

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

ชุดครุภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่

ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร จำนวน ๑ ชุด

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑. ความเป็นมา/หลักการและเหตุผล

ในการจัดซื้อชุดครุภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร จำนวน ๑ ชุด เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการเรียนการสอน และการทำงานเพื่อบริการวิชาการทางด้าน ชุมชน โดยในด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ยังขาดแคลนเครื่องมือบางเครื่องและอุปกรณ์บางอย่างมีการเสื่อมสภาพตามอายุการใช้งาน จึงต้องมีการนำมทดแทนครุภัณฑ์ที่เสื่อมสภาพ ดังนั้นทางภาควิชาได้เล็งเห็นถึงความสำคัญ ในการส่งเสริมให้อาจารย์ และนิสิตได้ใช้ครุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งาน จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องทำการจัดหาครุภัณฑ์ชุดครุภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร จำนวน ๑ ชุด เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพสูงสุด ด้านการเรียนการสอน งานวิจัย งานบริการวิชาการ พัฒนาวิชาการ และงานด้านอื่นๆ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการจึงมีความประสงค์ขอ ชุดครุภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร จำนวน ๑ ชุด ในปีงบประมาณ ๒๕๖๘

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อนำชุดครุภัณฑ์นี้มาทดแทนเครื่องมือบางเครื่องหรืออุปกรณ์ที่เสื่อมสภาพตามอายุการใช้งาน เพื่อให้การเรียนการสอนนิสิตปริญญาตรี การพัฒนางานวิจัย การบริการวิชาการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

/๙. ไม่เป็น.....

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงานสิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ เป็นไปตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด ที่ กค(กวจ) ที่ ๐๔๐๕.๒/ว๑๒๔ ลงวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๖
มูลค่าสุทธิของกิจการ

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ดังนี้

(๒.๑) มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างไม่เกิน ๑ ล้านบาท ไม่ต้องกำหนดทุนจดทะเบียน

(๒.๒) มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๑ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๕ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๒.๓) มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๕ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๑๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๒.๔) มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๑๐ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๒๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

(๒.๕) มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๒๐ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๖๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๔ ล้านบาท

/ (๒.๖) มูลค่าการ.....

(๒.๖) มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๖๐ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๑๕๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๒๐ ล้านบาท

(๒.๗) มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๑๕๐ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๖๐ ล้านบาท

(๒.๘) มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๓๐๐ ล้านบาท แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ล้านบาท ต้องมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ ล้านบาท

(๒.๙) มูลค่าการจัดซื้อจัดจ้างเกิน ๕๐๐ ล้านบาทขึ้นไป ต้องมีทุนมีจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณ ของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับไปถึวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) – (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ

ชุดครุภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ตำบลเชียงเคือ อำเภอมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร จำนวน ๑ ชุด ประกอบด้วย

๑.เตาอบแก๊สที่ควบคุมด้วยไฟฟ้าขนาด ๒ ชั้น จำนวน ๑ เครื่อง มีรายละเอียดดังนี้

๑.๑ เตาอบแก๊ส ๑ เครื่อง ประกอบด้วย ชั้นช่อบจำนวน ๒ ชั้น แต่ละชั้นบรรจุได้ ๒ ถาด รวมบรรจุได้ ๔ ถาด และชั้นวางเตาที่มีล้อเลื่อน ๑ ชุด

๑.๒ มีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๑๓๓ x ลึก ๘๕ x สูง ๑๗๐ เซนติเมตร และมีขนาดภายในไม่น้อยกว่า กว้าง ๘๗ x ลึก ๖๕ x สูง ๒๐ เซนติเมตร

๑.๓ ถาดมีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๑๖ x ยาว ๒๕ นิ้ว จำนวน ๔ ถาด ต่อ ๑ เตาอบ จำนวนรวมทั้งหมด ๘ ถาด

๑.๔ โครงสร้างเตาอบแก๊สทำด้วยสแตนเลส เกรด ๓๐๔ หรือวัสดุเทียบเท่า หรือวัสดุที่ดีกว่า

๑.๕ ชั้นวางเตาต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร

/(๑.๖) เตาอบ.....

