ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหาร สู่สากล

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๒๖,๒๖๐,๐๐๐ บาท (ยี่สิบหกล้านสองแสนหกหมื่นบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๔
- ค่าจ้างเหมาดำเนินการ กิจกรรมย่อยที่ ๑ ด้านการอบรม ๓ หลักสูตร (ตามรายละเอียดขอบเขตงานแนบท้าย) เป็นเงิน ๒,๕๘๕,๔๙๒ บาท (สองล้านห้าแสนแปดหมื่นห้าพันสี่ร้อยเก้าสิบสองบาทถ้วน)
- ค่าจ้างเหมาดำเนินการ กิจกรรมย่อย ๒ ออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ตามรายละเอียดขอบเขตงานแนบท้าย) เป็นเงิน ๒๒,๖๙๗,๘๙๐ บาท (ยี่สิบสองล้านหกแสนเก้าหมื่นเจ็ดพัน แปดร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)
- ค่าจ้างเหมาดำเนินการ กิจกรรมย่อย ๓ ยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร แถลงข่าวเปิดโครงการและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และจัดแสดงจำหน่ายผลิตภัณฑ์ (ตามรายละเอียดขอบเขตงานแนบท้าย) เป็นเงิน ๑,๓๖๗,๘๘๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนหกหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๖,๖๕๑,๒๖๒ บาท (ยี่สิบหกล้านหกแสนห้าหมื่นหนึ่งพันสองร้อยหกสิบสองบาทถ้วน)
ราคา/หน่วย (ถ้ามี) - บาท

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
๑) บริษัท กอฟ ทู โกลบอล จำกัด
๒) บริษัท เอชทูโอ แอท แพร่ จำกัด
๓) บริษัท พันธ์มังกร ออร์แกไนเซอร์ จำกัด
๔) ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฉลามสหทรัพย์
๕) ห้างหุ้นส่วนจำกัด มองดูดี

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

กิจกรรมย่อยที่ ๑ ด้านการอบรม ๓ หลักสูตร

๑) นายกฤษฎากรณ์	กระเสาร์	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ	ประธาน
๒) นางชนิตา	สิงห์นิกร	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	กรรมการ
๓) นางสาวสุรางคนา	ภักดี	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	กรรมการ

กิจกรรมย่อย ๒ ออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์

๑) นายวีรกานต์	บุญตัน	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ	ประธาน
๒) น.ส. สุภาวดี	วงค์ฮู้	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	กรรมการ
๓) นายธารณ์	ธรรมมิกนนท์	ผู้อำนวยการกลุ่มงานอำนวยการ สำนักงานจังหวัดแพร่	กรรมการ

กิจกรรมย่อย ๓ ยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร แถลงข่าวเปิดโครงการและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และจัดแสดงจำหน่ายผลิตภัณฑ์

๑) นางณัฐธยาน์	โปธิมา	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ	ประธาน
๒) นายเสกสรรค์	กาศโอสถ	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	กรรมการ
๓) นางสาวอนุสรา	ผาคำ	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	กรรมการ

รายละเอียดขอบเขตงาน

(Term of Reference : TOR)

โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

กิจกรรมย่อยที่ ๑

ด้านการอบรม เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และ การขายบนระบบออนไลน์

---

๑. หลักการและเหตุผล

ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) มีวิสัยทัศน์ "ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้วด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง" โดยมีเป้าหมายการพัฒนาประเทศ คือ "ประเทศชาติมั่นคง ประชาชนมีความสุข เศรษฐกิจพัฒนาอย่างต่อเนื่องสังคมเป็นธรรมฐานทรัพยากรธรรมชาติยั่งยืน"

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ พ.ศ. ๒๕๖๐-๒๕๖๔ ได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศข้อที่ ๑-๓ กล่าวถึงการเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ การสร้างความเป็นธรรมและลดความเหลื่อมล้ำในสังคม , การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน

กระทรวงมหาดไทย ได้มอบหมายภารกิจให้กรมการพัฒนาชุมชนดำเนินงานโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ One Tambon One Product (OTOP) ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๔ โดยดำเนินการในเรื่องการลงทะเบียน การคัดสรร การพัฒนาผู้ผลิตผู้ประกอบการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากการดำเนินงานที่ต่อเนื่องยาวนานทำให้สินค้า OTOP ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง เป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชนบท ดังนั้น เพื่อเป็นการขยายผลการดำเนินงาน ตอบสนองนโยบายยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ จึงจัดทำโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

ด้วยสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัสโควิด-๑๙ ทำให้รูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันของประชาชนมีการเปลี่ยนแปลงไป โดยมีการบริโภคอาหารในบ้านเพิ่มมากขึ้น และแนวโน้มปริมาณการใช้อาหารในลักษณะกึ่งสำเร็จรูปที่มีอายุในการเก็บรักษาได้ยาวนานเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้นเพื่อเป็นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และช่วยเหลือกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารให้มีความหลากหลาย และพัฒนาเข้าสู่ระบบอุตสาหกรรมอาหาร และต้องการให้ความช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกรที่มีผลผลิตทางการเกษตรคงเหลืออยู่ในแต่ละฤดูกาลเป็นจำนวนมาก ประกอบกับกรณีที่จังหวัดแพร่มีโรงงานแปรรูปอาหารและโรงงานแปรรูปผลไม้ขนาดใหญ่พร้อมอยู่แล้ว จึงดำเนินโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล และเพื่อนำไปสู่การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไทยต่อไปด้วย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

๒.๒ เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร ทั้งภายในประเทศ ต่างประเทศ และตลาดออนไลน์

๒.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร สู่ระดับสากล

๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถตลอดจนทักษะให้ผู้ประกอบการ OTOP ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และ การขายบนระบบออนไลน์

/๓. กลุ่มเป้าหมาย...

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร จำนวน ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์ (ตามเอกสารแนบท้าย)

๔. ระยะเวลาดำเนินการ

ผู้รับจ้างต้องดำเนินงานให้แล้วเสร็จ ภายในระยะเวลา ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๕. วิธีการจ้างดำเนินงาน

จัดจ้างโดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e -Bidding) ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๖. ขอบเขตและวิธีการดำเนินงาน

เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล ให้มีคุณภาพมาตรฐาน สามารถดำเนินการเป็นขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการภายใต้ขอบเขตการดำเนินงานที่จังหวัดแพร่ กำหนด ดังนี้

๖.๑ ออกแบบกรอบแนวคิดกิจกรรมและแผนดำเนินงานกิจกรรมให้ชัดเจน ครอบคลุมรายละเอียดของการดำเนินงานทั้งหมดให้เป็นรูปธรรม และปฏิบัติได้จริง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

๖.๒ นำเสนอเทคนิคการเข้าถึงผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปที่สามารถต่อยอดได้ในเชิงพาณิชย์ เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมเกิดผลเชิงประจักษ์ และเกิดความคุ้มค่าในการใช้งบประมาณสนับสนุนส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์

๖.๓ ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับสถานการณ์ความต้องการสินค้า OTOP ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร ในรูปแบบการดำเนินชีวิตอย่างใหม่ที่แตกต่างจากอดีต ซึ่งชีวิตประจำวันของประชาชนมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม โดยมีการบริโภคอาหารในบ้านเพิ่มมากขึ้น และแนวโน้มปริมาณการใช้อาหารในลักษณะกึ่งสำเร็จรูปเพิ่มสูงขึ้น

๖.๔ ออกแบบการพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP Premium ประเภทอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีในรูปแบบใหม่ โดยยึดหลักในการพัฒนาด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมผนวกเข้ากับภูมิปัญญาของผลิตภัณฑ์ สามารถต่อยอดได้ในเชิงพาณิชย์ เหมาะสมกับสถานการณ์โรคระบาดไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID – 19)

๖.๕ ในการอบรมทุกหลักสูตร ก่อนการฝึกอบรมผู้รับจ้างดำเนินการรวบรวม และจัดทำไฟล์เอกสารหรือสื่อที่เกี่ยวข้องให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โดยจัดส่งไฟล์ภาพถ่ายเป็นไฟล์ JPG และ จัดทำ Story เรื่องราวความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน วัตถุดิบ กระบวนการผลิต โดยจัดส่งเป็นไฟล์ word หรือรูปแบบเอกสารอื่นๆ ที่เหมาะสม จำนวน ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์ ให้แก่จังหวัดแพร่ โดยจัดส่งทางระบบออนไลน์ หรือบันทึกและจัดส่งในรูปแบบ flash drive เพื่อเป็นหลักฐานในการจัดทำและกำหนดหลักสูตร

๖.๖ ผู้รับจ้างจัดทำตารางฝึกอบรมและหลักสูตรของการฝึกอบรมพร้อมทั้งแนบประวัติวิทยากรนำเสนอให้จังหวัดแพร่ พิจารณาให้ความเห็นชอบก่อน จำนวน ๓ หลักสูตร ได้แก่

๖.๖.๑ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์

๖.๖.๒ หลักสูตรการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

๖.๖.๓ หลักสูตรการขายบนระบบออนไลน์

/๖.๗ ผู้รับจ้าง...

๖.๗ ผู้รับจ้างต้องจัดการอบรมโดยวิธีการอบรมเชิงปฏิบัติการในสถานที่จริง (On site) หรือจัดการอบรมผ่านระบบ Online ทั้งนี้ ให้ถือปฏิบัติตามมาตรการสาธารณสุขเรื่องการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ในพื้นที่อย่างเคร่งครัด จำนวน ๓ หลักสูตร ประกอบด้วย

๖.๗.๑ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์

๑) จัดการอบรมโดยวิธีการอบรมเชิงปฏิบัติการในสถานที่จริง (On site) หรือจัดการอบรมผ่านระบบ Online ให้แก่กลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน รวมจำนวน ๒๕๒ คน ระยะเวลาฝึกอบรมไม่น้อยกว่า จำนวน ๒ วัน

๒) จัดหาสถานที่ฝึกอบรมที่เหมาะสมจำนวน ๒ วัน/รุ่น โดยมีค่าสถานที่ภายในวงเงินรุ่นละ ไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐ บาท/วัน จำนวน ๑๒ รุ่น ทั้งนี้การพิจารณาเลือกสถานที่ให้ปฏิบัติการมาตรการทางสาธารณสุขเรื่องการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน โดยถือปฏิบัติตามมาตรการสาธารณสุขเรื่องการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ในพื้นที่อย่างเคร่งครัด

๓) จัดหาอาหารกลางวันแก่ผู้เข้าอบรมฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน คนละ ๒ มื้อ มื้อละ ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ บาท

๔) จัดหาอาหารกลางวันแก่วิทยากรฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๕ คนๆละ ๒ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๒๕๐ บาท

๕) จัดหาอาหารว่างและเครื่องดื่มแก่ผู้เข้าอบรมฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน คนละ ๔ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๕๐ บาท

๖) จัดหาอาหารว่างและเครื่องดื่มแก่วิทยากรฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๕ คน คนละ ๔ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๕๐ บาท

๗) จัดค่าพาหนะให้แก่กลุ่มเป้าหมายที่เข้าอบรม จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน คนละ ๔ เที่ยว เที่ยวละไม่น้อยกว่า ๕๐ บาท (ถัวเฉลี่ยตามระยะทาง)

๘) จัดทำเอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวน ๑๒ รุ่นละไม่น้อยกว่า ๒๑ ชุด ชุดละไม่น้อยกว่า ๑๐๐ บาท พร้อมให้จัดทำสำเนาต้นฉบับเอกสารประกอบการอบรมให้แก่จังหวัดแพร่ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ชุด

๙) จัดค่าตอบแทนวิทยากรบรรยายภาคเอกชน ไม่น้อยกว่าจำนวน ๒ คน คนละไม่น้อยกว่าจำนวน ๑.๕ ชั่วโมง จำนวน ๑๒ รุ่น

๑๐) จัดค่าตอบแทนวิทยากรแบ่งกลุ่มภาคเอกชน ไม่น้อยกว่าจำนวน ๓ คน คนละไม่น้อยกว่า ๙ ชั่วโมง จำนวน ๑๒ รุ่น

๑๑) จัดหาวัสดุประกอบการฝึกอบรม โดยพิจารณาถึงความสำคัญ จำเป็น และเหมาะสมกับรูปแบบการฝึกอบรม ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท/รุ่น รวมจำนวน ๑๒ รุ่น

๑๒) จัดหาวัสดุสาธิตและฝึกปฏิบัติในการฝึกอบรมตามหลักสูตร โดยพิจารณาถึงความสำคัญจำเป็น และเหมาะสมกับรูปแบบการฝึกอบรม ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๓๐,๐๐๐ บาท/รุ่น รวมจำนวน ๑๒ รุ่น

๑๓) จัดหาค่าพาหนะให้แก่วิทยากร จำนวน ๕ คน จำนวน ๑๒ รุ่น ในวงเงินจำนวนไม่น้อยกว่า ๙,๑๕๐ บาท/รุ่น (ถัวเฉลี่ยตามระยะทาง)

๑๔) จัดหาที่พักให้วิทยากร จำนวน ๕ คน คนละ ๒ วัน วันละไม่น้อยกว่า ๕๐๐ บาท จำนวน ๑๒ รุ่น

/๖.๗.๒ หลักสูตร...

๖.๗.๒ หลักสูตรการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

๑) จัดการอบรมโดยวิธีการอบรมเชิงปฏิบัติการในสถานที่จริง (On site) หรือจัดการอบรมผ่านระบบ Online ให้แก่กลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน รวมจำนวน ๒๕๒ คน ระยะเวลาฝึกอบรมไม่น้อยกว่า จำนวน ๑ วัน

๒) จัดหาสถานที่ฝึกอบรมที่เหมาะสมจำนวน ๑ วัน/รุ่น โดยมีค่าสถานที่ภายในวงเงินรุ่นละ ไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐ บาท/วัน จำนวน ๑๒ รุ่น ทั้งนี้การพิจารณาเลือกสถานที่ให้ปฏิบัติการมาตรการทางสาธารณสุขเรื่องการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ และสอดคล้องกับสถานการณ์โดยถือปฏิบัติตามมาตรการสาธารณสุขเรื่องการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ในพื้นที่อย่างเคร่งครัด

๓) จัดหาอาหารกลางวันแก่ผู้เข้าอบรมฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน คนละ ๑ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๒๕๐ บาท

๔) จัดหาอาหารกลางวันแก่วิทยากรฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๕ คนๆละ ๑ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๒๕๐ บาท

๕) จัดหาอาหารว่างและเครื่องดื่มแก่ผู้เข้าอบรมฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน คนละ ๒ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๕๐ บาท

๖) จัดหาอาหารอาหารว่างและเครื่องดื่มแก่วิทยากรฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๕ คน คนละ ๒ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๕๐ บาท

๗) จัดค่าพาหนะให้แก่กลุ่มเป้าหมายที่เข้าอบรม จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน คนละ ๒ เที่ยว เที่ยวละไม่น้อยกว่า ๕๐ บาท (ถัวเฉลี่ยตามระยะทาง)

๘) จัดทำเอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๑๒ รุ่นละไม่น้อยกว่า ๒๑ ชุด ชุดละไม่น้อยกว่า ๑๐๐ บาท พร้อมให้จัดทำสำเนาต้นฉบับเอกสารประกอบการอบรมให้แก่จังหวัดแพร่ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ชุด

๙) จัดค่าตอบแทนวิทยากรบรรยาย ภาคเอกชน ไม่น้อยกว่าจำนวน ๒ คน คนละไม่น้อยกว่าจำนวน ๑.๕ ชั่วโมง จำนวน ๑๒ รุ่น

๑๐) จัดค่าตอบแทนวิทยากรแบ่งกลุ่ม ภาคเอกชน ไม่น้อยกว่าจำนวน ๓ คน คนละไม่น้อยกว่า ๓ ชั่วโมง จำนวน ๑๒ รุ่น

๑๑) จัดหาวัสดุสาธิตและฝึกปฏิบัติในการฝึกอบรมตามหลักสูตร โดยพิจารณาถึงความสำคัญจำเป็น และเหมาะสมกับรูปแบบการฝึกอบรม ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๓๐,๐๐๐ บาท/รุ่น รวมจำนวน ๑๒ รุ่น

๑๒) จัดหาค่าพาหนะให้แก่วิทยากร จำนวน ๕ คน จำนวน ๑๒ รุ่น ในวงเงินจำนวนไม่น้อยกว่า ๙,๑๕๐ บาท/รุ่น (ถัวเฉลี่ยตามระยะทาง)

๑๓) จัดหาที่พักให้วิทยากร จำนวน ๕ คน คนละ ๑ วัน วันละไม่น้อยกว่า ๕๐๐ บาท จำนวน ๑๒ รุ่น

๖.๗.๓ หลักสูตรการขายบนระบบออนไลน์

๑) จัดการอบรมโดยวิธีการอบรมเชิงปฏิบัติการในสถานที่จริง (On site) หรือจัดการอบรมผ่านระบบ Online ให้แก่กลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน รวมจำนวน ๒๕๒ คน ระยะเวลาฝึกอบรมไม่น้อยกว่า จำนวน ๑ วัน

/๒) จัดหา...

๒) จัดหาสถานที่ฝึกอบรมที่เหมาะสมจำนวน ๑ วัน/รุ่น โดยมีค่าสถานที่ภายในวงเงินรุ่นละ ไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐ บาท/วัน จำนวน ๑๒ รุ่น ทั้งนี้การพิจารณาเลือกสถานที่ให้ปฏิบัติการมาตรการทางสาธารณสุขเรื่องการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ และสอดคล้องกับสถานการณ์โดยถือปฏิบัติตามมาตรการสาธารณสุขเรื่องการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ในพื้นที่อย่างเคร่งครัด

๓) จัดหาอาหารกลางวันแก่ผู้เข้าอบรมฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน คนละ ๑ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๒๕๐ บาท

๔) จัดหาอาหารกลางวันแก่วิทยากรฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๕ คนๆละ ๑ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๒๕๐ บาท

๕) จัดหาอาหารว่างและเครื่องดื่มแก่ผู้เข้าอบรมฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน คนละ ๒ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๕๐ บาท

๖) จัดหาอาหารว่างและเครื่องดื่มแก่วิทยากรฯ จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๕ คน คนละ ๒ มื้อ มื้อละไม่น้อยกว่า ๕๐ บาท

๗) จัดค่าพาหนะให้แก่กลุ่มเป้าหมายที่เข้าอบรม จำนวน ๑๒ รุ่นๆละ ๒๑ คน คนละ ๒ เที่ยว เที่ยวละไม่น้อยกว่า ๕๐ บาท (ถัวเฉลี่ยตามระยะทาง)

๘) จัดทำเอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรการขายบนออนไลน์ จำนวน ๑๒ รุ่นละไม่น้อยกว่า ๒๑ ชุด ชุดละไม่น้อยกว่า ๑๐๐ บาท พร้อมให้จัดทำสำเนาต้นฉบับเอกสารประกอบการอบรมให้แก่จังหวัดแพร่ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ชุด

๙) จัดค่าตอบแทนวิทยากรบรรยาย ภาคเอกชน ไม่น้อยกว่าจำนวน ๒ คน คนละไม่น้อยกว่าจำนวน ๑.๕ ชั่วโมง จำนวน ๑๒ รุ่น

๑๐) จัดค่าตอบแทนวิทยากรแบ่งกลุ่ม ภาคเอกชน ไม่น้อยกว่าจำนวน ๓ คน คนละไม่น้อยกว่า ๓ ชั่วโมง จำนวน ๑๒ รุ่น

๑๑) จัดหาค่าพาหนะให้แก่วิทยากร จำนวน ๕ คน จำนวน ๑๒ รุ่น ในวงเงินจำนวนไม่น้อยกว่า ๙,๑๕๐ บาท/รุ่น (ถัวเฉลี่ยตามระยะทาง)

๑๒) จัดหาที่พักให้วิทยากร จำนวน ๕ คน คนละ ๑ วัน วันละไม่น้อยกว่า ๕๐๐ บาท จำนวน ๑๒ รุ่น

๖.๘ ผู้รับจ้างต้องจัดการอบรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหาร จำนวน ๓ หลักสูตร ประกอบด้วย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และ การขายบนระบบออนไลน์ โดยในแต่ละหลักสูตร ต้องจัดการอบรมในระยะเวลาไม่น้อยกว่าที่กำหนดตามข้อ ๖.๗ ทั้งนี้ เนื้อหาหลักสูตรต้องเป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการในการผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานโดยอิงกับมาตรฐาน อย. หรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อื่นๆที่จำเป็นเกี่ยวข้อง โดยต้องมีการวิเคราะห์แนวโน้มความต้องการของตลาดทั่วไป และการตลาดออนไลน์เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสากล โดยต้องกำหนดเนื้อหาวิชา ให้สอดคล้องกับทักษะและศักยภาพของผู้อบรม และบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการฯ

/๖.๙ ผู้รับจ้าง...

๖.๙ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการฝึกอบรม จำนวน ๓ หลักสูตรๆละ ๑๒ รุ่น โดยกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหาร จำนวน ๒๑ ราย/รุ่น ทั้งนี้ หากในการฝึกอบรมทุกหลักสูตร หากกลุ่มเป้าหมายไม่สามารถเข้าร่วมการฝึกอบรมตามจำนวนที่กำหนดได้ ให้ประสานกับจังหวัดแพร่ เพื่อประสานกลุ่มเป้าหมายให้ครบตามจำนวนที่กำหนด ทั้งนี้ ผู้รับจ้างต้องจัดทำหลักฐานเชิงประจักษ์ของการฝึกอบรมทุกหลักสูตร ตามรายการค่าใช้จ่ายตามโครงการฯ ให้ละเอียด ครบถ้วนทุกรายการ

๖.๑๐ ผู้รับจ้างเป็นผู้ดำเนินการจัดทำแนวคิด (Product Concept) โดยมีผู้เชี่ยวชาญดำเนินการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ กระบวนการผลิต เพื่อเป็นแนวทางในการให้คำแนะนำด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ คือ แบบรายงาน Product Concept ของผู้ผลิตผู้ประกอบการ จำนวน ๒๕๒ ราย/ผลิตภัณฑ์

๖.๑๑ ผู้รับจ้างเป็นผู้ดำเนินการจัดทำ Product and Packaging Developent โดยมีผู้เชี่ยวชาญดำเนินการให้ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การตลาด Online ด้าน Story เรื่องราวที่น่าสนใจเกี่ยวข้องภูมิปัญญาท้องถิ่น Brand ที่โดดเด่นน่าสนใจ ทำให้มีมูลค่าของผลิตภัณฑ์โดยใช้นวัตกรรมแก่กลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ทั้งนี้ต้องมีหลักฐานเชิงประจักษ์ของกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้

๑) แบบรายงานหลักฐาน (ภาพถ่าย) การรับการถ่ายทอดความรู้จากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน ๒๕๒ ราย/ผลิตภัณฑ์

๒) แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการ จำนวน ๒๕๒ ราย/ผลิตภัณฑ์

๓) แบบรายงาน Product and Packaging Developent จำนวน ๒๕๒ ราย/ผลิตภัณฑ์

๖.๑๒ การดำเนินการตามข้อ ๖.๑๐ และ ข้อ ๖.๑๑ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการขายบนระบบออนไลน์ ด้านละไม่น้อยกว่า ๑ คน โดยให้คำแนะนำปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการขายออนไลน์ แก่กลุ่มเป้าหมายตามรายผลิตภัณฑ์ทุกรายการ โดยวิธีการ เข้าไปให้คำปรึกษา ณ ที่ตั้งของกลุ่มโดยตรง หรือสถานที่อื่นๆ ที่กำหนด หรือให้คำปรึกษาผ่านทางโทรศัพท์/ Line ฯลฯ ตามความเหมาะสมและสอดคล้องกับสถานการณ์ ทั้งนี้ การสอบถามความต้องการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเป้าหมาย และผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำความเป็นไปได้ทางการตลาด สรุปการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นรายชิ้นงาน โดยต้องมีหลักฐานเชิงประจักษ์ในการให้คำแนะนำ ปรึกษาระหว่างผู้เชี่ยวชาญกับกลุ่มเป้าหมายทั้ง ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์ และจัดทำแบบประเมินความพึงพอใจของผู้ผลิตผู้ประกอบการ ตามข้อ ๖.๑๐ และข้อ ๖.๑๑

๖.๑๓ ในระหว่าง/หรือ หลังการอบรม ในหลักสูตรการขายบนระบบออนไลน์ ให้ผู้รับจ้างจัดกิจกรรม Focus Group (วิธีการ online หรือ offline) เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจระหว่างผู้ผลิต ผู้ประกอบการและเอกชนผู้ซื้อ ในประเด็นเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ความต้องการของผู้ซื้อ โดยการวิเคราะห์จากผลิตภัณฑ์ พร้อมจัดทำหลักฐานเชิงประจักษ์ได้แก่

๑) แบบรายงานหลักฐาน (ภาพถ่าย) การทำ Focus Group ระหว่างผู้ผลิต ผู้ประกอบการและเอกชนผู้ซื้อ จำนวน ๒๕๒ ราย/ผลิตภัณฑ์

๒) แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการในกิจกรรม Focus Group จำนวน ๒๕๒ ราย/ผลิตภัณฑ์

๓) แบบรายงานผลของผู้ประกอบการ ในการเข้าสู่ระบบการขายของบนออนไลน์ จำนวน ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์

/๖.๑๔ ผู้รับจ้าง...

๖.๑๔ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดอบรม ทั้งการอบรมเชิงปฏิบัติการในสถานที่จริง (On site) หรือจัดการอบรมผ่านระบบ Online ทุกรายการตามข้อ ๖.๑ – ๖.๑๓ ตลอดจน ค่าใช้จ่ายในการขนส่งผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และค่าใช้จ่ายอื่นที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานและรวมถึงค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่จำเป็น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์

๖.๑๕ ให้ผู้รับจ้างสรุปรายงานผลการดำเนินงานเป็นรูปเล่มกิจกรรมด้านการอบรม ประกอบด้วยหลักฐานของผู้ประกอบการฯ จำนวน ๒๕๒ ราย ตามรายการหลักฐานเชิงประจักษ์ตามที่ระบุข้างต้น ข้อ ๖.๑ – ๖.๑๔ พร้อมทั้งสำเนาหลักฐานและรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานประกอบรูปเล่ม จัดทำแบบประเมินผลการดำเนินงานด้านการอบรม/ความพึงพอใจของผู้ประกอบการทั้ง ๓ หลักสูตร จำนวน ๒๕๒ ราย ส่งให้จังหวัดแพร่ โดยการจัดทำเอกสารให้จัดทำรายงานในรูปแบบเอกสารที่เป็นรูปเล่มเป็นเอกสารสี จำนวน ๒ ชุด และในรูปแบบ SSD (Solid State Drive) จำนวน ๒ ชุด พร้อมไฟล์ต้นฉบับ/Drawing Artwork ที่สามารถนำไปจัดทำซ้ำได้

ทั้งนี้ ในกรณีที่มีการแก้ไข เปลี่ยนแปลงการดำเนินงานใดๆ ในขอบเขตของงานและจะต้องไม่กระทบกับสาระสำคัญการดำเนินงาน และต้องได้รับความเห็นชอบจากจังหวัดแพร่ เป็นลายลักษณ์อักษรก่อนการเปลี่ยนแปลงทุกครั้ง

๗. สถานที่ดำเนินการ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ณ สถานที่เอกชน หรือสถานที่ราชการ จังหวัดของกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้การใช้สถานที่การฝึกอบรมใดให้ปฏิบัติตามระเบียบของการใช้สถานที่ นั้น โดยเคร่งครัด

๘. งวดการส่งมอบงานและการเบิกจ่ายเงิน (ตามงวดงาน)

กิจกรรมด้านการอบรมเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และ การขายบนระบบออนไลน์ ให้รายงานผลการดำเนินงาน เมื่อดำเนินการครบถ้วนตามขอบเขตงาน จำนวน ๒ งวด นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง ดังนี้

๘.๑ **งวดงานที่ ๑** กำหนดจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๕๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๔๕ วันนับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างส่งมอบงานจ้างในส่วนของการอบรมในหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และส่งรายงานผลการปฏิบัติงานพร้อมหลักฐานเชิงประจักษ์ ตามข้อ ๖.๕ /๖.๖ /๖.๗.๑ /๖.๑๐ ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และส่งเอกสาร/หลักฐานครบถ้วนถูกต้องตามขอบเขตงานที่กำหนด

๘.๒ **งวดงานที่ ๒** กำหนดจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๕๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๙๐ วันนับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างส่งมอบงานจ้างในส่วนของการอบรมในหลักสูตรการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการขายบนออนไลน์ และส่งรายงานผลการปฏิบัติงานพร้อมหลักฐานเชิงประจักษ์ตามข้อ ๖.๗.๒ /๖.๗.๓ /๖.๑๑ /๖.๑๒ /๖.๑๓ ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และส่งเอกสาร/หลักฐานครบถ้วนถูกต้องตามขอบเขตงานที่กำหนด

<u>หมายเหตุ</u> การจัดทำเอกสารการส่งมอบงานแต่ละงวดงาน ให้จัดทำรายงานในรูปแบบเอกสารที่เป็นรูปเล่มเป็นเอกสารสี จำนวน ๒ ชุด และในรูปแบบ SSD (Solid State Drive) จำนวน ๒ ชุด พร้อมไฟล์ต้นฉบับ/Drawing Artwork ที่สามารถนำไปจัดทำซ้ำได้

/๙.การปรับและลดค่าจ้าง...

