

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ ชื่อครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชุด
หน่วยงานเจ้าของโครงการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๒๒๖,๘๐๐.- บาท
๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๐ เป็น ๒๒๖,๘๐๐.- บาท
 - ๓.๑ ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชุด
๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๔.๑ บริษัท ไชแอนติฟิค โพรโมชัน จำกัด
๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๕.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิภาภัทร์ กุณซล
 - ๕.๒ นายรอมลี เจะตอเลาะ
 - ๕.๓ นางสาวนุชนนตรี ตาเย๊ะ



คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร
 เลขรับที่ ๑๕๐๓
 วันที่ ๒๕ ต.ค. ๖๐
 เวลา ๑๐.๕๐ น.

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
 เลขรับ ๑๖๐๘
 วันที่ ๒๕/๑๐/๖๐
 เวลา ๑๖.๕๐ น.
 สนอ. คคส.
 กองนโยบายและแผน คมศ.
 กองบริหารการศึกษ วจก.
 ภาควิชาเทคโนโลยีการศึกษา ความ
 ศึกษาศาสตร์ สวท.
 สำนักงานเลขานุการ สวพ.เขต
 สำนักประกันคุณภาพ ศูนย์วิทยบริการ
 รร.สาธิต ศูนย์วิจัยและพัฒนา
 งานตรวจสอบภายใน ศูนย์ภาษา
 สถาบันวิจัย

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
 ที่ คทท. ๑๓๖๘/๒๕๖๐ วันที่ ๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๐

เรื่อง รายงานผลการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร และราคาากลาง

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

ตามที่สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร ได้รับจัดสรรงบประมาณแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ รายการครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน ๑ ชุด เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๒๖,๘๐๐.- บาท (สองแสนสองหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) (เอกสารแนบ ๑) นั้น

ในการนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ได้แต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์และราคาากลาง ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ที่ ๔๔๑๙ /๒๕๖๐ ลงวันที่ ๒๐ ตุลาคม ๒๕๖๐ (เอกสารแนบ ๒) เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าว เป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา และนำไปใช้เป็นข้อมูลประกอบการจัดซื้อ

บัดนี้ คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ได้พิจารณา กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์และราคาากลางดังกล่าวแล้ว เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๒๖,๘๐๐.- บาท (สองแสนสองหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) ซึ่งถูกต้องตามระเบียบฯ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์และราคาากลาง ตามที่แนบมาพร้อมนี้ (เอกสารแนบ ๓)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ ให้ใช้เป็นรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์และราคาากลางในการจัดซื้อ และประกาศราคาากลางบนเว็บไซต์ของกรมบัญชีกลางและเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

เขียน อธิการบดี
 คณบดีสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 ผศ.ดร. วรชัชวาลย์ วัฒนศิริ
 ผศ.ดร. ศุภมาสวีร์ วัฒนศิริ (ลงชื่อ)
 ราคาากลาง
 สิงห์เรืองภรณ์ (ไม่) รศ.ดร.ดร.ดร.ดร.ดร.
 /สมานทิพย์ โทธิ
 (อาจารย์แพรวศรี เดิมราช)
 ผู้อำนวยการสำนักงานคณบดี
 ๒๕ ๑๐.๖๐

๒๕๑๓ ๒๕๖๐
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิภาภัทร์ กุณทล)
 ประธานกรรมการ

(นัง ๒๓ ๑๓๖๘๑ ๑๖๑๓๖)
 (อาจารย์ ดร.ลิลลา อุดลยศาสน์)
 คณบดีคณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร
 ๒๕ ๑๐.๖๐

(Handwritten signature)
 ๒๕๑๓

ขอบเขตของงาน (TOR)
รายการครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร
จำนวน 1 รายการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