๑.๖ เตาอบแก๊สควบคุมอุณหภูมิด้วยไฟฟ้า โดยใช้แผงวงจรไฟฟ้าควบคุมอุณหภูมิในเตาอบและการเปิด-ปิดของวาล์วจ่ายแก๊สเข้าเตาอบ

๑.๗ แผงควบคุมอุณหภูมิเป็นแบบดิจิทัล มีปุ่มกดตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาได้

๑.๘ แต่ละช่องชั้นช่องอบ สามารถควบคุมอุณหภูมิและเวลาแยกจากกัน

๑.๙ ชั้นช่องอบ ตั้งค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ ๓๕ – ๓๕๐ องศาเซลเซียส

๑.๑๐ การกระจายอุณหภูมิในแต่ละจุดของชั้นช่องอบต้องสม่ำเสมอ

๑.๑๑ แต่ละช่องอบใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า ๑๕๐ วัตต์ ๒๒๐ โวลต์

๑.๑๒ ช่องอบแต่ละชั้น มีค่าการสิ้นเปลืองแก๊สไม่น้อยกว่า ๘๗,๐๐๐ – ๙๐,๐๐๐ บีทียู/ชั่วโมง

๑.๑๓ เตาอบแก๊ส มีชุดหัวแก๊สแรงดันต่ำและสายแก๊สสำหรับต่อเข้ากับถังแก๊ส จำนวน ๑ ชุดต่อชั้นช่องอบ

๑.๑๔ เตาอบแก๊สต้องได้รับมาตรฐาน CE หรือมาตรฐานเทียบเท่า หรือมาตรฐานที่ดีกว่า

๑.๑๕ บริษัทที่จำหน่ายเตาอบแก๊ส มีการรับประกันทุกชิ้นส่วนไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ตรวจรับพัสดุ โดยไม่มีการคิดค่าอะไหล่และค่าแรงในการซ่อมแซม

๑.๑๖ เป็นสินค้าที่ผลิตในประเทศไทย

๒. ถังแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า ๑๕ กิโลกรัม พร้อมบรรจุแก๊สเต็มถัง จำนวน ๒ ถัง มีรายละเอียดดังนี้

๒.๑ ถังแก๊สต้องมีช่องจับ ที่บริเวณหูถังอย่างถาวรและชัดเจน

๒.๒ มีตราเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานถังแก๊ส (มอก.๒๗) ของ สมอ.ประทับที่บริเวณหูถังอย่างถาวรและชัดเจน

๒.๓ มี เดือน/ปี การทดสอบครั้งสุดท้าย ประทับที่บริเวณหูถังอย่างถาวรและชัดเจน

๒.๔ ถังไม่บุบ ไม่บวม ไม่มีรอยขีดข่วนเป็นรอยลึก ไม่เป็นสนิมผุกร่อน

๒.๕ ถังแก๊สต้องบอกน้ำหนักถังเปล่าและน้ำหนักแก๊สอย่างชัดเจน

๒.๖ ซิลิโคนวาล์วที่หัวถัง สภาพสมบูรณ์เรียบร้อย มีข้อบริษัทผู้ค้าแก๊สและหมายเลขโรงบรรจุแก๊สชัดเจน

๒.๗ ตัวเรือนวาล์วต้องทำจากทองเหลืองหรือวัสดุเทียบเท่า

๒.๘ ชิ้นส่วนวาล์วอื่นๆต้องทำจากยางสังเคราะห์หรือวัสดุเทียบเท่า หรือวัสดุที่ดีกว่า

๒.๙ เป็นสินค้าที่ผลิตในประเทศไทย

๓. เครื่องนวดแป้งแบบเกลียว ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐ กิโลกรัม จำนวน ๑ เครื่อง มีรายละเอียดดังนี้

๓.๑ ตัวเครื่องนวดทำจากสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า มีขนาดไม่น้อยกว่า

