

ร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)
ประกวดราคาซื้อครุภัณฑ์ รายการครุภัณฑ์สำหรับต้นแบบนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็ง
จำนวน 1 ชุด

1. ความเป็นมา

จากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้แรงงานจากสังคมเมืองกลับสู่สังคมชนบทและโอกาสการกลับคืนสถานประกอบการเดิมเป็นไปได้ยากเนื่องจากการฟื้นตัวทางด้านเศรษฐกิจต้องใช้เวลาานาน ส่งผลกระทบในหลายภาคส่วนทั้งทางด้านเศรษฐกิจและสังคม โดยเฉพาะกลุ่มคนผู้มีรายได้น้อย ซึ่งเดิมประกอบอาชีพเกษตรกร รับจ้าง ค่าขาย หรือการทำงานรูปแบบอื่นๆ ที่มีรายได้ไม่แน่นอน การพัฒนาภาคการเกษตรเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตอาหารในชุมชน จึงจำเป็นต้องสร้างอาชีพจากนวัตกรรมที่สามารถให้ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจเร็วและมีความเป็นไปได้ต่อการลงทุน

ภายใต้แผนพัฒนาจังหวัดตรัง พ.ศ.2561-2564 ได้กำหนดยุทธศาสตร์และเป้าหมายที่จะต้อง บรรลุอย่างชัดเจนทั้งในมิติเศรษฐกิจ สังคม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยยึดคนเป็นศูนย์กลาง ของการพัฒนา และให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการสร้างกระบวนการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในทุกมิติอย่าง บูรณาการและเป็นองค์รวม โดยกำหนดวิสัยทัศน์ “ตรังเมืองแห่งความสุข บนฐานการเกษตร อุตสาหกรรมการเกษตร และการท่องเที่ยวที่ได้มาตรฐานสากล” มีพันธกิจมุ่งสร้างศักยภาพทางเศรษฐกิจด้านเกษตรกรรม อุตสาหกรรม และการท่องเที่ยวให้มีความมั่นคงและมีความรับผิดชอบต่อสังคม และส่งเสริมการขับเคลื่อนการพัฒนาตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในทุกภาคส่วน เพื่อให้สอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัด อันดับหนึ่งคือสร้างฐานเศรษฐกิจของจังหวัดด้านเกษตรกรรมและอุตสาหกรรมที่มั่นคงและยั่งยืน เพื่อขับเคลื่อนกรอบยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 - 2579) ซึ่งเป็นกรอบการพัฒนาในระยะยาว เพื่อให้บรรลุวิสัยทัศน์การพัฒนาประเทศ “ประเทศมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง” นำไปสู่การพัฒนาให้คนไทยมีความสุข และตอบสนองต่อการบรรลุซึ่งผลประโยชน์แห่งชาติ ในการที่จะพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างรายได้ระดับสูงเป็นประเทศพัฒนา และสร้างความสุขของคนไทย สังคมมีความมั่นคง เสมอภาคและเป็นธรรม ประเทศสามารถแข่งขันได้ในระบบเศรษฐกิจซึ่งประกอบด้วย 6 ยุทธศาสตร์ ได้แก่ (1) ยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคง (2) ยุทธศาสตร์ ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (3) ยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน (4) ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างโอกาสความเสมอภาคและเท่าเทียมกันทางสังคม (5) ยุทธศาสตร์ด้านการสร้าง การเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและ (6) ยุทธศาสตร์ด้านการปรับสมดุลและพัฒนา ระบบการบริหารจัดการภาครัฐ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง ซึ่งมีพื้นที่ตั้งติดกับทะเลและเป็นหนึ่งในมหาวิทยาลัยในภาคใต้ฝั่งอันดามันที่มีศักยภาพในการพัฒนาเทคโนโลยี นวัตกรรมการผลิตสัตว์น้ำ และแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการการแก้ปัญหาและการ ฟื้นฟูเกษตรกรรมการเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง โดยการพัฒนานวัตกรรมการผลิตสัตว์น้ำที่สามารถส่งเสริมให้ ผู้ประกอบการหน้าใหม่ที่มีทุนน้อย ต้องการปรับเปลี่ยนอาชีพใหม่ สร้างทักษะการตัดแต่งสัตว์น้ำเพื่อพัฒนา



