

รายละเอียดครุภัณฑ์การศึกษา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ชุดโต๊ะปฏิบัติการและอุปกรณ์พื้นฐานประจำห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตผลทางการเกษตร
จำนวน 1 ชุด

ข้อ 1. หลักการและเหตุผล หรือความจำเป็นที่ต้องซื้อ

รายการชุดโต๊ะปฏิบัติการและอุปกรณ์พื้นฐานประจำห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตผลทางการเกษตร เป็นครุภัณฑ์ประเภทขอใหม่ เพื่อใช้สำหรับการเรียนการสอนและการฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตผลทางการเกษตร เนื่องจากปัจจุบันอุปกรณ์ที่ใช้ไม่เป็นไปตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการทางอาหาร เช่น โต๊ะพับหน้าขาว แก้วน้ำพลาสติก และชั้นวางโครงเหล็ก ซึ่งมีส่วนประกอบที่ทำจากเหล็ก เกิดราสนิมได้ง่าย ทำความสะอาดได้ยาก และมีจำนวนไม่เพียงพอต่อการใช้งานในการจัดการเรียนการสอนและฝึกปฏิบัติของนักศึกษา ด้วยเหตุนี้ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะขอรับการสนับสนุนงบประมาณสำหรับจัดซื้อครุภัณฑ์ดังกล่าว

ข้อ 2. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ห้องปฏิบัติการมีความพร้อมและได้มาตรฐานด้านความปลอดภัยทางอาหาร ตลอดจนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติจริงด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม เกิดทักษะและความชำนาญเฉพาะทางตาม Skill Mapping ของสถาบัน ซึ่งจะประโยชน์โดยตรงต่อการประกอบอาชีพในอนาคต โดยเฉพาะในสาขาการผลิตสัตว์และวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์

ข้อ 3. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- 1) มีความสามารถตามกฎหมาย
- 2) ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- 3) ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- 4) ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- 5) ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงาน ในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- 6) มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามที่กระกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- 7) ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอ และไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
- 8) ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือคุ้มครองซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ


(รศ.ดร.ผุสดี ตั้งวัชรินทร)


(รศ.ดร.สุกัลลักษณ์ สรรภักดี)


(นางสาวจันทรเพ็ญ เอื้อสกุลรุ่งเรือง)

ข้อ 4. คุณลักษณะของพัสดุ

4.1 คุณลักษณะทั่วไป

ชุดโต๊ะปฏิบัติการและอุปกรณ์พื้นฐานประจำห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ประกอบด้วย

1) โต๊ะสแตนเลส	จำนวน 12	ตัว
2) เก้าอี้สแตนเลสขาคู่	จำนวน 50	ตัว
3) ชั้นวางสแตนเลส 4 ชั้น (แบบซี่, แผ่นพับ)	จำนวน 8	อัน
4) ถังน้ำแข็งพร้อมด้ามจับเข็น พร้อมล้อ	จำนวน 1	ถัง
5) รถเข็นใส่ถังขยะ 60 ลิตร (พร้อมถัง)	จำนวน 3	คัน
6) ตู้ลิ้นชักสแตนเลส 3 ชั้น	จำนวน 6	ตู้
7) ตู้สแตนเลส 3 ชั้น	จำนวน 5	ตู้
8) บันไดสแตนเลส 3 ชั้น มีลายกันลื่น	จำนวน 1	อัน
9) ชั้นวางรองเท้าบูท 10 คู่	จำนวน 2	อัน
10) ชั้นวางรองเท้า ท่อเหลี่ยม 4 ชั้น	จำนวน 6	อัน
11) ถังดักไขมันสแตนเลส 20 ลิตร (พร้อมติดตั้ง)	จำนวน 3	ถัง
12) ชั้นวางสแตนเลส 4 ชั้น ทึบ+กันตก	จำนวน 4	อัน
13) ตู้เก็บของสแตนเลส บานเลื่อนเปิด-ปิด	จำนวน 5	ตู้