กว้าง ๔๓ x ลึก ๘๒ x สูง ๑๐๗ เซนติเมตร

๓.๒ ตัวถังทำจากสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า มีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๔๓ x สูง ๒๓ เซนติเมตร ตีแป้งได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ ถึง ๑๐ กิโลกรัม

๓.๓ รอบในการนวดแป้ง มีแบบช้าไม่น้อยกว่า ๒๕๐ รอบต่อนาที และแบบเร็วไม่น้อยกว่า ๓๕๐ รอบต่อนาที

๓.๔ กำลังไฟฟ้าขณะทำงานไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ถึง ๑,๒๐๐ วัตต์ ๒๒๐ โวลต์

๓.๕ ขนาดมอเตอร์ไม่น้อยกว่า ๓ แรงม้า

๓.๖ รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า ๑ ปี

๓.๗ เป็นสินค้าที่ผลิตจากประเทศไทย

/๔. เครื่องรีด.....

๔. เครื่องรีดแป้งพายแบบตั้งพื้น จำนวน ๑ เครื่อง มีรายละเอียดดังนี้

- ๔.๑ เครื่องรีดแป้งพายแบบตั้งพื้นสามารถรีดแป้งพายให้มีขนาดความหนา/บางตามที่ผู้ใช้งานกำหนดได้
- ๔.๒ สามารถเปลี่ยนทิศทางการวิ่งของสายพานผ้าใบได้ ทำให้สามารถรีดแป้งพายที่มีขนาดใหญ่ให้มีขนาดความบางตามที่กำหนดได้ด้วยความรวดเร็ว
- ๔.๓ ตัวเครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๑๑๔ x ลึก ๒๓๐ x สูง ๑๑๓.๕ เซนติเมตร
- ๔.๔ ระยะเวลาปิ้งข้าวและข้าวหรือด้านข้าง มีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๖๐ x ยาว ๑๐๐ เซนติเมตร
- ๔.๕ สามารถปรับความหนา/บางของแป้งพายได้ระหว่าง ๑ ถึง ๓๕ มิลลิเมตร
- ๔.๖ กำลังไฟตอนทำงานไม่น้อยกว่า ๗๔๕ วัตต์ ๒๒๐ โวลต์
- ๔.๗ ขนาดมอเตอร์ไม่น้อยกว่า ๑ แรงม้า
- ๔.๘ รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า ๑ ปี
- ๔.๙ เป็นสินค้าที่ผลิตจากประเทศไทย

๕. เครื่องกวนไส้ จำนวน ๑ เครื่อง มีรายละเอียดดังนี้

- ๕.๑ เป็นเครื่องกวนไส้ขนมต่างๆ ที่ต้องการกวนรวมกับการใช้ความร้อน ปรับระดับความเร็วได้ ๒ ระดับ ได้แก่ ระดับช้า และระดับเร็ว ให้ความร้อนจากแก๊สใต้กระทะ
- ๕.๒ ชุดใบกวน วัสดุทำจากพลาสติกส้อมผสมอาหารที่ทนร้อนได้ และแกนใบกวนทำจากสแตนเลส ๓๐๔ หรือวัสดุเทียบเท่าหรือวัสดุที่ดีกว่า จำนวน ๒ ชุดใบกวน
- ๕.๓ กระทะมีขนาดไม่น้อยกว่า ๒๕ นิ้ว
- ๕.๔ มอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า ๑ แรงม้า
- ๕.๕ วัสดุกระทะเป็นทองเหลืองแท้ หรือเกรดทองเหลือง ๑๐๐% foodgrade
- ๕.๖ รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า ๑ ปี
- ๕.๗ เป็นสินค้าที่ผลิตจากประเทศไทย

