอย่างน้อย 2 วง ท่อแก๊ส และ อุปกรณ์ทำด้วยทองแดงและทองเหลือง ภายในมีแผ่นสแตนเลสรองเศษอาหารสามารถนำออกมาทำความสะอาดได้
 - 4.1.4 วาล์ว เปิดปิดแก๊สแบบอัตโนมัติและมีฉนวนกันความร้อนที่ทนความร้อนได้ไม่ต่ำกว่า 800 องศาเซลเซียส
 - 4.1.5 ขาเตาทำด้วยสแตนเลส 304 หรือดีกว่า จำนวน 4 ขา
 - 4.2 เตาย่างไร้ควันไฟฟ้า ฮีสเตอร์ความร้อน จำนวน 1 เตา
 - 4.2.1 ตัวเตาเป็นสแตนเลสทั้งภายในและภายนอก
 - 4.2.2 ภายนอก มีความ กว้างxลึกxสูง ไม่น้อยกว่า 60 ซม.x42 ซม. X31 ซม.
 - 4.2.3 ภายใน มีความ กว้างxลึกxสูง ไม่น้อยกว่า 43 ซม.x30.5 ซม. X18 ซม.
 - 4.2.4 มีปุ่มปรับควบคุมอุณหภูมิในการย่างให้สม่ำเสมอตลอดการใช้งาน
 - 4.2.5 มีตะแกรงสำหรับวางของย่างพร้อมมือจับสองด้าน
 - 4.2.6 มีถาดเป็นสแตนเลสสามารถถอดนำมาล้างทำความสะอาดได้ง่าย
 - 4.2.7 ใช้ไฟฟ้า 2200 วัตต์ 220 โวลท์
 - 4.2.8 น้ำหนักเตาไม่น้อยกว่า 13 กิโลกรัม
 - 4.3 ตู้แช่สแตนเลส 4 ประตู 2 ระบบ จำนวน 4 เครื่อง
 - 4.3.1 เป็นทั้งตู้แช่เย็นและแช่แข็งโดยตัวตู้ผลิตจากสแตนเลส 304 หรือดีกว่า
 - 4.3.2 ภายนอก มีความ กว้างxลึกxสูง ไม่น้อยกว่า 132 ซม.x71.5 ซม. X205 ซม.
 - 4.3.3 ห้องแช่เย็นสามารถทำอุณหภูมิได้ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส
 - 4.3.4 ห้องแช่แข็งสามารถทำอุณหภูมิได้ไม่เกิน -18 องศาเซลเซียส โดยสามารถทำความเย็นถึง -18 องศาเซลเซียสได้อย่างรวดเร็ว
 - 4.3.5 เป็นตู้แช่แข็งระบบโนฟรอสท์ ทำความเย็นด้วยระบบกระจายความเย็นผ่านพัดลมให้ความเย็นกระจายทั่วถึง

- 4.3.6 มีฉนวนกันความเย็นรั่วไหลชนิดหนาพิเศษ สายไฟภายในสามารถทนความร้อนได้สูง (antifire)
- 4.3.7 มีระบบควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโพรเซสเซอร์ ดิจิตอล
- 4.3.8 ประตูสามารถปิดเองได้ (self-closing) และสามารถเปิดค้างได้ (stay-open) มีไฟด้านในตัวเพื่อมองเห็นสิ่งของภายในได้สะดวกเปิด-ปิดระบบอัตโนมัติ
- 4.3.9 ใช้ไฟฟ้า 220-240 โวลต์ 50 เฮิรท์
- 4.3.10 มีชั้นวางภายในไม่ต่ำกว่า 8 ชั้น
- 4.3.11 มีล้อเลื่อน 4 ล้อ ทนความร้อน รับน้ำหนักได้ 100-300 กิโลกรัม สกรูหมุนกันสนิม พร้อมตัวล้อคล้อ สะดวกต่อการเคลื่อนย้าย
4. ผู้เสนอราคาต้องทำเครื่องหมายหรือส่วนแสดงข้อกำหนดในแคตตาล็อกหรือเอกสารอ้างอิงให้ชัดเจนว่า คุณสมบัติดังกล่าวตรงตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยหรือดีกว่า
5. กำหนดส่งมอบ ภายใน 60 วัน
6. ระยะเวลาการรับประกัน 1 ปี
7. สถานที่ส่งมอบ อาคาร 4 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม)

ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์

ลงชื่อ.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาริน สาลี)

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ลงชื่อ.....กรรมการและเลขานุการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนิตา)

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ลงชื่อ.....หัวหน้าหน่วยงาน

(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)

ตำแหน่ง คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์