

รายละเอียดประกอบการจัดซื้อ/จัดจ้าง

1. ชื่อ ชุดเครื่องมือสร้างสรรค์นวัตกรรม งานวิจัยอาหารและโภชนาการ
2. จำนวนที่ต้องการ 1 ชุด
3. เหตุผลและความจำเป็น

เนื่องจากอุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษาเกิดการชำรุด ไม่สามารถจัดซ่อมได้เพราะอะไหล่ยกเลิกการผลิต เดิมใช้งานมาแล้ว 10 ปี ทำให้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาไม่เพียงพอต่อการเรียนการสอน จึงมีความจำเป็นต้องจัดหาใหม่เพื่อให้อุปกรณ์เพียงพอต่อความต้องการ และจัดซื้อครุภัณฑ์ใหม่เพิ่มเติมเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพในการเรียนการสอนให้มีความทันสมัยตอบโจทย์การพัฒนาการศึกษาของประเทศ

4. ราคามาตรฐานหรือราคาที่เคยซื้อครุภัณฑ์ครั้งสุดท้าย ภายในระยะเวลา 2 ปี งบประมาณ

-

5. วงเงินที่ได้รับอนุมัติ 2,164,500 บาท

6. คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤติน ชุมแก้ว ประธานกรรมการ
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เมทนี นพคุณ กรรมการ
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรภาพ ปานคล้าย กรรมการและเลขานุการ

7. บริษัท/ห้าง/ร้านที่จัดจำหน่าย พร้อมเบอร์โทรศัพท์และเบอร์โทรสาร

บริษัท กล้วยน้ำไทเทรดดิ้ง กรุป จำกัด โทร. 02-6631520

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดรายละเอียด
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤติน ชุมแก้ว)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดรายละเอียด
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เมทนี นพคุณ)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดรายละเอียด
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรภาพ ปานคล้าย)

ลงชื่อ.....หัวหน้าหน่วยงาน
(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หมายเหตุ : คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

ต้องไม่เป็นลูกจ้างชั่วคราว

รายละเอียดประกอบการจัดซื้อ/จัดจ้าง

1. ชื่อ ชุดเครื่องมือนวัตกรรมสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ
2. จำนวนที่ต้องการ 1 ชุด
3. รายละเอียดคุณลักษณะ

1.เตาครัวฝรั่ง 4 หัว

- ใช้สำหรับประกอบอาหาร
- ตัวเตาเป็นสแตนเลส 304 หรือดีกว่า มีขนาดไม่ต่ำกว่า 60*60*75 ซม.
- หัวเตา และขาวางหม้อเป็นเหล็กหล่อกันสนิม
- มีหัวเตาแก๊สจำนวน 4 หัว มาพร้อมวาล์วแก๊สแรงดันสูง
- มีถาดสแตนเลสสำหรับรองเศษอาหารใต้ตัวเตา
- มีขาตั้งสี่ขาเป็นสแตนเลส 304 หรือดีกว่า
- เปิด - ปิดแก๊สด้วยลูกบิด สแตนเลส หรือพลาสติกอย่างดี
- มีตัววางรองกระทะแบบแยกส่วนได้
- พร้อมติดตั้ง และตรวจสอบการใช้งาน

2.ตู้แช่แข็ง -20 องศาเซลเซียส 2 ประตู

- ใช้สำหรับแช่อาหาร
- ขนาดภายนอก ไม่ต่ำกว่า กว้าง 60 ซม ลึก 70 ซม สูง 190 ซม.
- มีประตูสองบาน เป็นสแตนเลส 304 หรือดีกว่า
- ทำอุณหภูมิแช่แข็งได้ ถึง -20 องศาเซลเซียส โดยมีหน้าจอแสดงผล
- มีปุ่มควบคุมอุณหภูมิเป็นระบบดิจิทัล
- เป็น ระบบพัดลมกระจายความเย็นโดยทั่ว เพื่อไม่ให้มีน้ำแข็งเกาะ
- ใช้ไฟฟ้า220โวลท์