๖. เครื่องผสมอาหารอเนกประสงค์ จำนวน ๕ เครื่อง แต่ละเครื่องมีรายละเอียดดังนี้

- ๖.๑ ขนาดของโถปั่นความจุไม่น้อยกว่า ๕ ลิตร
- ๖.๒ ตัวเครื่องผสมอาหารทำด้วยวัสดุอลูมิเนียมหล่อ
- ๖.๓ สามารถผสมแป้งได้สูงสุด ๐.๕ กิโลกรัม หรือตีไข่ไก่ได้ ๓-๑๐ ฟอง
- ๖.๔ มอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า ๑/๓ แรงม้า
- ๖.๕ ระบบการทำงานของเครื่องผสมอาหารจะใช้ระบบไฟฟ้า มีสวิตช์ควบคุมการ เปิด/ปิด
- ๖.๕ เครื่องสามารถปรับเปลี่ยนรอบความเร็วได้ ๓ ระดับ จากคันบังคับที่ติดอยู่ด้านข้างของเครื่อง
- ๖.๗ มีถังผสมไม่น้อยกว่า ๑ ใบ และหัวตีไม่น้อยกว่า ๓ แบบ คือ ตะกร้อ ตะขอ และ ใบพาย หรือที่มีอุปกรณ์มากกว่านี้
- ๖.๘ รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า ๑ ปี
- ๖.๙ เป็นสินค้าที่ผลิตจากประเทศไทย

๗. ตู้เย็น stainless steel จำนวน ๑ เครื่อง มีรายละเอียดดังนี้

๗.๑ ความจุไม่น้อยกว่า ๕๔ คิว

๗.๒ แบบประตูกระจก ๓ บาน วัสดุเป็นสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือเทียบเท่า หรือที่ดีกว่า

๗.๓ ชั้นกระจก ๒ ชั้นกระจก ชั้นวางจำนวนไม่น้อยกว่า ๕ x ๓ ชั้นวาง สามารถปรับระดับได้

๗.๔ วัสดุภายนอกสีเหล็กเคลือบหรือเทียบเท่า หรือวัสดุที่ดีกว่า

๗.๕ ฉนวนกันความร้อนในตู้เย็นทำจาก Polyurethane Monocoque Foaming

๗.๖ การควบคุมการทำความเย็นแบบดิจิตอล

๗.๗ ระบบความเย็นเป็นแบบ Non frost พัดลมระบายความร้อน มีขนาดไม่น้อยกว่า ๗ วัตต์ x ๒ ตัว

๗.๘ คอมเพรสเซอร์ขนาดไม่น้อยกว่า ๑/๒ แรงม้า (๑ ชุด)

๗.๙ กำลังไฟ ๒๒๐-๒๔๐ โวลต์, ๕๐ เฮิร์ต

๗.๑๐ ความเย็นอุณหภูมิ ๒-๘ องศาเซลเซียส

๗.๑๑ น้ำยาทำความเย็น เป็นชนิด (Non CFC)

๗.๑๒ โคมไฟหลอดไฟแสงสว่างภายในตู้ เป็น Fluorescent ๓๖ วัตต์ หรือ LED x ๒ หลอด

๗.๑๓ ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๑๖๕ x ยาว ๖๐ x สูง ๒๐๐ เซนติเมตร

๗.๑๔ เป็นสินค้าที่ผลิตจากประเทศไทย

๘. ชั้นวางจานสแตนเลส แบบซี่ทอกลมสแตนเลส จำนวน ๓ ตัว มีรายละเอียดดังนี้

๘.๑ ผลิตจากสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือเกรดที่ดีกว่า

๘.๒ มีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๕๐ x ยาว ๒๐๐ x สูง ๑๕๐ เซนติเมตร จำนวน ๔ ชั้น เป็นงานเชื่อมถาวร

๘.๓ เสาค้ำทำจากวัสดุทำจากท่อสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือวัสดุที่ดีกว่า และกว้างไม่น้อยกว่า ๑.๕ นิ้ว

หนา ๑.๒ มิลลิเมตร

๘.๔ มีแผ่นสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือวัสดุที่ดีกว่าปิดหัวเสา

๘.๕ ทุกชั้นถูกขัดผิวแบบ hairline

๘.๖ ขาชั้นสามารถปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า ๑-๒ เซนติเมตร และมีล้อขนาดไม่น้อยกว่า ๔ นิ้ว จำนวน ๔ ล้อและสามารถล็อกได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ล้อ เพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้ายและการใช้งาน