เป็นแรงงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเล รวมถึงให้ความช่วยเหลือผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมทางด้านที่พัก/ โรงแรม เพื่อลดรายจ่ายด้านการจัดการวัตถุดิบอาหารทะเลลดจนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลเพื่อการจำหน่ายรวมทั้งการพัฒนาภาค SMEs และภาคบริการเพื่อรองรับการเปลี่ยนอาหารหรือขยายช่องทางธุรกิจภายใต้สถานการณ์การเปลี่ยนแปลงยุค New Normal ด้วยระบบการค้าแลกเปลี่ยนแบบผสมผสาน (Barter Trade System+) เพื่อฟื้นฟูและสร้างเศรษฐกิจโดยให้ความสำคัญต่อสาขาเศรษฐกิจของประเทศที่ยังคงมีความได้เปรียบและมีโอกาสที่จะสร้างการเติบโตให้กับประเทศ เช่น เกษตรมูลค่าสูง เกษตรแปรรูป โดยมุ่งเน้นกิจกรรมที่ก่อให้เกิดการสร้างงานและสร้างอาชีพสามารถรองรับแรงงานส่วนเกินที่อพยพกลับท้องถิ่นและชุมชนโครงการสร้างอาชีพประมงแนวใหม่ด้วยนวัตกรรมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ได้รับงบประมาณในการดำเนินโครงการประจำปีงบประมาณ 2564 โดยกิจกรรมย่อยกิจกรรมหนึ่งของโครงการนี้คือกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและการตลาดสมัยใหม่ ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวจะมีการฝึกปฏิบัติด้านการจัดการวัตถุดิบเพื่อให้สามารถจำหน่ายให้กับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร เช่น ร้านอาหาร โรงแรม ภัตตาคาร ต่าง ๆ ในจังหวัดตรังและจังหวัดอื่น ๆ ในการจัดการวัตถุดิบนั้น ประกอบด้วยการตัดแต่งวัตถุดิบเบื้องต้นให้มีลักษณะเหมาะสมในการนำไปปรุงอาหาร ดังนั้นเครื่องมือต่าง ๆ จึงมีความจำเป็นมาก ซึ่งได้แก่ โต๊ะปฏิบัติงาน เครื่องปิดผนึก ตู้เก็บอาหารแช่แข็ง รวมทั้งเครื่องแช่แข็ง ทั้งนี้เนื่องจากวัตถุดิบสัตว์น้ำเสื่อมเสียได้ง่าย การใช้อุณหภูมิในระดับแช่แข็งมีความจำเป็นเป็นอย่างมาก รวมทั้งมีกิจกรรมด้านแปรรูปอาหารเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลในท้องถิ่นให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวนี้มีความจำเป็นต้องใช้เครื่องมือเหล่านี้

2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น
- 2.2 เพื่อพัฒนาระบบตลาดอาหารทะเลแช่แข็งให้ทันกับระบบตลาดในปัจจุบัน
- 2.3 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลในจังหวัดตรัง

3. คุณสมบัติผู้ประสงค์จะเสนอราคา

- 3.1 มีความสามารถตามกฎหมาย
- 3.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- 3.3 ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- 3.4 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

11/2020
26/11

- 3.5 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- 3.6 มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- 3.7 เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- 3.8 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่วิทยาเขต ณ วันประกาศ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- 3.9 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- 3.10 ผู้ยื่นของเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

4. คุณสมบัติเฉพาะของพัสดุ

ครุภัณฑ์สำหรับต้นแบบนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งประกอบด้วย