4.2 คุณลักษณะเฉพาะ

เครื่องวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์พืชด้วยเทคนิคการถ่ายภาพแบบหลายช่วงความยาวคลื่น จำนวน 1 เครื่อง มีรายละเอียดดังนี้

4.2.1 โต๊ะสแตนเลส จำนวน 12 ตัว

- 1) เป็นโต๊ะปฏิบัติการผลิตจากสแตนเลส
- 2) ขนาดไม่น้อยกว่า 700 × 1500 × 750 มิลลิเมตร (กว้าง × ยาว × สูง)
- 3) หน้าโต๊ะผลิตจากสแตนเลสชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 4) ด้านใต้หน้าโต๊ะเสริมคานรับน้ำหนัก
- 5) ขาโต๊ะผลิตจากท่อสแตนเลสชนิด 304 ขนาดไม่น้อยกว่า 38 มิลลิเมตร หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 6) คานยึดขาผลิตจากท่อสแตนเลสชนิด 304 ขนาดไม่น้อยกว่า 25 มิลลิเมตร หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 7) ปลายขามียางรองกันลื่นและป้องกันรอยพื้น
- 8) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 9) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ



(รศ.ดร.ฟูสตี ตั้งวัชรินทร์)



(รศ.ดร.ศุภลักษณ์ สรรภักดี)



(นางสาวจันทร์เพ็ญ เอื้อสกุลรุ่งเรือง)

4.2.2 แก้วีสแตนเลสชาคู่ จำนวน 50 ตัว

- 1) เป็นแก้วีสแตนเลสทรงกลม สำหรับใช้งานในห้องปฏิบัติการ
- 2) ขนาดที่นึ่งมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 290 มิลลิเมตร และมีความสูงไม่น้อยกว่า 470 มิลลิเมตร
- 3) ที่นึ่งผลิตจากแผ่นสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 0.8 มิลลิเมตร
- 4) โครงสร้างขาผลิตจากท่อสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 มีขนาดไม่น้อยกว่า 25 มิลลิเมตร
- 5) ปลายขามียางหรือวัสดุป้องกันการลื่นและป้องกันการเสียหายต่อพื้น
- 6) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 7) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

4.2.3 ชั้นวางสแตนเลส 4 ชั้น (แบบชี้,แผ่นพับ) จำนวน 8 อัน

- 1) เป็นชั้นวางสแตนเลสแบบ 4 ชั้น ขนาดไม่น้อยกว่า $500 \times 1,500 \times 1,500$ มิลลิเมตร (กว้าง $\times$ ยาว $\times$ สูง)
- 2) แผ่นชั้นแบบชี้แผ่นพับ ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 3) เสาชั้นผลิตจากท่อสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 ขนาดไม่น้อยกว่า 38 มิลลิเมตร
- 4) ขาปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 30 มิลลิเมตร
- 5) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 6) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

4.2.4 ถังน้ำแข็งพร้อมด้ามจับเข็น พร้อมล้อ จำนวน 1 ถัง

- 1) ถังน้ำแข็ง ขนาดไม่น้อยกว่า $500 \times 700 \times 800$ มิลลิเมตร (กว้าง $\times$ ยาว $\times$ สูง)
- 2) ตัวถังผลิตจากสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 3) ผนังสองชั้น บุฉนวนโฟมหนาไม่น้อยกว่า 50 มิลลิเมตร
- 4) มีด้ามจับสำหรับเข็น
- 5) ติดตั้งล้อชนิดรับน้ำหนักได้ดี ผลิตจากวัสดุคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าโพลีเอทิลีน ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 75 มิลลิเมตร (3 นิ้ว)
- 6) มีตะแกรงรองสิ่งสกปรก ถอดทำความสะอาดได้
- 7) มีวาล์วระบายน้ำแบบเปิด-ปิด ใช้งานได้สะดวก
- 8) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 9) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ



(รศ.ดร.พัสดี ตังวาทินทร)



(รศ.ดร.สุกัลลักษณ์ สรรภักดี)



(นางสาวจันทร์เพ็ญ เอื้อสกุลรุ่งเรือง)

4.2.5 รถเข็นใส่ถังขยะ 60 ลิตร (พร้อมถัง)

จำนวน 3 คัน

- 1) รถเข็นสแตนเลส ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 430 มิลลิเมตร สูงจากพื้นถึงด้านหน้าไม่น้อยกว่า 400 มิลลิเมตร ความสูงรวมด้ามจับไม่น้อยกว่า 970 มิลลิเมตร
- 2) ถังขยะทรงกลมจุไม่น้อยกว่า 60 ลิตร
- 3) ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 4) ติดตั้งล้อชนิดรับน้ำหนักได้ดี ผลิตจากวัสดุคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าโพลียูรีเทน ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 75 มิลลิเมตร (3 นิ้ว) จำนวน 4 ล้อ ประกอบด้วย
 - 4.1) ล้อหลังจำนวน 2 ล้อ เป็นล้อแบบล้อตาย (Fixed Caster) พร้อมระบบล้อกล้อ (Wheel Brake)
 - 4.2) ล้อหน้าจำนวน 2 ล้อ เป็นล้อหมุนได้รอบตัว (Swivel Caster 360 องศา)
- 5) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 6) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร
- 7) พร้อมถังขยะครบชุด

4.2.6 ตู้ลิ้นชักสแตนเลส 3 ชั้น

จำนวน 6 ตู้

- 1) ตู้ลิ้นชักสแตนเลส 3 ชั้น ขนาดไม่น้อยกว่า 700 x 450 x 830 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 2) ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 3) ลิ้นชัก 3 ชั้น
- 4) ขาชั้นรองยาง และปรับระดับความสูงได้ไม่ต่ำกว่า 30 มิลลิเมตร
- 5) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 6) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

4.2.7 ตู้สแตนเลส 3 ชั้น

จำนวน 5 ตู้

- 1) ตู้สแตนเลส 3 ชั้นขนาด ไม่น้อยกว่า 500 x 1100x1600 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 2) โครงสร้างตู้ ทำจากท่อสแตนเลสขนาดไม่น้อยกว่า 38 มิลลิเมตร หนาไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
- 3) ใช้แผ่นสแตนเลส คุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
- 4) ด้านในประกอบด้วยชั้นวาง 4 ชั้น แต่ละชั้นมีระยะห่างไม่น้อยกว่า 470 มิลลิเมตร
- 5) ด้านในแต่ละชั้น เสริมคานรับน้ำหนัก
- 6) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 7) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ



(รศ.ดร.พัสดี ดังวัชรินทร์)



(รศ.ดร.ศุภลักษณ์ สรรภักดี)



(นางสาวจันทร์เพ็ญ เอื้อสกุลรุ่งเรือง)

4.2.8 บันไดสแตนเลส 3 ชั้น มีลายกันลื่น

จำนวน 1 อัน

- 1) บันไดสแตนเลสขนาด ไม่น้อยกว่า 750 x 500 x 750 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 2) แผ่นสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร และมีลายกันลื่น
- 3) ขาบันไดใช้ท่อสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 ทรงเหลี่ยม ขนาดไม่น้อยกว่า 25 x 25 มิลลิเมตร หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 4) ขั้นแรก ขนาดไม่น้อยกว่า 250 x 500 x 250 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 5) ขั้นที่ 2 ขนาดไม่น้อยกว่า 250 x 500 x 500 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 6) ขั้นที่ 3 ขนาดไม่น้อยกว่า 250 x 500 x 750 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 7) พื้นผิวสแตนเลสไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 8) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