๘.๗ เป็นสินค้าที่ผลิตจากประเทศไทย

๙. โต๊ะสแตนเลส จำนวน ๑ โต๊ะ มีรายละเอียดดังนี้

๙.๑ ผลิตจากสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือวัสดุเทียบเท่า หรือวัสดุที่ดีกว่า แผ่นอย่างหนา

๙.๒ มีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๑๑๐ x ยาว ๒๓๐ x สูง ๘๐ เซนติเมตร

๙.๓ ผิวหน้าโต๊ะสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือวัสดุเทียบเท่าหรือดีกว่า อย่างหนาไม่น้อยกว่า ๑.๒ มิลลิเมตร

๙.๔ ท่อกลมสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือวัสดุเทียบเท่า หรือดีกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ นิ้ว

หนา ๑.๒ มิลลิเมตร

๙.๕ มีกระดุมรับชั้นวางเป็นสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือวัสดุเทียบเท่าหรือดีกว่า เสริมความแข็งแรง

๙.๖ สามารถรับน้ำหนักได้ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กิโลกรัม

๙.๗ ขาโต๊ะ ๔ ขามีล้อสามารถล็อกล้อได้

๙.๘ เป็นสินค้าที่ผลิตจากประเทศไทย

๑๐. ตู้เย็นไฟฟ้า ระบบไอน้ำ (steamer) จำนวน ๑ ชั้น มีรายละเอียดดังนี้

- ๑๐.๑ ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า (ยxกxส) ๓๗x๓๙x๖๕ มม. น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๓ กก.
- ๑๐.๒ ตู้เย็น เหมาะสำหรับ อุ่นหรือึ่งซาลาเปาแบบเชิงพานิชย์ ทำงานด้วยระบบไอน้ำ
- ๑๐.๓ มีระบบตัดความร้อนอัตโนมัติเพื่อให้อุณหภูมิในตู้คงที่
- ๑๐.๔ ระบบไฟจะมีการเตือนเมื่อระดับน้ำลดต่ำลงและตัดไฟทันทีเมื่อระดับน้ำต่ำกว่าเกณฑ์ปกติ
- ๑๐.๕ สามารถบรรจุของหนึ่งได้ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชิ้น (๙ ชั้น x ๕ ชั้น) เช่น ซาลาเปา, ขนมจีบ ฯลฯ
- ๑๐.๖ ใช้ไฟฟ้า ๒๒๐ โวลต์ ๕๐/๖๐ เฮิร์ตซ์
- ๑๐.๗ กำลังไฟฟ้า (ในหม้อต้ม ๔๕๐ วัตต์ และรอบหม้อต้ม ๕๐๐ วัตต์)

หรือไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ วัตต์/๑,๒๐๐ วัตต์)

- ๑๐.๘ การควบคุมอุณหภูมิ ควบคุมโดยใช้เทอร์โมสตัท หรือ Temperature controller
- ๑๐.๙ มีระบบป้องกันโดยฟิวส์ป้องกันจะตัดที่ ๑๙๓ องศาเซลเซียส
- ๑๐.๑๐ ความจุน้ำของหม้อต้มไม่น้อยกว่า ๐.๖ ลิตร
- ๑๐.๑๑ ความจุของถังสำรองไม่น้อยกว่า ๓.๕ ลิตร
- ๑๐.๑๒ รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า ๑ ปี

๑๑. รถเข็นสแตนเลส ๒ ชั้น จำนวน ๑ ตัว มีรายละเอียดดังนี้

- ๑๑.๑ รถเข็นทำจากสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือวัสดุเทียบเท่า มีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๕๐ x ยาว ๗๐ x สูง ๗๐ เซนติเมตร ประกอบด้วยชั้นวาง ๒ ชั้น
- ๑๑.๒ มีล้อเลื่อน ๔ ล้อและล้อทำจากล้อโพลียูรีเทนหรือวัสดุเทียบเท่า
- ๑๑.๓ รถเข็นสามารถรับน้ำหนักบรรทุกได้ไม่น้อยกว่า ๙๐ กิโลกรัมขึ้นไป
- ๑๑.๔ เป็นสินค้าที่ผลิตจากประเทศไทย