- 1) ตู้แช่แข็งฝากระจกโค้ง 2 ชุด
- 2) โต๊ะสแตนเลส 6 ชุด
- 3) เครื่องทำน้ำแข็ง 1 ชุด
- 4) เครื่องปิดผนึกแบบสุญญากาศ 1 เครื่อง
- 5) ตู้แช่แข็งแบบ Shock freezer

4.1 ตู้แช่แข็งฝากระจกโค้งจำนวน 2 ชุดประกอบด้วย

4.1.1 ขนาดภายนอก 162 x 69.5 x 95.2 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง) มีรายละเอียดดังนี้

- ขนาดความจุ 520 ลิตร และขนาดบรรจุ 18.37 คิว
- ฝาเปิด/ปิด แบบฝากระจกโค้งบานเลื่อน
- ลักษณะตู้แช่แข็งฝากระจกโค้ง มีตะกร้าจำนวน 5 ใบ
- วัสดุตัวตู้ภายนอกเป็นวัสดุเหล็กกว่าในซ์
- มีถังในพลาสติกสีขาว
- ขนาดคอมเพรสเซอร์ 1/3 แรงม้า
- ระบบควบคุมความเย็นเทอร์โมสตาร์ท มีจอดิจิทัลแสดงผล
- การใช้กระแสไฟฟ้า 2.5 แอมป์/330 วัตต์
- อุณหภูมิความเย็น -18 ถึง -22 องศาเซลเซียส
- น้ำยาทำความเย็น R-290

กมล
26.11.25

- หลอดไฟแสงสว่างแบบ LED ลดการใช้พลังงาน
- มีท่อระบายน้ำทิ้ง สะดวกในการทำความสะดวก
- มีล้อเลื่อน เพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย
- รับประกันความเย็น 1 ปี
- รับประกันคอมเพรสเซอร์ 5 ปี
- น้ำหนักสุทธิ 84 กก.

4.1.2 ปลั๊กป้องกันไฟกระชาก

- ป้องกันไฟกระตุก ไฟกระชาก
- มีไฟ LED แจ้งสถานะไฟฟ้า

4.2 โต๊ะสแตนเลส จำนวน 6 ชุด มีรายละเอียด ดังนี้

- 4.2.1 โต๊ะสแตนเลสขนาดกว้าง 80 ซม. ยาว 180 ซม. สูง 75 ซม. หน้าโต๊ะด้านบนหนา 1.2 มม.
เกรด 304 ขาโต๊ะเกรด 304ขาปรับระดับได้ จำนวน 6 ตัว

4.3 เครื่องทำน้ำแข็ง จำนวน 1 เครื่องประกอบด้วย

4.3.1 เครื่องทำน้ำแข็ง มีรายละเอียด ดังนี้

- กำลังการผลิต 130 กิโลกรัม / 24 ชั่วโมง
- ขนาดถังเก็บ 40 กิโลกรัม
- ขนาดตัวเครื่อง 670 x 680 x 900 มม. (ยาว x ลึก x สูง)
- กำลังไฟฟ้า 220 V / 850 W
- ตัวตู้ และถังเก็บน้ำแข็งทำด้วยสแตนเลส เกรด 304
- เครื่องจะตัดการทำงานอัตโนมัติ เมื่อน้ำแข็งเต็มถัง
- ก้อนน้ำแข็งขนาด 22 x 22 x 22 มม.