4.2.9 ชั้นวางรองเท้าบูท 10 คู่

จำนวน 2 อัน

- 1) เป็นชั้นสำหรับจัดเก็บและผึ่งรองเท้าบูท โดยใช้วิธีคว่ำรองเท้าบนแกนรองรับ เพื่อช่วยระบายน้ำและอากาศ ถ่ายเทได้สะดวก
- 2) ขนาดไม่น้อยกว่า 400 x 1,500 x 1,300 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 3) โครงสร้างผลิตจากท่อสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 ขนาดไม่น้อยกว่า 30 มิลลิเมตร หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 4) มีแกนสำหรับเสียบรองเท้าบูท ไม่น้อยกว่า 10 คู่ (20 แกน) โดยจัดวางให้สามารถแขวนรองเท้าได้อย่างมั่นคง
- 5) แกนเสียบรองเท้าผลิตจากท่อหรือเพลาสแตนเลส ปลายเรียบ ไม่มีคม เพื่อป้องกันความเสียหายต่อรองเท้า และผู้ใช้งาน
- 6) ส่วนฐานมีชั้นสำหรับวางรองเท้าหรือรองรับน้ำหยดจากรองเท้า ทำความสะอาดได้ง่าย
- 7) โครงสร้างแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักนํ้าหนักรองเท้าบูทได้เต็มจำนวนโดยไม่เสียรูป และเหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร
- 8) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม ไม่มีรอยแตกร้าว และทำความสะอาดได้ง่าย
- 9) ขาปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิเมตร เพื่อรองรับการติดตั้งบนพื้นที่ไม่เรียบ

4.2.10 ชั้นวางรองเท้า ท่อเหลี่ยม 4 ชั้น

จำนวน 6 อัน

- 1) ชั้นวางรองเท้าบูท ขนาดไม่น้อยกว่า 300 x 1000 x 1000 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 2) มีชั้นวางรองเท้า 4 ชั้น ทำจากท่อสแตนเลสขนาดไม่น้อยกว่า 25 มิลลิเมตร หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 3) โครงสร้างทำจากท่อสแตนเลสขนาดไม่น้อยกว่า 9 มิลลิเมตร
- 4) ใช้สแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 5) ขาปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิเมตร เพื่อรองรับการติดตั้งบนพื้นที่ไม่เรียบ
- 6) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 7) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ



(รศ.ดร.ดุสิต ตั้งวัชรินทร์)



(รศ.ดร.ศุภลักษณ์ สรรภักดิ์)



(นางสาวจันทรเพ็ญ เอื้อสกุลรุ่งเรือง)

4.2.11 ถังดักไขมันสแตนเลส 20 ลิตร (พร้อมติดตั้ง) จำนวน 3 ถัง

- 1) ถังดักไขมันสแตนเลส ขนาดไม่น้อยกว่า 300 x 350 x 300 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 2) ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 3) บรรจุได้ไม่ต่ำกว่า 20 ลิตร
- 4) น้ำเข้าใช้ท่อ PVC ขนาดไม่น้อยกว่า 38 มิลลิเมตร วัดจากพื้นขอบถึงขอบใต้ท่อ 190 มิลลิเมตร
- 5) น้ำออกใช้ท่อ PVC ขนาดไม่น้อยกว่า 38 มิลลิเมตร วัดจากพื้นขอบถึงขอบใต้ท่อ 150 มิลลิเมตร
- 6) พร้อมติดตั้งและทดสอบการใช้งาน
- 7) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 8) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

4.2.12 ชั้นวางสแตนเลส 4 ชั้น ทึบ+กันตก จำนวน 4 อัน

- 1) ชั้นวางสแตนเลส 4 ชั้น แบบทึบขนาดไม่น้อยกว่า 500 x 2000 x 1800 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 2) ด้านใต้ชั้นวางเสริมคานช่วยรับน้ำหนัก
- 3) ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
- 4) โครงสร้างทำจากท่อสแตนเลสขนาดไม่น้อยกว่า 38.1 มิลลิเมตร หนาไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
- 5) มีขอบกันตกสูงไม่ต่ำกว่า 10 เซนติเมตร
- 6) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 7) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