๑๒. รถเข็นของ จำนวน ๒ คัน

- ๑๒.๑ รถเข็นทำด้วยเหล็ก พื้นเหล็ก พับได้ รถเข็นพื้นเหล็ก
- ๑๒.๒ น้ำหนักบรรทุกไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กิโลกรัม
- ๑๒.๓ มีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๖๑x ยาว ๙๑x สูง ๘๖ เซนติเมตร
- ๑๒.๔ ขนาดล้ออย่างน้อย ๔ นิ้ว และมีขอบยางกันกระแทก
- ๑๒.๕ เป็นสินค้าที่ผลิตจากประเทศไทย

๑๓. เครื่องรีดแป้งและตัดเส้นบะหมี่, พาสต้า จำนวน ๓ เครื่อง

- ๑๓.๑ Pasta Making Machine Model of Atlas ๑๕๐ รุ่นถอดเปลี่ยนหัวตัดเส้นได้
- ๑๓.๒ เครื่องรีดแป้งหน้ากว้างอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร มาพร้อมหัวตัดเส้น Fettuccine (๖ มิลลิเมตร) และ Tagliolini (๑.๕ มิลลิเมตร) ใช้งานได้ ๓ อย่างในเครื่องเดียว คือ ๑. ใช้รีดแป้งโดว์ให้เป็นแผ่นกว้างสุดอย่างน้อย ๑๕ ซม. สามารถปรับความหนาบางของแป้งได้ถึง ๙ ระดับ จากหนาสุดอย่างน้อย ๔.๘ มิลลิเมตร ถึงบางสุดเท่าแผ่นกระดาษอย่างน้อย ๐.๖ มิลลิเมตร
- ๑๓.๓ ใช้ตัดแผ่นแป้งเป็นเส้นพาสต้า Fettuccine
- ๑๓.๔ ใช้ตัดแผ่นแป้งเป็นเส้นเล็ก Tagliolini (๑.๕ มิลลิเมตร) เส้นบะหมี่ กว้างจับเส้นเล็ก ลอดช่องสิงคโปร์ เป็นต้น ๑๓.๔ สามารถซื้อเพิ่มหัวตัดเส้นแบบอื่น ๆ เพื่อเปลี่ยนทำเส้นแบบอื่น ๆ หรือหัวท่อเกี่ยว เช่น เส้นสปาเกตตี้, Ravioli

/๑๓.๕ มีคู่มือ.....

๑๓.๕ มีคู่มือแปลภาษาไทยให้และสูตรทำอาหาร

๑๔. พิมพ์hardtลับปรต รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้ายาว ตัวพิมพ์ ๒๔ ขึ้น ดำ ๑ ขึ้น

๑๔.๑ ตัวดำทำจากอลูมิเนียม สามารถถอดประกอบด้ามกดกับแผ่นกดได้อย่างง่าย

๑๔.๒ พิมพ์สามารถนำเข้าอบได้

๑๔.๓ ขนาดพิมพ์มีขนาดอย่างน้อย กว้าง ๓.๑ x ยาว ๖.๕ x สูง ๒.๒ เซนติเมตร

๑๕. ถ้วยข้าวหนึ่ง จำนวน ๑๐๐ ใบ

๑๕.๑ ตัวถ้วยทำจากอลูมิเนียม หรือวัสดุเทียบเท่า

๑๕.๒ ประกอบด้วยหลายขนาดดังนี้

- ขนาด ๘ เซนติเมตร จำนวน ๒๕ ใบ
- ขนาด ๙ เซนติเมตร จำนวน ๒๕ ใบ
- ขนาด ๑๐ เซนติเมตร จำนวน ๒๕ ใบ
- ขนาด ๑๑ เซนติเมตร จำนวน ๒๕ ใบ

๑๕.๓ เป็นสินค้าที่ผลิตในประเทศไทย

๑๖. ขามผสมอาหารสแตนเลส จำนวน ๔๐ ใบ

๑๖.๑ ทำจากสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือเทียบเท่า หรือเกรดดีกว่า

๑๖.๒ ประกอบด้วยหลายขนาดดังนี้

- ขนาด ๑๘ เซนติเมตร จำนวน ๑๕ ใบ
- ขนาด ๒๑ เซนติเมตร จำนวน ๑๕ ใบ
- ขนาด ๒๔ เซนติเมตร จำนวน ๑๐ ใบ

๑๖.๓ เป็นสินค้าที่ผลิตในประเทศไทย

๑๗. ตะแกรงสแตนเลส จำนวน ๑๐ ขึ้น

๑๗.๑ มีขนาดอย่างน้อย ความยาว ๖๐ เซนติเมตร กว้าง ๔๐ เซนติเมตร

๑๗.๒ ทำจากสแตนเลสเกรด ๓๐๔ หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า

๑๗.๓ ทนความร้อนได้มากกว่า ๒๐๐ องศาเซลเซียส

๑๗.๔ ตะแกรงต้องมี “ส่วนงอ” เป็นขาตั้งสูง ๓ เซนติเมตร ขึ้นไป จำนวน ๔ ขา

๑๘. ลังสำหรับใส่ขนม มีรายละเอียดดังนี้

๑๘.๑ ทำจากพลาสติก Food Grade หรือวัสดุเทียบเท่า หรือที่ดีกว่า

๑๘.๒ ฝาปิดได้พอดี สามารถวางซ้อนกันได้หลายชั้นโดยใช้ฝาปิดด้านบนแค่ฝาเดียว

๑๘.๓ ประกอบด้วยหลายขนาดดังนี้

๑๘.๓.๑ ขนาดไม่น้อยกว่า ๘ ลิตร ประกอบด้วย จำนวน ๒ ลัง และฝา ๑ ฝา จำนวน ๑ ชุด

๑๘.๓.๑.๒ มีขนาดอย่างน้อย กว้าง ๒๙ เซนติเมตร ความยาว ๔๔ เซนติเมตร
สูง ๙ เซนติเมตร

๑๘.๓.๒ ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๒ ลิตร ประกอบด้วย จำนวน ๒ ลัง และฝา ๑ ฝา จำนวน ๑ ชุด

๑๘.๓.๒.๑ มีขนาดอย่างน้อย กว้าง ๒๙ เซนติเมตร ความยาว ๔๔ เซนติเมตร
สูง ๑๓.๒ เซนติเมตร

๑๘.๓.๓ ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๕ ลิตร ประกอบด้วย จำนวน ๒ ถัง และฝา ๑ ฝา จำนวน ๑ ชุด

๑๘.๓.๓.๑ มีขนาดอย่างน้อย กว้าง ๔๔ เซนติเมตร ความยาว ๖๑ เซนติเมตร

สูง ๑๐ เซนติเมตร

ข้อกำหนดอื่น ๆ

๑. มีคู่มือการใช้งานเครื่องมือภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน ๒ ชุด (จัดส่งในวันส่งมอบพัสดุ)
๒. จัดฝึกอบรมการใช้เครื่องมือแก่เจ้าหน้าที่ผู้ใช้เครื่องมือ ในวันที่ส่งมอบพัสดุ
๓. ผู้เสนอราคาต้องยื่นเอกสารแค็ตตาล็อก หรือ รูปภาพ, รูปแบบรายละเอียดของสินค้า (ยกเว้น หัวข้อ ๑๔, ๑๕, ๑๖, ๑๗, และ ๑๘ จะมีหรือไม่ก็ได้)
๔. ผู้ยื่นเสนอราคาต้องมีเอกสารรับรองการเป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตโดยตรง หรือ จากตัวแทนจำหน่ายรายการที่ ๑, ๓, ๔, ๕ และ ๖ โดยยื่นในวันที่เสนอ
๕. ในวันที่ส่งมอบถ้ากรรมการตรวจรับ และผู้ใช้งานยังไม่มี ความชำนาญในการใช้ครุภัณฑ์ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องจัดอบรมให้ทันทีเมื่อทางมหาวิทยาลัยแจ้งไป
๖. รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับจากวันที่ส่งมอบสินค้า
๗. ส่งมอบพร้อมติดตั้งที่ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ หรือให้งานแล้วเสร็จภายใน ๑๒๐ วัน

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาข้อเสนอ

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๗. วงเงินงบประมาณ /วงเงินที่ได้รับจัดสรร

- วงเงินงบประมาณ ๙๘๓,๗๐๐ บาท (เก้าแสนแปดหมื่นสามพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)
- เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณแผ่นดิน ปีงบประมาณ ๒๕๖๘
- แผนงาน ยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต
- ผลงาน ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๘. งานงานและการจ่ายเงิน

จำนวน ๑ งวด โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ให้ส่งมอบพัสดุ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

กำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบ นับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบ

๑๐. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

รับประกันความชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องของสิ่งของตามสัญญา เป็นเวลา ๑ ปี นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดเวลาดังกล่าว หากสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องอันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดีดังเดิม ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น หากผู้ขายไม่จัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขภายในกำหนดเวลาดังกล่าว ผู้ซื้อจะมีสิทธิที่จะทำการนั้นเองหรือจ้างผู้อื่นให้ทำการนั้นแทนผู้ขาย โดยผู้ขายต้องเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายเองทั้งสิ้น

๑๑. กำหนดยื่นราคา

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามาได้

๑๒. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับขอบเขตงาน (Terms of Reference : TOR)

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ๕๙ หมู่ ๑ ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร ๔๗๐๐๐
โทรศัพท์ : ๐๔๒-๗๒๕๐๓๖, ๐๔๒-๗๓๙๑๗๘๙

๑๓. สถานที่ติดต่อเพื่อเสนอแนะวิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็น

สถานที่ส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะวิจารณ์ เกี่ยวกับร่างขอบเขตงาน (Terms of Reference : TOR) ไว้ ณ หน่วยพัสดุ กองบริหารทั่วไป อาคารบริหาร ชั้น ๑ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร
โทรศัพท์ : ๐๙-๓๓๒๗-๑๗๑๗

สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะวิจารณ์หรือมีความคิดเห็นสามารถแสดงความคิดเห็นมายังหน่วยพัสดุ กองบริหารทั่วไป อาคารบริหาร ชั้น ๑ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร ได้โดยตรง โดยเปิดเผยตัว

คณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานและร่างเอกสารประกวดราคา

ลงชื่อ.....*อนันต์*.....ประธานกรรมการฯ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภัสสร ศิริจริยวัตร)

ลงชื่อ.....*สุภกรินทร์ มหาสวัสดิ์*.....กรรมการฯ
(นายสุภกรินทร์ มหาสวัสดิ์)

ลงชื่อ.....*นิภาพ*.....กรรมการฯ
(นางสาวนิภาพร เมษา)

ลงชื่อ.....กรรมการและเลขานุการฯ
()

ชุดครุภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร จำนวน ๑ ชุด
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
รายการเอกสารที่ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นในวันเสนอราคา

๑. ผู้เสนอราคาต้องยื่นเอกสารแค็ตตาล็อก หรือ รูปภาพ, รูปแบบรายละเอียดของสินค้า (ยกเว้น หัวข้อ ๑๔, ๑๕, ๑๖, ๑๗, และ ๑๘ จะมีหรือไม่ก็ได้)
๒. ผู้ยื่นเสนอราคาต้องยื่นเอกสารรับรองการเป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตโดยตรง หรือ จากตัวแทนจำหน่าย รายการที่ ๑, ๓, ๔, ๕ และ ๖

คณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานและร่างเอกสารประกวดราคา

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการฯ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภัสสร ศิริจริยวัตร)

ลงชื่อ..........กรรมการฯ
(นายสุกรินทร์ มหาสวัสดิ์)

ลงชื่อ..........กรรมการฯ
(นางสาวนิภาพร เมษา)

ลงชื่อ.....กรรมการและเลขานุการฯ
()