4.3.2 เครื่องกรองน้ำมีรายละเอียด ดังนี้

- เครื่องกรองน้ำ 3 ขั้นตอน ขนาด 20 นิ้ว
- กำลังการผลิต 600 ลิตร/วัน (ขึ้นอยู่กับแรงดันน้ำ)

รายละเอียดการกรองน้ำ

- 1) ขั้นตอนที่ 1 ใส้กรองน้ำ PP 5 ไมครอน กรองฝุ่นละออง และสิ่งสกปรกต่างๆ
- 2) ขั้นตอนที่ 2 ใส้กรองน้ำ Black Carbon กำจัดตะกอน พร้อมทั้งกำจัด สี กลิ่น และคลอรีนในน้ำ
- 3) ขั้นตอนที่ 3 ใส้กรองเรซิน กำจัดหินปูน และปรับรสชาติให้น้ำนุ่มนวลชวนดื่มยิ่งขึ้น

นางสาว

ศิริ

๐๖.๗

อายุการใช้งานของไส้กรองน้ำดื่ม

- 1) ขั้นตอนที่ 1 ไส้กรองน้ำ PP 5 ไมครอน อายุการใช้งาน 4 – 6 เดือน
- 2) ขั้นตอนที่ 2 ไส้กรองน้ำ Black Carbon อายุการใช้งาน 6 – 10 เดือน
- 3) ขั้นตอนที่ 3 ไส้กรองเรซิน อายุการใช้งาน 6 – 10 เดือน

4.3.3 ปลั๊กป้องกันไฟกระชาก

- ป้องกันไฟกระตุก ไฟกระชาก
- มีไฟ LED แจ้งสถานะไฟฟ้า
- มีระบบฆ่าเชื้อด้วยแสง UV สามารถฆ่าเชื้อใช้ขวดใหญ่สายพันธุ์ H1N1 และ MRSA ได้เป็นอย่างดี

4.4 เครื่องปิดผนึกแบบสุญญากาศ จำนวน 1 เครื่องมีรายละเอียด ดังนี้

- 4.4.1 เครื่องปิดผนึกแบบสุญญากาศแบบตั้งโต๊ะ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ทนทาน กันสนิม
- 4.4.2 มีขนาดแท่งซีลยาว 260 มม. หรือ 26 ซม.
- 4.4.3 มีระบบการตั้งค่าแสดงด้วยระบบดิจิตอล ตั้งค่าการดูดอากาศ การซีล และการทำให้เย็น
- 4.4.4 สามารถตั้งค่าได้หลากหลายเหมาะสมกับสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เหมาะสำหรับการแพ็คข้าวสาร ลูกชิ้น ผัก ผลไม้ และอาหารแห้งทุกประเภท เพื่อถนอมอาหาร และยืดอายุอาหารให้เก็บไว้ได้นานมากขึ้น
- 4.4.5 มีห้องสุญญากาศขนาดใหญ่ และเล็ก สามารถแพ็คเปิด และไถ่ได้ทั้งตัว แอบซีล ปิดแน่นหนา 10 มม.
- 4.4.6 สามารถซีลกับถุงได้แทบทุกชนิด และยังสามารถซีลสุญญากาศกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำได้เป็นอย่างดี เช่น น้ำซूप น้ำแกง หมูสด ไก่สด หมูหมัก และไก่หมัก เป็นต้น
- 4.4.7 ขนาดเล็กกะทัดรัดราคาคุ้มค่า ขนย้ายสะดวก
- 4.4.8 ห้องขนาด 285 x 385 x 140 มม. (กว้าง x ยาว x สูง)
- 4.4.9 แอบปิดผนึกขนาด 260 x 10 มม. (สูง x ยาว)
- 4.4.10 อัตราการไหลของปั๊ม 10 m³/H
- 4.4.11 ความเร็วในการบรรจุ 0-240 ชิ้น/ชม.
- 4.4.12 กำลังไฟฟ้า 220V/50HZ/ 1 Ph
- 4.4.13 กำลังมอเตอร์ 0.3 Kw
- 4.4.14 กำลังการปิดผนึก 0.4 Kw
- 4.4.15 เครื่องซีลขนาด 330 x 480 x 360 มม. (กว้าง x ยาว x สูง)
- 4.4.16 น้ำหนักเครื่องซีล 35 กก.