๙.การปรับและลดค่าจ้าง

ในกรณีที่ผู้รับจ้างผิดสัญญาอันเนื่องมาจากไม่สามารถปฏิบัติงานได้สำเร็จลุล่วงไปตามระยะเวลาที่สิ้นสุดสัญญาที่กำหนดไว้ผู้รับจ้างยินยอมให้ผู้ว่าจ้างปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง จนกว่าผู้รับจ้างจะปฏิบัติงานเสร็จสิ้นตามสัญญา

๑๐. เงื่อนไขและคุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

๑๐.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๑๐.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๑๐.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๑๐.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๑๐.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๑๐.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๑๐.๗ เป็นนิติบุคคลหรือผู้ประกอบการ SMEs หรือผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๑๐.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดแพร่ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๑๐.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๑๐.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๐.๑๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนในประเทศไทยที่มีผลงานการทำงานที่เกี่ยวข้องกับด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/บรรจุภัณฑ์ การถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านการพัฒนาอาหาร เป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการหรือรัฐวิสาหกิจหรือเอกชนที่กรมการพัฒนาชุมชนเชื่อถือภายในวงเงินสัญญาเดียวกันไม่ต่ำกว่า ๙๐๐,๐๐๐ บาท (เก้าแสนถ้วน) พร้อมแสดงหลักฐานการจัดงานที่น่าเชื่อถือซึ่งหน่วยงานคู่สัญญาออกให้แสดงประกอบการนำเสนอให้คณะกรรมการตรวจสอบได้

๑๐.๑๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเสนอประวัติทีมงาน ประสบการณ์และผลงานที่ผ่านการรับรองจากส่วนราชการ หรือรัฐวิสาหกิจหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือ และต้องไม่เป็นผู้อยู่ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการหรือเคยปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลเสียหายต่อทางราชการ

๑๐.๑๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเสนอรูปแบบ แนวคิดการดำเนินงาน เทคนิค รวมทั้งแผนการดำเนินงาน/แผนการปฏิบัติงานให้คณะกรรมการพิจารณา

๑๐.๑๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องจัดส่งสำเนาการเสนองานโดยจัดทำเป็นรูปเล่มรายละเอียดให้จังหวัดแพร่ทันทีถัดจากวันเสนอราคาภายในเวลาราชการ จำนวนอย่างละ ๕ ชุด และต้องเป็นเอกสารชุดเดียวกับที่เสนอราคา

/๑๐.๑๕ เพื่อให้...

๑๐.๑๕ เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการพิจารณาคุณสมบัติ คณะกรรมการพิจารณาการจ้างสามารถโทรศัพท์สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้เสนอราคาได้

๑๑. งบประมาณ

วงเงินงบประมาณจำนวนทั้งสิ้น ๒,๔๗๔,๒๕๐ บาท (สองล้านสี่แสนเจ็ดหมื่นสี่พันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน) รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าใช้จ่ายอื่นแล้ว

๑๒. ผู้รับผิดชอบ/สถานที่ติดต่อ

๑๒.๑ นายสุสังข์ ชุ่มมะโน พัฒนาการจังหวัดแพร่ โทร. ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๔๓

๑๒.๒ ผู้ประสานงาน นายกฤษฎากรณ์ กระเสาร์ ผู้อำนวยการกลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาชุมชน สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่ โทร. ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๔๓

๑๒.๓ ผู้ประสานงาน นางสาวสุรางคนา ภักดี นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่ โทร. ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๔๓

๑๓. เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

ในการพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคา จังหวัดแพร่ ใช้หลักเกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์อื่น โดยพิจารณาให้น้ำหนักคะแนนตามปัจจัยหลัก จำนวน ๒ ปัจจัยหลักรวม ๒๐๐ คะแนน ค่าน้ำหนักร้อยละ ๑๐๐ ได้แก่

๑๓.๑ **พิจารณาตามราคาที่เสนอ** เกณฑ์คะแนน ๑๐๐ คะแนน ค่าน้ำหนักร้อยละ **๔๐**

๑๓.๒ **พิจารณาตามข้อเสนอทางเทคนิค** เกณฑ์คะแนน ๑๐๐ คะแนน ค่าน้ำหนักร้อยละ **๖๐** โดยพิจารณาจากเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

๑๓.๒.๑ มีผลงาน ทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานได้ตรงตามวัตถุประสงค์ และขอบเขตการดำเนินงาน (๒๐ คะแนน)

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
มีผลงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมหรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือแสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรม มากที่สุดอันดับ ๑	๒๐
มีผลงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมหรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือแสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรม มากที่สุดอันดับ ๒	๑๘
มีผลงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมหรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือแสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรม มากที่สุดอันดับ ๓	๑๖
มีผลงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมหรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือแสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรม มากที่สุดอันดับ ๔	๑๔
มีผลงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมหรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือแสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรม มากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๑๒

/๑๓.๒.๒ มีรายละเอียด...

๑๓.๒.๒ มีรายละเอียดการดำเนินงานกิจกรรมครอบคลุมครบถ้วนตามขอบเขตการดำเนินงานภายในระยะเวลาที่กำหนด ประกอบด้วย

๑) ข้อเสนอในการออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (๒๐ คะแนน)

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง มากที่สุดอันดับ ๑	๒๐
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง มากที่สุดอันดับ ๒	๑๘
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง มากที่สุดอันดับ ๓	๑๖
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง มากที่สุดอันดับ ๔	๑๔
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง มากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๑๒

๒) ข้อเสนอเทคนิคการเข้าถึงผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปที่สามารถต่อยอดได้ในเชิงพาณิชย์ (๒๐ คะแนน)

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
นำเสนอเทคนิคการเข้าถึงผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปที่สามารถต่อยอดได้ในเชิงพณิชย์ มีความชัดเจน น่าสนใจ มากที่สุดอันดับ ๑	๒๐
นำเสนอเทคนิคการเข้าถึงผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปที่สามารถต่อยอดได้ในเชิงพณิชย์ มีความชัดเจน น่าสนใจ มากที่สุดอันดับ ๒	๑๘
นำเสนอเทคนิคการเข้าถึงผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปที่สามารถต่อยอดได้ในเชิงพณิชย์ มีความชัดเจน น่าสนใจ มากที่สุดอันดับ ๓	๑๖
นำเสนอเทคนิคการเข้าถึงผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปที่สามารถต่อยอดได้ในเชิงพณิชย์ มีความชัดเจน น่าสนใจ มากที่สุดอันดับ ๔	๑๔
นำเสนอเทคนิคการเข้าถึงผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปที่สามารถต่อยอดได้ในเชิงพณิชย์ มีความชัดเจน น่าสนใจ มากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๑๒

๓) ข้อเสนอในการออกแบบหลักสูตรในการจัดอบรมให้ความรู้ในระบบonline / offline (๒๐ คะแนน)

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ออกแบบหลักสูตรในการจัดอบรมให้ความรู้ในระบบ online / offline โดยต้องมีการกำหนดหลักสูตรการจัดอบรมให้มีเนื้อหาหลักสูตร มีความน่าสนใจ แปลกใหม่ เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาด มากที่สุดอันดับ ๑	๒๐
ออกแบบหลักสูตรในการจัดอบรมให้ความรู้ในระบบ online / offline โดยต้องมีการกำหนดหลักสูตรการจัดอบรมให้มีเนื้อหาหลักสูตร มีความน่าสนใจ แปลกใหม่ เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาด มากที่สุดอันดับ ๒	๑๘

/ออกแบบ...

ออกแบบหลักสูตรในการจัดอบรมให้ความรู้ในระบบ online / offline โดยต้องมีการกำหนดหลักสูตรการจัดอบรมให้มีเนื้อหาหลักสูตร มีความน่าสนใจ แปลกใหม่ เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาด มากที่สุดอันดับ ๓	๑๖
ออกแบบหลักสูตรในการจัดอบรมให้ความรู้ในระบบ online / offline โดยต้องมีการกำหนดหลักสูตรการจัดอบรมให้มีเนื้อหาหลักสูตร มีความน่าสนใจ แปลกใหม่ เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาด มากที่สุดอันดับ ๔	๑๔
ออกแบบหลักสูตรในการจัดอบรมให้ความรู้ในระบบ online / offline โดยต้องมีการกำหนดหลักสูตรการจัดอบรมให้มีเนื้อหาหลักสูตร มีความน่าสนใจ แปลกใหม่ เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาด มากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๑๒

๔) ข้อเสนอในออกแบบและการจัดประชุม (ออนไลน์) ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ (๑๐ คะแนน)

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ออกแบบการจัดประชุมออนไลน์ มีกระบวนการขั้นตอนชัดเจนเป็นระบบ น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ สามารถดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มากที่สุดอันดับ ๑	๑๐
ออกแบบการจัดประชุมออนไลน์ มีกระบวนการขั้นตอนชัดเจนเป็นระบบ น่าสนใจสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ สามารถดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มากที่สุดอันดับ ๒	๘
ออกแบบการจัดประชุมออนไลน์ มีกระบวนการขั้นตอนเป็นระบบ น่าสนใจสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ สามารถดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มากที่สุดอันดับ ๓	๖
ออกแบบการจัดประชุมออนไลน์ มีกระบวนการขั้นตอนเป็นระบบ น่าสนใจสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ สามารถดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มากที่สุดอันดับ ๔	๔
ออกแบบการจัดประชุมออนไลน์ มีกระบวนการขั้นตอนเป็นระบบ น่าสนใจสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ สามารถดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๒

๕) ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงาน ๑๐ คะแนน

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๑	๑๐
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๒	๘
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๓	๖
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๔	๔
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๒

จังหวัดแพร่จะพิจารณาผู้เสนอราคาที่มีคะแนนสูงสุด

เกณฑ์การคัดเลือกผู้รับจ้างดำเนินงานให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐

/๑๔. ขอสงวนสิทธิ์...

๑๔. ขอสงวนสิทธิ์ในการเสนอราคาและอื่น ๆ

๑๔.๑ สิทธิ์ในผลงานทั้งหมดเป็นของจังหวัดแพร่

๑๔.๒ จังหวัดแพร่ ทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาราคาต่ำสุดเสมอไป ทั้งนี้ เพื่อรักษาไว้ซึ่งประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ

๑๔.๓ จังหวัดแพร่ขอสงวนสิทธิ์ในการปรับเปลี่ยนกิจกรรมที่เกิดขึ้นตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะทั้งหมด เพื่อความเหมาะสมและหรือเกิดเหตุอันสุดวิสัย

๑๕. ข้อกำหนดและเงื่อนไข

๑๕.๑ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามแผนงานที่เสนอ และตามขอบเขตดำเนินการที่ระบุไว้ข้างต้น

๑๕.๒ ผู้รับจ้างต้องทำการส่งมอบข้อมูลทั้งหมดให้จังหวัดแพร่ ทั้งแบบรูปเล่มและในรูปแบบ Solid State Drive (SSD) จำนวน ๒ ชุด โดยไฟล์รายงานอิเล็กทรอนิกส์ต้องมีเนื้อหาตรงกัน และครบถ้วนเหมือนในรายงานเอกสารที่เป็นรูปเล่ม และให้ถือว่าข้อมูลดังกล่าวเป็นทรัพย์สินของจังหวัดแพร่ทั้งนี้ ผู้รับจ้างจะนำไปทำซ้ำ เผยแพร่ หรือใช้ประโยชน์อันเอื้อต่อผลประโยชน์ของผู้รับจ้างไม่ได้

๑๕.๓ หากผู้รับจ้างไม่สามารถดำเนินการได้ตามขอบเขตการดำเนินงานฯ ในข้อ ๖ จังหวัดแพร่จะพิจารณาสงวนสิทธิ์การปรับตามระเบียบกรณีผิดสัญญาจ้าง

สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม เสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็นโดยเปิดเผย

ประชาชนผู้ที่สนใจสามารถวิจารณ์เสนอข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะของพัสดุที่จะจ้างโครงการกระบวนการพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล เป็นลายลักษณ์อักษร โดยส่งไปรษณีย์ด่วนพิเศษ (EMS) ส่งไปสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่ ชั้น ๔ ศาลากลางจังหวัดแพร่ ตำบลในเวียง อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐ โทรศัพท์ ๐๕๔-๕๑๑-๒๔๓ โดยขอให้ท่านผู้เสนอแนะกรุณาระบุชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ ที่สามารถติดต่อได้ตามวันและเวลาราชการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นายกฤษฎากรณ์ กระเสาร์)
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นางสาวสุรางคนา ภักดี)
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(อาจารย์ ดร.สุประวีณ์ อ่อนจันทร์)
ผู้อำนวยการศูนย์วิทยบริการจังหวัดแพร่
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์วิทยาเขตแพร่

รายชื่อกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

จังหวัดแพร่

ลำดับที่	ชื่อ นามสกุล	ชื่อผู้ผลิต/ผู้ประกอบการตามที่ลงทะเบียน	ที่อยู่					เบอร์โทรศัพท์	ชื่อผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมโครงการ
			บ้านเลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด		
๑	กลุ่มผึ้งลุ่มน้ำยมแพร่	นายวันชัย ธงยี่สิบสอง	๔๘	๔	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๔๓๑๗๗๑๔	น้ำผึ้งบริสุทธิ์
			๔๘	๔	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๔๓๑๗๗๑๔	ขิงดองน้ำผึ้ง
๒	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	นางพรรณพร ปวงกาวี	๒๓๗	๙	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๗๖๔๕๘๖๓	น้ำพริกลาบ
๓	นางเพ็ญนภา ศรีทัน (หมูทุบเพ็ญนภาแพร่)	นางเพ็ญนภา ศรีทัน	๑๓๒/๓	๑๑	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๘-๖๑๙๙๓๖๕	หมูหยอง
๔	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร(กล้วยฉาบ) บ้านสะบู (นางศรีรัตน์ เหมืองคำ)	นางศรีรัตน์ เหมืองคำ	๒๐/๑	๕	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๗๕๗๖๔๗๑ ๐๘๘-๒๕๒๖๑๔๒	กล้วยฉาบ (เบรกสุก)
			๒๐/๑	๕	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๗๕๗๖๔๗๑ ๐๘๘-๒๕๒๖๑๔๒	กล้วยฉาบ (รสหวาน)
๕	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง	นางศศิรดา อิ่มใจ	๔๑	๑	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๔๔๒๔๖๙๔	ผึ้งอ่อนอบกรอบ
			๔๑	๑	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๔๔๒๔๖๙๔	น้ำผึ้งผสมมะนาวพร้อมดื่ม
๖	กลุ่มแปรรูปข้าว หมู่ที่ ๓ ตำบลน้ำชำ	นางสมเทรง ชุ่มใจ	๖๑	๓	น้ำชำ	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๑๓๙๓๔๖๗	ข้าวแต๋นโบราณ
๗	กลุ่มอาชีพบ้านนาตอ	นางสาววิจิตรา สีทิ	๑๓/๖	๕	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๙๓๙๕๙๔๙	เมี่ยง
			๑๓/๖	๕	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๙๓๙๕๙๔๙	ชาดอกกาแฟ
๘	น้ำพริกน้ำย้อยโป่งศรี	นางสมศรี มะโนโฮ้ง	๒๑๐	๔	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๗๖๔๗๒๕๕	น้ำพริกน้ำย้อย
๙	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มวิจัยเมี่ยงส้มและชาเมี่ยงหมัก	นายชาญ ทะฤาษี	๘/๑	๖	ป่าแดง	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๖๘๑๖๘๒๘	ชาเมี่ยงหมักเพื่อสุขภาพ
๑๐	นางปิติพร ธงสิบเก้า	นางปิติพร ธงสิบเก้า	๗๕/๑	๔	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๘๕๑๔๙๖๒	น้ำผึ้งอารีย์พร
๑๑	นางสุพรรณ์ อุตธรรมชัย	นางสุพรรณ์ อุตธรรมชัย	๙๒/๒	-	แม่หล่าย	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๙๒๑-๒๖๔๐	น้ำพริกลาบ
๑๒	นางเรณู นาคทองมี	นางเรณู นาคทองมี	๒๖/๑	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๒๒๖-๘๕๙๕	ไข่เค็มสมุนไพร
๑๓	นางสมเพียร ธงตั๋น	นางสมเพียร ธงตั๋น	๑๐๙	๕	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๑๑๗๑๖๓๔	ข้าวเกรียบ
๑๔	นางกรรณิการ์ ขันคำนันต๊ะ	นางกรรณิการ์ ขันคำนันต๊ะ	๑๐๐	๔	กาญจนา	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๘-๑๔๒๓๗๘๔	กล้วยฉาบ

๑๕	นายธวัชชัย กาวีวน	นาย ธวัชชัย กาวีวน	๕๖๑	๑๑	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๐๓๔๒๓๒๙	แก้วมังกรอบแห้ง
๑๖	นายกู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	นาย กู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	๕๗	๑๓	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๗-๙๖๙๘๙๓๙	ทาร์ตงาดำไส้สับปะรด
๑๗	นางมินธิรา ชัยวัณณคุปต์	นาง มินธิรา ชัยวัณณคุปต์	๕๗	๑๓	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๗-๙๖๙๘๖๒๙	ขนมกลีบลำดวน
๑๘	นายสกล พณิชยางกูร	นายสกล พณิชยางกูร	๙๕/๔	๗	ฌาจักร	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๕๓๗๒๐๑๗	ข้าวซอย
๑๙	นางวลัยภรณ์ สมปาน	นางวลัยภรณ์ สมปาน	๒/๒๖	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๕-๑๓๔๗๘๒๕	กิมจิผักกาด
๒๐	นางสาวศิริพร ศิริรัตน์	นางสาวศิริพร ศิริรัตน์	๗๐/๕	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๘-๖๙๕๙๙๓๙	ฮังเลสด
๒๑	นางมณฑา ศิริรัตน์	นางมณฑา ศิริรัตน์	๘๐/๘	๗	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๙๘๓๕๙๕๑	น้ำพริกข่า
๒๒	นายฐนกร ศิริรัตน์	นายฐนกร ศิริรัตน์	๘๐/๘	๗	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๔-๐๘๒๖๐๐๑	ข้าวสวย
๒๓	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านน้ำพริก	นายจิรศักดิ์ มาทวงศ์	๒๓/๑	๑๑	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๙๕๖-๕๑๖๙	น้ำพริกหนังไก่กรอบ
๒๔	นางมยุรี ยาวิชัย	นางมยุรี ยาวิชัย	-	๖		เมืองแพร่	แพร่		ไส้อั่วสมุนไพร
๒๕	กลุ่มแปรรูปเห็ด แหนมเห็ด	นางสาวพวงพันธ์ กองป่า	๒๑	๓	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๐-๗๙๒๕๘๗๘	แหนมเห็ด
๒๖	กลุ่มสตรีแม่บ้านวังเย็น หมู่ที่ ๑	นางแก้วกัลยา กันทะหมื่น	๙๙/๑	๑	ห้วยม้า	เมืองแพร่	แพร่	-	หมูกระจกสมุนไพร
๒๗	กลุ่มข้าวแคบบ้านพันเชิง	นางสาว วาสนา วงค์ทอง	๒๖	๒	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๖-๙๔๖๒๓๙๕	ข้าวแคบ
๒๘	กลุ่มเมี่ยงคำสมุนไพร	นายนิชนันท์ กอบคำ	๓๓	-	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๑-๒๙๒๕๘๑๗	เมี่ยงคำสมุนไพร
๒๙	นางปรียา กันทะมาลา	นางปรียา กันทะมาลา	๒๓๙	-	แม่หล่าย	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๔๓๔๓๙๙๘	น้ำพริกลาบ บ้านแม่หล่าย
๓๐	สวนเกษตรเวิลด์โกร	นางสาววิลาสิณี วันชัย		๒	ป่าแดง	เมืองแพร่	แพร่	-	กล้วยบดผง
๓๑	เกศกานดา ขาวสวนกล้วย	เกศกานดา ขาวสวนกล้วย		๑๑	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๓-๒๔๖๑๗๑	กล้วยอบ
๓๒	น้องเวียงพิงค์เมืองแพร่	วิวัลย์ แอกวงษา		๗	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๘๗๘๗๕๑	กะปิหวาน
๓๓	นายอุดม ยิ้วเหี้ยง	นายอุดม ยิ้วเหี้ยง	๒๕/๓	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๔-๐๖๔๐๘๘	ขนมเปี๊ยะ
๓๔	กลุ่มผลิตข้าวกล้อง	กลุ่มผลิตข้าวกล้อง		๑	กาญจนา	เมืองแพร่	แพร่	-	ข้าวกล้อง
๓๕	นางวนิดา สิริธราพงศ์	นางวนิดา สิริธราพงศ์	๔๐		ห้วยม้า	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๘-๗๖๙๙๓๖๙	ข้าวกล้องไรซ์เบอรี่
๓๖	ข้าวเกรียบวรดา	นายพุฒิเมธ บุญสูง	๕๗/๓		ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๙๙๘๘๔๐๘	ขาวเกรียบ
๓๗	ร้านข้าวแต๋นน้ำแตงโมสองพี่น้อง	นางสุปีย์ นิรัญกิจ	-	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๘-๘๒๑๘๓๓๙	ข้าวแต๋นน้ำแตงโม
๓๘	แฮนด์เมดมาลัย	นางสาธัญรัตน์ พุ่มนิคม	๑๘๕	๔	ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๕๙๔๕๙๘๘	ถั่วดาวอินคา
๓๙	นาย กู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	นาย กู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	๕๗	๑๓	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๙๒๒๐๕๗๖	ทาร์ตงาดำไส้สับปะรด
๔๐	วิสาหกิจชุมชน ธัญพืช ปารมีย์	นางสุพัตร พงษ์จันทร์	๑๒๖/๓	๑	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๔๖๖๑๙๑๔	ธัญพืชปารมีย์
๔๑	กลุ่มอาชีพบ้านถิ่นใน	นาง โชติรส จิตต์บุญ	๒๙/๑	๑๑	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๕-๐๓๔๙๗๖๒	น้ำผึ้ง
๔๒	นายอภิชาติ โกสินทร์	นายอภิชาติ โกสินทร์	๑๓๗	๙	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๕๗๖๗๕๐๗	รวงผึ้งสด

๔๓	นางธนาพร สุเขื่อน	นางธนาพร สุเขื่อน	๑๗๕/๒		ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๔-๙๔๘๔๙๐๘	หมูกระจก
๔๔	นัดดา หมูกระจก	พ.ต.ท.หญิง นัดดา นราทันต์	๒๓๖	๕	ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๒๘๙๕๕๘๕	หมูกระจก
๔๕	เกษตรนาจักร แปรรูปการผลิต	นางรัติกร เพาะเจาะ	๗	๖	นาจักร	เมืองแพร่	แพร่	๕๔๖๕๑๑๔๖๐	หมูฝอย
๔๖	กลุ่มหมูเส้นอร่อยเหาะ	น.ส.ดวงดี อานันต๊ะ	๙๐		ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๓๕๙๕๑๖๑	หมูเส้น
๔๗	กลุ่มหมูแดดเดียว	นางอุไร สอนสีดา	๓๖	๖	เหมืองค่า	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๓-๒๐๘๓๒๙๒	หมูแดดเดียว
๔๘	กลุ่มผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายเตา	นางผยอม ภักดี	๑๓/๔	๕	นาคูหา	เมืองแพร่	แพร่	-	เตาสด
๔๙	ชาดาวอินคา	นางจีรวรรณ โปร่งใจ	๒๑๕	๗	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๓๘๖๗๑๔๔	เมล็ดดาวอินคา
๕๐	อาหารแปรรูปทางการเกษตร	นางสุพรรณ์ อุตธรรมชัย	๙๒/๒		แม่หล่าย	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๕๒๐๒๔๔๐	แคปหมู
๕๑	สุนทรแคปหมู	นายสุนทร สาริการินทร์	๑๘๒		นาจักร	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๕๒๐๒๔๔๐	แคปหมู
๕๒	กลุ่มแปรรูปพริก	น.ส.สุรีย์ มรรคอินทร์	๗/๓	๘	กาญจนา	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๔-๙๔๘๖๓๖๐	แปรรูปพริก
๕๓	กลุ่มทำแหนม	นางกัลยา จอหอ	๑๕๘	๖	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่	๙๘๗๖๑๖๑๕๕	แหนม
๕๔	นางจันทร์เพ็ญ หงษ์ใจ	นางจันทร์เพ็ญ หงษ์ใจ	๑๒๙	๕	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่		แหนมหมู
๕๕	กลุ่มอาชีพทำแหนม	นางรำพัน โลกคำลือ	-	-	-	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๒-๐๘๔๙๓๓๗	แหนมหมูข้าวทับทิมชุมแพ
๕๖	กลุ่มทำไข่เค็ม	นางพรรณี อินโกงการ	๑๘๔	๔	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๓๓๔๘๒๘๙	ไข่เค็ม
๕๗	กลุ่มอาชีพทำไข่เค็มสมุนไพร	กลุ่มอาชีพทำไข่เค็มสมุนไพร	๒๖	-	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	-	ไข่เค็มสมุนไพร
๕๘	สหกรณ์ผู้เลี้ยงผึ้งจังหวัดแพร่	จำนงค์ กาศเจริญ	๑๒๐	๑	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๘-๒๕๗๔๘๕๘	น้ำผึ้ง
๕๙	กลุ่มน้ำพริก	นายนงนุช เขยเป็นสี	๖๒		ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๙๒๑๕๓๒๔	น้ำพริกน้ำย้อย
๖๐	โกดังน้ำพริกน้ำย้อยกากหมู	นายนพรุจ ลือโฮ้ง	๑๐๐/๑	-	ร่องฟอง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๗๘๙๒๙๖๘	น้ำพริกน้ำย้อยกากหมู
๖๑	กลุ่มผู้ผลิตชุมชนส้มมาชีพชุมชนน้ำพริกลาบ	นางสาวรัตติกาล ม้ายอง	๓๕	๙	แม่คำมี	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๕๖๑๖๔๖๒	น้ำพริกลาบ
๖๒	นางสุรีย์ มั่นเหมาะ	นางสุรีย์ มั่นเหมาะ	๖๑/๒	-	สวนเขื่อน	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๕-๔๔๖๑๔๘๔	น้ำพริกลาบ
๖๓	กลุ่มผู้ผลิตชุมชนน้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่	นายทักษ์ดนัย ซองตัน	๓	๒	นาแหลม	เมืองแพร่	แพร่	-	น้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่
๖๔	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านไผ่ย้อย ต.น้ำเลา	นางจำเนียร เที่ยงธรรม	๑๔๒	๔	น้ำเลา	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๐๔๙๓๙๑๙๔	ปลาส้ม
๖๕	นางสุนี กาศเกษม	นางแสงเดือน ภาวดี	๑	๑	น้ำเลา	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๗๙๒๐๓๙๔๖	ปลาส้ม
๖๖	นางลำดวน อิศรี	นางลำดวน อิศรี	๖๕	๕	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๖๔๑๓๐๓๖๒๑	ข้าวแต๋น
๖๗	กลุ่มสตรีแม่บ้านบุญแจ่ม	นางสุนี กาศเกษม	๑	๔	น้ำเลา	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๗๙๒๐๓๙๔๙	ปลาร้าอบ
๖๘	นายปเม พวงมาลานุกูลป์	นายปเม พวงมาลานุกูลป์	๑๐๘/๑	๖	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๕๖๘๙๗๑๒๐	น้ำพริกน้ำย้อย
๖๙	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรบ้านวังโป่ง	นางภรธนา เป็นดี	๖๘/๒	๕	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๙๙๕๑๓๑๑๖	ข้าวกล้องงอกหอมมะลิ
๗๐	วิสาหกิจชุมชนเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์แม่ยางตาล	นางจิระวรรณ เมืองแก้ว	๑๒	๕	ไผ่โทน	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๑๐๔๕๑๗๓๖	าวกล้องบด ๙ สายพันธุ์ นาบุ
๗๑	นางสาวบุณยาภรณ์ มีวันเปี้ย	นางสาวบุณยาภรณ์ มีวันเปี้ย	๒๐๒/๑	๗	แม่ยางตาล	ร้องกวาง	แพร่	๐๖๔๕๙๑๖๒๔	ข้าวไรซ์เบอรี่อินทรีย์

