

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ (Terms of Reference : TOR)

เตาอบ Deck oven แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต

กรุงเทพมหานคร จำนวน 4 เตา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

1. ความเป็นมา

พื้นฐานการเรียนรู้ของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ นักศึกษาที่จบการศึกษาต้องมีความรู้ด้านทฤษฎีและความสามารถด้านปฏิบัติทางด้านอาหาร จากการใช้เครื่องมือที่ทันสมัยตรวจสอบวิเคราะห์ข้อบกพร่องของอาหารเพื่อแก้ไขผลิตภัณฑ์อาหาร และลงมือปฏิบัติได้ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สร้างนวัตกรรม สู่อุตสาหกรรมอาหารขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่ ซึ่งสอดคล้องตามลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์เมื่อจบการศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเพื่อยกศักยภาพให้นักศึกษามีทักษะวิชาชีพทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จึงได้มีการสอดแทรกรายวิชาและเนื้อหาที่มีความทันสมัย เพื่อให้สอดคล้องกับเทคโนโลยีปัจจุบันที่มีความเจริญก้าวหน้า การจัดการเรียนการสอนจึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงครุภัณฑ์ที่ทันสมัยและมีประสิทธิภาพ เพื่อให้ นักศึกษาได้มีโอกาสฝึกทักษะทางวิชาชีพที่ก้าวทันเทคโนโลยี และเพื่อเพิ่มสมรรถนะในการแข่งขันสู่ตลาดอาชีพ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับนักศึกษาที่จะออกฝึกงานในสถานประกอบการ และบัณฑิตที่จะสำเร็จ การศึกษาก่อนก้าวเข้าสู่โลกอาชีพ

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อใช้สำหรับการเรียนการสอน การวิจัย ด้านบริการวิชาการ และการพัฒนางานด้านอาหารของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนและนักศึกษามีครุภัณฑ์ที่ทันสมัยใช้ในการเรียนการสอน
3. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย ในด้านพัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพ

3. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

ตามประกาศประกวดราคาและเอกสารประกวดราคาจากระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ e-GP



(นางสาวปรัศนี ทับใบแย้ม)

ประธานกรรมการ



(นายเชาวลิต อุปajak)

กรรมการ



(นางสาวสุมา เทตชวัญชัย)

กรรมการและเลขานุการ

4. คุณลักษณะเฉพาะ

เตาอบ Deck oven จำนวน 4 เตา มีคุณลักษณะอย่างน้อย ดังนี้

1. เป็นเตาอบเบเกอร์แบบใช้ไฟฟ้าชนิด 3 ชั้น
2. โครงสร้างเตาทำด้วยสแตนเลส
3. ขนาดภายนอกไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 110 x 100 x 149 ซม.
4. มีขนาดภายในช่องอบไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 80 x 60 x 17 ซม.
5. ภายในช่องอบแต่ละช่อง สามารถถอดขนาด 40 x 60 ซม. ได้ไม่น้อยกว่าชั้นละ 2 ถาด
6. ควบคุมการทำงานไฟฟ้าด้วยระบบดิจิทัลคอนโทรล
7. มีฟังก์ชันการตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้าได้อัตโนมัติ
8. มีฟังก์ชันรักษาอุณหภูมิภายในเตาอบ เพื่อประหยัดเวลาและพลังงาน
9. ใช้ไฟฟ้า 220 หรือ 380 โวลต์
10. มีล้อสามารถเคลื่อนที่ได้ จำนวน 4 ล้อ

5. ข้อกำหนดเงื่อนไขและระยะเวลาส่งมอบ

ให้ผู้ขายส่งมอบเตาอบ Deck oven จำนวน 4 เตา กับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีระยะเวลาส่งมอบภายใน 90 วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญา โดยนัดหมายล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน และจัดส่งตามสถานที่ที่ผู้ซื้อกำหนดโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากผู้ซื้อ


ทั้งนี้การจัดซื้อจัดจ้างครั้งนี้จะมีการลงนามในสัญญาหรือข้อตกลงเป็นหนังสือได้ต่อเมื่อพระราชบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ ๒๕๖๗ มีผลใช้บังคับ และได้รับจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ ๒๕๖๗ จากสำนักงบประมาณแล้ว และกรณีที่หน่วยงานของรัฐไม่ได้รับจัดสรรงบประมาณเพื่อการจัดซื้อจัดจ้างฯ ในครั้งดังกล่าว หน่วยงานของรัฐสามารถยกเลิกการจัดซื้อจัดจ้างได้

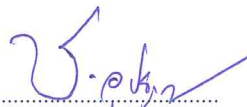
6. เกณฑ์การพิจารณา


พิจารณาโดยใช้เกณฑ์ราคา

7. วงเงินงบประมาณ

เตาอบ Deck oven แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร จำนวน 4 เตา ในวงเงิน 556,000 บาท (ห้าแสนห้าหมื่นหกพันบาทถ้วน) รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ร้อยละ 7 แล้ว โดยใช้งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567


.....
(นางสาวปรศนีย์ ทับใบแย้ม)
ประธานกรรมการ


.....
(นายเชาวลิต อุปฐาก)
กรรมการ


.....
(นางสาวสุมภา เทตขวัณชัย)
กรรมการและเลขานุการ

8. การจ่ายเงิน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จะจ่ายเงินค่าเตาอบ Deck oven จำนวน 4 เตา เมื่อได้รับการส่งมอบของเสร็จสิ้น โดยจะจ่าย 100% ของวงเงินตามสัญญา

9. อัตราค่าปรับ

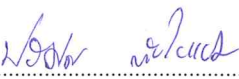
ผู้ขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้ซื้อเป็นรายวันในอัตราร้อยละ 0.20 (ศูนย์จุดสองศูนย์) ของราคาสິงของที่ยังไม่ได้รับมอบ นับถัดจากวันครบกำหนดตามสัญญาจนถึงวันที่ผู้ขายได้นำสิ่งของมาส่งมอบให้แก่ผู้ซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา การคิดค่าปรับในกรณีสิ่งของที่ตกลงซื้อขายประกอบกันเป็นชุด แต่ผู้ขายส่งมอบเพียงบางส่วนหรือขาดส่วนประกอบส่วนหนึ่งส่วนใดไปทำให้ไม่สามารถใช้งานได้โดยสมบูรณ์ ให้ถือว่ายังไม่ได้ส่งมอบสิ่งของนั้นเลย และให้คิดค่าปรับจากราคาสິงของเต็มทั้งชุด

10. ระยะเวลาประกัน

ผู้ขายต้องรับประกันสินค้าทุกรายการในระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ส่งมอบ เว้นแต่รายการที่มีระยะเวลาประกันเกินกว่านั้น การซ่อมแซม การเปลี่ยนอุปกรณ์เนื่องจากชำรุด เสียหาย ใช้งานได้ และการบำรุงรักษาตามระยะเวลาปกติ ให้ผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบทั้งค่าอุปกรณ์ และค่าบริการ

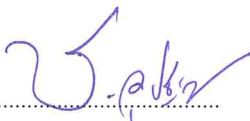
11. สถานที่ติดต่อ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทรศัพท์ 02-665-3888 ต่อ 5226




(นางสาวปรัตน์ย์ ทับใบแยม)

ประธานกรรมการ



(นายชาวลิต อุปฐาก)

กรรมการ



(นางสาวสุมภา เทตชวัญชัย)

กรรมการและเลขานุการ