กนกพร
26.05.2564

4.5 เครื่องแช่เยือกแข็ง จำนวน 1 เครื่อง มีรายละเอียด ดังนี้

- 4.5.1 ระบบไฟฟ้า 380 โวลท์ / กระแสไฟความถี่ 50 เฮิร์ต (3 เฟส)
- 4.5.2 ระบายความร้อนด้วยอากาศ
- 4.5.3 ขนาดเครื่องกว้าง 840 มม. / ลึก 1250 มม. (1300 มม. รวมมือจับ) / สูง 1952 มม. (กรณีเพิ่มล้อสูง 2002 มม.)
- 4.5.4 วัสดุฉนวนหนา 70 มม.
- 4.5.5 วัสดุภายนอก สแตนเลสเกรด 304
- 4.5.6 ระบบคำสั่ง แบบระบบสัมผัส
- 4.5.7 การลดอุณหภูมิลงไปที่ +3 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำหนักรวมน้ำหนักมากที่สุดไม่เกิน 70 กก. ต่อรอบ ระบบคำสั่งการทำงานแยกเป็น 4 ระดับ
- 4.5.8 ระยะเวลาในการลดอุณหภูมิอาหารไปที่ +3 องศาเซลเซียส ภายในเวลา 90 นาที (ภายใต้ข้อกำหนดตามปริมาณแนะนำ ต่อรอบ)
- 4.5.9 การลดอุณหภูมิลงไปที่ -18 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำหนักรวมน้ำหนักมากที่สุดไม่เกิน 55 กก. ต่อรอบ ระบบคำสั่งการทำงานแยกเป็น 4 ระดับ
- 4.5.10 ระยะเวลาในการลดอุณหภูมิอาหารไปที่ -18 องศาเซลเซียส ภายในเวลา 240 นาที (ภายใต้ข้อกำหนดตามปริมาณแนะนำ ต่อรอบ)
- 4.5.11 สามารถวางถาดขนาด GN1/1 ได้มากที่สุด 30 ถาด และวางถาดขนาด GN2/1 ได้มากที่สุด 15 ถาด
- 4.5.12 คอมเพรสเซอร์กึ่งสุญญากาศ
- 4.5.13 อัตราการกินไฟ 4.05 กิโลวัตต์ต่อชั่วโมง
- 4.5.14 ระบบทำความเย็น 7.8 กิโลวัตต์ (การทำความเย็น) / ไม่ใช้อัตราการกินไฟ
- 4.5.15 น้ำยาทำความเย็น ใช้น้ำยา R452A
- 4.5.16 ระดับเสียง 68 เดซิเบล
- 4.5.17 น้ำหนักรวม 279 กก.
- 4.5.18 ขนาด และน้ำหนักสำหรับการจัดส่ง กว้าง 880 มม./ลึก 1350 มม. / สูง 2160 มม. น้ำหนัก 340 กก.
- 4.5.19 ติดตั้งเครื่องแช่เยือกแข็งและตั้งค่าอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งาน โดยเดินสายไฟระยะไม่เกิน 20 เมตร (รวมการเดินสายหรือการติดตั้งจากตู้ควบคุมไฟหรืออุปกรณ์เดิมของมหาวิทยาลัยมายังอุปกรณ์)

5. ระยะเวลาดำเนินการ

กุมภาพันธ์ 2564

6. ระยะเวลาส่งมอบ

120 วัน

7. วงเงินในการจัดหา

705,000 บาท

11/22/2564
[Signature]
[Signature]

8. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม และส่งข้อมูลเสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็น สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เกี่ยวกับร่างขอบเขตของงานนี้ได้ที่
แผนกพัสดุ งานบริหารกิจการทั่วไป มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง 179 หมู่ 3
ตำบลไม้ฝาด อำเภอสิเกา จังหวัดตรัง
โทรศัพท์ (075) 204055
โทรสาร (075) 204055
สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็น ต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็นด้วย

น/นพ
84
๑๖.๗