๗๒	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านผาหมู	นายสมพร ยานะวิน	๕๗	๘	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๗๑๘๗๓๑๙๒	แหนมหมู
๗๓	นายจ๋าว แซ่หาญ	นายจ๋าว แซ่หาญ	๒๓	๘	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๔๓๗๔๖๕๖๖	พริกไทยเม็ด
๗๔	นางขันทอง พุฒปัญญา	นางขันทอง พุฒปัญญา	๖๙/๑	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่		หน่อไม้อัดปี๊ป
๗๕	นางชนากานต์ ซอนดอก	นางชนากานต์ ซอนดอก	๑๙๐	๒	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๔๗๑๒๕๗๔๒	มะขามแช่อิ่ม
๗๖	นางอนงค์ ใจอิ้ง	นางอนงค์ ใจอิ้ง	๔๙	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๗๖๖๐๐๔๙๓	ข้าวเหนียวก่ำ
๗๗	นางบุญเทียน ร้อยเงิน	นางบุญเทียน ร้อยเงิน	๖๙	๓	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่		น้ำพริกน้ำย้อย
๗๘	นางนารีรัตน์ ไข่มุก	นางนารีรัตน์ ไข่มุก	๕	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๘๗๔๖๙๒๓๓	ข้าวแต๋นน้ำแตงโม
๗๙	นางปรานอม วงค์ยะ	นางปรานอม วงค์ยะ	๑๐	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่		ผักปลอดสารพิษ
๘๐	นางนฤมล อินกรรไกร	นางนฤมล อินกรรไกร	๑๗๓	๒	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๑๓๕๘๕๔๒๖	แยมกระเจี๊ยบ
๘๑	นางธาราทิพย์ พุทธลก	นางธาราทิพย์ พุทธลก	๗๒	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๑๓๐๗๐๑๐๒	ไข่เค็มใบเตย
๘๒	นางม้อน ล้านมา	นางม้อน ล้านมา	๓๐	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๕๐๓๕๑๙๑๙	มะขามแช่อิ่ม
๘๓	นางชนาภา ต๊ะแก้ว	นางชนาภา ต๊ะแก้ว	๗๑	๑	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๒๕๒๗๒๕๕๙	กล้วยเบรคแตก
๘๔	นางอมรา วงค์ยะ	นางอมรา วงค์ยะ	๔/๓	๓	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๙๘๓๘๒๗๘๙	แหนมมะแขว่น
๘๕	นางสังวาลย์ ระวังภัย	นางสังวาลย์ ระวังภัย	๕๗/๒	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๖๔๐๕๔๒๖๑๔	มะม่วงหิมพานต์อบเกลือ
๘๖	นางสาวสมาพร ขันแก้ว	นางสาวสมาพร ขันแก้ว	๗๗	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๗๑๘๑๖๗๐๒	มะขามแช่อิ่ม
๘๗	น.ส.ศรสวรรค์ ทะเจริญ	น.ส.ศรสวรรค์ ทะเจริญ	๖๕/๑	๓	บ้านเวียง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๑๘๕๒๙๔๕๐	น้ำพริกปลานิลฟู
๘๘	นายเทวิน กวางเดินดง	นายเทวิน กวางเดินดง	๘๕	๔	ทุ่งศรี	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๓๕๑๗๔๘๘๓	ข้าวเกรียบฟักทอง มันม่วง
๘๙	น.ส.สุจินต์ เท่าเขียว	น.ส.สุจินต์ เท่าเขียว		๓	ทุ่งศรี	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๔๐๔๐๑๐๕๐	หมูทุบ
๙๐	นางสาวนิตยา ธิน่าน	กลุ่มบ้านสวนดานิยา	๘๘/๒	๑	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๐๙๗-๙๖๔๓๒๙๒	กล้วยเบรกแตก
๙๑	นางลำดวน เววา	กลุ่มทอผ้าบ้านนามน	๑๔	๒	หัวทุ่ง	ลอง	แพร่	๐๘๖-๐๕๔๘๗๖๓	น้ำพริกลาบ
๙๒	นางสาวจารุวรรณ ดวงปิก	เอ็มเจ ฟู้ด โปรดักส์	๑๗๐	๖	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๘-๒๕๑๗๒๙๗	น้ำพริกน้ำย้อย
๙๓	นางสาวณัฐกมล ไก่แก้ว	บ้านขนม	๘๕/๑	๑๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๖๒-๒๕๐๒๕๑๘	ขนมเปี๊ยะ
๙๔	นางสาวดวงบาน ปินไข	บ้านหมูสมุนไพร	๖๙/๑	๒	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๐๘๑-๒๙๙๖๗๓๔	ไส้อั่วสมุนไพร
๙๕	นางองค์อร พิพัฒธาดา	วิสาหกิจชุมชนข้าวกล้องอินทรีย์บ้านนาไผ่	๖๕/๑	๑๓	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๗-๐๙๔๓๒๐๒	ชาใบข้าว
			๖๕/๑	๑๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๗-๐๙๔๓๒๐๒	ข้าวกล้องงอกผงผสมธัญพืช
๙๖	นางวิลาวัณย์ เกยแก้ว	กลุ่มแปรรูปกล้วย	๓๘/๔	๒	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๐๙๐-๔๖๓๘๘๘๙	กล้วยฉาบ
๙๗	นางปานรวีย์ แสงแก่	กลุ่มแปรรูปกล้วย	๑๓๕	๔	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๘๑๙๙๓๐๗๐๘	กล้วยหอมทองฉาบ
๙๘	นางวรรณา บัวบุตร	กลุ่มแปรรูกล้วยบ้านทุ่งทอง	๗๘/๔	๑๒	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๙๐-๓๓๒๖๕๐๙	กล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์

๙๙	นางพลับพลึง ตาบัว	กลุ่มขนมทองม้วนบ้านวังต้นเกลือ	๘๒/๒	๗	ปากกาง	ลอง	แพร่	๐๘๗-๑๗๔๑๒๓๗	ขนมทองม้วน
๑๐๐	นายจรัล แก้วคำแสน	กลุ่มหมู่บ้านท่องเที่ยวบ้านใหม่	๑๗๕/๒	๔	บ้านปิน	ลอง	แพร่	๐๘๘-๔๑๖๔๔๕๓	กล้วยฉาบ
๑๐๑	นางหทัยรัตน์ ขันแก้ว	วิสาหกิจชุมชนเกษตรธรรมชาติบ้านแม่ลานเหนือ		๑๑	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๗-๙๓๖๔๖๘๗	น้ำพริกลาบ
๑๐๒	นางพิกุล เอี่ยมพงษ์	ครัวบ้านปง		๒	ต้าผามอก	ลอง	แพร่	๐๘๔-๙๔๙๙๓๒๙	น้ำพริกลาบ
๑๐๓	นางจินตนา ปัญญาสา	กลุ่มแหนมศรีใจพัฒนา	๗๐/๕	๘	ต้าผามอก	ลอง	แพร่	๐๖๔-๑๗๕๔๘๐๑	แหนมหมู
๑๐๔	นางสุมาลี นิมิศิลป์	สุรีย์น้ำย้อย	๒๐๓	๑๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๕-๔๕๒๓๗๑๐	น้ำพริกน้ำย้อย
๑๐๕	นางสาวเมวิกา สืบอาทะ	น้ำพริกน้ำย้อยอาหวัง	๑๔๙/๑๘		ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๖-๙๒๔๘๖๑๑	น้ำพริกน้ำย้อย
๑๐๖	นางนิภา ฝั้นนา	ครัวแม่แขม	๗๖	๕	บ่อเหล็กลอง	ลอง	แพร่	๐๙๘-๗๙๐๓๔๐๑	น้ำพริกแกงไตปลา
๑๐๗	นางอำพร กระสาย	แม่อำพร	๑๐๖/๑	๒	เวียงต้า	ลอง	แพร่	๐๘๗-๑๗๓๑๕๗๙	น้ำพริกแกงส้ม
๑๐๘	นางจันทร์ทิพย์ ขุนชุ่ม	เอ้ยตื๊บ	๕๖/๔	๓	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๐-๑๒๑๗๔๙๙	หน่อไม้ดอง
๑๐๙	นางสาวกัญญนันทน์ สุขแก้ว	แม่คำ	๗๙	๙	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๐-๔๑๘๑๔๒๔	หน่อไม้ปี๊บ
๑๑๐	นางพิจิตร ขุ่มบุตร	ผักแคแม่จิตร	๘๘	๒	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๘-๔๑๘๑๔๒๔	ชุดผักแค
๑๑๑	น.ส.นฤมล กุลวิชากร	นฤมล	๑/๒	๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๙-๑๒๗๑๐๖๒	พริกดองเหลือง
๑๑๒	นายวินัย ใจฟอง	วินัย	๑๓/๓	๑	บ้านปิน	ลอง	แพร่	๐๘๓-๗๘๔๐๕๑๘	น้ำมะขาม
๑๑๓	นางทองสุข พิมเสน	แม่ทองสุข	๗๓/๔	๑๑	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๙-๙๙๘๒๓๔๗	น้ำยำ
๑๑๔	นางสาวอัฉราภรณ์ คำลือปลูก	แกงเหลือง เหล็กลอง	๔๔/๑	๑	บ่อเหล็กลอง	ลอง	แพร่	๐๘๑-๒๘๙๘๘๗๒	น้ำพริกแกงเหลือง
๑๑๕	น.ส.ณธิดา ไชยขันแก้ว	ครัวสีมา ท้าชิม	๓๕	๒	บ่อเหล็กลอง	ลอง	แพร่	๐๖๕-๐๐๙๖๕๐๒	น้ำพริกคั่วกลิ้ง
๑๑๖	นางสาวพรพรรณ ศรีคำภา	ครัวลุยสวน	๔๗/๓	๒	เวียงต้า	ลอง	แพร่	๐๘๔-๘๐๔๑๐๒๙	น้ำพริกแกงป่า
๑๑๗	นางสาวอาภรณ์ กาวีจันทร์	ผัดขิงแม่อาภรณ์	๑๑๖	๙	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๗-๑๘๓๖๓๐๓	น้ำพริกผัดพริกขิง
๑๑๘	นายคุณนพเก้า อุตรชัย	ลินลี่ต้มยำ	๒๙/๑	๕	บ้านปิน	ลอง	แพร่	๐๙๘-๐๐๘๑๒๙๗	เครื่องต้มยำน้ำข้น
๑๑๙	นายกฤษดา ก้อนคง	อร่อยดี	๔	๑๐	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๖๓-๖๑๗๙๕๘๗	น้ำพริกแกงกระหรี่
๑๒๐	นางวชิราภรณ์ สกุลพงษา	ครัว ๓ อ.	๗๓/๑	๑๑	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๓-๑๔๙๐๐๒๙๖	น้ำพริกแกงเทโพ
๑๒๑	นางแดง อินพิชัย	น้ำซุปครัวคุณหญิง	๑๑๓/๑	๖	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๖-๙๑๔๖๘๐๐	น้ำปรุงซุปหน่อไม้
๑๒๒	น.ส.กรรณิการ์ วุฒิชมภู	ซอสอันดา	๑๒๔	๖	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๑-๗๙๐๖๐๙๖	ซอสข้าวผัด
๑๒๓	นายถนอมพงษ์ ใจเที่ยงตรง	ครัวลอง อร่อยแรง	๔๔	๘	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๖-๗๕๐๐๘๘๐	น้ำพริกผากุ้งแห้ง
๑๒๔	กลุ่มแปรรูปอาหารหนองช้างน้ำ	กลุ่มแปรรูปอาหารหนองช้างน้ำ	๙๙/๑	๕	พ้านกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๙๖๐๕๗๑๕	แคบหมูติดมัน
			๙๙/๑	๕	พ้านกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๙๖๐๕๗๑๕	หมูกระจก
๑๒๕	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่นทองดาวอินคา	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่นทองดาวอินคา	๑๑	๑	สูงเม่น	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๙๖๑๐๖๒๐	ถั่วดาวอินคา

๑๒๖	กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร	กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร	๙๕	๑	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๙-๕๕๘๑๙๑๓	กระเทียมดอง
๑๒๗	นางพรรณทิพย์ กอบแก้ว	นางพรรณทิพย์ กอบแก้ว	๑๒	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๘-๒๒๕๑๖๐๑	ข้าวไรท์เบอรี่
๑๒๘	นางพัชรียา อินจันทร์	นางพัชรียา อินจันทร์	๑๓๑ / ๒		เวียงทอง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๔-๓๗๓๒๙๕๗	แคบหมู
๑๒๙	นางศรีวรรณ พอจิต	นางศรีวรรณ พอจิต	๓๖/๑	๑๔	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๕-๘๒๓๐๙๓๓	ข้าวผสม ๗ สายพันธุ์ทุ่งอรุณ
๑๓๐	นางสาวนันทพร แก้วกัน	นางสาวนันทพร แก้วกัน	๒๒๑	๓	สูงเม่น	สูงเม่น	แพร่	๐๘๕-๔๔๘๖๓๒๓	แหนมแม่เทศ
๑๓๑	ข้าวแต๋นพาเพลิน	ข้าวแต๋นพาเพลิน	๑๐๒	๖	เวียงทอง	สูงเม่น	แพร่		ข้าวแต๋นพาเพลิน
๑๓๒	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน	๓๓	๖	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๑๑๒๒๑๙๖	น้ำพริกข่าผู้ใหญ่อำพร
			๓๓	๖	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๑๑๒๒๑๙๖	น้ำพริกลาบผู้ใหญ่อำพร
๑๓๓	นางฐิตารีย์ ศิริรัฐกิตติกุล	นางฐิตารีย์ ศิริรัฐกิตติกุล	๒๒๐/๑	๓	สูงเม่น	สูงเม่น	แพร่		ลาบหมูย่างตะไคร้
๑๓๔	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านร่องกาศ	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านร่องกาศ	๑๒๑ / ๒		ร่องกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๘๘๕๔๕๓๔	แคบหมูเส้น
๑๓๕	นางบุญปั่น บุตรทอง	นางบุญปั่น บุตรทอง	๑๘๐	๕	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๕-๒๙๙๓๔๓๔	แคบหมูไร้มัน
๑๓๖	นายสมศักดิ์ กันจะนะ	นายสมศักดิ์ กันจะนะ	๑๘๐	๕	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๐๑๒๔๕๕๑	แคบหมูติดมัน
๑๓๗	แหนมหมูศิริอนงค์	แหนมหมูศิริอนงค์	๗๖/๑	๖	บ้านกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๙๙-๒๗๔๐๓๓๒	แหนมหมูศิริอนงค์
๑๓๘	นางอนงค์ เด็ดขาด	นางอนงค์ เด็ดขาด	๗๑	๕	พระหลวง	สูงเม่น	แพร่	๐๙๓-๒๕๙๗๑๔๑	น้ำพริกลาบ
๑๓๙	นางวรรณรัตน์ มุ่งหมาย	นางวรรณรัตน์ มุ่งหมาย	๗๑	๕	พระหลวง	สูงเม่น	แพร่	๐๙๓-๒๕๙๗๑๔๑	แหนม
๑๔๐	นางมณี ปิ่นมณี	นางมณี ปิ่นมณี	๑๙๗/๒	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๖-๑๗๙๙๙๓๐	กล้วยฉาบเลิศรส
๑๔๑	นางดารารัตน์ หิตการุญ	นางดารารัตน์ หิตการุญ	๑๐๘/๑	๘	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๖๓-๘๙๔๕๓๖๓	ข้าวแต๋นน้ำแตงโมต้องตา
๑๔๒	กลุ่มชาวนาบ้านปง	กลุ่มชาวนาบ้านปง	๑๒	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๘-๒๒๕๑๖๐๑	ข้าวกล้องหอมนิล
๑๔๓	กลุ่มน้ำพริกลาบบ้านปงหาดเจริญ	กลุ่มน้ำพริกลาบบ้านปงหาดเจริญ	๒๑๗/๑	๖	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๗-๑๗๓๘๕๙๒	น้ำพริกลาบบ้านปงหาดเจริญ
๑๔๔	ฟาร์มผึ้งชัยอารีย์	ฟาร์มผึ้งชัยอารีย์	๒๕	๒	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๓-๖๒๔๕๗๑๖	น้ำผึ้งเกสรดอกลำใย
๑๔๕	นางโสภา แสงเพ็ชรอ่อน	นางโสภา แสงเพ็ชรอ่อน	๗๗/๔	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๔-๕๐๘๖๙๙	ข้าวหลามเลิศรส
๑๔๖	นางอำไพ ชำนาญ	นางอำไพ ชำนาญ	๗๑/๓	๑	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๘๔๓๖๕๑๔๓๒	ขนมทองม้วน
๑๔๗	นางปนัดดา มณีกาศ	นางปนัดดา มณีกาศ	๖๙/๓	๑	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๘๘๔๘๑๘๕	ผักกาดดองเปรี้ยว
๑๔๘	นางนงนุช จรจันทร์	ครัวนงนุช	๒๓๐/๓	๑	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๘๖-๘๙๑๒๙๗๗	น้ำพริกอ่อง
๑๔๙	นายเจริญ สมปาน	ผักเจริญ	๘๗/๑	๘	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๙๙๒๔๑๕๕	ผักสลัด
๑๕๐	นางศุภกร ถือแก้ว	คุณศุภกร	๑๑๙	๑	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๙๓-๒๓๒๖๗๖๓	มะเขือ
๑๕๑	นางณัฐณิชา ชื่นบาน	น้ำพริกณัฐณิชา	๑/๘	๑	เวียงทอง	สูงเม่น	แพร่	๐๖๒-๕๒๑๔๕๕๓	น้ำพริกแกงมัสมั่น
๑๕๒	นางวริศนันท์ ดอนชัยรัตน์	คุณนายบรรณ	๒๒๐	๖	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๖๔-๔๒๘๗๙๘๙	น้ำพริกแกงฉู่ฉี่
๑๕๓	นายศราวุธ จุ่มแก้ว	น้ำพริกศราวุธ	๓	๑๔	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๖๑-๒๖๘๘๓๒๑	ซอสกะเพรา

๑๕๔	นางเรณู ดาวแดน	ครัวเรณู	๓๓/๑	๑๐	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๘๓-๑๕๔๐๒๔๗	น้ำพริกตำมะม่วง
๑๕๕	นางอำพร หมูนิล	ครัวแม่อำพร	๒๐๒/๓	๖	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๖๘๑๙๖๔๒	น้ำพริกแกงมัสมั่น
๑๕๖	นางศรีเพ็ญ ได้ดี	นางศรีเพ็ญ ได้ดี	๑๐๐/๒	๑๐	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๘๘-๗๗๖๔๔๙๓	น้ำพริกอ่อง
๑๕๗	นางรำพึง จินดาสถาน	นางรำพึง จินดาสถาน	๘๗/๘	๘	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๙๙-๔๘๔-๗๕๘๕	น้ำพริกแกงแพนง
๑๕๘	ประชันฟาร์มอินเตอร์ฟู้ด	ประชันฟาร์มอินเตอร์ฟู้ด	๑๒๐	๘	เด่นชัย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๖-๑๘๙๒๑๙๙	หมูเส้นหวาน
๑๕๙	นางปนัดดา ปราสุวรรณ	นางปนัดดา ปราสุวรรณ	๑๐๐	๕	แม่จั๊วะ	เด่นชัย	แพร่	๐๖๕๖๖๕๓๖๑๙	ผักกาดดองสาริกาทอง
๑๖๐	นางคันธนัณน์ ดีอุต	นางคันธนัณน์ ดีอุต	๑๐๔	๗	แม่จั๊วะ	เด่นชัย	แพร่	๐๘๖๙๑๐๙๗๖๖	ขนมไทยครูแต๋ว
๑๖๑	นางสมปาน งามเขียว	นางสมปาน งามเขียว	๖๘/๑	๗	แม่จั๊วะ	เด่นชัย	แพร่	๐๘๖๙๑๐๙๗๖๖	น้ำพริกยายสมปาน
๑๖๒	น.ส.พัฒน์นรี ปองโพธิ์	น.ส.พัฒน์นรี ปองโพธิ์	๒๖/๔	๓	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๖๐๕๙๘๘๔๓	กลอยสมุนไพร
๑๖๓	นางศรีนวล ก๊กไม้	นางศรีนวล ก๊กไม้	๔๘	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๗๑๗๓๑๔๑๗	ข้าวอินทรีย์
๑๖๔	นางบัวผัด เงินหีบ	นางบัวผัด เงินหีบ	๔๗	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๖๒๙๐๘๙๐๘๒	แหนม
๑๖๕	นางศิริวรรณ วงหลวง	นางศิริวรรณ วงหลวง	๑๙๐	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๙๔๖๒๑๕๒๑๐	น้ำพริกน้ำย้อย
๑๖๖	นางติ๋ม คำแปงใจ	นางติ๋ม คำแปงใจ	๒/๒	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๓๕๖๙๘๒๔๙	แคบหมู
๑๖๗	นางพรพิมล สาสาด	นางพรพิมล สาสาด	๔๓/๓	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๐๙๒๖๖๙๙๗	กลอย
๑๖๘	นางทองสุข ชัยวรรณจินดา	นางทองสุข ชัยวรรณจินดา	๑๓๐	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๙๙๒๘๐๖๐๔๙	ขนมจีนเส้นสด
๑๖๙	นางบังอิน กาศสกุล	นางบังอิน กาศสกุล	๑๔/๖	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๖๖๘๘๔๘๒๑๗	ทองม้วนกลอย
๑๗๐	นางคำน้อย กาศสนุก	นางคำน้อย กาศสนุก	๒๘/๒	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่		น้ำพริกลาบ
๑๗๑	นางสุพัฒ หนองช้าง	นางสุพัฒ หนองช้าง	๖๐๒	๑๑	เด่นชัย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๙๔๘๗๘๕๑๘	แคบหมู
๑๗๒	ร้านสถานีเด่นชัย	ร้านสถานีเด่นชัย	๒๓๐/๑	๑๐	แม่จั๊วะ	เด่นชัย	แพร่	๐๘๔-๔๘๙๙๙๙๗	น้ำยำน้ำปลาร้า
๑๗๓	อัญชลี จุงประดิษฐ์	อัญชลี จุงประดิษฐ์	๕๖๑	๒	เด่นชัย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๓๑๕๔๖๒๙๒	น้ำพริกแกงเขียวหวาน
๑๗๔	คำมูล บุญมาก	คำมูล บุญมาก	๑๒๖	๒	แม่จั๊วะ	เด่นชัย	แพร่	๐๘๕๗๐๗๑๗๗๐	น้ำพริกแกงเผ็ด
๑๗๕	นางภัทรฉัตร ตันวิวัฒน์	นางภัทรฉัตร ตันวิวัฒน์	๒๔๔/๔	๑	เด่นชัย	เด่นชัย	แพร่	๐๖๑๙๑๙๑๔๗๔	น้ำพริกแกงแผนง
๑๗๖	นางลักษมี บางชัยภูมิ	นางลักษมี บางชัยภูมิ	๔๓/๔	๙	ปงป่าหวาย	เด่นชัย	แพร่	๐๙๕๓๔๒๑๘๙๘	น้ำพริกลาบ
๑๗๗	นางพรชนก สั่งสอน	กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหารบ้านโ	๑๗๘	๒	แดนชุมพล	สอง	แพร่	๐๘๐-๐๓๔๗๔๖๖	แหนม แม่น้ำอ้อย
		(ม.๒ ต.แดนชุมพล)	๑๗๘	๒	แดนชุมพล	สอง	แพร่	๐๘๐-๐๓๔๗๔๖๖	หมูสวรรค์ แม่น้ำอ้อย
๑๗๘	นายประสาท สีเสน	กลุ่มสมุนไพรบ้านหนองสุวรรณ	๙๑/๒	๘	บ้านกลาง	สอง	แพร่	๐๘๗-๑๗๔๓๒๖๐	ตั๋วสมุนไพร บ้านหนองสุวรรณ
			๙๑/๒	๘	บ้านกลาง	สอง	แพร่	๐๘๗-๑๗๔๓๒๖๐	น้ำพริกสมุนไพร บ้านหนองสุวรรณ
๑๗๙	นางสาว ศรีสุดา ไชยเสน	กลุ่มแปรรูปอาหารแม่ศรีสุดา	๓/๑	๔	บ้านกลาง	สอง	แพร่	๐๖๗-๒๗๖๕๖๑๗	แคบหมูศรีสุดา
๑๘๐	นางสาว ณัฐวดี ใจเหิน	ดูดีออแกนิค	๖๗	๕	ทุ่งน้าว	สอง	แพร่	๐๙๒๙๕๖๑๔๙๒	กล้วยตาก

๑๘๑	นางพิศมัย บุญทอง	วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่ลุ่มน้ำแม่ยา	๑๙	๙	หัวเมือง	สอง	แพร่			กล้วยฉาบ
๑๘๒	นางเพ็ญนภา คำชื่น	หมูกระจก เพ็ญนภา	๘๙	๖	บ้านหนุน	สอง	แพร่			เพ็ญนภา หมูกระจก
๑๘๓	รุ่งทิพย์ คำต้น	ครัวรุ่งทิพย์	๑๓๒/๑	๑๑	เตาปูน	สอง	แพร่	๐๘๙-๐๒๔๒๔๑๙		น้ำพริกกากหมูพาเพลิน ครัวรุ่งทิพย์
๑๘๔	นางคันศร คันธะมาลา	นางคันศร คันธะมาลา	๑๓๒/๑	๒	ทุ่งน้าว	สอง	แพร่	๐๕๔๖๓๔๐๒๔		ทองม้วนสมุนไพรคันธรส
๑๘๕	นางกมลชนก ปั้นสุวรรณ	กลุ่มแคบหมูแม่บ้าน	๙๒/๑	๑	ทุ่งน้าว	สอง	แพร่			แคบหมู
๑๘๖	นางลั่นทม อินภิบาล	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปถนอมอาหารบ้านสองแคว	๗๕	๔	ป่าสัก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๙๕๐๔๘๖๐		น้ำพริกปลาส้ม
		วิสาหกิจชุมชนแปรรูปถนอมอาหารบ้านสองแคว	๗๕/๑	๔	ป่าสัก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๗๔๓๖๕๔		นักเก็ตปลาส้ม
๑๘๗	นางภัทชา ตนะทิพย์	กลุ่มแปรรูปกล้วยหอมทอง	๑๒๔/๑	๑๖	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๘๙๕๕๔๔๖		กล้วยหอมทองผสมธัญพืช
		กลุ่มแปรรูปกล้วยหอมทอง	๑๐	๑๖	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๖๑๒๘๔๕๓๔๗		ครองแครงกล้วยหอมทอง
๑๘๘	นางสุดสวาท ดีดพิณ	กลุ่มเกษตรแปรรูปกล้วย บ้านแม่สิน	๖๙	๙	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๖๔๒๐๘๖๕๘๙		กล้วยตากอบน้ำผึ้ง
๑๘๙	นางบุญเชียน บุญเรือง	กลุ่มน้ำพริกลาบ	๑๒๐/๒	๖	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๘๕๑๗๖๘		น้ำพริกลาบ
๑๙๐	นางอารีญา สอนสี	กลุ่มแปรรูปน้ำพริกบ้านหาดรั่ว	๕๒	๖	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๖๔๙๐๑๖๒๔		น้ำพริกตาแดง
๑๙๑	นางเพ็ชร วัทโธ	กลุ่มขนมไทยบ้านปางงุ้น	๑๖๕/๑	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๘๔๐๐๑๘๕๖		ขนมไทย
๑๙๒	นางสาวสวนีย์ คำรณ	กลุ่มสตรีแม่บ้าน ม.๘ ต.แม่ป้าก	๑๒๕/๒	๘	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๙๙๘๓๕๒๐		น้ำพริกน้ำย้อย
๑๙๓	นางณิชญา ศรีสุวรรณ	กลุ่มผู้ปลูกหน่อไม้ไผ่เป๋าะ	๓๗	๓	ป่าสัก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๓๖๕๔๒๘๙		ไผ่เป๋าะ
๑๙๔	นางธมนภัทร สมภาร	วิสาหกิจชุมชนพนาไพร	๓๑๒/๒	๑	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๖๓๙๗๙๘๒๖๓		ขนมปังสติ๊ค
	นางพรลภัส แสงสร้อย	วิสาหกิจชุมชนพนาไพร	๕๘/๑	๕	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๓๒๕๗๙๖๑๕		คุ้กกี้
๑๙๕	นายศิริชัย โตสุวรรณ	วิสาหกิจชุมชน "เกษตรก้าวหน้า ๓๐"	๑๓๑/๒	๗	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๙๗๒๗๕๒๖๙๙		ไข่เค็มสมุนไพรยาอูเน๊ะ
๑๙๖	นางสาวเอ๊ฟ วงค์ทาเหลือง	กลุ่มน้ำพริกลาบตำบลแม่พุง	๑๓๕	๓	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๒๖๕๐๓๔๗๔		น้ำพริกลาบ
๑๙๗	นางสุพีย์ ศรีประเสริฐ	กลุ่มน้ำพริกแม่สุนีย์ (ผาฮัด)	๑๔๕/๑		วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๑๘๘๓๔๑๙๓		น้ำพริก
๑๙๘	นายรณเกียรติ คำน้อย	หจก.เด็งชูเอ็มพีเอล	๘๖	๑๕	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๙๒๖๒๔๖๒๐		ข้าวอินทรีย์
๑๙๙	นางบุญสอง ยะยวง	กลุ่มเครือข่ายสตรีบ้านป่าม่วง	๑๒๗	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๓๒๑๖๒๒๕๐		ปลาร้าบด
๒๐๐	นางสาวกันยา เตชะคำ	กลุ่มแปรรูปผักอินทรีย์ปางงุ้น	๑๖๗/๑	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๙๕๒๓๘๑๓๔๕		ข้าวเกรียบผักสลัด
๒๐๑	นายชาญณรงค์ เต๋จะปิก	บ้านสวนพอใจ	๑๗๒	๕	แม่เกิ๋ง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๒๗๘๓๒๖๕		ขนมเปี๊ยะ
๒๐๒	นางเหมือนจันทร์ ทองกต	น้ำพริกแกงคั่ว ชิมยิม	๒๘	๒	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๗๔๑๘๒๘๙		น้ำพริกแกงคั่ว

