ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง
จังหวัดแพร่ โดย สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่

๑. **ชื่อโครงการ** โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี กิจกรรมย่อยที่ ๓.๓ พัฒนาอาหารพื้นถิ่น จำนวน ๑ สำหรับ ๕ เมนู

๒. **หน่วยงานเจ้าของโครงการ** สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่

๓. **วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร** ๔๖๖,๘๐๐ บาท (สี่แสนหกหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน)

๔. **วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)** วันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๑
เป็นเงิน ๔๖๖,๘๐๐ บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี) บาท/คน
ตามรายการดังต่อไปนี้
- จัดซื้อครุภัณฑ์ จำนวน ๑๙ รายการ เป็นเงิน ๔๖๖,๘๐๐ บาท (รายละเอียดตามแนบท้าย)

๕. **แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)**
๑. ตามราคามาตรฐานของสำนักงบประมาณ
๒. เว็ปไซต์ www.kitchen mall.lnwshop.com
๓. เว็ปไซต์ www.topvalue.com
๔. เว็ปไซต์ www.homegasstove.com/lazada.com
๕. เว็ปไซต์ www.chaichana.net

๖. **รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน**

๖.๑ นางมาลี	ชัยธิ	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	ประธานกรรมการ
๖.๒ นางนงนุช	เดือนดาว	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	กรรมการ
๖.๓ นางศรีพรรณ	ธูปบูชา	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	กรรมการ
๖.๔ นายณัฐฐพงษ์	ประพงษ์ภัฒน์	นักวิชาการพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ	กรรมการ
๖.๕ นางละมัย	จักรบุตร	เจ้าพนักงานพัฒนาชุมชนชำนาญงาน	กรรมการ

รายการครุภัณฑ์โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี

กิจกรรมย่อยที่ 3.3 พัฒนาอาหารพื้นถิ่น จำนวน 1 สำหรับ 5 เมนู

ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	งบประมาณ
1	เครื่องทำขนมทองม้วน	เครื่อง	1	4,900	4,900
2	เครื่องทำขนมทองม้วน 3 หัว	เครื่อง	1	4,900	4,900
3	เครื่องบด - ปั่นพริก	เครื่อง	1	1,300	1,300
4	เครื่องบดเบอร์ 32	เครื่อง	2	9,900	19,800
5	เครื่องบดหมูขนาดกว้าง 45xยาว28xสูง 32 ซม.	เครื่อง	1	15,000	15,000
6	เครื่องบดหมูตั้งโต๊ะ เบอร์ 12	เครื่อง	1	10,000	10,000
7	เครื่องบดหมูสแตนเลส เบอร์ 32 ขนาด 1.5 แรงม้า	เครื่อง	4	13,500	54,000
8	เครื่องปั่น ขนาด 45x25x29 ซม.	เครื่อง	2	3,200	6,400
9	เครื่องปั่น ขนาด 2 ลิตร 1,500 วัตต์	เครื่อง	1	7,900	7,900
	ความเร็วรอบ 15,000-25,000 รอบต่อนาที				
10	เครื่องปั่น ขนาด 45x25x29 ซม.	เครื่อง	9	3,900	35,100
11	เครื่องปั่นน้ำผลไม้โถสแตนเลส ขนาด 1.8 ลิตร 1800 วัตต์	เครื่อง	4	20,000	80,000
12	เครื่องปั่นพริก (ขนาด 2 ลิตร)	เครื่อง	2	8,900	17,800
13	เครื่องสไลด์หมู 10 นิ้ว ขนาด 48x47.5x42 ซม.	เครื่อง	6	17,500	105,000
14	ชุดเตาแก๊ส	ชุด	2	3,800	7,600
15	ชุดเตาแก๊ส พร้อมถังแก๊ส ขนาด 40 ซม.	ชุด	9	3,900	35,100
16	ชุดเตาแก๊ส พร้อมถังแก๊ส ขนาด 40 ซม.	ชุด	1	4,000	4,000
17	ชุดเตาแก๊สพร้อมถังแก๊ส ขนาด ไม่น้อยกว่า ๓ หัวเตา มีเตาอบในตัว	ชุด	4	10,000	40,000
18	เตาแก๊ส 2 หัวฟู่	เตา	2	1,500	3,000
19	โต๊ะทำอาหาร กว้าง 80 ม. ยาว 2 ม.	ตัว	5	3,000	15,000
รวมทั้งสิ้น			**58**		**466,800**