1. **ครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์และขอบเขตงาน มีทั้งหมด 1 รายการ ดังต่อไปนี้**
 - 1.1 ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน 1 เครื่อง
2. **คุณสมบัติเฉพาะ และข้อกำหนดทางด้านเทคนิค**
 - 2.1 **ลักษณะของเครื่องทำไอศกรีม**
 - 2.1.1 เครื่องปั่นไอศกรีมสามารถเตรียมผลิตภัณฑ์ประเภทไอศกรีมได้หลากหลาย เช่น ไอศกรีม (ice-cream), เจลาโต้ (Gelato), ซอร์เบต เซอร์เบต (Sorbet, Sherbet)
 - 2.1.2 เป็นเครื่องทำไอศกรีมแบบใช้คอมเพรสเซอร์ในการทำความเย็น
 - 2.1.3 เป็นเครื่องแบบตั้งโต๊ะ โถปั่นแนวตั้ง ง่ายต่อการทำความสะอาดเคลื่อนย้าย และใช้งาน
 - 2.1.4 สามารถใส่ส่วนผสมทั้งส่วนผสมร้อน อุณหภูมิระหว่าง 50-60 °C (เวลาในการผลิตจะนานขึ้น)และส่วนผสมเย็น อุณหภูมิ ระหว่าง 4-10 °C
 - 2.1.5 มีระบบการทำงาน 4 โปรแกรม ประกอบด้วย
 - 2.15.1 โปรแกรมสำหรับการทำไอศกรีมทั่วไป
 - 2.1.5.2 โปรแกรมสำหรับการทำไอศกรีมกึ่งเหลว
 - 2.1.5.3 โปรแกรมสำหรับการทำไอศกรีมที่มีลักษณะเป็นผลึกน้ำแข็งละเอียด
 - 2.1.5.4 โปรแกรมสำหรับลดอุณหภูมิของของเหลว
 - 2.1.6 มีระบบเซ็นเซอร์เมื่อฝาถูกเปิดออก ตัวเครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ เพื่อความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน
 - 2.1.7 โครงสร้างเครื่องทำมาจากสแตนเลส ตัวเครื่องออกแบบมา เพื่อใช้กับผลิตภัณฑ์อาหาร
 - 2.1.8 มีระบบทำความเย็นโดยใช้อากาศ Air Cooling System
 - 2.1.9 ใช้น้ำยาทำความเย็น Gas R404a
 - 2.1.10 ตัวเครื่องมีระบบจัดเก็บไอศกรีมภายในตัวเครื่อง (Storage)
 - 2.1.11 อัตราการผลิตไอศกรีมต่อรอบสูงสุดไม่น้อยกว่า 1.0 กิโลกรัม
 - 2.1.12 กำลังการผลิตไอศกรีมต่อหนึ่งชั่วโมงไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม
 - 2.1.13 ระยะเวลาในการผลิตต่อรอบ ประมาณ 15-20 นาที
 - 2.1.14 สามารถใช้งานการผลิตไอศกรีมไอศกรีมได้อย่างต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 5-6 ชั่วโมงต่อวัน
 - 2.1.15 ใช้กำลังไฟฟ้า 220-240 โวลต์ 50 Hz
 - 2.1.16 คู่มือการใช้งานต้นฉบับภาษาอังกฤษและภาษาไทย
 - 2.1.17 รับประกันคุณภาพ 1 ปี โดยบริษัทผู้จำหน่ายได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001 : 2015 ทั้งระบบ เพื่อบริการหลังการขายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. ข้อกำหนดในการติดตั้งและการตรวจรับ

3.1 ผู้ชนะการเสนอราคาต้องดำเนินการจัดส่งพร้อมติดตั้งชุดแปรรูปอาหาร ตามตำแหน่งที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้

3.2 ผู้ชนะการเสนอราคาเป็นผู้จัดทำป้ายแสดงรายละเอียดของเครื่องมือ ประกอบด้วย

3.2.1 หมายเลขเครื่องตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3.2.2 ชื่อหน่วยงาน

