

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (อ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการหลักการประกอบอาหาร.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ.....คณะศิลปศาสตร์.....
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๕๙๑,๙๒๐.....บาท
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (อ้างอิง) ณ วันที่ ๒๕ พ.ค. ๒๕๖๕.....
เป็นเงิน..... ๖๐๑,๔๗๐.....บาท
ราคา/หน่วย (ถ้ามี).....บาท

รายละเอียดดังนี้




๔.๑ หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	จำนวน ๑๒ ใบ	ราคา/หน่วย	๑,๕๕๐.๐๐	บาท
๔.๒ หม้อตุ๋นอาหารอัตโนมัติ	จำนวน ๘ ใบ	ราคา/หน่วย	๔,๑๓๐.๐๐	บาท
๔.๓ เครื่องผสมอาหารและบดสับแบบมือถือ	จำนวน ๘ เครื่อง	ราคา/หน่วย	๕,๘๓๓.๓๓	บาท
๔.๔ เครื่องผสมและบดสับอาหาร	จำนวน ๖ เครื่อง	ราคา/หน่วย	๑๐,๙๐๐.๐๐	บาท
๔.๕ เครื่องซูวี (Sous Vide)	จำนวน ๕ เครื่อง	ราคา/หน่วย	๘,๑๓๐.๐๐	บาท
๔.๖ เครื่องซีลสุญญากาศขนาดเล็กพร้อมถุง	จำนวน ๓ ชุด	ราคา/หน่วย	๕,๙๐๐.๐๐	บาท
๔.๗ เครื่องผสมอาหาร	จำนวน ๘ เครื่อง	ราคา/หน่วย	๓๖,๕๐๐.๐๐	บาท
๔.๘ เครื่องชั่งน้ำหนักอิเล็กทรอนิกส์พร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้า	จำนวน ๑๖ เครื่อง	ราคา/หน่วย	๕,๔๖๓.๓๓	บาท

๕. แหล่งที่มาขอราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๕.๑ จากราคาสืบจากท้องตลาด

- ๕.๑.๑นพรัตน์เครื่องครัว (สำนักงานใหญ่).....
๕.๑.๒.....ห้างหุ้นส่วนสามัญกึ่งสหกรณ์.....
๕.๑.๓สร้อยธรรมาค้าส่ง.....

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

- ๖.๑นางจินตนา เจริญเนตรกุล..... 
- ๖.๒นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงษ์อภา..... 
- ๖.๓นายเดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์..... 



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

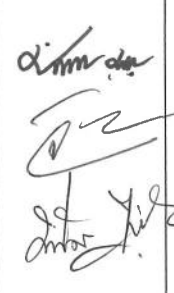
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์(Spec.)

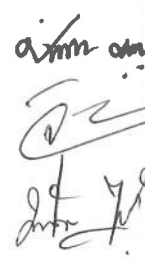
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการหลักการประกอบอาหาร จำนวน 1 ชุด วงเงิน 591,920 บาท

หน่วยงาน หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์

เงินงบประมาณรายได้ ประจำปี 2564 เงินงบประมาณประจำปี 2564



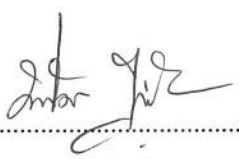
ลำดับที่	รายละเอียด	หมายเหตุ
1	<p>ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการหลักการประกอบอาหาร 1 ชุด วงเงิน 591,920 บาท</p> <p>ประกอบด้วย</p> <p>1. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า จำนวน 12 ใบ ราคาต่อหน่วย 1,500 บาท วงเงิน 18,000 บาท</p> <p><u>คุณลักษณะ :</u></p> <p>1.1 ขนาดไม่น้อยกว่า 31 x 23 x 25 เซนติเมตร</p> <p>1.2 ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 2.8 ลิตร</p> <p>1.3 มีระบบอุ่นอัตโนมัติ</p> <p>1.4 มือจับ หูหิ้ว แผงสวิตช์ และขาตั้ง ออกแบบให้มีสีกลมกลืน นำใช้</p> <p>1.5 กำลังไฟฟ้าขณะหุง ไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์</p> <p>1.6 มีคุณภาพ และมาตรฐานอุตสาหกรรม (มอก.)</p> <p>1.7 รับประกันคุณภาพสินค้า ไม่น้อยกว่า 1 ปี</p> <p>2. หม้อตุ๋นอาหารอัตโนมัติ จำนวน 8 ใบ ราคาต่อหน่วย 3,990 บาท วงเงิน 31,920 บาท</p> <p><u>คุณลักษณะ :</u></p> <p>2.1 ตัวหม้อผลิตจากหม้อเคลือบ หนา แข็งแรง ทนทาน ขนาดไม่น้อยกว่า 24 x 40 x 25 เซนติเมตร ความหนาของหม้อไม่น้อยกว่า 0.35 เซนติเมตร น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2.5 กิโลกรัม</p> <p>2.2 ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 7 ลิตร</p> <p>2.3 สามารถทนแรงดันสูงสุดได้ 80 KPA</p> <p>2.4 ตัวหม้อ ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none">- ช่องปล่อยแรงดัน- มีที่ล็อคตรงด้ามจับ- หูจับกันความร้อน- ป้องกันกลิ่น- มีที่ล็อคฝาด้านบนกับตัวหม้อ- ด้ามจับพลาสติกทนร้อน- มี Safty Value และ Alarm Value <p>2.5 การใช้งาน เหมาะสำหรับตุ๋น ต้ม นึ่ง อาหาร โดยสามารถลดระยะเวลาในการทำด้วยคุณสมบัติทนแรงดันได้สูง</p> <p>2.6 รับประกันคุณภาพสินค้า ไม่น้อยกว่า 1 ปี</p>	<p>aim om</p> <p>Signature</p>