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

กิจกรรมย่อยที่ ๓.๓ พัฒนาอาหารพื้นถิ่น จำนวน ๑ สำหรับ ๕ เมนู

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะสังเขป
๑	เครื่องทำขนมทองม้วน	เตาทองม้วนทำจากสแตนเลสอย่างดี แข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม
		สามารถทำได้ทั้งทองม้วนกรอบและทองม้วนสด
		หน้าเตาทองม้วนขนาด ๗ นิ้ว
		หน้าเตาทองม้วนเคลือบด้วยเทฟล่อน
		สามารถปรับอุณหภูมิได้ถึง ๓๐๐ องศาเซลเซียส
		มีระบบไทม์เมอร์ตั้งเวลาตั้งแต่ ๐ ถึง ๕ นาที
๒	เครื่องทำขนมทองม้วน ๓ หัว	๑.พิมพ์ทำขนมทองม้วนไฟฟ้า สามารถใช้ทำทองม้วนพับ
		ทองม้วนสด ตัวพิมพ์ทำจากเหล็ก มีสวิตช์คุมเปิด – ปิด
		ขนาด ๓ หัวเตา รุ่นมีตัวปรับ
		๒.โครงสร้างและตัวพิมพ์ทองม้วนทำจากเหล็กคุณภาพดี
		๓.ใช้สวิตช์เปิด - ปิด แต่ละเตาแยกการทำงานอิสระ
๓	เครื่องบด - ปั่นพริก	๔.มีตัวปรับอุณหภูมิ สามารถปรับความร้อนได้
		ตามต้องการ
		๓.ใบมีดคู่
		๔.ความเร็วรอบ ๑๘๐๐๐-๒๒๐๐๐ รอบ/นาที
๔	เครื่องบดเบอร์ ๓๒	เครื่องบด เหล็กฉาก+มอเตอร์ เบอร์ ๓๒
		โครงสร้างเป็นเหล็ก แข็งแรง
		เป็นมอเตอร์หมุนไฟฟ้า
		มอเตอร์ขนาด ๑/๒ แรงม้า
		๒๒๐-๒๔๐ volt
		สามารถบดหมู/ บดเนื้อ/ บดไก่
๕	เครื่องบดหมูขนาดกว้าง ๔๕xยาว๒๘xสูง ๓๒ ซม.	๑.วัสดุทำจากสแตนเลส
		๒.กำลังไฟ ๒๒๐ โวลต์
		๓.มอเตอร์ขนาดไม่ต่ำกว่า ๘๕๐ วัตต์
		๔.ความเร็ว ไม่ต่ำกว่า ๑๗๐ รอบ/นาที
		๕.กำลังผลิต ไม่ต่ำกว่า ๒๕๐ กิโลกรัมต่อชั่วโมง
๖	เครื่องบดหมูตั้งโต๊ะ เบอร์ ๑๒	๑. ชนิดตั้งโต๊ะ
		๒.ตัวเครื่อง ใบมีด และหัวบดผลิตจากสแตนเลส
		ถอดล้างทำความสะอาดได้

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

กิจกรรมย่อยที่ ๓.๓ พัฒนาอาหารพื้นถิ่น จำนวน ๑ สำหรับ ๕ เมนู

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะสังเขป
๖	เครื่องบดหมูตั้งโต๊ะ เบอร์ ๑๒	๓.ขนาด ๒๑ x ๒๔x๔๐ cm
		๔.หัวบด ๒ ชนิด ได้แก่
		๑)หัวบดสำหรับบดละเอียด
		๒) หัวบด สำหรับบดหยาบ
		๕. ความเร็วรอบอย่างน้อย ๒๐๐ รอบ/นาที
		๖. กำลังการผลิต ๑๒๐ ก.ก./ชม.
๗	เครื่องบดหมูสแตนเลส เบอร์ ๓๒ ขนาด ๑.๕ แรงม้า	๑. ชุดหัวบดทำด้วยสแตนเลส ระบบโซ่ทด
		๒. กำลังมอเตอร์ ๑.๕ แรงม้า
		๓.ถาดใส่อาหารทำด้วยสแตนเลส
		๔.โครงสร้างทำจากเหล็กเคลือบสี
		๕. ถอดล้างทำความสะอาดได้ง่าย
๘	เครื่องปั่น ขนาด ๔๕x๒๕x๒๙ ซม.	๑.ใบมีด สแตนเลส
		๒.โถปั่นแก้วคุณภาพสูง, ความจุของโถ ๒ ลิตร,
		ความจุโถเอนกประสงค์ ๑.๕ ลิตร
		๓.กำลังไฟ ๖๐๐ วัตต์
		๔.การตั้งค่าความเร็วพร้อมปุ่ม Pulse
๙	เครื่องปั่น ขนาด ๒ ลิตร ๑,๕๐๐ วัตต์	๑.โถปั่น ๒ โถ ความจุโถละ ๒ ลิตร
	ความเร็วรอบ ๑๕,๐๐๐-๒๕,๐๐๐ รอบต่อนาที	๒.กำลังไฟ ๑๕๐๐ วัตต์
		๓.ความเร็ว ๑๕,๐๐๐-๒๕,๐๐๐ รอบต่อนาที
		๔.แยกปั่นแห้ง และปั่นเปียก
		๕.ตัดการทำงานเมื่อมอเตอร์ร้อน
๑๐	เครื่องปั่น ขนาด ๔๕x๒๕x๒๙ ซม.	๑.ใบมีด สแตนเลส
		๒.มีระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ
		๓.ความจุโถปั่น ๒ ลิตร
		๔.ความเร็วหลายระดับ
		๕.แรงดันไฟฟ้า ๒๐๐-๒๓๐V
๑๑	เครื่องปั่นน้ำผลไม้โถสแตนเลส ขนาด ๑.๘ ลิตร ๑๘๐๐ วัตต์	๑.ตัวโถปั่นผลิตจาก สแตนเลส
		๒.ขนาดความสูง ๕๐ ซม.