3.2.3 วันที่ตรวจรับ

3.2.4 วันที่สิ้นสุดการรับประกัน

3.2.5 ชื่อบริษัทและหมายเลขโทรศัพท์ผู้ให้บริการ

4. ระยะเวลาการส่งมอบงาน

4.1 ผู้ชนะการเสนอราคาต้องส่งมอบงานภายในระยะเวลา 90 วัน หลังจากลงนามในสัญญาซื้อขายหรือใบสั่งจ้าง

5. การรับประกันและบำรุงรักษา

5.1 เจ้าของผลิตภัณฑ์ต้องรับประกันวัสดุอุปกรณ์ของเครื่องมือที่นำเสนอต่อมหาวิทยาลัยทุกชิ้นส่วน เป็นระยะเวลา 1 ปี

5.2 ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องมีช่างเทคนิคและผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมจากบริษัทผู้ผลิตโดยตรงเพื่อให้บริการหลังการขายที่มีประสิทธิภาพ

5.4 ผู้ชนะการเสนอราคามีหน้าที่ตรวจสอบสภาพ ซ่อมบำรุง ดูแลรักษา และซ่อมแซมแก้ไขเครื่องมือให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ที่อยู่เสมอตลอดระยะเวลาการรับประกันสินค้า โดยให้ดำเนินการอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี

6. ข้อกำหนดทั่วไป

6.1 หากมีข้อที่จะต้องวินิจฉัยหรือที่จะต้องพิจารณาออกเหนือจากข้อกำหนดนี้ จะต้องยึดผลประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ หรือให้ยึดตามมติของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งขึ้น

6.2 รายละเอียดนี้เป็นข้อกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำสุด คณะกรรมการฯ จะพิจารณารายละเอียดที่ เทียบเท่าหรือดีกว่าเพื่อประโยชน์ของทางราชการ

6.3 ผู้ชนะการเสนอราคาต้องเสนอแผนการดำเนินงานต่อมหาวิทยาลัยก่อนดำเนินการ

6.4 อุปกรณ์และวัสดุทุกชิ้นนำมาใช้ในการติดตั้งในงานนี้ จะต้องเป็นของใหม่ที่ไม่เคยใช้งานมาก่อน และจะต้องทำงานร่วมกันได้เป็นระบบเดียวกัน โดยไม่มีปัญหาใด ๆ การทำงานร่วมกันนี้ครอบคลุมการทำงานกับระบบเดิมของมหาวิทยาลัยด้วย

6.5 ผู้เสนอราคาต้องเสนอราคาโดยรวมทั้งราคาสินค้า (ซึ่งรวมภาษีและอากรทุกชนิดแล้ว) ค่าขนส่งถึงสถานที่ติดตั้ง ค่าติดตั้ง ค่าฝึกอบรม และค่าใช้จ่ายอื่นๆ อันพึงมีในการดำเนินการครั้งนี้

6.6 ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องกระทำการติดตั้ง อุปกรณ์ ทุกชิ้นให้สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

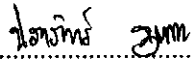
6.7 บริษัทฯ ผู้เสนอราคาจะต้องได้รับการแต่งตั้งอย่างเป็นทางการ ในการเสนอราคาครั้งนี้จากบริษัทที่เป็นบริษัทผู้ผลิตฯ ที่ประจำในประเทศไทยฯ ฉบับจริงเสนอพร้อมการยื่นซองเสนอราคา

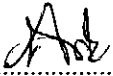
6.8 ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องมีเจ้าหน้าที่พร้อมที่จะให้บริการอย่างน้อย 1 คน (Stand by) ในกรณีเกิดปัญหาในช่วงระยะเวลารับประกัน

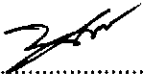
7. ข้อกำหนดด้านการฝึกอบรม

7.1 ผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดอบรมการใช้เครื่องมือไม่น้อยกว่า 2 วัน

7.2 ผู้ชนะการเสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

.....
ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
ผศ.นิภาพัทร์ กุณฑล

ลงชื่อ  กรรมการ
นายรอมลี เจตอเลาะ

ลงชื่อ  กรรมการและเลขานุการ
นางสาวนุชนตร ตาเยะ