3.ตู้แช่แข็ง -18 องศาเซลเซียส 4 ประตู

- ใช้สำหรับแช่อาหาร
- ขนาดภายนอก ไม่ต่ำกว่า กว้าง 120 ซม ลึก 70 ซม สูง 190 ซม.
- มีประตูสี่บาน เป็นสแตนเลส 304 หรือดีกว่า
- ทำอุณหภูมิแช่แข็ง ได้ ถึง -18 องศาเซลเซียส
- มีปุ่มควบคุมอุณหภูมิเป็นระบบดิจิทัล
- เป็น ระบบพัดลมกระจายความเย็นโดยทั่ว เพื่อไม่ให้มีน้ำแข็งเกาะ
- ใช้ไฟฟ้า220โวลท์

4.เครื่องอัดไส้กรอกไฟฟ้า 10 กิโลกรัม

- ใช้สำหรับอัดไส้กรอก
- โถบรรจุเป็นสแตนเลส ความจุ ขนาด 10 กิโลกรัม หรือ เส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 14 เซนติเมตร
- มีหัวกรวยสำหรับใส่ไส้
- มีฝาเปิดปิดสำหรับใส่ไส้และตัวปิดฝา

- มีสวิตช์เปิดปิดพร้อมสายไฟปลั๊กเสียบ
- มีล้อสี่ล้อสำหรับเคลื่อนย้าย
- กำลังไฟฟ้าไม่ต่ำกว่า 350 วัตต์
- ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์

5. เครื่องงานสับ 8 L

- ใช้สำหรับสับอาหาร ประเภท เนื้อสัตว์ หรือผักผลไม้
- อ่างเป็นสเตนเลส ความจุ ขนาด 8 ลิตร หรือ เส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 40 เซนติเมตร
- มีใบมีดเป็นสเตนเลสสำหรับสับอาหาร
- มีฝาปิดใบมีดกันกระเด็นเปิดปิดได้
- มีสวิตช์เปิดปิดพร้อมสายไฟปลั๊กเสียบ
- กำลังไฟฟ้าไม่ต่ำกว่า 350 วัตต์
- ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์

6. ตู้ลมควัน 12 ถาด

- ใช้สำหรับรมควันอาหาร
- ภายในสามารถวางถาดได้ไม่ต่ำกว่า 12 ใบ
- มีถาดสำหรับใส่ ไม้หอมเพื่อทำควัน
- สามารถรักษาอุณหภูมิได้สูงสุด ถึง 120 องศาเซลเซียส
- มีปุ่มควบคุมอุณหภูมิ และตั้งเวลา
- มีประตูพร้อมมือจับบานพับ
- มีล้อสี่ล้อสำหรับเคลื่อนย้ายได้
- กำลังไฟฟ้าไม่ต่ำกว่า 3000 วัตต์
- ใช้ไฟฟ้า 220 หรือ 380 โวลต์

7. เครื่องผสมอาหาร 5 ควอทซ์

- ตัวเครื่องทำด้วยโลหะเคลือบสีป้องกันสนิม แข็งแรง ทนทาน ผลิต จากประเทศ อเมริกา
- มีส่วนประกอบตัวเครื่อง คือ
 - อ่างผสมสเตนเลส ความจุไม่ต่ำกว่า 5 ควอทซ์ จำนวน 1 ใบ
 - หัวตีรูปใบไม้ จำนวน 1 อัน
 - หัวตีรูปตะกร้อ จำนวน 1 อัน
 - หัวตีรูปตะขอ จำนวน 1 อัน (spiral)
- มีปุ่มปรับความเร็วได้ไม่ต่ำกว่า 5 ระดับ
- ใช้ไฟฟ้า 220V 50HZ 1PHASE
- มีมอเตอร์ไม่ต่ำกว่า 360 วัตต์ ภายในเพื่อส่งแรงตีปั่น
- การทำงานอ่าง ถอดได้สะดวกกับการใช้งาน
- พร้อมสายไฟและปลั๊กเสียบ
- มีฝาครอบกันกระเด็น Poring shield
- bowl lift stand mixer
- มีรูต่ออุปกรณ์เสริมบนตัวเครื่อง