๒๐๓	นางสมอง จริยารัตนกูล	น้ำพริกน้ำยาปู ขกวังชวน	๒๙๐/๒	๑	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๑๑๒๒๒๕๖๑	น้ำพริกน้ำยาปู
๒๐๔	นายวันที พุทธา	พี่ใหญ่	๑๖๑	๙	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๙๕๐๘๖๖๗	น้ำพริกกุ้ง
๒๐๕	นางปภาวดี ฟูเทพ	ป้าจันทร์รสเลิศ	๔๑/๑	๓	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๓๑๗๑๓๑๑๒	น้ำพริกน้ำยาป่า
๒๐๖	นางนงค์ลักษณ์ แสงแก้ว	น้ำพริกแกงอ่อมผู้ใหญ่รินทร์	๒	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๓๓๐๕๙๓๒๒	น้ำพริกแกงอ่อม
๒๐๗	นางลำมวล ญาณปัญญา	สาวน้อยบ้านนา	๑๑๐	๑๑	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๙๙๕๖๓๕๔๘	น้ำพริกแกงแดง
๒๐๘	นางสุภีร์ ชื่นสมบัติ	นางสุภีร์ ชื่นสมบัติ	๗๓	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๑๖๓๖๘๔๗๘	น้ำพริกข่าคุณยาย
๒๐๙	นางกำเหนิด อ่อนจา	นางกำเหนิด อ่อนจา	๑๘๙/๑	๔	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๖๔๓๐๒๔๙๒	น้ำพริกแกงแค
๒๑๐	นางใจดาว ปินจินันท์	ขวนอร่อย ดาวภูผาแดง	๕๓	๓	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๖๔๙๔๕๒๓๙๑	น้ำพริกแกงหยวก
๒๑๑	นางประทุน หาญณรงค์	DKดอนกว้าง	๙๔	๕	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๒๖๕๐๔๒๕	น้ำพริกแกงแดง
๒๑๒	นายวุทธิพงษ์ เมืองมูล	วิสาหกิจผักอินทรีย์ปางงุ้นสีเขียว	๙	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๙๕๒๓๘๑๓๔๕	กรีนคอส
๒๑๓	นายนิยม เขียวติ๊บ	วิสาหกิจชุมชนพืชผักอินทรีย์วิถีวังชิ้น	๑๗๘/๒		แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๘๑๖๑๕๔๘	ผักกูด
๒๑๔	นางสาวปริศนา ขัตติยศ	ผักอินทรีย์ปลอดภัย	๑๐๑/๑	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๒๕๒๑๔๐๒๕	สลัดแก้ว
๒๑๕	นางเกี๋ยงคำ ปาคำ	กลุ่มข้าวกล้องเพาะงอก	๑๑๙/๑	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๗๔๖๓๒๓	ข้าวไรซ์เบอรี่
๒๑๖	นางสุข ใจทา	นางสุข ใจทา	๑๑๔	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๖๐๖๕๒๔๙๒	ข้าวกล้องเพาะงอก
๒๑๗	นางพัชรี ยาไหว	นางพัชรี ยาไหว	๑๓๙	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๘๑๐๖๙๖๖	ข้าวกล้องเพาะงอก
๒๑๘	นางขวัญศิริ จาอาบาล	นางขวัญศิริ จาอาบาล	๗๕	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๘๒๐๔๙๕	ข้าวไรซ์เบอรี่
๒๑๙	นางสาวเพ็ญศรี ปันฟอง	กลุ่มแปลงผักรวม	๓๗	๒	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๘๙๐๖๓๖	มะเขือ
๒๒๐	นางสาวจำเนียร อุดกันทา	ปลูกผักสวนครัว	๘๓	๓	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๙๙๕๘๑๓๙๕	ผักบุ้งจีน
๒๒๑	นางธนารีย์ ปัญโญใหญ่	กลุ่มเพาะเห็ดนางฟ้าและขอนขาว	๑๓๒	๑๐	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๙๑๐๕๓๑๐๔๖	เห็ดนางฟ้า
๒๒๒	นางสาวสุทธะนี ยะฟู	บ้านโต้งปลาร้าสับ	๕๒	๑๑	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๕๖๗๕๘๙๔๘	ปลาร้าสับ
๒๒๓	นางสายหยุด วันชุม	นางสายหยุด วันชุม	๑๓๙/๑	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๗๙๒๑๒๖๗	ตำมะม่วง
๒๒๔	นางสาวธนภร สิทธิชาติ	นางสาวธนภร สิทธิชาติ	๕๓	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๑๔๑๘๙๐๓	น้ำพริกตำมะม่วง
๒๒๕	นางโสภี กำแพง	นางโสภี กำแพง	๑๔๙	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๖๕๓๕๙๑๖๕๑	ข้าว กข ๑๐
๒๒๖	นางมอน เพชรฉลอง	นางมอน เพชรฉลอง	๑๔๑	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๐๑๒๙๓๗๗๕	ข้าว กข ๑๐,
๒๒๗	นาง สมทรง ปัญญาแฝง	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากธัญพืช	๓๓๙/๑	๔	ขังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๖-๑๑๘๐๔๒๙	ข้าวแตนน้ำแตงโม
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากธัญพืช	๓๓๙/๒	๕	ขังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๖-๑๑๘๐๔๓๐	ข้าวเกรียบฟักทอง

๒๒๘	นาง ลัดดา วงศ์สวัสดิ์	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านริมยม	๓๖๒	๑	ทุ่งแค้ว	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๐-๔๖๔๙๐๖๘	มะขามคลุก ๓ รส
		กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านริมยม	๓๖๒	๑	ทุ่งแค้ว	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๐-๔๖๔๙๐๖๘	ขิงอบน้ำผึ้ง
๒๒๙	นาง อุลาพร ไข่แก้ว	กลุ่มแปรรูปอาหาร	๑๘๔	๑	ทังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๖-๑๑๘๓๐๒๔	กล้วยฉาบ
๒๓๐	นาง ดวงคำ ปัญญาใจ	วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกคุณนาย	๑๐๒	๔	ทังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๙-๗๐๔๑๔๐๑	น้ำพริกแกงพื้นบ้าน
		วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกคุณนาย	๑๐๒	๔	ทังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๙-๗๐๔๑๔๐๑	ไส้อั่วรสลาบ
๒๓๑	นาง นารี ปิ่นแก้ว	กลุ่มแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์	๒๑๗	๕	ทังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๑-๒๖๑๒๗๘๕	แคบหมู
๒๓๒	นิตยา เมืองมาน้อย	มาม่าเบเกอรี่	๕๑/๑	๗	หนองม่วงไข่	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๙-๘๓๙๑๗๕๔	ชิฟฟ่อน
๒๓๓	นายพิบูล หงษ์ชัย	นายพิบูล หงษ์ชัย	๑๗๖/๑	๔	หนองม่วงไข่	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๓-๑๖๒๙๕๓๘	น้ำจิ้มไก่ไกรทอง
๒๓๔	นางสาว อรุณี เสภารัตนานันท์	กลุ่มข้าวแตนสมุนไพรรัตน	๔๙	๓	แม่คำมี	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๕-๙๓๖๒๖๑๖	ข้าวแตนสมุนไพรสูตรน้ำแตงโม
๒๓๕	นางฐาปนี สินจ้าง	นางฐาปนี สินจ้าง	๑๓๙/๔	๔	วังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๕-๘๒๓๕๖๔๙	เค้กช็อคโแลตหน้านิ่ม
๒๓๖	นาง แสงกุ่น ใจดี	กลุ่มสัมมาชีพบ้านอุทธรณ์ ม.๔ ต.น้ำรัด	๗๑	๔	น้ำรัด	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๕-๖๒๓๐๔๑๔	แคบหมู
๒๓๗	นาย วัชรพงศ์ จันทราช	กลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าเชือกร่มญี่ปุ่น	๙๙/๗	๗	หนองม่วงไข่	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๖-๖๔๖๕๔๙๖	น้ำพริกปลาย่าง

๒๓๗ ราย/กลุ่มฯ ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์

รายละเอียดขอบเขตของงาน (Term of Reference : TOR)
โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล
กิจกรรมย่อยที่ ๒ ออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์

---

๑. หลักการและเหตุผล

ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) มีวิสัยทัศน์ "ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้วด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง" โดยมีเป้าหมายการพัฒนาประเทศ คือ "ประเทศชาติมั่นคง ประชาชนมีความสุข เศรษฐกิจพัฒนาอย่างต่อเนื่องสังคมเป็นธรรมฐานทรัพยากรธรรมชาติยั่งยืน"

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔ ได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศข้อที่ ๑ - ๓ กล่าวถึงการเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ การสร้างความเป็นธรรมและลดความเหลื่อมล้ำในสังคม , การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน

กระทรวงมหาดไทย ได้มอบหมายภารกิจให้กรมการพัฒนาชุมชนดำเนินงานโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ One Tambon One Product (OTOP) ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๔ โดยดำเนินการในเรื่องการลงทะเบียน การคัดสรร การพัฒนาผู้ผลิตผู้ประกอบการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากการดำเนินงานที่ต่อเนื่องยาวนานทำให้สินค้า OTOP ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง เป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชนบท ดังนั้น เพื่อเป็นการขยายผลการดำเนินงาน ตอบสนองนโยบายยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ จึงจัดทำโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

ด้วยสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัสโควิด-๑๙ ทำให้รูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันของประชาชนมีการเปลี่ยนแปลงไป โดยมีการบริโภคอาหารในบ้านเพิ่มมากขึ้น และแนวโน้มปริมาณการใช้อาหารในลักษณะกึ่งสำเร็จรูปที่มีอายุในการเก็บรักษาได้ยาวนานเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้นเพื่อเป็นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และช่วยเหลือกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารให้มีความหลากหลาย และพัฒนาเข้าสู่ระบบอุตสาหกรรมอาหาร และต้องการให้ความช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกรที่มีผลผลิตทางการเกษตรคงเหลืออยู่ในแต่ละฤดูกาลเป็นจำนวนมาก ประกอบกับกรณีที่จังหวัดแพร่มีโรงงานแปรรูปอาหารและโรงงานแปรรูปผลไม้ขนาดใหญ่พร้อมอยู่แล้ว จึงดำเนินโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล และเพื่อนำไปสู่การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไทยต่อไปด้วย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อยกระดับพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร

๒.๒ เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร ทั้งภายในประเทศ ต่างประเทศ และตลาดออนไลน์

๒.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร สู่ระดับสากล

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร ในจังหวัดแพร่ จำนวน ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์

๔. ระยะเวลาดำเนินการ

ผู้รับจ้างต้องดำเนินงานให้แล้วเสร็จ ภายในระยะเวลา ๑๒๐ วัน นับแต่วันลงนามในสัญญา

๕. วิธีการจ้างดำเนินงาน

จัดจ้างโดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (E-Bidding) ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๖. ขอบเขตและวิธีการดำเนินงาน

เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารสู่สากล ให้มีคุณภาพมาตรฐาน สามารถดำเนินการเป็นขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการภายใต้ขอบเขตการดำเนินงานที่จังหวัดแพร่กำหนดดังนี้

๖.๑ ออกแบบกรอบแนวคิดกิจกรรมและแผนดำเนินงานกิจกรรมให้ชัดเจน ครอบคลุมรายละเอียดของการดำเนินงานทั้งหมดให้เป็นรูปธรรม และปฏิบัติได้จริง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

๖.๒ นำเสนอเทคนิคการเข้าถึงผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปที่สามารถต่อยอดได้ในเชิงพาณิชย์ เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมเกิดผลเชิงประจักษ์และเกิดความคุ้มค่าในการใช้งบประมาณสนับสนุนส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์

๖.๓ ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามประเภทผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร ดังนี้

๖.๓.๑ จัดทำข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนา จำนวน ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยข้อมูลต่างๆ เช่น ชื่อกลุ่ม/ชื่อผู้ประกอบการ รหัสผู้ประกอบการ รหัสบัตรประชาชน ชื่อผลิตภัณฑ์ รหัสผลิตภัณฑ์ ประเภทผลิตภัณฑ์ ที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ช่องทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่คาดว่าจะได้รับจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พร้อมถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าสู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยให้จัดทำข้อมูล และภาพถ่ายจำแนกเป็นรายผลิตภัณฑ์

๖.๓.๒ จัดหาผู้เชี่ยวชาญที่มีองค์ความรู้ด้านการตลาดประเภทอาหาร ในสถานการณ์ปัจจุบัน ผู้เชี่ยวชาญด้านการการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ การสร้างแบรนด์ จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ คน โดยให้ระบุประวัติ ผลงาน ความเชี่ยวชาญในแต่ละด้าน เพื่อดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์

๖.๓.๓ ประสานงานให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP จัดส่งไฟล์ภาพถ่ายเป็นไฟล์ JPG และ Story เรื่องราวความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน วัตถุดิบ กระบวนการผลิตเป็นไฟล์ word จำนวน ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์ ทางระบบออนไลน์เพื่อเป็นหลักฐานในการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์

๖.๓.๔ Product Concept พร้อมวิเคราะห์ความเป็นไปได้ กระบวนการผลิตเพื่อเป็นแนวทางในการให้คำแนะนำด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์

๖.๓.๕ Product and Packaging Development ผู้เชี่ยวชาญดำเนินการให้ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การตลาด Online ด้าน Story เรื่องราวที่น่าสนใจเกี่ยวข้องภูมิปัญญาท้องถิ่น Brand ที่โดดเด่นน่าสนใจ ทำให้มีมูลค่าของผลิตภัณฑ์โดยใช้นวัตกรรมแก่กลุ่มผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP ผ่านระบบ Online ทั้งนี้ต้องมีหลักฐานเชิงประจักษ์ของกลุ่มเป้าหมายในการรับการถ่ายทอดความรู้จากผู้เชี่ยวชาญ

๖.๓.๖ จัดให้มีผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำ ปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์แก่กลุ่มเป้าหมายตามรายผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๖.๓.๓ โดยเข้าไปให้คำปรึกษา ณ ที่ตั้งของกลุ่มหรือสถานที่อื่นๆ ที่กำหนด หรือทางโทรศัพท์/ Line ฯลฯ โดยสอบถามความต้องการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเป้าหมาย และผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำความเป็นไปได้ทางการตลาด สรุปการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นรายชิ้นงาน ทั้งนี้ต้องมีหลักฐานเชิงประจักษ์ในการให้คำแนะนำ ปรึกษาระหว่างผู้เชี่ยวชาญกับกลุ่มเป้าหมายทั้ง ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์ โดยต้องนำเสนอให้จังหวัดแพร่เห็นชอบ

๖.๓.๗ จัดกิจกรรม Focus Group เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจระหว่างผู้ผลิต ผู้ประกอบการและเอกชนผู้ซื้อ ในประเด็นเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ความต้องการของผู้ซื้อ โดยการวิเคราะห์จากผลิตภัณฑ์ ตามข้อ ๖.๓.๓ ดำเนินการให้ความรู้ในรูปแบบ online พร้อมจัดทำหลักฐานเชิงประจักษ์ของกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรมครบจำนวน

๖.๓.๘ ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร ให้มีการพัฒนายกระดับได้รับการพัฒนาและมีมูลค่าเพิ่มขึ้น จำนวน ๒๐๒ รายการ

๖.๓.๙ ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร ให้เป็นสินค้า Premium จำนวน ๕๐ รายการ ให้มีการพัฒนายกระดับได้รับการพัฒนาและมีมูลค่าเพิ่มขึ้นและผ่านเกณฑ์ชี้วัด ๔ ใน ๖ โดยมีตัวชี้วัดบังคับต้องผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ ทุกผลิตภัณฑ์ ตัวชี้วัดประกอบด้วย

ข้อ ๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นอัตลักษณ์หรือมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่บ่งบอกถึง Character ที่ไม่เหมือนใคร โดยนำเสนอเรื่องราวที่สร้างสรรค์และน่าสนใจ ทำให้ผู้ซื้อรู้สึกอยากมีไว้ครอบครอง : Sensuality หรือเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ธรรมดา มีความพิเศษเฉพาะตัว หามาครอบครองได้ยาก : Rarity

ข้อ ๒ เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแท้ เช่น ใช้วัตถุดิบของแท้จากในท้องถิ่นที่ผลิต หรือเป็นฝีมือของของคนในพื้นถิ่นแท้ๆ โดยมีการยืนยันรับรองว่าเป็นของแท้ เช่น มีใบ Certificate หรือเป็นสินค้า GI หรือจดทะเบียนลิขสิทธิ์ทรัพย์สินทางปัญญา หรือได้รับการรับรองอย่างใดอย่างหนึ่ง จากหน่วยงานที่มีความน่าเชื่อถือ ฯลฯ และมีบริการหลังการขายหรือช่องทางให้ผู้ซื้อติดต่อกลับได้ : Authenticity

ข้อ ๓ เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีความประณีต พิถีพิถันในทุกขั้นตอนการผลิต โดยต้องผ่านการ QC ใช้แล้วรู้สึกมีคุณค่า : Quality

ข้อ ๔ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ทำให้ผู้ซื้อหรือผู้รับมีความมั่นใจ : Confidence

ข้อ ๕ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแบรนด์สินค้าเป็นของตัวเองสามารถนำไปใช้ส่งเสริมการตลาดได้ : Branding

ข้อ ๖ มีช่องทางการตลาดออนไลน์อย่างน้อย ๓ ช่องทาง และมีการอัพเดตให้เป็นปัจจุบัน : Marketing

๖.๔ ผู้เชี่ยวชาญดำเนินการออกแบบ และการพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ ดังนี้

๖.๔.๑ ให้คำปรึกษา แนะนำ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมาตรฐาน และให้คำปรึกษาแนะนำการพัฒนายกระดับ รวมถึงแนะนำการนำผลิตภัณฑ์เข้าตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ สารพิษปนเปื้อน และ/หรือสารพิษตกค้างคุณสมบัติทางเคมี จุลินทรีย์ปนเปื้อน คุณสมบัติทางเคมี การแปรผลการวิเคราะห์ หรืออื่นๆ ตามความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด โดยในกรณีผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารหากมีกลุ่มเป้าหมายมีความจำเป็นต้องเข้าตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการให้ผู้รับจ้างดำเนินการรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์

๖.๔.๒ ให้คำปรึกษา แนะนำ เกี่ยวกับการพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์และออกแบบพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเป้าหมาย เช่น บรรจุภัณฑ์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างแบรนด์ เรื่องราวสินค้า สู่การพัฒนายกระดับให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากลให้กลุ่มเป้าหมายทราบและนำเสนอร่างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ๒๕๒ กลุ่ม/ผลิตภัณฑ์ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายคัดเลือกแบบ ๒ แบบ ผ่านช่องทางออนไลน์ หรือการลงพื้นที่ ตามที่ตั้งกลุ่มเป้าหมายจำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง พร้อมมีหลักฐานเชิงประจักษ์ในการเลือกร่างต้นแบบผลิตภัณฑ์ กรณีที่กลุ่มเป้าหมายต้องการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงให้ดำเนินการแก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายพร้อมตรวจสอบความถูกต้องเป็นรายผลิตภัณฑ์ก่อนผลิต ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ค่าที่พัก ค่าอาหาร

ของกลุ่มเป้าหมาย ค่าเช่าสถานที่ ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่นที่เกิดขึ้นตามความเหมาะสม จากการดำเนินงาน และรวมถึงค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่จำเป็น พร้อมจัดทำหลักฐานเชิงประจักษ์ให้จังหวัดแพร่เห็นชอบ

๖.๔.๓ ดำเนินการออกแบบร่างบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ หรือแท็ก หรือสายคาด หรือสติ๊กเกอร์ หรือตราสินค้า หรืออื่น ๆ ตามความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ๒๕๒ กลุ่ม/ผลิตภัณฑ์ โดยทำการออกแบบร่างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ที่ระบุรายละเอียดสินค้า ขนาด โทนสี วัสดุที่ใช้ แนวคิดที่ใช้ในการออกแบบโดยร่างต้นแบบผลิตภัณฑ์จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ แบบ ต่อผลิตภัณฑ์ ให้แก่กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการฯ

๖.๔.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ประเภทอาหาร ต้องเป็นไปตามรายละเอียดตามข้อบังคับของกฎหมายฉลาก เช่น วันผลิตและวันหมดอายุ เป็นต้น และคำนึงถึงข้อบังคับการออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ (การเลือกใช้วัสดุ และสีพิมพ์ และข้อพิจารณาในการออกแบบให้ถูกต้องเหมาะสม)

๖.๔.๕ ต้องไม่มีการลอกเลียนแบบการออกแบบบรรจุภัณฑ์ หรืองานการฟฟิกของผลิตภัณฑ์อื่น ซึ่งมีการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญาไว้แล้ว

ทั้งนี้ แนวความคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้องนำเสนอให้กลุ่มเป้าหมายฯ ทราบ พร้อมปรับปรุงแก้ไข โดยการอบรมเป็นกลุ่ม หรือระบบออนไลน์ พร้อมจัดทำหลักฐานเชิงประจักษ์ ในการนำเสนอแนวคิด โดยให้ดำเนินการจัดทำเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน ๕๐,๔๐๐ ชิ้น โดยเน้นการใช้เทคโนโลยี ดำเนินการผลิตให้บรรจุภัณฑ์ รูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์เป็นแบบมินิมอลดีไซด์ มีการจัดทำหีบห่อให้สวยงาม ทันสมัย สะอาด ปลอดภัยเพื่อสุขอนามัยในการรับประทาน ตามความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์ แข็งแรง ทนทาน และมีขนาดเบา ง่ายต่อการขนส่งทางพัสดุได้ มีการสร้าง QR code แสดงวันผลิต วันหมดอายุ และข้อมูลผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

๖.๕ ดำเนินการผลิต ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ OTOP ประเภทอาหาร ดังนี้

๖.๕.๑ จัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ OTOP ประเภทอาหาร ให้เป็นสินค้า Premium จำนวน ๕๐ ผลิตภัณฑ์ เฉลี่ยผลิตภัณฑ์ละ ๒๐๐ ชิ้น รวมเป็นจำนวน ๑๐,๐๐๐ ชิ้น และดำเนินการขอใบรับรอง อย. ผลิตภัณฑ์ทั้ง ๕๐ ผลิตภัณฑ์ โดยผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะต้องมีการใช้นวัตกรรมผนวกเข้ากับภูมิปัญญาของผลิตภัณฑ์ เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ปรับปรุงสูตร มีการใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัย (Food Safety) ตอบสนองเทรนด์รักสุขภาพ มีรูปแบบการผลิตที่แปลกใหม่ เช่น การผลิตแบบ ready to cook ผลิตภัณฑ์มีขนาดเล็ก ขนส่งและพกพาสะดวก ง่ายต่อการรับประทาน เหมาะสมกับสถานการณ์โรคระบาดไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID - 19)

๖.๕.๒ ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ OTOP ประเภทอาหาร ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีในการผลิต จำนวน ๒๐๒ ผลิตภัณฑ์ เฉลี่ยผลิตภัณฑ์ละ ๒๐๐ ชิ้น รวมเป็นจำนวน ๔๐,๔๐๐ ชิ้น ดำเนินการส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์ค่าข้อมูลโภชนาการ เพื่อทำฉลากสินค้า จำนวน ๒๐๒ ผลิตภัณฑ์ โดยผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะต้องมีการใช้นวัตกรรมผนวกเข้ากับภูมิปัญญาของผลิตภัณฑ์ เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ปรับปรุงสูตร มีการใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัย (Food Safety) ตอบสนองเทรนด์รักสุขภาพ มีรูปแบบการผลิตที่แปลกใหม่ เช่น การผลิตแบบ ready to cook, ready to eat โดยให้ผลิตภัณฑ์มีขนาดเล็ก ขนส่งและพกพาสะดวก ง่ายต่อการรับประทาน เหมาะสมกับสถานการณ์โรคระบาดไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID - 19)

๖.๖ ดำเนินการผลิต บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ OTOP ประเภทอาหาร ดังนี้

๖.๖.๑ จัดทำบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ OTOP ประเภทอาหาร ให้เป็นสินค้า Premium จำนวน ๕๐ ผลิตภัณฑ์ เฉลี่ยผลิตภัณฑ์ละ ๒๐๐ ชิ้น รวมเป็นจำนวน ๑๐,๐๐๐ ชิ้น โดยดำเนินการผลิต รูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์เป็นแบบมินิมอลดีไซด์ มีการจัดทำหีบห่อให้สวยงาม ทันสมัย สะอาด ปลอดภัยเพื่อสุขอนามัยในการรับประทาน ตามความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์ แข็งแรง ทนทาน และมีขนาดเบา ง่ายต่อการขนส่ง มีการสร้าง QR code แสดงวันผลิต วันหมดอายุ และข้อมูลผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

๖.๖.๒ จัดทำบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ OTOP ประเภทอาหาร ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีในการผลิต จำนวน ๒๐๒ ผลิตภัณฑ์ เฉลี่ยผลิตภัณฑ์ละ ๒๐๐ ชิ้น รวมเป็นจำนวน ๔๐,๔๐๐ ชิ้น โดยรูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์เป็นแบบมินิมอลดีไซด์ มีการจัดทำหีบห่อให้สวยงาม ทันสมัย สะอาด ปลอดภัยเพื่อสุขอนามัยในการรับประทาน ตามความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์ ตามประเภทของอาหารและเทคโนโลยีที่ใช้ เช่น การใช้เทคโนโลยีความร้อน หรือความเย็น หรือสุญญากาศ ใช้วัสดุ แข็งแรง ทนทาน และมีขนาดเบา ง่ายต่อการขนส่ง มีการสร้าง QR code แสดงวันผลิต วันหมดอายุ และข้อมูลผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

๖.๗ ส่งมอบผลิตภัณฑ์ต้นแบบแก่กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์

๖.๘ จัดทำรายงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ก่อน – หลังดำเนินการพัฒนา) จำนวน ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ภาพถ่ายผลิตภัณฑ์ก่อนการพัฒนา ภาพถ่ายผลิตภัณฑ์หลังการพัฒนา ชื่อกลุ่ม ชื่อเจ้าของผลิตภัณฑ์ เบอร์ติดต่อ รายละเอียดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการผลิต ส่วนผสม เทคนิคการผลิต วัตถุดิบ

ทั้งนี้ ผู้รับจ้างต้องนำเสนอผลการพัฒนาฯ ทั้งผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ให้คณะกรรมการตรวจรับได้ตรวจสอบ ก่อนจัดส่งไปยังจังหวัดแพร่ โดยต้องมีเอกสารการรับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการขนส่ง และรวมถึงค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่จำเป็น

๖.๙ ดำเนินการแปรรูปอาหารและบรรจุในภาชนะที่เหมาะสม ด้วยเทคนิคการถนอมอาหารด้วยวิธีการแช่แข็ง หรือการแปรรูปด้วยความร้อนภายใต้แรงดันสูง เพื่อให้สามารถจัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารให้มีอายุการเก็บที่สามารถจัดส่งและบริโภคในระยะเวลาที่นานตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้องเหมาะสมตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด เช่น กระบวนการแช่แข็งต้องผ่านกระบวนการแช่แข็งที่อุณหภูมิ -๓๕ ถึง -๖๐ องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า (Frozen processing) หรือค่าฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ด้วยความร้อนภายใต้ความดันในภาชนะปิดสนิทหรือค่าการบรรจุแบบ Gas-Flushingหรือกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนตามการกำหนดการฆ่าเชื้อตามหลักสากล (Thermal processing) เป็นต้น