ลำดับที่	รายละเอียด	หมายเหตุ
	<p>3. เครื่องผสมอาหารและบดสับแบบมือถือ จำนวน 8 เครื่อง ราคาต่อหน่วย 5,000 บาท วงเงิน 40,000 บาท</p> <p><u>คุณลักษณะ :</u></p> <p>3.1 ชุดเตรียมทำอาหารแบบมือถือ ใช้งานสะดวกพร้อมที่จับ ขนาดของเครื่อง ไม่น้อยกว่า 210 x 55 x 62 มิลลิเมตร น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.3 กิโลกรัม</p> <p>3.2 มอเตอร์ทำงานเงียบแรงสั่นสะเทือนต่ำ มีปุ่มเทอร์โบช่วยให้เครื่องทำงานเร็วขึ้น</p> <p>3.3 วัสดุโครงสร้างหัวเครื่องมือผลิตจากสแตนเลสแท้ ทนทาน</p> <p>3.4 ใบมีดออกแบบพิเศษสแตนเลสแบบ 2 แฉก</p> <p>3.5 ถอดประกอบได้ง่าย หัวเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ยกเว้นตัวเครื่อง สามารถล้างได้</p> <p>3.6 มีฝาปิด และอุปกรณ์เสริม ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - โถบดสับ พร้อมฝาปิด - กระบอบอกปั่น พร้อมฝาปิด - หัวตะกร้อสำหรับตีไข่ <p>3.7 รับประกันคุณภาพสินค้า ไม่น้อยกว่า 1 ปี</p> <p>4. เครื่องผสมและบดสับอาหาร จำนวน 6 เครื่อง ราคาต่อหน่วย 10,000 บาท วงเงิน 60,000 บาท</p> <p><u>คุณลักษณะ :</u></p> <p>4.1 ชุดอุปกรณ์เตรียมประกอบอาหารเอนกประสงค์ ขนาดของเครื่อง ไม่น้อยกว่า 430 x 250 x 200 มิลลิเมตร น้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 2.0 กิโลกรัม</p> <p>4.2 โถปั่นผลิตจากพลาสติก มีความแข็งแรงทนทาน สามารถมองเห็นอาหารในระหว่างการปั่น ความจุของโถปั่น ไม่น้อยกว่า 1.5 ลิตร</p> <p>4.3 ฝาปิดตัวเครื่องมีที่ล็อก ป้องกันน้ำรั่วไหลได้ดี</p> <p>4.4 ปุ่มปรับระดับความเร็ว ตั้งค่าความเร็วได้ตามต้องการ มีปุ่ม Pulse เพื่อการควบคุมสูงสุด</p> <p>4.5 ใบมีดสับทำจากสแตนเลสแท้</p> <p>4.6 รับประกันคุณภาพสินค้า ไม่น้อยกว่า 1 ปี</p> <p>5. เครื่องซูวี (Sous Vide) จำนวน 5 เครื่อง ราคาต่อหน่วย 8,000 บาท วงเงิน 40,000 บาท</p> <p><u>คุณลักษณะ :</u></p> <p>5.1 ระบบทำความร้อนแบบ PTC (Positive Temperature Coefficient) ควบคุมอุณหภูมิได้แม่นยำกว่า</p> <p>5.2 มอเตอร์หมุนเวียนน้ำแบบ DC เงียบ มีอายุการใช้งานมากกว่า 5,000 ชั่วโมง</p> <p>5.3 ควบคุมอุณหภูมิได้แม่นยำถึง +/- 0.2 องศาเซลเซียส ภายในช่วงอุณหภูมิ 15-95 องศาเซลเซียส</p> <p>5.4 สามารถใช้กับน้ำปริมาตรสูงถึง 20 ลิตร</p> <p>5.5 มีหน้าปัดดิจิทัลแสดงอุณหภูมิและเวลาการทำงาน</p> <p>5.6 ตั้งการทำงานง่ายด้วยปุ่มสัมผัสและล้อหมุน</p> <p>5.7 มีสัญญาณเตือนเมื่อระดับน้ำลดลงต่ำเกินไป</p>	