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

กิจกรรมย่อยที่ ๓.๓ พัฒนาอาหารพื้นถิ่น จำนวน ๑ สำหรับ ๕ เมนู

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะสังเขป
๑๑	เครื่องปั่นน้ำผลไม้โถสแตนเลส ขนาด ๑.๘ ลิตร ๑๘๐๐ วัตต์	๓.มีโปรแกรมตั้งระยะเวลาปั่นอัตโนมัติ ๓ ระดับ
		๔. แรงดันไฟฟ้า : ๒๒๐-๒๔๐V
		๕. ใช้ความถี่ไฟฟ้า : ๕๐/๖๐Hz
		๖. ใช้พลังงานไฟฟ้า : ๑๘๐๐W
		๗. ปริมาณความจุ : ๑.๘L
		๘. น้ำหนักสุทธิ : ๕.๔Kg
๑๒	เครื่องปั่นพริก (ขนาด ๒ ลิตร)	๑.มอเตอร์ขนาด ๑๔๐๐ W กำลังไฟ ๑๔๐๐ วัตต์
		๒.ความจุโถ ๒ ลิตร
		๓.ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ ,มีปุ่มPulse (ปั่นชั่วขณะ)
		๔.ความเร็วรอบต่อนาทีของเครื่องปั่นสูงสุด
		(๓๕,๐๐๐ รอบต่อนาที)
๑๓	เครื่องสไลด์หมู ๑๐ นิ้ว ขนาด ๔๘x๔๗.๕x๔๒ ซม.	๑.เป็นระบบกึ่งอัตโนมัติ ๑๐ นิ้ว
		๒.ตัวเครื่องเป็นอลูมิเนียมไม่เป็นสนิม
		๓.กำลังไฟ ๒๔๐ W แรงดับไฟฟ้า ๒๒๐ v๕๐HZ
		๔.สามารถสไลด์ได้ ๑-๑๗ มม.
๑๔	ชุดเตาแก๊ส	๑.เป็นเตาคู่ตั้งโต๊ะ ตัวเตาทำจากสแตนเลส
		๒.ถังแก๊ส ปตท. ๑๕ กก.
		๓.เป็นหัวปรับแรงดับต่ำ ระบบเซฟตี้วาล์ว ตัดแก๊สอัตโนมัติเมื่อแก๊สรั่ว
๑๕	ชุดเตาแก๊ส พร้อมถังแก๊ส ขนาด ๔๐ ซม.	๑.เป็นเตาคู่ตั้งโต๊ะ ตัวเตาทำจากสแตนเลส
		๒.ถังแก๊ส ปตท. ๑๕ กก.
		๓.เป็นหัวปรับแรงดับต่ำ ระบบเซฟตี้วาล์ว ตัดแก๊สอัตโนมัติเมื่อแก๊สรั่ว
๑๖	ชุดเตาแก๊ส พร้อมถังแก๊ส ขนาด ๔๐ ซม.	๑.เป็นเตาคู่ตั้งโต๊ะ ตัวเตาทำจากสแตนเลส
		๒.ถังแก๊ส ปตท. ๑๕ กก.
		๓.เป็นหัวปรับแรงดับต่ำ ระบบเซฟตี้วาล์ว ตัดแก๊สอัตโนมัติเมื่อแก๊สรั่ว
๑๗	ชุดเตาแก๊สพร้อมถังแก๊ส ขนาด ไม่น้อยกว่า ๓ หัวเตา มีเตาอบในตัว	๑) ไม่น้อยกว่า ๓ หัวเตา
		๒) มีเตาอบในตัว

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

กิจกรรมย่อยที่ ๓.๓ พัฒนาอาหารพื้นถิ่น จำนวน ๑ สำหรับ ๕ เมนู

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะสังเขป
๑๘	เตาแก๊ส ๒ หัวฟู่	๑. เตาแก๊สทำจากเหล็กหล่อ หัวเตาตรงกลางเป็นทองเหลือง
		๒. หัวเตาขนาด ๑๑ นิ้ว ๒ หัว
		๓. ใช้กับหัวปรับแก๊สแรงดันสูง
		๔. ถังแก๊สพร้อมแก๊ส ขนาด ๑๕ กิโลกรัม
๑๙	โต๊ะทำอาหาร กว้าง ๘๐ ม. ยาว ๒ ม.	ขนาดกว้าง ๘๐ ม. ยาว ๒ ม.