๖.๑๐ จัดระบบและดำเนินการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ด้วยระบบแช่แข็ง -๒๐ องศาเซลเซียส/แบบ Chill ๗-๑๕ องศาเซลเซียส

๖.๑๑ จัดระบบขนส่งผลิตภัณฑ์ โดยให้ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูป ขนส่งอย่างเหมาะสม โดยที่ถ้าเป็นผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็งต้องขนส่งที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส ผลิตภัณฑ์แบบ chill ต้องขนส่งที่อุณหภูมิ ๗ - ๑๕ องศาเซลเซียส ส่วนผลิตภัณฑ์ที่ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องขนส่งที่อุณหภูมิห้อง ให้เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ เพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์ เสียหาย

๖.๑๒ รับผิดชอบค่าใช้จ่ายและดำเนินการขอใบรับรอง อย. ผลิตภัณฑ์

๖.๑๓ รับผิดชอบค่าใช้จ่ายและดำเนินการส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์ค่าโภชนาการ (Nutrition) จำนวน ๒๐๒ รายการ

๖.๑๔ จัดให้มีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-19) อย่างเคร่งครัด

๖.๑๕ จัดทำรายงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์พร้อมภาพถ่ายการพัฒนาผลิตภัณฑ์ก่อนและหลังดำเนินการทั้ง ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์ และจำแนกข้อมูลเป็นรายผลิตภัณฑ์ ในรูปของไฟล์บรรจุใน Hard disk External จำนวน ๒ อัน

๖.๑๖ ผจัดส่งไฟล์ต้นแบบ ผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ หรือแท็ก หรือสายคาด หรือสติ๊กเกอร์ หรือตราสินค้า หรืออื่น ๆ ตามความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ให้กับกลุ่มเป้าหมาย เพื่อนำไป จัดทำซ้ำได้ โดยมีขนาด สีสัน เสมือนจริง มีคุณภาพการพิมพ์เทียบเท่าที่จำหน่าย จริงบรรจุใน Flash Drive ความจุ ๖๔ GB และจัดส่งให้แก่กลุ่มเป้าหมายทุกกลุ่ม

๖.๑๗ สรุปผลการดำเนินงาน ประเมินผลการดำเนินงาน หรือความพึงพอใจหรือข้อเสนอแนะปัญหาอุปสรรค

ในกรณีที่ไม่สามารถดำเนินการตามหัวข้อกิจกรรมได้ในเวลาและสถานที่กำหนดไว้ เนื่องจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า ๒๐๑๙ (COVID-19) หรือเหตุสุดวิสัยอื่นๆ ที่ผู้รับจ้างจะต้องกำหนดมาตรการหรือแนวทางในการดำเนินกิจกรรมใหม่หรือจัดในรูปแบบอื่น เช่น การให้คำปรึกษาแนะนำหรือจัดอบรมออนไลน์ โดยพิจารณาตามความเหมาะสมในแต่พื้นที่ ซึ่งไม่กระทบต่อผลผลิตหรือผลลัพธ์และค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจะต้องไม่น้อยกว่าเดิม ทั้งนี้ ผู้รับจ้างต้องแจ้งเหตุผลและความจำเป็นเป็นลายลักษณ์อักษรและต้องได้รับความยินยอมจากผู้ว่าจ้างก่อนดำเนินการ ทั้งนี้ ต้องไม่เกินระยะเวลาของสัญญาจ้าง (๑๒๐) วัน

๗. สถานที่ดำเนินการ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ณ สถานที่เอกชน หรือสถานที่ราชการ จังหวัดของกลุ่มเป้าหมาย

๘. งวดการส่งมอบงาน

กำหนดระยะเวลาการรายงานผลการดำเนินงาน และการส่งมอบงาน แบ่งเป็น ๔ งวด ดังนี้

๘.๑ งวดงานที่ ๑ เมื่อผู้รับจ้างได้ดำเนินงานตามข้อที่ ๖.๑,๖.๒,๖.๓.๑-๖.๓.๗ และจัดส่งรายงานผลการดำเนินงานเบื้องต้น ตามข้อกำหนดภายใน ๔๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๘.๒ งวดงานที่ ๒ ดำเนินงานตามข้อที่ ๖.๓.๘ – ๖.๓.๙ , ๖.๔ - ๖.๘ และจัดส่งรายงานผลการดำเนินงานฉบับสมบูรณ์ ตามข้อกำหนด ภายใน ๗๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๘.๓ งวดงานที่ ๓ ดำเนินงานตามข้อที่ ๖.๙ – ๖.๑๐ และจัดส่งรายงานผลการดำเนินงานฉบับสมบูรณ์ ตามข้อกำหนด ภายใน ๙๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๘.๔ งวดงานที่ ๔ ดำเนินงานตามข้อที่ ๖.๑๑ – ๖.๑๗ และจัดส่งรายงานผลการดำเนินงานฉบับสมบูรณ์ ตามข้อกำหนด ภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

หมายเหตุ การจัดทำเอกสารการส่งมอบงานแต่ละงวดงาน ให้จัดทำรายงานในรูปแบบเอกสารที่เป็นรูปเล่มเป็นเอกสารสี จำนวน ๒ ชุด และในรูปแบบ External hard disk จำนวน ๒ ชุด พร้อมไฟล์ต้นฉบับ/Drawing Artwork ที่สามารถนำไปจัดทำซ้ำได้

๙. การเบิกจ่ายเงิน (ตามงวดงาน)

๙.๑ การจ่ายค่าจ้าง

ผู้ว่าจ้างได้แบ่งเนื้องานออกเป็น ๔ งวดงาน และกำหนดจ่ายค่าจ้างรวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้แล้ว ดังนี้

งวดที่ ๑ กำหนดจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๑๕ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๔๕ วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานผลการปฏิบัติงานตามเงื่อนไขการส่งมอบงานในข้อ ๘ งวดงานที่ ๑ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับครบถ้วนถูกต้องแล้ว

งวดที่ ๒ กำหนดจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๔๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๗๐ วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานผลการปฏิบัติงานตามเงื่อนไขการส่งมอบงานในข้อ ๘ งวดงานที่ ๒ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับครบถ้วนถูกต้องแล้ว

งวดที่ ๓ กำหนดจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๒๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๙๐ วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานผลการปฏิบัติงานตามเงื่อนไขการส่งมอบงานในข้อ ๘ งวดงานที่ ๓ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับครบถ้วนถูกต้องแล้ว

งวดที่ ๔ กำหนดจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๒๕ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานผลการปฏิบัติงานตามเงื่อนไขการส่งมอบงานในข้อ ๘ งวดงานที่ ๔ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับครบถ้วนถูกต้องแล้ว

๙.๒ การปรับและลดค่าจ้าง

ในกรณีที่ผู้รับจ้างผิดสัญญาอันเนื่องมาจากไม่สามารถปฏิบัติงานได้สำเร็จลุล่วงไปตามระยะเวลาที่สิ้นสุดสัญญาที่กำหนดไว้ผู้รับจ้างยินยอมให้ผู้ว่าจ้างปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง จนกว่าผู้รับจ้างจะปฏิบัติงานเสร็จสิ้นตามสัญญา

๑๐. เงื่อนไขและคุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

๑๐.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๑๐.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๑๐.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๑๐.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๑๐.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๑๐.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๑๐.๗ เป็นนิติบุคคลหรือผู้ประกอบการ SMEs หรือผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๑๐.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดแพร่ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๑๐.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๑๐.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๐.๑๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนในประเทศไทยที่มีผลงานการทำงานที่เกี่ยวข้องกับด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/บรรจุภัณฑ์ การถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านการพัฒนาอาหาร เป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการหรือรัฐวิสาหกิจหรือเอกชนที่กรมการพัฒนาชุมชนเชื่อถือ ภายในวงเงินสัญญาเดียวกันไม่ต่ำกว่า ๘,๘๐๐,๐๐๐ บาท (แปดล้านแปดแสนบาทถ้วน) พร้อมแสดงหลักฐานการจัดงานที่น่าเชื่อถือซึ่งหน่วยงานคู่สัญญาออกให้แสดงประกอบการนำเสนอให้คณะกรรมการตรวจสอบได้

๑๐.๑๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเสนอประวัติทีมงาน ประสบการณ์และผลงานที่ผ่านการรับรองจากส่วนราชการ หรือรัฐวิสาหกิจหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือ และต้องไม่เป็นผู้อยู่ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการหรือเคยปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลเสียหายต่อทางราชการ

๑๐.๑๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเสนอรูปแบบ แนวคิดการดำเนินงาน เทคนิค รวมทั้งแผนการดำเนินงาน/แผนการปฏิบัติงานให้คณะกรรมการพิจารณา

๑๐.๑๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องจัดส่งสำเนาการเสนองานโดยจัดทำเป็นรูปเล่มรายละเอียดให้จังหวัดแพร่ทันทีถัดจากวันเสนอราคาภายในเวลาราชการ จำนวนอย่างละ ๕ ชุด และต้องเป็นเอกสารชุดเดียวกับที่เสนอราคา

๑๐.๑๕ เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการพิจารณาคุณสมบัติ คณะกรรมการพิจารณาการจ้างสามารถโทรศัพท์สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้เสนอราคาได้

๑๑. งบประมาณ

วงเงินงบประมาณจำนวนทั้งสิ้น ๒๒,๔๖๕,๗๕๐ บาท (ยี่สิบสองล้านสี่แสนหกหมื่นห้าพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าใช้จ่ายอื่นแล้ว

๑๒. ผู้รับผิดชอบ/สถานที่ติดต่อ

๑๒.๑ นายสุสังข์ ชุ่มมะโน พัฒนาการจังหวัดแพร่ โทร. ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๔๓

๑๒.๒ ผู้ประสานงาน นายวีรกานต์ บุญตัน ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่ โทร. ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๔๓

๑๒.๓ ผู้ประสานงาน นางสาวสุภาวดี วงค์ฮู้ นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่ โทร. ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๔๓

๑๓. เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

ในการพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคา จังหวัดแพร่ ใช้หลักเกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์อื่น โดยพิจารณาให้น้ำหนักคะแนนตามปัจจัยหลัก จำนวน ๒ ปัจจัยหลักรวม ๒๐๐ คะแนน ค่าน้ำหนักร้อยละ ๑๐๐ ได้แก่

๑๓.๑ พิจารณาตามราคาที่เสนอ เกณฑ์คะแนน ๑๐๐ คะแนน ค่าน้ำหนักร้อยละ ๔๐

๑๓.๒ พิจารณาตามข้อเสนอทางเทคนิค เกณฑ์คะแนน ๑๐๐ คะแนน ค่าน้ำหนักร้อยละ ๖๐ โดยพิจารณาจากเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

๑๓.๒.๑ มีผลงาน ทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ๒๐ คะแนน ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานได้ตรงตามวัตถุประสงค์ และขอบเขตการดำเนินงาน คุณภาพงานและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
มีผลงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ แสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมมากที่สุดอันดับ ๑	๒๐
มีผลงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ แสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมมากที่สุดอันดับ ๒	๑๘
มีผลงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ แสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมมากที่สุดอันดับ ๓	๑๖
มีผลงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ แสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมมากที่สุดอันดับ ๔	๑๔
มีผลงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ แสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมมากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๑๒

๑๓.๒.๒ มีรายละเอียดการดำเนินงานกิจกรรมครอบคลุมครบถ้วนตามขอบเขตการดำเนินงานภายในระยะเวลาที่กำหนด เกณฑ์คะแนน ๙๐ คะแนน ประกอบด้วย

๑) ข้อเสนอในการออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจน ๒๕ คะแนน ครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง รายละเอียดตามข้อ ๖.๑

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๑) มากที่สุดอันดับ ๑	๒๕
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๑) มากที่สุดอันดับ ๒	๒๒
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๑) มากที่สุดอันดับ ๓	๒๐
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๑) มากที่สุดอันดับ ๔	๑๘
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๑) มากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๑๖

๒) ข้อเสนอในการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premiumประเภทอาหารสู่สากล และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีในรูปแบบใหม่ ๒๕ คะแนน

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ข้อเสนอในการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีในรูปแบบใหม่ มีความชัดเจน น่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๑	๒๕
ข้อเสนอในการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีในรูปแบบใหม่ มีความชัดเจนน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๒	๒๒
ข้อเสนอในการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีในรูปแบบใหม่ มีความชัดเจนน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๓	๒๐
ข้อเสนอในการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีในรูปแบบใหม่ มีความชัดเจนน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๔	๑๘
ข้อเสนอในการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีในรูปแบบใหม่ มีความชัดเจนน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๑๖

๓) ข้อเสนอในการจัดหาผู้เชี่ยวชาญมีองค์ความรู้ด้านการตลาด ๒๐ คะแนน ด้านการการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ การสร้างแบรนด์

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
จัดหาผู้เชี่ยวชาญมีองค์ความรู้ด้านการตลาด ด้านการการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ การสร้างแบรนด์ ที่มีผลงานและประสบการณ์ความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มากที่สุดอันดับ ๑	๒๐

จัดหาผู้เชี่ยวชาญมีองค์ความรู้ด้านการตลาด ด้านการการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ การสร้างแบรนด์ ที่มีผลงานและประสบการณ์ความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มากที่สุด อันดับ ๒	๑๘
จัดหาผู้เชี่ยวชาญมีองค์ความรู้ด้านการตลาด ด้านการการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ การสร้างแบรนด์ ที่มีผลงานและประสบการณ์ความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มากที่สุด อันดับ ๓	๑๖
จัดหาผู้เชี่ยวชาญมีองค์ความรู้ด้านการตลาด ด้านการการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ การสร้างแบรนด์ ที่มีผลงานและประสบการณ์ความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มากที่สุด อันดับ ๔	๑๔
จัดหาผู้เชี่ยวชาญมีองค์ความรู้ด้านการตลาด ด้านการการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในเชิงพาณิชย์ การสร้างแบรนด์ ที่มีผลงานและประสบการณ์ความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มากที่สุด อันดับ ๕ ลงมา	๑๒

๔) ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงาน ๑๐ คะแนน

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๑	๑๐
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๒	๘
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๓	๖
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๔	๔
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๒

จังหวัดแพร่จะพิจารณาผู้เสนอราคาที่มีคะแนนสูงสุด

เกณฑ์การคัดเลือกผู้รับจ้างดำเนินงานให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๑๔. ขอสงวนสิทธิ์ในการเสนอราคาและอื่น ๆ

๑๔.๑ สิทธิ์ในผลงานทั้งหมดเป็นของจังหวัดแพร่

๑๔.๒ จังหวัดแพร่ ทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาราคาต่ำสุดเสมอไป ทั้งนี้ เพื่อรักษาไว้ซึ่งประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ

๑๔.๓ จังหวัดแพร่ขอสงวนสิทธิ์ในการปรับเปลี่ยนกิจกรรมที่เกิดขึ้นตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะทั้งหมด เพื่อความเหมาะสมและหรือเกิดเหตุอันสุดวิสัย

๑๕. ข้อกำหนดและเงื่อนไข

๑๕.๑ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามแผนงานที่เสนอ และตามขอบเขตดำเนินการที่ระบุไว้ข้างต้น

๑๕.๒ ผู้รับจ้างต้องทำการส่งมอบข้อมูลทั้งหมดให้จังหวัดแพร่ ทั้งแบบรูปเล่มและในรูปแบบ Solid State Drive (SSD) จำนวน ๒ ชุด โดยไฟล์รายงานอิเล็กทรอนิกส์ต้องมีเนื้อหาตรงกัน และครบถ้วนเหมือนในรายงานเอกสารที่เป็นรูปเล่ม และให้ถือว่าข้อมูลดังกล่าวเป็นทรัพย์สินของจังหวัดแพร่ทั้งนี้ ผู้รับจ้างจะนำไปทำซ้ำ เผยแพร่หรือใช้ประโยชน์อันเอื้อต่อผลประโยชน์ของผู้รับจ้างไม่ได้

๑๕.๓ หากผู้รับจ้างไม่สามารถดำเนินการได้ตามขอบเขตการดำเนินงานฯ ในข้อ ๖ จังหวัดแพร่จะพิจารณาสงวนสิทธิ์การปรับตามระเบียบกรณีผิดสัญญาจ้าง

สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม เสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็นโดยเปิดเผย

ประชาชนผู้ที่สนใจสามารถวิจารณ์เสนอข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะของพัสดุที่จะจ้างโครงการกระบวนการพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล เป็นลายลักษณ์อักษร โดยส่งไปรษณีย์ด่วนพิเศษ (EMS) ส่งไปสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่ ชั้น ๔ ศาลากลางจังหวัดแพร่ ตำบลในเวียง อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐ โทรศัพท์ ๐๕๔-๕๑๑-๒๔๓ โดยขอให้ท่านผู้เสนอแนะกรุณาระบุชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ ที่สามารถติดต่อได้ตามวันและเวลาราชการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นายวีรกานต์ บุญตัน)
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นางชนิตา สิงห์นิกร)
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นางสาวสุภาวดี วงค์ฮู้)
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(อาจารย์ ดร. สิริยุพา เลิศกาญจนาพร)
รองคณบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นายสิริศักณ์ วงศ์แพทย์)
ผู้อำนวยการกลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัด
สำนักงานจังหวัดแพร่

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นางรติพร สำเภานนท์)
เภสัชกรชำนาญการ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นางณัฐชา อัมพุช)
นักวิชาการอุตสาหกรรมการชำนาญการ
สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดแพร่

รายชื่อกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

จังหวัดแพร่

ลำดับที่	ชื่อ นามสกุล	ชื่อผู้ผลิต/ผู้ประกอบการตามที่ลงทะเบียน	ที่อยู่					เบอร์โทรศัพท์	ชื่อผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมโครงการ
			บ้านเลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด		
๑	กลุ่มผึ้งลุ่มน้ำยมแพร่	นายวันชัย ธงยี่สิบสอง	๔๘	๔	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๔๓๑๗๗๑๔	น้ำผึ้งบริสุทธิ์
			๔๘	๔	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๔๓๑๗๗๑๔	ขิงดองน้ำผึ้ง
๒	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	นางพรรณพร ปวงกาวี	๒๓๗	๙	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๗๖๔๕๘๖๓	น้ำพริกลาบ
๓	นางเพ็ญนภา ศรีทัน (หมูทุบเพ็ญนภาแพร่)	นางเพ็ญนภา ศรีทัน	๑๓๒/๓	๑๑	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๘-๖๑๙๙๓๖๕	หมูหยอง
๔	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร(กล้วยฉาบ) บ้านสะบู (นางศรีรัตน์ เหมืองคำ)	นางศรีรัตน์ เหมืองคำ	๒๐/๑	๕	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๗๕๗๖๔๗๑ ๐๘๘-๒๕๒๖๑๔๒	กล้วยฉาบ (เบรกสุก)
			๒๐/๑	๕	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๗๕๗๖๔๗๑ ๐๘๘-๒๕๒๖๑๔๒	กล้วยฉาบ (รสหวาน)
๕	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง	นางศศิรดา อิ่มใจ	๔๑	๑	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๔๔๒๔๖๙๔	ผึ้งอ่อนอบกรอบ
			๔๑	๑	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๔๔๒๔๖๙๔	น้ำผึ้งผสมมะนาวพร้อมดื่ม
๖	กลุ่มแปรรูปข้าว หมู่ที่ ๓ ตำบลน้ำชำ	นางสมทรง ชุ่มใจ	๖๑	๓	น้ำชำ	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๑๓๙๓๔๖๗	ข้าวแต๋นโบราณ
๗	กลุ่มอาชีพบ้านนาตอ	นางสาววิจิตรา สีทิ	๑๓/๖	๕	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๙๓๙๕๙๔๙	เมี่ยง
			๑๓/๖	๕	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๙๓๙๕๙๔๙	ชาดอกกาแฟ
๘	น้ำพริกน้ำย้อยโป่งศรี	นางสมศรี มะโนโฮ้ง	๒๑๐	๔	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๗๖๔๗๒๕๕	น้ำพริกน้ำย้อย
๙	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มวิจัยเมี่ยงส้มและชาเมี่ยงหมัก	นายชาญ ทะฤาษี	๘/๑	๖	ป่าแดง	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๖๘๑๖๘๒๘	ชาเมี่ยงหมักเพื่อสุขภาพ
๑๐	นางปิติพร ธงสิบเก้า	นางปิติพร ธงสิบเก้า	๗๕/๑	๔	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๘๕๑๔๙๖๒	น้ำผึ้งอารีย์พร
๑๑	นางสุพรรณ์ อุตธรรมชัย	นางสุพรรณ์ อุตธรรมชัย	๙๒/๒	-	แม่หล่าย	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๙๒๑-๒๖๔๐	น้ำพริกลาบ
๑๒	นางเรณู นาคทองมี	นางเรณู นาคทองมี	๒๖/๑	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๒๒๖-๘๕๙๕	ไข่เค็มสมุนไพร
๑๓	นางสมเพียร ธงตั๋น	นางสมเพียร ธงตั๋น	๑๐๙	๕	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๑๑๗๑๖๓๔	ข้าวเกรียบ
๑๔	นางกรรณิการ์ ขันคำนันต๊ะ	นางกรรณิการ์ ขันคำนันต๊ะ	๑๐๐	๔	กาญจนา	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๘-๑๔๒๓๗๘๔	กล้วยฉาบ

๑๕	นายธวัชชัย กาวีวน	นาย ธวัชชัย กาวีวน	๕๖๑	๑๑	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๐๓๔๒๓๒๙	แก้วมังกรอบแห้ง
๑๖	นายกู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	นาย กู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	๕๗	๑๓	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๗-๙๖๙๘๙๓๙	ทาร์ตงาดำไส้สับปะรด
๑๗	นางมินธิรา ชัยวัณณคุปต์	นาง มินธิรา ชัยวัณณคุปต์	๕๗	๑๓	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๗-๙๖๙๘๖๒๙	ขนมกลีบลำดวน
๑๘	นายสกล พณิชยางกูร	นายสกล พณิชยางกูร	๙๕/๔	๗	นาจักร	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๕๓๗๒๐๑๗	ข้าวซอย
๑๙	นางวลัยภรณ์ สมปาน	นางวลัยภรณ์ สมปาน	๒/๒๖	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๕-๑๓๔๗๘๒๕	กิมจิผักกาด
๒๐	นางสาวศิริพร ศิริรัตน์	นางสาวศิริพร ศิริรัตน์	๗๐/๕	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๘-๖๙๕๙๙๓๙	ฮังเลสด
๒๑	นางมณฑา ศิริรัตน์	นางมณฑา ศิริรัตน์	๘๐/๘	๗	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๙๘๓๕๙๕๑	น้ำพริกข่า
๒๒	นายฐนกร ศิริรัตน์	นายฐนกร ศิริรัตน์	๘๐/๘	๗	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๔-๐๘๒๖๐๐๑	ข้าวสวย
๒๓	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านน้ำพริก	นายจิรศักดิ์ มาทวงศ์	๒๓/๑	๑๑	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๙๔๖-๕๑๖๙	น้ำพริกหนังไก่กรอบ
๒๔	นางมยุรี ยาวิชัย	นางมยุรี ยาวิชัย	-	๖		เมืองแพร่	แพร่		ไส้อั่วสมุนไพร
๒๕	กลุ่มแปรรูปเห็ด แหนมเห็ด	นางสาวพวงพันธ์ กองป่า	๒๑	๓	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๐-๗๙๒๕๘๗๘	แหนมเห็ด
๒๖	กลุ่มสตรีแม่บ้านวังเย็น หมู่ที่ ๑	นางแก้วกัลยา กันทะหมื่น	๙๙/๑	๑	ห้วยม้า	เมืองแพร่	แพร่	-	หมูกระจกสมุนไพร
๒๗	กลุ่มข้าวแคบบ้านพันเชิง	นางสาว วาสนา วงค์ทอง	๒๖	๒	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๖-๙๔๖๒๓๙๕	ข้าวแคบ
๒๘	กลุ่มเมี่ยงคำสมุนไพร	นายนิชนันท์ กอบคำ	๓๓	-	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๑-๒๙๒๕๘๑๗	เมี่ยงคำสมุนไพร
๒๙	นางปรียา กันทะมาลา	นางปรียา กันทะมาลา	๒๓๙	-	แม่หล่าย	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๔๓๔๓๙๙๘	น้ำพริกลาบ บ้านแม่หล่าย
๓๐	สวนเกษตรเวิลด์โกร	นางสาววิลาสิณี วันชัย		๒	ฟ่าแดง	เมืองแพร่	แพร่	-	กล้วยบดผง
๓๑	เกศกานดา ขาวสวนกล้วย	เกศกานดา ขาวสวนกล้วย		๑๑	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๓-๒๔๖๑๗๑	กล้วยอบ
๓๒	น้องเวียงพิงค์เมืองแพร่	วิวัลย์ แอกวงษา		๗	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๘๗๘๗๕๑	กะปิหวาน
๓๓	นายอุดม ยิ้วเหี้ยง	นายอุดม ยิ้วเหี้ยง	๒๕/๓	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๔-๐๖๔๐๘๘	ขนมเปี๊ยะ
๓๔	กลุ่มผลิตข้าวกล้อง	กลุ่มผลิตข้าวกล้อง		๑	กาญจนา	เมืองแพร่	แพร่	-	ข้าวกล้อง
๓๕	นางวนิดา สิริธราพงศ์	นางวนิดา สิริธราพงศ์	๔๐		ห้วยม้า	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๘-๗๖๙๙๓๖๙	ข้าวกล้องไรซ์เบอรี่
๓๖	ข้าวเกรียบวรดา	นายพุฒิเมธ บุญสูง	๕๗/๓		ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๙๙๘๘๔๐๘	ขาวเกรียบ
๓๗	ร้านข้าวแต๋นน้ำแตงโมสองพี่น้อง	นางสุปีย์ นิรัญกิจ	-	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๘-๘๒๑๘๓๓๙	ข้าวแต๋นน้ำแตงโม
๓๘	แฮนด์เมดมาลัย	นางสาธัญรัตน์ พุ่มนิคม	๑๘๕	๔	ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๕๙๔๕๙๘๘	ถั่วดาวอินคา
๓๙	นาย กู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	นาย กู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	๕๗	๑๓	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๙๒๒๐๕๗๖	ทาร์ตงาดำไส้สับปะรด
๔๐	วิสาหกิจชุมชน ธัญพืช ปารมีย์	นางสุพัตร พงษ์จันทร์	๑๒๖/๓	๑	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๔๖๖๑๙๑๔	ธัญพืชปารมีย์
๔๑	กลุ่มอาชีพบ้านถิ่นใน	นาง โชติรส จิตต์บุญ	๒๙/๑	๑๑	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๕-๐๓๔๙๗๖๒	น้ำผึ้ง
๔๒	นายอภิชาติ โกสินทร์	นายอภิชาติ โกสินทร์	๑๓๗	๙	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๕๗๖๗๕๐๗	รวงผึ้งสด