8.เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น 9 ถาด

- ใช้สำหรับอบขนมอบ ได้ 9 ถาด
- ขนาดภายนอก ไม่ต่ำกว่า กว้าง 164 ซม ลึก 84 ซม สูง 170 ซม.
- มีประตูสามบาน พร้อม มือจับ บานพับ
- ทำอุณหภูมิ ได้ สูงสุด 300 องศาเซลเซียส
- มีปุ่มควบคุมอุณหภูมิ สามารถปรับไฟบน - ล่างได้ และสวิตช์เปิด-ปิด
- ใช้ไฟฟ้า380โวลท์

9.ตู้เย็นยี่ห้อ 2 ประตูกระจก

- ใช้สำหรับอาหาร
- ขนาดภายนอก ไม่ต่ำกว่า กว้าง 60 ซม ลึก 70 ซม สูง 190 ซม.
- มีประตูสองบาน เป็นกระจก
- ทำอุณหภูมิแช่เย็น ได้ระหว่าง 5 ถึง 8 องศาเซลเซียส
- มีปุ่มควบคุมอุณหภูมิ
- เป็น ระบบพัดลมกระจายความเย็น
- ใช้ไฟฟ้า220โวลท์

10.ตู้ฟรุฟครัวซอง

- ใช้สำหรับพักขนมปังให้ขึ้นฟู
- ภายในสามารถวางถาดใส่ขนมได้ไม่ต่ำกว่า 10 ใบ
- สามารถรักษาอุณหภูมิระหว่าง 14 ถึง 40 องศาเซลเซียส
- มีปุ่มควบคุมอุณหภูมิ
- มีประตูพร้อมมือจับบานพับ
- มีล้อสี่ล้อสำหรับเคลื่อนย้ายได้
- กำลังไฟฟ้าไม่ต่ำกว่า 750 วัตต์
- ใช้ไฟฟ้า220โวลท์

11.เครื่องปั้นแป้ง

- ใช้สำหรับแบ่งแป้งและปั้นแป้งขนมปังให้กลม
- มีคั่นโยกสำหรับ ตัดแป้ง
- มีสวิตช์ สำหรับเปิดปิดเครื่องให้ปั้นแป้งให้กลม
- ขนาด แป้งที่แบ่งได้ครั้งละ ไม่ต่ำกว่า 30 ลูกต่อครั้ง
- ขนาดแป้งที่แบ่งได้ มีขนาด 30-60 กรัม ต่อลูก
- กำลังไฟฟ้าไม่ต่ำกว่า 750 วัตต์
- ใช้ไฟฟ้า220โวลท์ หรือ 380โวลท์

12.เตาเครปไฟฟ้า

- ใช้สำหรับทำขนมเครป
- หน้าเตาเป็นทรงกลมขนาดไม่ต่ำกว่า 14 นิ้ว
- มีปุ่มปรับความร้อนพร้อมหลอดไฟแสดงสถานะ 2 หลอด
- มีสวิตช์เปิดปิดเครื่อง
- มีขาตั้ง4 ขาพร้อม

- มีสายไฟพร้อมปลั๊กเสียบ

- ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์

4. ผู้เสนอราคาต้องทำเครื่องหมายหรือส่วนแสดงข้อกำหนดในแคตตาล็อกหรือเอกสารอ้างอิงให้ชัดเจนว่า
คุณสมบัติดังกล่าวตรงตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยหรือดีกว่า
5. กำหนดส่งมอบ ภายใน 90 วัน
6. ระยะเวลาการรับประกัน 1 ปี
7. สถานที่ส่งมอบ อาคาร 4 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดรายละเอียด
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤติน ชุมแก้ว)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดรายละเอียด
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เมทนี นพคุณ)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดรายละเอียด
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรภาพ ปานคล้าย)

ลงชื่อ.....หัวหน้าหน่วยงาน
(รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี