



ด่วนที่สุด

บันทึกข้อความ

กลุ่มช่วยอำนวยความสะดวก
เลขรับที่ ๑๖๓๔
วันที่ - 7 ธ.ค. 2563
วันที่ 16/๓

ส่วนราชการ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (ฝ่ายบริหารทั่วไป โทร./โทรสาร ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๓๓๗๕)

ที่ กษ ๐๖๒๔/๑๓๗๔ วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุครุภัณฑ์ ประเภทงานบ้านงานครัว จำนวน ๙ รายการ
เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์

ตามคำสั่งกรมปศุสัตว์ ที่ ๙๔๖/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๖๓ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการและคณะอนุกรรมการพิจารณากำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุครุภัณฑ์ ประเภทงานบ้านงานครัว โดยมีอำนาจหน้าที่พิจารณากำหนดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุครุภัณฑ์ฯ ดังกล่าว นั้น

คณะกรรมการฯ จึงได้พิจารณากำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุครุภัณฑ์ ประเภทงานบ้านงานครัว จำนวน ๙ รายการ เสร็จเรียบร้อยแล้ว คือ

๑. เครื่องปั้มน้ำแบบอัตโนมัติแรงดันคงที่ ขนาดไม่น้อยกว่า 350 วัตต์
๒. เครื่องปิดผนึกสุญญากาศ ขนาดครัวเรือน
๓. เครื่องบดเนื้อสัตว์ ขนาดครัวเรือน
๔. ชั้นสแตนเลส 4 ชั้น ขนาดกว้าง x ยาว x สูง 50 cm x 120 cm x 150 cm
๕. ชุดเตาแก๊สแรงดันสูง พร้อมขาตั้งและสายแก๊สแรงดันสูง
๖. โต๊ะสแตนเลสปิดเศษอาหาร (ขาถาวรมีขอบ) ขนาดกว้าง x ยาว x สูง 100 cm x 220 cm x 80 cm
๗. ถังบรรจุน้ำสแตนเลส ขนาดความจุ 2,000 ลิตร
๘. รถเข็นสแตนเลส
๙. หม้ออบลมร้อน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบขอได้โปรดอนุมัติ เพื่อจะได้แจ้งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบและถือปฏิบัติต่อไป (สำหรับใช้ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ - ๒๕๖๕)

(นายอำพล วรวิจิตรธรรม)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
ประธานกรรมการพิจารณากำหนดรายละเอียด
คุณลักษณะเฉพาะวัสดุครุภัณฑ์ ประเภทงานบ้านงานครัว

อนุมัติ

- ให้ดำเนินการตามระเบียบราชการโดยเคร่งครัด

(นายสรวิศ ธาณีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

๘ ธ.ค. ๒๕๖๓



หม้ออบลมร้อน

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 รายละเอียดที่กำหนดเป็นค่าขั้นต่ำ
- 1.2 เป็นหม้ออบลมร้อนด้วยระบบไฟฟ้า ใช้สำหรับอบ และอุ่นอาหาร
- 1.3 เป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และเป็นรุ่นใหม่ล่าสุดของแต่ละยี่ห้อ มีส่วนประกอบเป็นของแท้ตามมาตรฐานของที่จำหน่ายในท้องตลาด ผลิต หรือ ประกอบในประเทศ หรือต่างประเทศ

2. คุณลักษณะเฉพาะ

- 2.1 หม้ออบลมร้อนเป็นวัสดุทนความร้อน ที่แข็งแรง ทนทาน มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 12 ลิตร
- 2.2 สามารถตั้งเวลาการทำงานได้ 60 นาที และสามารถปรับอุณหภูมิได้อย่างน้อย 125°C - 250°C
- 2.3 มีระบบกระจายความร้อนด้วยระบบใบพัด ให้อาหารสุกได้ทั่วถึง
- 2.4 มีระบบนิรภัย เมื่อยกหุ้บจับในแนวตั้งเครื่องจะหยุดทำงาน
- 2.5 ใช้กำลังไฟ 1,100 วัตต์ 220 โวลต์ 50 เฮิร์ต

3. เงื่อนไขอื่นๆ

- 3.1 ผลิตภัณ์ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณ์ของประเทศผู้ผลิต
- 3.2 มีคู่มือการใช้งาน (ภาษาไทย) จำนวน 1 ชุด
- 3.3 รับประกันคุณภาพการใช้งานและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมบริการซ่อมแซม โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.4 ส่งมอบ และทดสอบการใช้งานตามที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการจัดซื้อ

.....ประธานกรรมการ
(นายอำพล วรทธิธรรม)

.....กรรมการ
(นางสาวพิมพ์จันทร์ ทวอาร์มณ)

.....กรรมการ
(นางสาวอัษฎมณี พูลสุขกล้า)

.....กรรมการ
(นางสาวสุภาพร นันทะชัย)

.....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสมใจ รัตนอำภา)