ลำดับที่	รายละเอียด	หมายเหตุ
	<p>5.8 สามารถตั้งเวลาการทำงานได้ถึง 59 ชั่วโมง 59 นาที</p> <p>5.9 รับประกันคุณภาพสินค้า ไม่น้อยกว่า 1 ปี</p> <p>6. เครื่องซีลสุญญากาศขนาดเล็กพร้อมถุง จำนวน 3 ชุด ราคาต่อหน่วย 6,000 บาท วงเงิน 18,000 บาท</p> <p><u>คุณลักษณะ :</u></p> <p>6.1 แรงดูดสุญญากาศ ไม่น้อยกว่า 0.6-0.8 bar</p> <p>6.2 ขนาดความกว้างของรอยซีล ไม่น้อยกว่า 280 มม. x 5 มม.</p> <p>6.3 ขนาดตัวเครื่อง ไม่น้อยกว่า 340x150x64 มิลลิเมตร</p> <p>6.4 น้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 1.3 กก.</p> <p>6.5 กำลังไฟที่ใช้ ไม่น้อยกว่า 220V/50Hz</p> <p>6.6 กำลังไฟที่ใช้ในการซีลสุญญากาศ ไม่น้อยกว่า 175 W</p> <p>6.7 ถุงสุญญากาศ จำนวน ไม่น้อยกว่า 1 แพ็ค บรรจุแพ็คเกจละ 100 ใบ ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถุงขนาดไม่น้อยกว่า 13 x 20 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ - ถุงขนาดไม่น้อยกว่า 15 x 25 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ - ถุงขนาดไม่น้อยกว่า 20 x 30 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ - ถุงขนาดไม่น้อยกว่า 22 x 30 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ <p>6.8 รับประกันคุณภาพสินค้า ไม่น้อยกว่า 1 ปี</p> <p>7. เครื่องผสมอาหาร จำนวน 8 เครื่อง ราคาต่อหน่วย 37,000 บาท วงเงิน 296,000 บาท</p> <p><u>คุณลักษณะ :</u></p> <p>7.1 ตัวเครื่องทำจากโลหะอย่างดี แข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม</p> <p>7.2 โถผสมอาหารทำจากสแตนเลส ขนาดไม่น้อยกว่า 6 ลิตร</p> <p>7.3 มีหัวตีในการผสม 3 หัว ประกอบด้วย หัวตีตะกร้อ หัวตีตะขอ และหัวตัวเค</p> <p>7.4 หัวตีตะกร้อทำจากสแตนเลสอย่างดี</p> <p>7.5 หัวตีตะขอ และหัวตัวเคทำจากอลูมิเนียม</p> <p>7.6 มีสวิทช์เปิด - ปิดในตัว</p> <p>7.7 มีฝาครอบกันกระเด็น</p> <p>7.8 กำลังไฟฟ้า ไม่น้อยกว่า 1,200 W.</p> <p>7.9 มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย และภาษาอังกฤษอย่างละ 1 ชุด</p> <p>7.10 รับประกันคุณภาพสินค้า ไม่น้อยกว่า 1 ปี และมีหนังสือรับรองอะไหล่สำรองเป็นเวลา ไม่น้อยกว่า ๓ ปี</p> <p>8. เครื่องชั่งน้ำหนักอิเล็กทรอนิกส์พร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้า จำนวน 16 เครื่อง ราคาต่อหน่วย 5,500 บาท วงเงิน 88,000 บาท</p> <p><u>คุณลักษณะ :</u></p> <p>8.1 สามารถชั่งน้ำหนักได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 5000 กรัม และอ่านค่าความละเอียดได้ ไม่น้อยกว่า 1 กรัม</p> <p>8.2 ตัวเลข LCD อ่านค่าน้ำหนักได้ ภายใน 1 วินาที</p>	

ลำดับที่	รายละเอียด	หมายเหตุ
	8.3 โปรแกรม : Zero และตัวเครื่องมีปุ่ม Tare สำหรับหักน้ำหนักภาชนะ 8.4 ปิดเครื่องเองเมื่อไม่ได้ใช้งาน เพื่อประหยัดพลังงาน ปรับน้ำหนักมาตรฐาน โดยผู้ใช้งาน 8.5 สัญลักษณ์เตือนแสดงค่า Battery, Stable, Zero, Net 8.6 จานชั่งสแตนเลสมีขนาด ไม่น้อยกว่า 230 x 190 มม. 8.7 ขนาดของเครื่องชั่ง ไม่น้อยกว่า 265 x 250 x 130 มม. 8.8 พลังงานใช้แบตเตอรี่ “D” 1.5 V จำนวน 4 ก้อน หรือ A/C Adapter 6 V. / 300 mA. 8.9 น้ำหนักเครื่อง ไม่น้อยกว่า 2.0 kg 8.10 รับประกันคุณภาพสินค้า ไม่น้อยกว่า 1 ปี	

ผู้ออกรายละเอียด

1. 
 (นางจินตนา เจริญเนตรกุล)
2. 
 (นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อำภา)
3. 
 (นางสาวปัญญุทธิ์ศรีม ลือขจร)