4.2.13 ตู้เก็บของสแตนเลส บานเลื่อนเปิด-ปิด จำนวน 5 ตู้

- 1) ตู้เก็บของสแตนเลส ขนาดไม่น้อยกว่า 700 x 1100 x 800 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 2) หน้าทึบตู้ด้วยแผ่นสแตนเลส คุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 12 มิลลิเมตร
- 3) ตัวตู้แผ่นสแตนเลส คุณภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
- 4) ด้านในมีชั้นวาง 1 ชั้น ปรับระดับไม่ได้
- 5) ด้านใต้ชั้นวางเสริมคานช่วยรับน้ำหนัก
- 6) ขาปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิเมตร เพื่อรองรับการติดตั้งบนพื้นที่ไม่เรียบ
- 7) ประตูบานเลื่อนเปิด-ปิดได้สะดวก
- 8) พื้นผิวสแตนเลสเรียบ ไม่มีคม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 9) โครงสร้างแข็งแรง เหมาะสำหรับการใช้งานในห้องปฏิบัติการหรือโรงงานแปรรูปอาหาร

ข้อ 5. ระยะเวลาส่งมอบงาน

ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 120 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

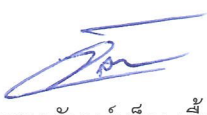
ข้อ 6. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาเลือกข้อเสนอ

สถาบันฯจะพิจารณาโดยใช้เกณฑ์ราคา

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ


(รศ.ดร.บุสดี ตังวณิชรินทร์)


(รศ.ดร.ศุภลักษณ์ สรรกิติ)


(นางสาวจันทรเพ็ญ เอื้อสกุลรุ่งเรือง)

ข้อ 7. วงเงินงบประมาณ

วงเงินงบประมาณในการจัดซื้อ 733,300.- บาท (เจ็ดแสนสามหมื่นสามพันสามร้อยบาทถ้วน)

ข้อ 8. เงื่อนไขและการจ่ายเงิน

การจ่ายเงินจะจ่ายเป็นจำนวนร้อยละ 100 ของมูลค่างานตามสัญญา เมื่อได้รับมอบครุภัณฑ์ทั้งหมดพร้อมการติดตั้งตามข้อกำหนดในเอกสารนี้ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ตรวจรับงานถูกต้องเรียบร้อยแล้ว

ข้อ 9. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับอัตราร้อยละ 0.20 ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

ข้อ 10. ระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

ข้อ 11. ข้อกำหนดอื่นๆ

- 1) การจัดซื้อจัดจ้างครั้งนี้จะมีการลงนามในสัญญาหรือข้อตกลงเป็นหนังสือได้ต่อเมื่อพระราชบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 มีผลใช้บังคับและได้รับจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 จากสำนักงานงบประมาณแล้ว และกรณีที่หน่วยงานของรัฐไม่ได้รับจัดสรรงบประมาณเพื่อการจัดซื้อ จัดจ้างในครั้งดังกล่าว หน่วยงานของรัฐสามารถยกเลิกการจัดซื้อจัดจ้างได้

ข้อ 12. สถานที่ติดตั้ง

ห้อง B108 ชั้น 1 อาคารเจ้าคุณทหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

หมายเหตุ : - ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกต้องเป็นผู้ดำเนินการตีหมายเลขทะเบียนครุภัณฑ์ และถ่ายรูปภาพครุภัณฑ์ตามที่สถาบันกำหนด หลังจากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ได้ทำการตรวจรับพัสดุเรียบร้อยแล้ว และจัดส่งให้งานพัสดุ คณะเทคโนโลยีการเกษตร ด้วย

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ


(รศ.ดร.ผู้สดี ตังวณิชรินทร์)


(รศ.ดร.สุกัลลักษณ์ สรรภักดี)


(นางสาวจันทร์เพ็ญ เอื้อสกุลรุ่งเรือง)