๔๓	นางธนาพร สุเชื่อน	นางธนาพร สุเชื่อน	๑๗๕/๒		ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๔-๙๔๘๔๙๐๘	หมูกระจก
๔๔	นัดดา หมูกระจก	พ.ต.ท.หญิง นัดดา นราทันต์	๒๓๖	๕	ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๒๘๙๕๕๘๕	หมูกระจก
๔๕	เกษตรนาจักร แปรรูปการผลิต	นางรัติกร เพาะเจาะ	๗	๖	พาจักร	เมืองแพร่	แพร่	๕๔๖๕๑๑๔๖๐	หมูฝอย
๔๖	กลุ่มหมูเส้นอร่อยเหาะ	น.ส.ดวงดี อานันต๊ะ	๙๐		ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๓๕๙๕๑๖๑	หมูเส้น
๔๗	กลุ่มหมูแดดเดียว	นางอุไร สอนสีดา	๓๖	๖	เหมืองค่า	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๓-๒๐๘๓๒๙๒	หมูแดดเดียว
๔๘	กลุ่มผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายเตา	นางผยอม ภักดี	๑๓/๔	๕	นาคูหา	เมืองแพร่	แพร่	-	เตาสด
๔๙	ชาดาวอินคา	นางจีรวรรณ โปร่งใจ	๒๑๕	๗	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๓๘๖๗๑๔๔	เมล็ดดาวอินคา
๕๐	อาหารแปรรูปทางการเกษตร	นางสุพรรณ์ อุตธรรมชัย	๙๒/๒		แม่หล่าย	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๕๒๐๒๔๔๐	แคปหมู
๕๑	สุนทรแคปหมู	นายสุนทร สาริการินทร์	๑๘๒		พาจักร	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๕๒๐๒๔๔๐	แคปหมู
๕๒	กลุ่มแปรรูปพริก	น.ส.สุรีย์ มรรคอินทร์	๗/๓	๘	กาญจนา	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๔-๙๔๘๖๓๖๐	แปรรูปพริก
๕๓	กลุ่มทำแหนม	นางกัลยา จอหอ	๑๕๘	๖	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่	๙๘๗๖๑๖๑๕๕	แหนม
๕๔	นางจันทร์เพ็ญ หงษ์ใจ	นางจันทร์เพ็ญ หงษ์ใจ	๑๒๙	๕	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่		แหนมหมู
๕๕	กลุ่มอาชีพทำแหนม	นางรำพัน โลกคำลือ	-	-	-	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๒-๐๘๔๙๓๓๗	แหนมหมูข้าวทับทิมชุมแพ
๕๖	กลุ่มทำไข่เค็ม	นางพรรณี อินโกงการ	๑๘๔	๔	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๓๓๔๘๒๘๙	ไข่เค็ม
๕๗	กลุ่มอาชีพทำไข่เค็มสมุนไพร	กลุ่มอาชีพทำไข่เค็มสมุนไพร	๒๖	-	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	-	ไข่เค็มสมุนไพร
๕๘	สหกรณ์ผู้เลี้ยงผึ้งจังหวัดแพร่	จำนงค์ กาศเจริญ	๑๒๐	๑	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๘-๒๕๗๔๘๕๘	น้ำผึ้ง
๕๙	กลุ่มน้ำพริก	นายนงนุช เขยเป็นสี	๖๒		ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๙๒๑๕๓๒๔	น้ำพริกน้ำย้อย
๖๐	โกดังน้ำพริกน้ำย้อยกากหมู	นายนพรุจ ลือโฮ้ง	๑๐๐/๑	-	ร่องฟอง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๗๘๙๒๙๖๘	น้ำพริกน้ำย้อยกากหมู
๖๑	กลุ่มผู้ผลิตชุมชนส้มมาชีพชุมชนน้ำพริกลาบ	นางสาวรัตติกาล ม้ายอง	๓๕	๙	แม่คำมี	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๕๖๑๖๔๖๒	น้ำพริกลาบ
๖๒	นางสุรีย์ มั่นเหมาะ	นางสุรีย์ มั่นเหมาะ	๖๑/๒	-	สวนเขื่อน	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๕-๔๔๖๑๔๘๔	น้ำพริกลาบ
๖๓	กลุ่มผู้ผลิตชุมชนน้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่	นายทักษ์ดนัย ซองต้น	๓	๒	นาแหลม	เมืองแพร่	แพร่	-	น้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่
๖๔	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านไผ่ย้อย ต.น้ำเลา	นางจำเนียร เที่ยงธรรม	๑๔๒	๔	น้ำเลา	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๐๔๙๓๙๑๙๔	ปลาส้ม
๖๕	นางสุนี กาศเกษม	นางแสงเดือน ภกวดี	๑	๑	น้ำเลา	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๗๙๒๐๓๙๔๖	ปลาส้ม
๖๖	นางลำดวน อิศรี	นางลำดวน อิศรี	๖๕	๕	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๖๔๑๓๐๓๖๒๑	ข้าวแต๋น
๖๗	กลุ่มสตรีแม่บ้านบุญแจ่ม	นางสุนี กาศเกษม	๑	๔	น้ำเลา	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๗๙๒๐๓๙๔๙	ปลาร้าอบ
๖๘	นายปเม พวงมาลานุกูลป์	นายปเม พวงมาลานุกูลป์	๑๐๘/๑	๖	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๕๖๘๙๗๑๒๐	น้ำพริกน้ำย้อย
๖๙	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรบ้านวังโป่ง	นางภรธนา เป็นดี	๖๘/๒	๕	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๙๙๕๑๓๑๑๖	ข้าวกล้องงอกหอมมะลิ
๗๐	วิสาหกิจชุมชนเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์แม่ยางตาล	นางจิระวรรณ เมืองแก้ว	๑๒	๕	ไผ่โทน	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๑๐๔๕๑๗๓๖	าวกล้องบด ๙ สายพันธุ์ นาบุ
๗๑	นางสาวบุณยาภรณ์ มีวันเปี้ย	นางสาวบุณยาภรณ์ มีวันเปี้ย	๒๐๒/๑	๗	แม่ยางตาล	ร้องกวาง	แพร่	๐๖๔๕๙๑๖๒๔	ข้าวไรซ์เบอรี่รีอินทรีย์

๙๙	นางพลับพลึง ตาบัว	กลุ่มขนมทองม้วนบ้านวังต้นเกลือ	๘๒/๒	๗	ปากกาง	ลอง	แพร่	๐๘๗-๑๗๔๑๒๓๗	ขนมทองม้วน
๑๐๐	นายจรัล แก้วคำแสน	กลุ่มหมู่บ้านท่องเที่ยวบ้านใหม่	๑๗๕/๒	๔	บ้านปิน	ลอง	แพร่	๐๘๘-๔๑๖๔๔๕๓	กล้วยฉาบ
๑๐๑	นางหทัยรัตน์ ขันแก้ว	วิสาหกิจชุมชนเกษตรธรรมชาติบ้านแม่ลานเหนือ		๑๑	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๗-๙๓๖๔๖๘๗	น้ำพริกลาบ
๑๐๒	นางพิกุล เอี่ยมพงษ์	ครัวบ้านปง		๒	ต้าผามอก	ลอง	แพร่	๐๘๔-๙๔๙๙๓๒๙	น้ำพริกลาบ
๑๐๓	นางจินตนา ปัญญาสา	กลุ่มแหนมศรีใจพัฒนา	๗๐/๕	๘	ต้าผามอก	ลอง	แพร่	๐๖๔-๑๗๕๔๘๐๑	แหนมหมู
๑๐๔	นางสุมาลี นิมิศิลป์	สุรีย์น้ำย้อย	๒๐๓	๑๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๕-๔๕๒๓๗๑๐	น้ำพริกน้ำย้อย
๑๐๕	นางสาวเมวิกา สืบอาทะ	น้ำพริกน้ำย้อยอาหวัง	๑๔๙/๑๘		ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๖-๙๒๔๘๖๑๑	น้ำพริกน้ำย้อย
๑๐๖	นางนิภา ฝั้นนา	ครัวแม่แขม	๗๖	๕	บ่อเหล็กลอง	ลอง	แพร่	๐๙๘-๗๙๐๓๔๐๑	น้ำพริกแกงไตปลา
๑๐๗	นางอำพร กระสาย	แม่อำพร	๑๐๖/๑	๒	เวียงต้า	ลอง	แพร่	๐๘๗-๑๗๓๑๕๗๙	น้ำพริกแกงส้ม
๑๐๘	นางจันทร์ทิพย์ ขุนชุ่ม	เอ้ยติ๊บ	๕๖/๔	๓	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๐-๑๒๑๗๔๙๙	หน่อไม้ดอง
๑๐๙	นางสาวกัญญนันทน์ สุขแก้ว	แม่คำ	๗๙	๙	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๐-๔๑๘๑๔๒๔	หน่อไม้ปี๊บ
๑๑๐	นางพิจิตร ชุ่มบุตร	ผักแคแม่จิตร	๘๘	๒	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๘-๔๑๘๑๔๒๔	ชุดผักแค
๑๑๑	น.ส.นฤมล กุลวิชากร	นฤมล	๑/๒	๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๙-๑๒๗๑๐๖๒	พริกดองเหลือง
๑๑๒	นายวินัย ใจฟอง	วินัย	๑๓/๓	๑	บ้านปิน	ลอง	แพร่	๐๘๓-๗๘๔๐๕๑๘	น้ำมะขาม
๑๑๓	นางทองสุข พิมเสน	แม่ทองสุข	๗๓/๔	๑๑	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๙-๙๙๘๒๓๔๗	น้ำยำ
๑๑๔	นางสาวอัฉราภรณ์ คำลือปลูก	แกงเหลือง เหล็กลอง	๔๔/๑	๑	บ่อเหล็กลอง	ลอง	แพร่	๐๘๑-๒๘๙๘๘๗๒	น้ำพริกแกงเหลือง
๑๑๕	น.ส.ณธิดา ไชยขันแก้ว	ครัวสีมา ท้าชิม	๓๕	๒	บ่อเหล็กลอง	ลอง	แพร่	๐๖๕-๐๐๙๖๕๐๒	น้ำพริกคั่วกลิ้ง
๑๑๖	นางสาวพรพรรณ ศรีคำภา	ครัวลุยสวน	๔๗/๓	๒	เวียงต้า	ลอง	แพร่	๐๘๔-๘๐๔๑๐๒๙	น้ำพริกแกงป่า
๑๑๗	นางสาวอาภรณ์ ภาวีจันทร์	ผัดขิงแม่อาภรณ์	๑๑๖	๙	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๗-๑๘๓๖๓๐๓	น้ำพริกผัดพริกขิง
๑๑๘	นายคุณนพเก้า อุตรชัย	ลินลี่ต้มยำ	๒๙/๑	๕	บ้านปิน	ลอง	แพร่	๐๙๘-๐๐๘๑๒๙๗	เครื่องต้มยำน้ำข้น
๑๑๙	นายกฤษดา ก้อนคง	อร่อยดี	๔	๑๐	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๖๓-๖๑๗๙๕๘๗	น้ำพริกแกงกระหรี่
๑๒๐	นางวชิราภรณ์ สกุลพงษา	ครัว ๓ อ.	๗๓/๑	๑๑	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๓-๑๔๙๐๐๒๙๖	น้ำพริกแกงเทโพ
๑๒๑	นางแดง อินพิชัย	น้ำซุปครัวคุณหญิง	๑๑๓/๑	๖	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๖-๙๑๔๖๘๐๐	น้ำปรุงซุปหน่อไม้
๑๒๒	น.ส.กรรณิการ์ วุฒิชมภู	ขอสอันดา	๑๒๔	๖	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๓-๗๙๐๖๐๙๖	ขอสข้าวผัด
๑๒๓	นายถนอมพงษ์ ใจเที่ยงตรง	ครัวลอง อร่อยแรง	๔๔	๘	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๖-๗๕๐๐๘๘๐	น้ำพริกผากุ้งแห้ง
๑๒๔	กลุ่มแปรรูปอาหารหนองช้างน้ำ	กลุ่มแปรรูปอาหารหนองช้างน้ำ	๙๙/๑	๕	บ้านกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๓-๙๖๐๕๗๑๕	แคบหมูติดมัน
			๙๙/๑	๕	บ้านกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๙๖๐๕๗๑๕	หมูกระจก
๑๒๕	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเม่นทองดาวอินคา	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเม่นทองดาวอินคา	๑๑	๑	สูงเม่น	สูงเม่น	แพร่	๐๘๓-๙๖๑๐๖๒๐	ถั่วดาวอินคา

๗๒	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านผาหมู	นายสมพร ยานะวิน	๕๗	๘	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๗๑๘๗๓๑๙๒	แหนมหมู
๗๓	นายจำาว แซ่หาญ	นายจำาว แซ่หาญ	๒๓	๘	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๔๓๗๔๖๕๖๖	พริกไทยเม็ด
๗๔	นางขันทอง พุฒปัญญา	นางขันทอง พุฒปัญญา	๖๙/๑	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่		หน่อไม้อัดปี๊ป
๗๕	นางชนากานต์ ซอนดอก	นางชนากานต์ ซอนดอก	๑๙๐	๒	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๔๗๑๒๕๗๔๒	มะขามแช่อิ่ม
๗๖	นางอนงค์ ใจอิ้ง	นางอนงค์ ใจอิ้ง	๔๙	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๗๖๖๐๐๔๙๓	ข้าวเหนียวก่ำ
๗๗	นางบุญเทียน ร้อยเงิน	นางบุญเทียน ร้อยเงิน	๖๙	๓	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่		น้ำพริกน้ำย้อย
๗๘	นางนารีรัตน์ ไข่มุก	นางนารีรัตน์ ไข่มุก	๕	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๘๗๔๖๙๒๓๓	ข้าวแต๋นน้ำแตงโม
๗๙	นางปรานอม วงค์ยะ	นางปรานอม วงค์ยะ	๑๐	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่		ผักปลอดสารพิษ
๘๐	นางนฤมล อินกรรไกร	นางนฤมล อินกรรไกร	๑๗๓	๒	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๑๓๕๘๕๔๒๖	แยมกระเจี๊ยบ
๘๑	นางธาราทิพย์ พุทธลก	นางธาราทิพย์ พุทธลก	๗๒	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๑๓๐๗๐๑๐๒	ไข่เค็มใบเตย
๘๒	นางม้อน ล้านมา	นางม้อน ล้านมา	๓๐	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๕๐๓๕๑๙๑๙	มะขามแช่อิ่ม
๘๓	นางชนาภา ต๊ะแก้ว	นางชนาภา ต๊ะแก้ว	๗๑	๑	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๒๕๒๗๒๕๕๙	กล้วยเบรคแตก
๘๔	นางอมรา วงค์ยะ	นางอมรา วงค์ยะ	๔/๓	๓	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๙๘๓๘๒๗๘๙	แหนมมะแขว่น
๘๕	นางสังวาลย์ ระวังภัย	นางสังวาลย์ ระวังภัย	๕๗/๒	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๖๔๐๕๔๒๖๑๔	มะม่วงหิมพานต์อบเกลือ
๘๖	นางสาวสมาพร ขันแก้ว	นางสาวสมาพร ขันแก้ว	๗๗	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๗๑๘๑๖๗๐๒	มะขามแช่อิ่ม
๘๗	น.ส.ศรสวรรค์ ทะเจริญ	น.ส.ศรสวรรค์ ทะเจริญ	๖๕/๑	๓	บ้านเวียง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๑๘๕๒๙๔๕๐	น้ำพริกปลานิลฟู
๘๘	นายเทวิน กวางเดินดง	นายเทวิน กวางเดินดง	๘๕	๔	ทุ่งศรี	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๓๕๑๗๔๘๘๓	ข้าวเกรียบฟักทอง มันม่วง
๘๙	น.ส.สุจินต์ เท่าเขียว	น.ส.สุจินต์ เท่าเขียว		๓	ทุ่งศรี	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๔๐๔๐๑๐๕๐	หมูทุบ
๙๐	นางสาวนิตยา ธิน่าน	กลุ่มบ้านสวนดานิยา	๘๘/๒	๑	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๐๙๗-๙๖๔๓๒๙๒	กล้วยเบรกแตก
๙๑	นางลำดวน เววา	กลุ่มทอผ้าบ้านนามน	๑๔	๒	หัวทุ่ง	ลอง	แพร่	๐๘๖-๐๕๔๘๗๖๓	น้ำพริกลาบ
๙๒	นางสาวจารุวรรณ ดวงปิก	เอ็มเจ ฟู้ด โปรดักส์	๑๗๐	๖	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๘-๒๕๑๗๒๙๗	น้ำพริกน้ำย้อย
๙๓	นางสาวณัฐกมล ไก่แก้ว	บ้านขนม	๘๕/๑	๑๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๖๒-๒๕๐๒๕๑๘	ขนมเปี๊ยะ
๙๔	นางสาวดวงบาน ปินไข	บ้านหมูสมุนไพร	๖๙/๑	๒	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๐๘๑-๒๙๙๖๗๓๔	ไส้อั่วสมุนไพร
๙๕	นางองค์อร พิพัฒธาดา	วิสาหกิจชุมชนข้าวกล้องอินทรีย์บ้านนาไผ่	๖๕/๑	๑๓	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๗-๐๙๔๓๒๐๒	ชาใบข้าว
			๖๕/๑	๑๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๗-๐๙๔๓๒๐๒	ข้าวกล้องงอกผงผสมธัญพืช
๙๖	นางวิลาวัณย์ เกยแก้ว	กลุ่มแปรรูปกล้วย	๓๘/๔	๒	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๐๙๐-๔๖๓๘๘๘๘๙	กล้วยฉาบ
๙๗	นางปานรวีย์ แสงแก่	กลุ่มแปรรูปกล้วย	๑๓๕	๔	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๘๑๙๙๓๐๗๐๘	กล้วยหอมทองฉาบ
๙๘	นางวรรณา บัวบุตร	กลุ่มแปรรูกล้วยบ้านทุ่งทอง	๗๘/๔	๑๒	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๙๐-๓๓๒๖๕๐๙	กล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์

๑๒๖	กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร	กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร	๙๕	๑	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๙-๕๕๘๑๙๑๓	กระเทียมดอง
๑๒๗	นางพรรณทิพย์ กอบแก้ว	นางพรรณทิพย์ กอบแก้ว	๑๒	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๘-๒๒๕๑๖๐๑	ข้าวไรท์เบอรี่
๑๒๘	นางพัชรียา อินจันทร์	นางพัชรียา อินจันทร์	๑๓๑ / ๒		เวียงทอง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๔-๓๗๓๒๙๕๗	แคบหมู
๑๒๙	นางศรีวรรณ พอจิต	นางศรีวรรณ พอจิต	๓๖/๑	๑๔	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๕-๘๒๓๐๙๓๓	ข้าวผสม ๗ สายพันธุ์ทุ่งอรุณ
๑๓๐	นางสาวนันทพร แก้วกัน	นางสาวนันทพร แก้วกัน	๒๒๑	๓	สูงเม่น	สูงเม่น	แพร่	๐๘๕-๔๔๘๖๓๒๓	แหนมแม่เทศ
๑๓๑	ข้าวแต๋นพาเพลิน	ข้าวแต๋นพาเพลิน	๑๐๒	๖	เวียงทอง	สูงเม่น	แพร่		ข้าวแต๋นพาเพลิน
๑๓๒	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน	๓๓	๖	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๑๑๒๒๑๙๖	น้ำพริกข่าผู้ใหญ่อำพร
			๓๓	๖	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๑๑๒๒๑๙๖	น้ำพริกลาบผู้ใหญ่อำพร
๑๓๓	นางฐิตารีย์ ศิริรัฐกิตติกุล	นางฐิตารีย์ ศิริรัฐกิตติกุล	๒๒๐/๑	๓	สูงเม่น	สูงเม่น	แพร่		ลาบหมูย่างตะไคร้
๑๓๔	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านร่องกาศ	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านร่องกาศ	๑๒๑ / ๒		ร่องกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๘๘๕๔๕๓๔	แคบหมูเส้น
๑๓๕	นางบุญปั่น บุตรทอง	นางบุญปั่น บุตรทอง	๑๘๐	๕	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๕-๒๙๙๓๔๓๔	แคบหมูไร้มัน
๑๓๖	นายสมศักดิ์ กันจะนะ	นายสมศักดิ์ กันจะนะ	๑๘๐	๕	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๐๑๒๔๕๕๑	แคบหมูติดมัน
๑๓๗	แหนมหมูศิริอนงค์	แหนมหมูศิริอนงค์	๗๖/๑	๖	บ้านกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๙๙-๒๗๔๐๓๓๒	แหนมหมูศิริอนงค์
๑๓๘	นางอนงค์ เด็ดขาด	นางอนงค์ เด็ดขาด	๗๑	๕	พระหลวง	สูงเม่น	แพร่	๐๙๓-๒๕๙๗๑๔๑	น้ำพริกลาบ
๑๓๙	นางวรรณรัตน์ มุ่งหมาย	นางวรรณรัตน์ มุ่งหมาย	๗๑	๕	พระหลวง	สูงเม่น	แพร่	๐๙๓-๒๕๙๗๑๔๑	แหนม
๑๔๐	นางมณี ปิ่นมณี	นางมณี ปิ่นมณี	๑๙๗/๒	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๖-๑๗๙๙๙๓๐	กล้วยฉาบเลิศรส
๑๔๑	นางดารารัตน์ หิตการุญ	นางดารารัตน์ หิตการุญ	๑๐๘/๑	๘	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๖๓-๘๙๔๕๓๖๓	ข้าวแต๋นน้ำแตงโมต้องตา
๑๔๒	กลุ่มชาวนาบ้านปง	กลุ่มชาวนาบ้านปง	๑๒	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๘-๒๒๕๑๖๐๑	ข้าวกล้องหอมนิล
๑๔๓	กลุ่มน้ำพริกลาบบ้านปงหาดเจริญ	กลุ่มน้ำพริกลาบบ้านปงหาดเจริญ	๒๑๗/๑	๖	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๗-๑๗๓๘๕๙๒	น้ำพริกลาบบ้านปงหาดเจริญ
๑๔๔	ฟาร์มผึ้งชัยอารีย์	ฟาร์มผึ้งชัยอารีย์	๒๕	๒	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๓-๖๒๔๕๗๑๖	น้ำผึ้งเกสรดอกลำใย
๑๔๕	นางโสภา แสงเพ็ชรอ่อน	นางโสภา แสงเพ็ชรอ่อน	๗๗/๔	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๔-๕๐๘๖๙๙	ข้าวหลามเลิศรส
๑๔๖	นางอำไพ ชำนาญ	นางอำไพ ชำนาญ	๗๑/๓	๑	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๘๔๓๖๕๑๔๓๒	ขนมทองม้วน
๑๔๗	นางปนัดดา มณีกาศ	นางปนัดดา มณีกาศ	๖๙/๓	๑	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๘๘๔๘๑๘๕	ผักกาดดองเปรี้ยว
๑๔๘	นางนงนุช จรจันทร์	ครัวนงนุช	๒๓๐/๓	๑	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๘๖-๘๙๑๒๙๗๗	น้ำพริกอ่อง
๑๔๙	นายเจริญ สมปาน	ผักเจริญ	๘๗/๑	๘	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๙๙๒๔๑๕๕	ผักสลัด
๑๕๐	นางศุภกร ถือแก้ว	คุณศุภกร	๑๑๙	๑	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๙๓-๒๓๒๖๗๖๓	มะเขือ
๑๕๑	นางณัฐณิชา ชื่นบาน	น้ำพริกณัฐณิชา	๑/๘	๑	เวียงทอง	สูงเม่น	แพร่	๐๖๒-๕๒๑๔๕๕๓	น้ำพริกแกงมัสมั่น
๑๕๒	นางวริศนันท์ ดอนชัยรัตน์	คุณนายบรรณ	๒๒๐	๖	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๖๔-๔๒๘๗๙๘๙	น้ำพริกแกงฉู่ฉี่
๑๕๓	นายศราวุธ จุ่มแก้ว	น้ำพริกศราวุธ	๓	๑๔	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๖๑-๒๖๘๘๓๒๑	ซอสกะเพรา

๑๕๔	นางเรณู ดาวแดน	ครัวเรณู	๓๓/๑	๑๐	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๘๓-๑๕๔๐๒๔๗	น้ำพริกตำมะม่วง
๑๕๕	นางอำพร หมูนิล	ครัวแม่อำพร	๒๐๒/๓	๖	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๖๘๑๙๖๔๒	น้ำพริกแกงมัสมั่น
๑๕๖	นางศรีเพ็ญ ได้ดี	นางศรีเพ็ญ ได้ดี	๑๐๐/๒	๑๐	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๘๘-๗๗๖๔๔๙๓	น้ำพริกอ่อง
๑๕๗	นางรำพึง จินดาสถาน	นางรำพึง จินดาสถาน	๘๗/๘	๘	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๙๙-๔๘๔-๗๕๘๕	น้ำพริกแกงแพนง
๑๕๘	ประชันฟาร์มอินเตอร์ฟู้ด	ประชันฟาร์มอินเตอร์ฟู้ด	๑๒๐	๘	เด่นชัย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๖-๑๘๙๒๑๙๙	หมูเส้นหวาน
๑๕๙	นางปนัดดา ปราสุวรรณ	นางปนัดดา ปราสุวรรณ	๑๐๐	๕	แม่จั๊วะ	เด่นชัย	แพร่	๐๖๕๖๖๕๓๖๑๙	ผักกาดดองสาริกาทอง
๑๖๐	นางคันธนัณน์ ดีอุต	นางคันธนัณน์ ดีอุต	๑๐๔	๗	แม่จั๊วะ	เด่นชัย	แพร่	๐๘๖๙๑๐๙๗๖๖	ขนมไทยครูแต๋ว
๑๖๑	นางสมปาน งามเขียว	นางสมปาน งามเขียว	๖๘/๑	๗	แม่จั๊วะ	เด่นชัย	แพร่	๐๘๖๙๑๐๙๗๖๖	น้ำพริกยายสมปาน
๑๖๒	น.ส.พัฒน์นรี ปองโพธิ์	น.ส.พัฒน์นรี ปองโพธิ์	๒๖/๔	๓	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๖๐๕๙๘๘๔๓	กลอยสมุนไพร
๑๖๓	นางศรีนวล ก๊กไม้	นางศรีนวล ก๊กไม้	๔๘	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๗๑๗๓๑๔๑๗	ข้าวอินทรีย์
๑๖๔	นางบัวผัด เงินหีบ	นางบัวผัด เงินหีบ	๔๗	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๖๒๙๐๘๙๐๘๒	แหนม
๑๖๕	นางศิริวรรณ วงหลวง	นางศิริวรรณ วงหลวง	๑๙๐	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๙๔๖๒๑๕๒๑๐	น้ำพริกน้ำย้อย
๑๖๖	นางติ๋ม คำแปงใจ	นางติ๋ม คำแปงใจ	๒/๒	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๓๕๖๙๘๒๔๙	แคบหมู
๑๖๗	นางพรพิมล สาสาด	นางพรพิมล สาสาด	๔๓/๓	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๐๙๒๖๖๙๙๗	กลอย
๑๖๘	นางทองสุข ชัยวรรณจินดา	นางทองสุข ชัยวรรณจินดา	๑๓๐	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๙๙๒๘๐๖๐๔๙	ขนมจีนเส้นสด
๑๖๙	นางบังอิน กาศสกุล	นางบังอิน กาศสกุล	๑๔/๖	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	๐๖๖๘๘๔๘๒๑๗	ทองม้วนกลอย
๑๗๐	นางคำน้อย กาศสนุก	นางคำน้อย กาศสนุก	๒๘/๒	๒	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่		น้ำพริกลาบ
๑๗๑	นางสุพัฒ หนองช้าง	นางสุพัฒ หนองช้าง	๖๐๒	๑๑	เด่นชัย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๙๔๘๗๘๕๑๘	แคบหมู
๑๗๒	ร้านสถานีเด่นชัย	ร้านสถานีเด่นชัย	๒๓๐/๑	๑๐	แม่จั๊วะ	เด่นชัย	แพร่	๐๘๔-๔๘๙๙๙๙๗	น้ำยำน้ำปลาร้า
๑๗๓	อัญชลี จุงประดิษฐ์	อัญชลี จุงประดิษฐ์	๕๖๑	๒	เด่นชัย	เด่นชัย	แพร่	๐๘๓๑๕๔๖๒๙๒	น้ำพริกแกงเขียวหวาน
๑๗๔	คำมูล บุญมาก	คำมูล บุญมาก	๑๒๖	๒	แม่จั๊วะ	เด่นชัย	แพร่	๐๘๕๗๐๗๑๗๗๐	น้ำพริกแกงเผ็ด
๑๗๕	นางภัทรฉัตร ตันวิวัฒน์	นางภัทรฉัตร ตันวิวัฒน์	๒๔๔/๔	๑	เด่นชัย	เด่นชัย	แพร่	๐๖๑๙๑๙๑๔๗๔	น้ำพริกแกงแผนง
๑๗๖	นางลักษมี บางชัยภูมิ	นางลักษมี บางชัยภูมิ	๔๓/๔	๙	ปงป่าหวาย	เด่นชัย	แพร่	๐๙๕๓๔๒๑๘๙๘	น้ำพริกลาบ
๑๗๗	นางพรชนก สั่งสอน	กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหารบ้านโ	๑๗๘	๒	แดนชุมพล	สอง	แพร่	๐๘๐-๐๓๔๗๔๖๖	แหนม แม่น้ำอ้อย
		(ม.๒ ต.แดนชุมพล)	๑๗๘	๒	แดนชุมพล	สอง	แพร่	๐๘๐-๐๓๔๗๔๖๖	หมูสวรรค์ แม่น้ำอ้อย
๑๗๘	นายประสาท สีเสน	กลุ่มสมุนไพรบ้านหนองสุวรรณ	๙๑/๒	๘	บ้านกลาง	สอง	แพร่	๐๘๗-๑๗๔๓๒๖๐	ตั๋วสมุนไพร บ้านหนองสุวรรณ
			๙๑/๒	๘	บ้านกลาง	สอง	แพร่	๐๘๗-๑๗๔๓๒๖๐	น้ำพริกสมุนไพร บ้านหนองสุวรรณ
๑๗๙	นางสาว ศรีสุดา ไชยเสน	กลุ่มแปรรูปอาหารแม่ศรีสุดา	๓/๑	๔	บ้านกลาง	สอง	แพร่	๐๖๗-๒๗๖๕๖๑๗	แคบหมูศรีสุดา
๑๘๐	นางสาว ณัฐวดี ใจเหิน	ดุตีออแกนิค	๖๗	๕	ทุ่งน้าว	สอง	แพร่	๐๙๒๙๕๖๑๔๙๒	กล้วยตาก

๑๘๑	นางพิศมัย บุญทอง	วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่ลุ่มน้ำแม่ยา	๑๙	๙	หัวเมือง	สอง	แพร่			กล้วยฉาบ
๑๘๒	นางเพ็ญนภา คำชื่น	หมูกระจก เพ็ญนภา	๘๙	๖	บ้านหนุน	สอง	แพร่			เพ็ญนภา หมูกระจก
๑๘๓	รุ่งทิพย์ คำต้น	ครัวรุ่งทิพย์	๑๓๒/๑	๑๑	เตาปูน	สอง	แพร่	๐๘๙-๐๒๔๒๔๑๙		น้ำพริกกากหมูพาเพลิน ครัวรุ่งทิพย์
๑๘๔	นางคันศร คันธะมาลา	นางคันศร คันธะมาลา	๑๓๒/๑	๒	ทุ่งน้าว	สอง	แพร่	๐๕๔๖๓๔๐๒๔		ทองม้วนสมุนไพรคันธรส
๑๘๕	นางกมลชนก ปั้นสุวรรณ	กลุ่มแคบหมูแม่บ้าน	๙๒/๑	๑	ทุ่งน้าว	สอง	แพร่			แคบหมู
๑๘๖	นางลั่นทม อินภิบาล	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปถนอมอาหารบ้านสองแคว	๗๕	๔	ป่าสัก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๙๕๐๔๘๖๐		น้ำพริกปลาส้ม
		วิสาหกิจชุมชนแปรรูปถนอมอาหารบ้านสองแคว	๗๕/๑	๔	ป่าสัก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๗๔๓๖๕๔		นักเก็ตปลาส้ม
๑๘๗	นางภัทชา ตนะทิพย์	กลุ่มแปรรูปกล้วยหอมทอง	๑๒๔/๑	๑๖	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๘๙๕๕๔๔๖		กล้วยหอมทองผสมธัญพืช
		กลุ่มแปรรูปกล้วยหอมทอง	๑๐	๑๖	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๖๑๒๘๔๕๓๔๗		ครองแครงกล้วยหอมทอง
๑๘๘	นางสุดสวาท ดีดพิณ	กลุ่มเกษตรแปรรูปกล้วย บ้านแม่สิน	๖๙	๙	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๖๔๒๐๘๖๕๘๙		กล้วยตากอบน้ำผึ้ง
๑๘๙	นางบุญเชียน บุญเรือง	กลุ่มน้ำพริกลาบ	๑๒๐/๒	๖	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๘๕๑๗๖๘		น้ำพริกลาบ
๑๙๐	นางอารีญา สอนสี	กลุ่มแปรรูปน้ำพริกบ้านหาดรั่ว	๕๒	๖	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๖๔๙๐๑๖๒๔		น้ำพริกตาแดง
๑๙๑	นางเพ็ช วัทโธ	กลุ่มขนมไทยบ้านปางงุ้น	๑๖๕/๑	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๘๔๐๐๑๘๕๖		ขนมไทย
๑๙๒	นางสาวสวนีย์ คำรณ	กลุ่มสตรีแม่บ้าน ม.๘ ต.แม่ป้าก	๑๒๕/๒	๘	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๙๙๘๓๕๒๐		น้ำพริกน้ำย้อย
๑๙๓	นางณิชญา ศรีสุวรรณ	กลุ่มผู้ปลูกหน่อไม้ไผ่เป๊าะ	๓๗	๓	ป่าสัก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๓๖๕๔๒๘๙		ไผ่เป๊าะ
๑๙๔	นางธมนภัทร สมภาร	วิสาหกิจชุมชนพนาไพร	๓๑๒/๒	๑	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๖๓๙๗๙๘๒๖๓		ขนมปังสติ๊ค
	นางพรลภัส แสงสร้อย	วิสาหกิจชุมชนพนาไพร	๕๘/๑	๕	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๓๒๕๗๙๖๑๕		คุ้กกี้
๑๙๕	นายศิริชัย โตสุวรรณ	วิสาหกิจชุมชน "เกษตรก้าวหน้า ๓๐"	๑๓๑/๒	๗	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๙๗๒๗๕๒๖๙๙		ไข่เค็มสมุนไพรยาอูเน๊ะ
๑๙๖	นางสาวเอ๊ฟ วงค์ทาเหลือง	กลุ่มน้ำพริกลาบตำบลแม่พุง	๑๓๕	๓	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๒๖๕๐๓๔๗๔		น้ำพริกลาบ
๑๙๗	นางสุนีย์ ศรีประเสริฐ	กลุ่มน้ำพริกแม่สุนีย์ (ผาฮัด)	๑๔๕/๑		วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๑๘๘๓๔๑๙๓		น้ำพริก
๑๙๘	นายรณเกียรติ คำน้อย	หจก.เด็งชูเอ็มพีเอล	๘๖	๑๕	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๙๒๖๒๔๖๒๐		ข้าวอินทรีย์
๑๙๙	นางบุญสอง ยะยวง	กลุ่มเครือข่ายสตรีบ้านป่าม่วง	๑๒๗	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๓๒๑๖๒๒๕๐		ปลาร้าบด
๒๐๐	นางสาวกันยา เตชะคำ	กลุ่มแปรรูปผักอินทรีย์ปางงุ้น	๑๖๗/๑	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๙๕๒๓๘๑๓๔๕		ข้าวเกรียบผักสลัด
๒๐๑	นายชาญณรงค์ เต๋จะปิก	บ้านสวนพอใจ	๑๗๒	๕	แม่เกิ๋ง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๒๗๘๓๒๖๕		ขนมเปี๊ยะ
๒๐๒	นางเหมือนจันทร์ ทองกก	น้ำพริกแกงคั่ว ริมยม	๒๘	๒	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๗๔๑๘๒๘๙		น้ำพริกแกงคั่ว

๒๐๓	นางสมอง จริยารัตนกูล	น้ำพริกน้ำยาปู ชาววังชวน	๒๙๐/๒	๑	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๑๑๒๒๒๕๖๑	น้ำพริกน้ำยาปู
๒๐๔	นายวันที พุทธา	พี่ใหญ่	๑๖๑	๙	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๙๕๐๘๖๖๗	น้ำพริกกุ้ง
๒๐๕	นางปภาวดี ฟูเทพ	ป้าจันทร์รสเลิศ	๔๑/๑	๓	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๓๑๗๑๓๑๑๒	น้ำพริกน้ำยาป่า
๒๐๖	นางนงค์ลักษณ์ แสงแก้ว	น้ำพริกแกงอ่อมผู้ใหญ่รินทร์	๒	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๓๓๐๕๙๓๒๒	น้ำพริกแกงอ่อม
๒๐๗	นางลำมวล ญาณปัญญา	สาวน้อยบ้านนา	๑๑๐	๑๑	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๙๙๕๖๓๕๔๘	น้ำพริกแกงแดง
๒๐๘	นางสุภีร์ ชื่นสมบัติ	นางสุภีร์ ชื่นสมบัติ	๗๓	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๑๖๓๖๘๔๗๘	น้ำพริกข่าคุณยาย
๒๐๙	นางกำเหนิด อ่อนจา	นางกำเหนิด อ่อนจา	๑๘๙/๑	๔	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๖๔๓๐๒๔๙๒	น้ำพริกแกงแค
๒๑๐	นางใจดาว ปินจินันท์	ชวนอร่อย ดาวภูผาแดง	๕๓	๓	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๖๔๙๔๕๒๓๙๑	น้ำพริกแกงหยวก
๒๑๑	นางประทุน หาญณรงค์	DKดอนกว้าง	๙๔	๕	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๒๖๕๐๔๒๕	น้ำพริกแกงแดง
๒๑๒	นายวุทธิพงษ์ เมืองมูล	วิสาหกิจผักอินทรีย์บางจุ้นสีเขียว	๙	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๙๕๒๓๘๑๓๔๕	กรีนคอส
๒๑๓	นายนิยม เขียวติ๊บ	วิสาหกิจชุมชนพืชผักอินทรีย์วิถีวังชิ้น	๑๗๘/๒		แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๘๑๖๑๕๔๘	ผักกูด
๒๑๔	นางสาวปริศนา ขัตติยศ	ผักอินทรีย์ปลอดภัย	๑๐๑/๑	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๒๕๒๑๔๐๒๕	สลัดแก้ว
๒๑๕	นางเกี๋ยงคำ ปาคำ	กลุ่มข้าวกล้องเพาะงอก	๑๑๙/๑	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๗๔๖๓๒๓	ข้าวไรซ์เบอรี่
๒๑๖	นางสุข ใจทา	นางสุข ใจทา	๑๑๔	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๖๐๖๕๒๔๙๒	ข้าวกล้องเพาะงอก
๒๑๗	นางพัชรี ยาไหว	นางพัชรี ยาไหว	๑๓๙	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๘๑๐๖๙๖๖	ข้าวกล้องเพาะงอก
๒๑๘	นางขวัญศิริ จาอาบาล	นางขวัญศิริ จาอาบาล	๗๕	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๘๒๐๔๙๕	ข้าวไรซ์เบอรี่
๒๑๙	นางสาวเพ็ญศรี ปันฟอง	กลุ่มแปลงผักรวม	๓๗	๒	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๘๙๐๖๓๖	มะเขือ
๒๒๐	นางสาวจำเนียร อุดกันทา	ปลูกผักสวนครัว	๘๓	๓	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๙๙๕๘๑๓๙๕	ผักบุ้งจีน
๒๒๑	นางธนารีย์ ปัญโญใหญ่	กลุ่มเพาะเห็ดนางฟ้าและขอนขาว	๑๓๒	๑๐	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๙๑๐๕๓๑๐๔๖	เห็ดนางฟ้า
๒๒๒	นางสาวสุทธะนี ยะฟู	บ้านโต้งปลาร้าสับ	๕๒	๑๑	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๕๖๗๕๘๙๔๘	ปลาร้าสับ
๒๒๓	นางสายหยุด วันชุม	นางสายหยุด วันชุม	๑๓๙/๑	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๗๙๒๑๒๖๗	ตำมะม่วง
๒๒๔	นางสาวธนภร สิทธิชาติ	นางสาวธนภร สิทธิชาติ	๕๓	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๑๔๑๘๙๐๓	น้ำพริกตำมะม่วง
๒๒๕	นางโสภี กำแพง	นางโสภี กำแพง	๑๔๙	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๖๕๓๕๙๑๖๕๑	ข้าว กข ๑๐
๒๒๖	นางมอน เพชรฉลอง	นางมอน เพชรฉลอง	๑๔๑	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๐๑๒๙๓๗๗๕	ข้าว กข ๑๐,
๒๒๗	นาง สมทรง ปัญญาแฝง	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากธัญพืช	๓๓๙/๑	๔	วังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๖-๑๑๘๐๔๒๙	ข้าวแตนน้ำแตงโม
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากธัญพืช	๓๓๙/๒	๕	วังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๖-๑๑๘๐๔๓๐	ข้าวเกรียบฟักทอง

๒๒๘	นาง สัตตา วงศ์สวัสดิ์	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านริมยม	๓๖๒	๑	ทุ่งแค้ว	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๐-๔๖๔๙๐๖๘	มะขามตลุก ๓ รส
		กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านริมยม	๓๖๒	๑	ทุ่งแค้ว	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๐-๔๖๔๙๐๖๘	ขิงอบน้ำผึ้ง
๒๒๙	นาง อุลาพร ไข่แก้ว	กลุ่มแปรรูปอาหาร	๑๘๔	๑	วังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๖-๑๑๘๓๐๒๔	กล้วยฉาบ
๒๓๐	นาง ดวงคำ ปัญญาใจ	วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกคุณนาย	๑๐๒	๔	วังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๙-๗๐๔๑๔๐๑	น้ำพริกแกงพื้นบ้าน
		วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกคุณนาย	๑๐๒	๔	วังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๙-๗๐๔๑๔๐๑	ไส้อั่วรสลาบ
๒๓๑	นาง นารี ปิ่นแก้ว	กลุ่มแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์	๒๑๗	๕	วังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๑-๒๖๑๒๗๘๕	แคบหมู
๒๓๒	นิตยา เมืองมาน้อย	มาม่าเบเกอรี่	๕๑/๑	๗	หนองม่วงไข่	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๙-๘๓๙๑๗๕๔	ชิฟฟ่อน
๒๓๓	นายพิบูล หงษ์ชัย	นายพิบูล หงษ์ชัย	๑๗๖/๑	๔	หนองม่วงไข่	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๓-๑๖๒๙๕๓๘	น้ำจิ้มไก่ไกรทอง
๒๓๔	นางสาว อรุณี เสภารัตนานันท์	กลุ่มข้าวแตนสมุนไพรรัตน	๔๙	๓	แม่คำมี	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๕-๙๓๖๒๖๑๖	ข้าวแตนสมุนไพรสูตรน้ำแตงโม
๒๓๕	นางฐาปนี สินจ้าง	นางฐาปนี สินจ้าง	๑๓๙/๔	๔	วังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๕-๘๒๓๕๖๔๙	เค้กช็อคโแลตหน้านิ่ม
๒๓๖	นาง แสงกุ่น ใจดี	กลุ่มสัมมาชีพบ้านอุทธรณ์ ม.๔ ต.น้ำรัด	๗๑	๔	น้ำรัด	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๕-๖๒๓๐๔๑๔	แคบหมู
๒๓๗	นาย วัชรพงศ์ จันทราช	กลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าเชือกร่มญี่ปุ่น	๙๙/๗	๗	หนองม่วงไข่	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๖-๖๔๖๕๔๙๖	น้ำพริกปลาย่าง

๒๓๗ ราย/กลุ่มฯ ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์

รายละเอียดคุณลักษณะของพัสดุที่จะจ้าง

(Term of Reference : TOR)

โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

กิจกรรมย่อย ๓ ยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร แถลงข่าวเปิดโครงการ

และการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และจัดแสดงจำหน่ายผลิตภัณฑ์

---

๑. หลักการและเหตุผล

ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) มีวิสัยทัศน์ "ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้วด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง" โดยมีเป้าหมายการพัฒนาประเทศ คือ "ประเทศชาติมั่นคง ประชาชนมีความสุข เศรษฐกิจพัฒนาอย่างต่อเนื่องสังคมเป็นธรรมฐานทรัพยากรธรรมชาติยั่งยืน"

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔ ได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศข้อที่ ๑ - ๓ กล่าวถึงการเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ การสร้างความเป็นธรรมและลดความเหลื่อมล้ำในสังคม,การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน

กระทรวงมหาดไทย ได้มอบหมายภารกิจให้กรมการพัฒนาชุมชนดำเนินงานโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ One Tambon One Product (OTOP) ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๔ โดยดำเนินการในเรื่องการลงทะเบียน การคัดสรร การพัฒนาผู้ผลิตผู้ประกอบการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากการดำเนินงานที่ต่อเนื่องยาวนานทำให้สินค้า OTOP ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง เป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชนบท ดังนั้น เพื่อเป็นการขยายผลการดำเนินงาน ตอบสนองนโยบายยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ จึงจัดทำโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

ด้วยสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัสโควิด-๑๙ ทำให้รูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันของประชาชนมีการเปลี่ยนแปลงไป โดยมีการบริโภคอาหารในบ้านเพิ่มมากขึ้น และแนวโน้มปริมาณการใช้อาหารในลักษณะกึ่งสำเร็จรูปที่มีอายุในการเก็บรักษาได้ยาวนานเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้นเพื่อเป็นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและช่วยเหลือกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารให้มีความหลากหลาย และพัฒนาเข้าสู่ระบบอุตสาหกรรมอาหาร และต้องการให้ความช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกรที่มีผลผลิตทางการเกษตรคงเหลืออยู่ในแต่ละฤดูกาลเป็นจำนวนมาก ประกอบกับกรณีที่จังหวัดแพร่มีโรงงานแปรรูปอาหารและโรงงานแปรรูปผลไม้ขนาดใหญ่พร้อมอยู่แล้ว จึงดำเนินโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล และเพื่อนำไปสู่การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไทยต่อไปด้วย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

๒.๒ เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร ทั้งภายในประเทศ ต่างประเทศ และตลาดออนไลน์

๒.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร สู่ระดับสากล

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร จำนวน ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์

๔. ระยะเวลาดำเนินการ

ผู้รับจ้างต้องดำเนินงานให้แล้วเสร็จ ภายในระยะเวลา ๑๒๐ วัน นับแต่วันลงนามในสัญญา

๕. วิธีการจ้างดำเนินงาน

พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ และระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐

๖. ขอบเขตและวิธีการดำเนินงาน โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล : เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร ทั้งภายในประเทศ ต่างประเทศ ตลาดออนไลน์ และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารสู่ระดับสากล ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการภายใต้ขอบเขตการดำเนินงานที่จังหวัดแพร่กำหนด ดังนี้

๖.๑ การดำเนินงานในภาพรวม

๖.๑.๑ ออกแบบกรอบแนวคิดกิจกรรมแถลงข่าวเปิดโครงการและแผนดำเนินงานกิจกรรมให้ชัดเจน ครอบคลุมรายละเอียดของการดำเนินงานทั้งหมดให้เป็นรูปธรรม และปฏิบัติได้จริง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

๖.๑.๒ นำเสนอเทคนิคกิจกรรมแถลงข่าวเปิดโครงการ เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมเกิดผลเชิงประจักษ์และเกิดความคุ้มค่าในการใช้งบประมาณ

๖.๑.๓ ผู้รับจ้างนำเสนอการเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร ภายในประเทศ ต่างประเทศ และตลาดออนไลน์ ดังนี้

๑) ผู้รับจ้างนำเสนอแผนการดำเนินการเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารภายในประเทศ

๒) ผู้รับจ้างนำเสนอแผนการดำเนินการเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร เพื่อการส่งออกไปต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า ๑ ประเทศ

๓) ผู้รับจ้างนำเสนอแผนการดำเนินการ เพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารในตลาดออนไลน์

ด้านกิจกรรมการจัดแถลงข่าวการเปิดตัวโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP และการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของตลาด จำนวน ๒ กิจกรรม ดังนี้

๖.๒ จัดแถลงข่าวการเปิดตัวโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ดำเนินการจัดแถลงข่าวการเปิดตัวโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล เพื่อเพิ่มมูลค่า ในจังหวัดแพร่ ๑ ครั้ง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑) จัดหาสถานที่ที่เหมาะสม เช่น โรงแรมชั้นนำที่มีชื่อเสียงของจังหวัดแพร่

๒) จัดตกแต่งเวที เครื่องเสียง โพเดียม โซฟาที่นั่ง ให้สวยงาม พร้อมอุปกรณ์การแถลงข่าวให้ครบถ้วน

๓) จัดเตรียมเจ้าหน้าที่รับผิดชอบการลงทะเบียน/ต้อนรับแขกพิเศษ VIP ที่มาร่วมพิธีเปิดงานรวมถึงการควบคุมและการจัดการที่นั่งของแขกให้เป็นไปตามแผนผังที่กำหนด

๔) จัดหาพิธีกรในท้องถิ่นที่มีความรู้ความสามารถ ดำเนินรายการ อย่างน้อย ๑ คน

๖) จัดนิทรรศการให้ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร

๗) จัดให้มีจุดเช็คอินถ่ายภาพ จำนวน ๒ จุด ภายในงานที่สื่อถึงโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

๘) รับผิดชอบค่าใช้จ่ายค่าอาหารกลางวัน จำนวน ๑ มื้อ และอาหารว่าง,เครื่องดื่ม จำนวน ๑ มื้อ สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมฯ ไม่น้อยกว่า ๕๐ คน

๙) ประสานผู้เข้าร่วมกิจกรรมการแถลงข่าว ได้แก่ ผู้บริหารระดับกรมฯ และจังหวัด หัวหน้าส่วนราชการระดับจังหวัด และผู้ที่เกี่ยวข้อง ไม่น้อยกว่า ๕๐ คน

๑๐) จัดเตรียมของที่ระลึกมอบแก่แขกผู้มีเกียรติ และผู้เข้าร่วมกิจกรรม ให้เพียงพอ

๑๑) เชิญสื่อมวลชนแขนงต่างๆ เข้าร่วมงาน ประกอบด้วยสื่อมวลชนจาก สถานีโทรทัศน์, สถานีวิทยุ, หนังสือพิมพ์ , สื่อออนไลน์ และสื่อมวลชนสาขาอื่นๆ

๑๒) บันทึกภาพนิ่ง และภาพเคลื่อนไหวตลอดระยะเวลาการจัดงาน จำนวน ๑ ชุด ในรูปแบบ HD

๑๓) จัดทำข้อเสนออื่นๆ ที่จะเป็นประโยชน์ต่อการจัดงาน

**ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามมาตรการควบคุมการแพร่ระบาดของโรคโควิด - ๑๙ จังหวัดแพร่

๖.๓ การจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของตลาด รายละเอียดดังนี้

การจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของตลาด จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ ครั้งๆละ อย่างน้อย ๕๐ ผลิตภัณฑ์ Premium OTOP ประเภทอาหาร โดยการเปิดจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าครั้งแรกให้ดำเนินการในจังหวัดแพร่ และรูปแบบการจัดแสดงสินค้าเคลื่อนที่ในจังหวัดท่องเที่ยวตามความเหมาะสมของพื้นที่จังหวัดและสถานการณ์ โดยให้ผู้รับจ้างดำเนินการนำผลิตภัณฑ์จัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Premium OTOP ประเภทอาหาร ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น มีคุณภาพ มาตรฐาน โดยต้องมียอดการจำหน่ายและยอดสั่งซื้อในทุกช่องทางไม่น้อยกว่า ๖๐๐,๐๐๐ บาท (หกแสนบาทถ้วน) โดยการเปิดงานครั้งแรกให้ดำเนินการ ดังนี้

๑) ออกแบบแนวคิดการจัดงานพร้อมคำอธิบายถึงที่มาและรายละเอียดของแนวคิดการจัดงานตลอดจนนำเสนอแนวทางการจัดงานให้เป็นไปตามแนวคิดการจัดงานที่กำหนดโดยจัดทำเป็นเอกสารนำเสนอไม่น้อยกว่า ๓ หน้ากระดาษเอ ๔

๒) จัดทำแผนและกลยุทธ์การจัดงานในภาพรวมของโครงการจัดแสดงและจำหน่ายในรูปแบบการตลาดเคลื่อนที่ จำนวน ๓ ครั้ง ในระหว่างเวลา ๑๐.๐๐ – ๑๘.๐๐ น.

๓) จัดทำแผนปฏิบัติการหลังจากที่ทราบผลการประกาศการเสนอราคาทางอิเล็กทรอนิกส์พร้อมกับทำเป้าหมายการดำเนินงานที่ชัดเจน ภายใน ๓ วันทำการ

๔) ออกแบบ ก่อสร้าง และตกแต่ง จุดถ่ายภาพ อย่างน้อย ๑ จุด

๕) ออกแบบ และจัดทำป้ายบอกชื่อร้าน

๖) ตกแต่งบริเวณพื้นที่เปิดงาน ให้สามารถรองรับผู้ร่วมพิธีเปิดงาน จำนวน ๑๐๐ คน ให้มีความเหมาะสม

๗) จัดพิธีเปิดงานพร้อมดำเนินการพิธีเปิดทั้งหมด รวมทั้งเทคนิคพิเศษในการเปิดงานที่ดึงดูดความสนใจ จัดให้มีการแสดงศิลปวัฒนธรรมฯ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ชุด

๘) จัดระบบแสง สี เสียงบนเวที โดยมีอุปกรณ์แสงสีเสียงประกอบที่ครบถ้วน

๙) จัดแท่น Podium สำหรับพิธีเปิด พร้อมดอกไม้บนแท่น จำนวน ๒ ชุด

๑๐) จัดโซฟาพร้อมโต๊ะรับแขกและแจกันดอกไม้ สำหรับประธานในพิธีและผู้บริหารระดับสูง จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๐ คน และจัดเก้าอี้พร้อมสวมผ้าคลุมเก้าอี้สีขาวสำหรับแขกผู้มีเกียรติ จำนวน ๑๐๐ ตัว

๑๑) จัดช่างถ่ายภาพนิ่งและวีดีทัศน์ตลอดพิธีเปิด

๑๒) จัดให้มีพิธีกรในพิธีเปิดงาน ไม่น้อยกว่า ๑ คน ทั้งนี้ จะต้องเป็นผู้มีความชำนาญการและมีชื่อเสียง

๑๓) จัดให้มีสื่อมวลชนเข้าร่วมงานไม่น้อยกว่า ๓ สำนักข่าว

๑๔) จัดอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้ร่วมพิธีเปิดงาน ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ชุด

๑๕) จัดทำตารางนำเสนอพิธีกร (MC) จำนวน ๑ คน ดำเนินรายการในแต่ละวัน

๑๖) จัดทำตารางนำเสนอกิจกรรมส่งเสริมการขายในแต่ละครั้งตลอดการจัดงานโดยในแต่ละครั้งจะต้องมีการใช้เวทีกลาง

๑๗) จัดให้มีการแนะนำผลิตภัณฑ์ที่นำมาจำหน่ายในงานอย่างน้อยวันละ ๒ ครั้งๆ ละ ๑ ชั่วโมง

๑๘) ออกแบบและวางแผนการประชาสัมพันธ์และสื่อสารทางการตลาดให้สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนดกรอบระยะเวลาการดำเนินงาน

๑๙) ดำเนินการประชาสัมพันธ์การจัดงานโดยการจัดป้าย Banner พร้อมติดตั้งในสถานที่ ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน

๒๐) จัดเจ้าหน้าที่รับผิดชอบ ดูแล รับรอง และอำนวยความสะดวกแก่คณะสื่อมวลชน พร้อมจัดทำกำหนดการ และประสานงานนัดหมายให้ชัดเจน

๒๑) ผู้ที่ได้รับคัดเลือกจะต้องจัดให้มีการประชุมร่วมกับเจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฯ เพื่อรายงานความคืบหน้าการดำเนินงานตามโครงการให้สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฯ ทราบเป็นระยะนับตั้งแต่วันเริ่มปฏิบัติงานตามที่ระบุไว้ใน สัญญา

๒๒) จัดเก็บยอดจำหน่ายสินค้า และการประเมินผลการจัดกิจกรรม พร้อมทั้งเจ้าหน้าที่จัดเก็บรวบรวมข้อมูล และจัดทำสรุปรายงานผลการดำเนินงานเมื่อเสร็จสิ้นงาน

-จัดทำแบบประเมินผลความพึงพอใจ และจัดเก็บยอดจำหน่ายสินค้าของผู้ประกอบการที่เข้าร่วมงานและสรุปรายงานให้สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดทุกวัน

-จัดทำแบบประเมินผู้เข้าชมงานโดยจัดทำเอกสารประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าชมงานไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ชุด ทุกวันของการจัดงาน

๒๓) ทำรายงานพร้อมรูปภาพประกอบของการดำเนินการ ภาพนิ่ง คำบรรยายใต้ภาพ จัดทำเป็นรูปเล่ม ภาพเคลื่อนไหว บันทึกแบบ DVD พร้อมสกรีนปก และกล่องระบุชื่องาน สถานที่ และเวลาชัดเจน จำนวน ๓ ชุด โดยจัดทำรายงานของการจัดงานในจังหวัดแพร่ ๑ ครั้ง และรูปแบบการจัดแสดงสินค้าเคลื่อนที่ในจังหวัดท่องเที่ยวตามความเหมาะสมของพื้นที่จังหวัดและสถานการณ์

๒๔) จัดทำข้อเสนออื่นๆ ที่จะเป็นประโยชน์ต่อการจัดงาน

๖.๔ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์อาหารไม่น้อยกว่า ๒ ช่องทาง ทั้งในรูปแบบสื่อออฟไลน์ และออนไลน์ ดังนี้

๑) ผู้รับจ้างประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาในรูปแบบ online อย่างน้อย ๒ ช่องทาง เช่น Facebook, You tube ฯลฯ และช่องทางการตลาด online อื่นๆ ที่เหมาะสมอย่างน้อย ๑ เดือน และต้องมียอดการจำหน่ายและยอดสั่งซื้อไม่น้อยกว่า ๒๕๒,๐๐๐ บาท (สองแสนห้าหมื่นสองพันบาทถ้วน) โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงาน รวมทั้งค่าใช้จ่ายอื่น ๆ

๒) ให้ผู้รับจ้างดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์อาหาร ในรูปแบบ VDO Clip ความยาวไม่เกิน ๓ นาที จำนวน ๑๐ คลิป ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ Facebook, You tube และอื่นๆ โดยให้เนื้อหาเป็นในลักษณะแนะนำผลิตภัณฑ์ และเชิญชวนซื้อผลิตภัณฑ์ อย่างน่าสนใจ

๓) ให้ผู้รับจ้างดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์อาหาร ในรูปแบบ VDO Clip ความยาวไม่เกิน ๓ นาที จำนวน ๑๐ คลิป ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ Facebook, You tube โดยนำดารานักแสดงหรือผู้ที่มีชื่อเสียงในจังหวัด/ท้องถิ่น ประชาสัมพันธ์ การสรุปโครงการฯ

๔) ให้ผู้รับจ้างสร้างเพจชื่อว่า "OTOP จังหวัดแพร่" และเชิญผู้ประกอบการที่ผลิตสินค้า OTOP จังหวัดแพร่ และประชาชนจังหวัดแพร่ หรือจังหวัดอื่นๆ เข้าร่วมเป็นสมาชิกไม่น้อย ๓,๐๐๐ คน ในครั้งแรกให้มีคณะกรรมการผู้ดูแลเพจพร้อมจัดกิจกรรมทำการตลาดในเพจ "OTOP จังหวัดแพร่" อย่างน้อย ๓ เดือน เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้ผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP จังหวัดแพร่ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น หลังจากนั้นให้ผู้รับจ้างส่งมอบให้สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่เป็นผู้ดูแลต่อ

๕) จัดทำข้อเสนออื่นๆ ที่จะเป็นประโยชน์ต่อการจัดงาน

****เงื่อนไขอื่นๆ**

- ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการดำเนินการทั้งหมดรวมถึงกรณีเกิดความเสียหายใดๆ หรืออุบัติเหตุอันเกิดจากการดำเนินกิจกรรม ไม่ยกเว้นแม้เหตุสุดวิสัย จากการดำเนินงานทุกกิจกรรมจนถึงการสิ้นสุดการรื้อถอนทั้งหมด

-การดำเนินกิจกรรมเน้นมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา๒๐๑๙ (COVID-๑๙) อย่างเคร่งครัด

-ทั้งนี้ หากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) มีความรุนแรงทำให้ไม่สามารถจัดกิจกรรมได้ ผู้ว่าจ้างสามารถยกเลิกการจัดกิจกรรมได้ โดยผู้รับจ้างไม่สามารถฟ้องร้องเรียกค่าเสียหายจากผู้ว่าจ้างได้ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น

๖.๕ จัดทำรายงานการพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์พร้อมภาพถ่ายการพัฒนาผลิตภัณฑ์ก่อนและหลังดำเนินการ ทั้ง ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์ ในรูปของไฟล์บรรจุใน Hard disk External จำนวน ๒ อัน และประมาณการผลสำเร็จความคุ้มค่า (ยอดจำหน่าย) ที่คาดว่าจะได้รับจากการพัฒนายกระดับเป็นรายผลิตภัณฑ์

๖.๖ สรุปรายงานผลการดำเนินงาน ประเมินผลการดำเนินงาน หรือความพึงพอใจหรือข้อเสนอแนะปัญหาอุปสรรค

ในกรณีที่มีการแก้ไข เปลี่ยนแปลงการดำเนินงานใดๆ ในขอบเขตของงานและไม่กระทบกับสาระสำคัญการดำเนินงาน ต้องได้รับความเห็นชอบจากจังหวัดแพร่ เป็นลายลักษณ์อักษรก่อนการเปลี่ยนแปลงทุกครั้ง

๗. สถานที่ดำเนินการ

ณ สถานที่เอกชน หรือสถานที่ราชการ ในจังหวัดแพร่อย่างน้อย ๑ ครั้ง

๘. งวดการส่งมอบงาน

กิจกรรมยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากลดำเนินการส่งมอบงาน แบ่งเป็น ๒ งวด ดังนี้

งวดงานที่ ๑ ดำเนินงานตามข้อ ๖.๑ – ๖.๒ และรายงานผลการดำเนินงานตามข้อกำหนดภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

งวดงานที่ ๒ ดำเนินงานตามข้อ ๖.๓ - ๖.๖ และจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) ที่มีเนื้อหารายงานสรุปผลการดำเนินงานตั้งแต่เริ่มต้นจนสิ้นสุดการดำเนินกิจกรรมโครงการตามขอบเขตการดำเนินงานตามที่กำหนดภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

หมายเหตุ การจัดทำเอกสารการส่งมอบงานแต่ละงวดงาน ให้จัดทำรายงานในรูปแบบเอกสารที่เป็นรูปเล่มเป็นเอกสารสี จำนวน ๒ ชุด และในรูปแบบ SSD (Solid State Drive) จำนวน ๒ ชุด พร้อมไฟล์ต้นฉบับ/Drawing Artwork ที่สามารถนำไปจัดทำซ้ำได้

๙. การเบิกจ่ายเงิน (ตามงวดงาน)

๙.๑ การจ่ายค่าจ้าง

ผู้ว่าจ้างได้แบ่งเนื้องานออกเป็น ๒ งวดงาน และกำหนดจ่ายค่าจ้างผู้รับจ้าง รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้แล้ว ดังนี้

งวดที่ ๑ กำหนดจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๔๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานผลการปฏิบัติงานตามเงื่อนไขการส่งมอบงานในข้อ ๘ งวดงานที่ ๑

งวดที่ ๒ กำหนดจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๖๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด ภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานผลการปฏิบัติงานตามเงื่อนไขการส่งมอบงานในข้อ ๘ งวดงานที่ ๒

๙.๒ การปรับและลดค่าจ้าง

ในกรณีที่ผู้รับจ้างผิดสัญญาอันเนื่องมาจากไม่สามารถปฏิบัติงานได้สำเร็จลุล่วงไปตามระยะเวลาที่สิ้นสุดสัญญาที่กำหนดไว้ผู้รับจ้างยินยอมให้ผู้ว่าจ้างปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง จนกว่าผู้รับจ้างจะปฏิบัติงานเสร็จสิ้นตามสัญญา

๑๐. เงื่อนไขและคุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

๑๐.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๑๐.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๑๐.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๑๐.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๑๐.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๑๐.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๑๐.๗ เป็นนิติบุคคล หรือผู้ประกอบการ SMEs ที่มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๑๐.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดแพร่ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๑๐.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๑๐.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๐.๑๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนในประเทศไทยที่มีผลงานการทำงานที่เกี่ยวข้องกับด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์/บรรจุภัณฑ์ การถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านการพัฒนาอาหาร เป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการหรือรัฐวิสาหกิจหรือเอกชนที่กรมการพัฒนาชุมชนเชื่อถือภายในวงเงินสัญญาเดียวกันไม่ต่ำกว่า ๕๒๘,๐๐๐ บาท (ห้าแสนสองหมื่นแปดพันบาทถ้วน) พร้อมแสดงหลักฐานการจัดงานที่น่าเชื่อถือซึ่งหน่วยงานคู่สัญญาออกให้แสดงประกอบการนำเสนอให้คณะกรรมการตรวจสอบได้

๑๐.๑๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเสนอประวัติทีมงาน ประสบการณ์และผลงานที่ผ่านการรับรองจากส่วนราชการ หรือรัฐวิสาหกิจหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือ และต้องไม่เป็นผู้อยู่ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการหรือเคยปฏิบัติงานที่ก่อให้เกิดผลเสียหายต่อทางราชการ

๑๐.๑๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีคุณสมบัติตามกำหนด และมีเอกสารและหลักฐานต่างๆ ครบถ้วนตามที่กำหนดในเอกสารวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จึงจะรับการพิจารณาในข้อต่อไป

กรณีที่ ๑ สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ยังไม่มีความรุนแรง ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอข้อเสนอด้านเทคนิคที่มีรายละเอียดชัดเจน เพื่อประกอบการพิจารณาของคณะกรรมการฯ โดยผู้เสนอราคาต้องนำเสนอข้อเสนอทางเทคนิคให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาพิจารณา ภายใน ๓ วันทำการ หลังจากเสนอราคา โดยเอกสารรายละเอียดข้อเสนอทางเทคนิคทั้งหมด จะต้องทำให้อยู่ในรูปเล่มเดียวกัน จำนวน ๕ ชุด และนำเสนอรูปแบบ VDO กำหนดเวลาให้นำเสนอได้รายละไม่เกิน ๒๐ นาที รวมซักถาม ซึ่งผู้ว่าจ้างจะพิจารณาตามลำดับการลงทะเบียนก่อนหลังตามที่ผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้ยื่นข้อเสนอไว้เป็นสำคัญ

และกรณีที่ ๒ หากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา๒๐๑๙ (COVID-๑๙) มีความรุนแรงและจังหวัดแพร่ มีประกาศไม่อนุญาตให้บุคคลภายนอกจังหวัดเดินทางเข้าจังหวัด หรือห้ามดำเนินการจัดกิจกรรมในจังหวัด ให้ผู้เสนอราคาจัดทำเอกสารรายละเอียดข้อเสนอทางเทคนิคที่มีรายละเอียดชัดเจนทั้งหมด และจะต้องทำให้อยู่ในรูปเล่มเดียวกัน จำนวน ๕ เล่ม และบันทึกการนำเสนอผลงานในรูปแบบ ไฟล์ VDO โดยนำเสนอไม่เกิน ๒๐ นาที ลงแผ่น DVD หรือ USB จำนวน ๑ ชุด จัดส่งให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาฯ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่ ศาลากลางจังหวัดแพร่ ตำบลในเวียง อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ รหัสไปรษณีย์ ๕๔๐๐๐ ภายใน ๓ วันทำการ นับถัดจากวันเสนอราคา
โดยทั้ง ๒ กรณี ต้องมีหัวข้อการนำเสนอ ให้ครอบคลุมเกณฑ์การให้คะแนน ข้อ ๔ ดังนี้

๑) แผนการดำเนินงาน

๒) เนื้อหาและการออกแบบการดำเนินกิจกรรม

๓) แนวทางการประชาสัมพันธ์/การตลาด

๔) ข้อเสนอพิเศษ

๑๐.๑๔ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใดหรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้เสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ มิได้

๑๐.๑๕ เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการพิจารณาคุณสมบัติ คณะกรรมการพิจารณาการจ้างสามารถโทรศัพท์สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้เสนอราคาได้

๑๑. งบประมาณ

วงเงินงบประมาณจำนวนทั้งสิ้น ๑,๓๒๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนสองหมื่นบาทถ้วน) รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าใช้จ่ายอื่นแล้ว

๑๒. ผู้รับผิดชอบ/สถานที่ติดต่อ

๑๒.๑ นายสุสังข์ ชุ่มมะโน พัฒนาการจังหวัดแพร่ โทร. ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๔๓

๑๒.๒ ผู้ประสานงาน นางณัฐธยาน์ โปธิมา ผู้อำนวยการกลุ่มงานสารสนเทศการพัฒนาชุมชน สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่ โทร. ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๔๓

๑๒.๓ ผู้ประสานงาน นายเสกสรรค์ กาศโอสถ นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่ โทร. ๐ ๕๔๕๑ ๑๒๔๓

๑๓. เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

ในการพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคา จังหวัดแพร่ ใช้หลักเกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์อื่น โดยพิจารณาให้น้ำหนักคะแนนตามปัจจัยหลัก จำนวน ๒ ปัจจัยหลักรวม ๒๐๐ คะแนน ค่าน้ำหนักร้อยละ ๑๐๐ ได้แก่

๑๓.๑ พิจารณาตามราคาที่เสนอ เกณฑ์คะแนน ๑๐๐ คะแนน ค่าน้ำหนักร้อยละ ๔๐

๑๓.๒ พิจารณาตามข้อเสนอทางเทคนิค เกณฑ์คะแนน ๑๐๐ คะแนน ค่าน้ำหนักร้อยละ ๖๐ โดยพิจารณาจากเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

๑๓.๒.๑ มีผลงาน ทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ๑๐ คะแนน ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานได้ตรงตามวัตถุประสงค์ และขอบเขตการดำเนินงาน มีคุณสมบัติและ

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
มีผลงานด้านการประชาสัมพันธ์ หรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ แสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ มากที่สุดอันดับ ๑	๑๐
มีผลงานด้านการประชาสัมพันธ์ หรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ แสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ มากที่สุดอันดับ ๒	๘
มีผลงานด้านการประชาสัมพันธ์ หรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ แสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ มากที่สุดอันดับ ๓	๖
มีผลงานด้านการประชาสัมพันธ์ หรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ แสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ มากที่สุดอันดับ ๔	๔
มีผลงานด้านการประชาสัมพันธ์ หรือหลักฐานอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ แสดงให้เห็นถึงทักษะความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ ประสบการณ์ ความพร้อมของทีมงาน สามารถดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ มากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๒

๑๓.๒.๒ มีรายละเอียดการดำเนินงานกิจกรรมครอบคลุมครบถ้วนตามขอบเขตการดำเนินงานภายในระยะเวลาที่กำหนด เกณฑ์คะแนน ๙๐ คะแนน ประกอบด้วย

๑) ข้อเสนอในการออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจน ๒๐ คะแนน ครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง รายละเอียดตามข้อ ๖.๑

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๑) มากที่สุดอันดับ ๑	๒๐
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๑) มากที่สุดอันดับ ๒	๑๘
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๑) มากที่สุดอันดับ ๓	๑๖
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๑) มากที่สุดอันดับ ๔	๑๔
ออกแบบกรอบแนวคิดและแผนการดำเนินงานที่มีความชัดเจนครอบคลุมรายละเอียดของขอบเขตการดำเนินงานทั้งหมดอย่างเป็นรูปธรรมและปฏิบัติได้จริง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๑) มากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๑๒

๒) ข้อเสนอในการจัดประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาในรูปแบบ online ๓๐ คะแนน รายละเอียดตามข้อ ๖.๔

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ออกแบบการจัดประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาในรูปแบบ online ไม่น้อยกว่า ๒ ช่องทาง โดยมีช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ มีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล รายละเอียดตามข้อ ๖.๔ มากที่สุดอันดับ ๑	๓๐
ออกแบบการจัดประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาในรูปแบบ online ไม่น้อยกว่า ๒ ช่องทาง โดยมีช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ มีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล รายละเอียดตามข้อ ๖.๔ มากที่สุดอันดับ ๒	๒๕
ออกแบบการจัดประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาในรูปแบบ online ไม่น้อยกว่า ๒ ช่องทาง โดยมีช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ มีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล รายละเอียดตามข้อ ๖.๔ มากที่สุดอันดับ ๓	๒๐
ออกแบบการจัดประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาในรูปแบบ online ไม่น้อยกว่า ๒ ช่องทาง โดยมีช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ มีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล รายละเอียดตามข้อ ๖.๔ มากที่สุดอันดับ ๔	๑๕
ออกแบบการจัดประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาในรูปแบบ online ไม่น้อยกว่า ๒ ช่องทาง โดยมีช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ มีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล รายละเอียดตามข้อ ๖.๔ มากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๑๐

๓) ข้อเสนอในการจัดกิจกรรมทดสอบตลาดออฟไลน์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ ๓๐ คะแนน ที่ได้รับการพัฒนา รายละเอียดตามข้อ ๖.๒-๖.๓

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ออกแบบการจัดกิจกรรมทดสอบตลาด (ออฟไลน์) ให้แก่ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้รับการพัฒนา โดยการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของตลาดเคลื่อนที่จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ ครั้ง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๒-๖.๓) โดยมีกระบวนการขั้นตอนชัดเจนเป็นระบบ น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และคำนึงถึงความสามารถในการเข้าถึงตลาดและกลุ่มผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ มากที่สุดอันดับ ๑	๓๐
ออกแบบการจัดกิจกรรมทดสอบตลาด (ออฟไลน์) ให้แก่ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้รับการพัฒนา โดยการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของตลาดเคลื่อนที่จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ ครั้ง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๒-๖.๓) โดยมีกระบวนการขั้นตอนชัดเจนเป็นระบบ น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และคำนึงถึงความสามารถในการเข้าถึงตลาดและกลุ่มผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ มากที่สุดอันดับ ๒	๒๕
ออกแบบการจัดกิจกรรมทดสอบตลาด (ออฟไลน์) ให้แก่ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้รับการพัฒนา โดยการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของตลาดเคลื่อนที่จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ ครั้ง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๒-๖.๓) โดยมีกระบวนการขั้นตอนชัดเจนเป็นระบบ น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และคำนึงถึงความสามารถในการเข้าถึงตลาดและกลุ่มผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ มากที่สุดอันดับ ๓	๒๐
ออกแบบการจัดกิจกรรมทดสอบตลาด (ออฟไลน์) ให้แก่ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้รับการพัฒนา โดยการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของตลาดเคลื่อนที่จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ ครั้ง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๒-๖.๓) โดยมีกระบวนการขั้นตอนชัดเจนเป็นระบบ น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และคำนึงถึงความสามารถในการเข้าถึงตลาดและกลุ่มผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ มากที่สุดอันดับ ๔	๑๕

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ออกแบบการจัดกิจกรรมทดสอบตลาด (ออฟไลน์) ให้แก่ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้รับการพัฒนา โดยการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของตลาดเคลื่อนที่จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ ครั้ง (รายละเอียดตามข้อ ๖.๒-๖.๓) โดยมีกระบวนการขั้นตอนชัดเจนเป็นระบบ น่าสนใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และคำนึงถึงความสามารถในการเข้าถึงตลาดและกลุ่มผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ มากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๑๐

๔) ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงาน ๑๐ คะแนน

เกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๑	๑๐
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๒	๘
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๓	๖
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๔	๔
ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานมีมูลค่าและความน่าสนใจมากที่สุดอันดับ ๕ ลงมา	๒

จังหวัดแพร่จะพิจารณาผู้เสนอราคาที่มีคะแนนสูงสุด

เกณฑ์การคัดเลือกผู้รับจ้างดำเนินงานให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๑๔. ขอสงวนสิทธิ์ในการเสนอราคาและอื่น ๆ

๑๔.๑ สิทธิ์ในผลงานทั้งหมดเป็นของจังหวัดแพร่

๑๔.๒ จังหวัดแพร่ ทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาราคาต่ำสุดเสมอไป ทั้งนี้ เพื่อรักษาไว้ซึ่งประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ

๑๔.๓ จังหวัดแพร่ขอสงวนสิทธิ์ในการปรับเปลี่ยนกิจกรรมที่เกิดขึ้นตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะทั้งหมด เพื่อความเหมาะสมและหรือเกิดเหตุอันสุดวิสัย

๑๕. ข้อกำหนดและเงื่อนไข

๑๕.๑ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามแผนงานที่เสนอ และตามขอบเขตดำเนินการที่ระบุไว้ข้างต้น

๑๕.๒ ผู้รับจ้างต้องทำการส่งมอบข้อมูลทั้งหมดให้จังหวัดแพร่ ทั้งแบบรูปเล่มและในรูปแบบ Solid State Drive (SSD) จำนวน ๒ ชุด โดยไฟล์รายงานอิเล็กทรอนิกส์ต้องมีเนื้อหาตรงกัน และครบถ้วนเหมือนในรายงานเอกสารที่เป็นรูปเล่ม และให้ถือว่าข้อมูลดังกล่าวเป็นทรัพย์สินของจังหวัดแพร่ทั้งนี้ ผู้รับจ้างจะนำไปทำซ้ำ เผยแพร่ หรือใช้ประโยชน์อันเอื้อต่อผลประโยชน์ของผู้รับจ้างไม่ได้

๑๕.๓ หากผู้รับจ้างไม่สามารถดำเนินการได้ตามขอบเขตการดำเนินงานฯ ในข้อ ๖ จังหวัดแพร่จะพิจารณาสงวนสิทธิ์การปรับตามระเบียบกรณีผิดสัญญาจ้าง

สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม เสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็นโดยเปิดเผย

ประชาชนผู้ที่สนใจสามารถวิจารณ์เสนอข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะของพัสดุที่จะจ้างโครงการกระบวนการพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล เป็นลายลักษณ์อักษร โดยส่งไปรษณีย์ด่วนพิเศษ (EMS) ส่งไปสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดแพร่ ชั้น ๔ ศาลากลางจังหวัดแพร่ ตำบลในเวียง อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐ โทรศัพท์ ๐๕๔-๕๑๑-๒๔๓ โดยขอให้ท่านผู้เสนอแนะกรุณาระบุชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ ที่สามารถติดต่อได้ตามวันและเวลาราชการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นางณัฐธยาน์ โปธิมา)
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นายเสกสรรค์ กาศโอสถ)
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นางสาวธัญญาณี ศรีใจอินทร์)
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นางสาวอนุสรา ผาคำ)
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นายอดิศร ไชยบุญเรือง)
ตัวแทนหอการค้าจังหวัดแพร่

รายชื่อกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้เป็นสินค้า Premium ประเภทอาหารสู่สากล

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

จังหวัดแพร่

ลำดับที่	ชื่อ นามสกุล	ชื่อผู้ผลิต/ผู้ประกอบการตามที่ลงทะเบียน	ที่อยู่					เบอร์โทรศัพท์	ชื่อผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมโครงการ
			บ้านเลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด		
๑	กลุ่มผึ้งลุ่มน้ำยมแพร่	นายวันชัย ธงยี่สิบสอง	๔๘	๔	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๔๓๑๗๗๑๔	น้ำผึ้งบริสุทธิ์
			๔๘	๔	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๔๓๑๗๗๑๔	ขิงดองน้ำผึ้ง
๒	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	นางพรรณพร ปวงกาวี	๒๓๗	๙	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๗๖๔๕๘๖๓	น้ำพริกลาบ
๓	นางเพ็ญนภา ศรีทัน (หมู่ทุบเพ็ญนภาแพร่)	นางเพ็ญนภา ศรีทัน	๑๓๒/๓	๑๑	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๘-๖๑๙๙๓๖๕	หมูหยอง
๔	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร(กล้วยฉาบ) บ้านสะบู (นางศรีรัตน์ เหมืองคำ)	นางศรีรัตน์ เหมืองคำ	๒๐/๑	๕	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๗๕๗๖๔๗๑ ๐๘๘-๒๕๒๖๑๔๒	กล้วยฉาบ (เบรกสุก)
			๒๐/๑	๕	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๗๕๗๖๔๗๑ ๐๘๘-๒๕๒๖๑๔๒	กล้วยฉาบ (รสหวาน)
๕	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง	นางศศิรดา อิ่มใจ	๔๑	๑	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๔๔๒๔๖๙๔	ผึ้งอ่อนอบกรอบ
			๔๑	๑	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๔๔๒๔๖๙๔	น้ำผึ้งผสมมะนาวพร้อมดื่ม
๖	กลุ่มแปรรูปข้าว หมู่ที่ ๓ ตำบลน้ำชำ	นางสมทรง ชุ่มใจ	๖๑	๓	น้ำชำ	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๑๓๙๓๔๖๗	ข้าวแต๋นโบราณ
๗	กลุ่มอาชีพบ้านนาตอ	นางสาววิจิตรา สีทิ	๑๓/๖	๕	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๙๓๙๕๙๔๙	เมี่ยง
			๑๓/๖	๕	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๙๓๙๕๙๔๙	ชาดอกกาแฟ
๘	น้ำพริกน้ำย้อยโป่งศรี	นางสมศรี มะโนโฮ้ง	๒๑๐	๔	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๗๖๔๗๒๕๕	น้ำพริกน้ำย้อย
๙	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มวิจัยเมี่ยงส้มและชาเมี่ยงหมัก	นายชาญ ทะฤาษี	๘/๑	๖	ป่าแดง	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๖๘๑๖๘๒๘	ชาเมี่ยงหมักเพื่อสุขภาพ
๑๐	นางปิติพร ธงสิบเก้า	นางปิติพร ธงสิบเก้า	๗๕/๑	๔	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๘๕๑๔๙๖๒	น้ำผึ้งอารีย์พร
๑๑	นางสุพรรณ์ อุตธรรมชัย	นางสุพรรณ์ อุตธรรมชัย	๙๒/๒	-	แม่หล่าย	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๙๒๑-๒๖๔๐	น้ำพริกลาบ
๑๒	นางเรณู นาคทองมี	นางเรณู นาคทองมี	๒๖/๑	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๓-๒๒๖-๘๕๙๕	ไข่เค็มสมุนไพร
๑๓	นางสมเพียร ธงตั๋น	นางสมเพียร ธงตั๋น	๑๐๙	๕	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๑๑๗๑๖๓๔	ข้าวเกรียบ
๑๔	นางกรรณิการ์ ขันคำนันต๊ะ	นางกรรณิการ์ ขันคำนันต๊ะ	๑๐๐	๔	กาญจนา	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๘-๑๔๒๓๗๘๔	กล้วยฉาบ

๑๕	นายธวัชชัย กาวีวน	นาย ธวัชชัย กาวีวน	๕๖๑	๑๑	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๐๓๔๒๓๒๙	แก้วมังกรอบแห้ง
๑๖	นายกู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	นาย กู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	๕๗	๑๓	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๗-๙๖๙๘๙๓๙	ทาร์ตงาดำไส้สับปะรด
๑๗	นางมินธิรา ชัยวัณณคุปต์	นาง มินธิรา ชัยวัณณคุปต์	๕๗	๑๓	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๗-๙๖๙๘๖๒๙	ขนมกลีบลำดวน
๑๘	นายสกล พณิชยางกูร	นายสกล พณิชยางกูร	๙๕/๔	๗	พาจักร	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๕๓๗๒๐๑๗	ข้าวซอย
๑๙	นางวลัยภรณ์ สมปาน	นางวลัยภรณ์ สมปาน	๒/๒๖	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๕-๑๓๔๗๘๒๕	กิมจิผักกาด
๒๐	นางสาวศิริพร ศิริรัตน์	นางสาวศิริพร ศิริรัตน์	๗๐/๕	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๘-๖๙๕๙๙๓๙	ฮังเลสด
๒๑	นางมณฑา ศิริรัตน์	นางมณฑา ศิริรัตน์	๘๐/๘	๗	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๙๘๓๕๙๕๑	น้ำพริกข่า
๒๒	นายฐนกร ศิริรัตน์	นายฐนกร ศิริรัตน์	๘๐/๘	๗	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๔-๐๘๒๖๐๐๑	ข้าวสวย
๒๓	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านน้ำพริก	นายจิรศักดิ์ มาทวงศ์	๒๓/๑	๑๑	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๙๔๖-๕๑๖๙	น้ำพริกหนังไก่กรอบ
๒๔	นางมยุรี ยาวิชัย	นางมยุรี ยาวิชัย	-	๖		เมืองแพร่	แพร่		ไส้อั่วสมุนไพร
๒๕	กลุ่มแปรรูปเห็ด แหนมเห็ด	นางสาวพวงพันธ์ กองป่า	๒๑	๓	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๐-๗๙๒๕๘๗๘	แหนมเห็ด
๒๖	กลุ่มสตรีแม่บ้านวังเย็น หมู่ที่ ๑	นางแก้วกัลยา กันทะหมื่น	๙๙/๑	๑	ห้วยม้า	เมืองแพร่	แพร่	-	หมูกระจกสมุนไพร
๒๗	กลุ่มข้าวแคบบ้านพันเชิง	นางสาว วาสนา วงค์ทอง	๒๖	๒	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๖-๙๔๖๒๓๙๕	ข้าวแคบ
๒๘	กลุ่มเมี่ยงคำสมุนไพร	นายนิชนันท์ กอบคำ	๓๓	-	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๑-๒๙๒๕๘๑๗	เมี่ยงคำสมุนไพร
๒๙	นางปรียา กันทะมาลา	นางปรียา กันทะมาลา	๒๓๙	-	แม่หล่าย	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๔๓๔๓๙๙๘	น้ำพริกลาบ บ้านแม่หล่าย
๓๐	สวนเกษตรเวิลด์โกร	นางสาววิลาสิณี วันชัย		๒	ฝ่าแดง	เมืองแพร่	แพร่	-	กล้วยบดผง
๓๑	เกศกานดา ขาวสวนกล้วย	เกศกานดา ขาวสวนกล้วย		๑๑	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๓-๒๔๖๑๗๑	กล้วยอบ
๓๒	น้องเวียงพิงค์เมืองแพร่	วิวัลย์ แอกวงษา		๗	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่	๐๖๓-๘๗๘๗๕๑	กะปิหวาน
๓๓	นายอุดม ยิ้วเหี้ยง	นายอุดม ยิ้วเหี้ยง	๒๕/๓	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๔-๐๖๔๐๘๘	ขนมเปี๊ยะ
๓๔	กลุ่มผลิตข้าวกล้อง	กลุ่มผลิตข้าวกล้อง		๑	กาญจนา	เมืองแพร่	แพร่	-	ข้าวกล้อง
๓๕	นางวนิดา สิริธราพงศ์	นางวนิดา สิริธราพงศ์	๔๐		ห้วยม้า	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๘-๗๖๙๙๓๖๙	ข้าวกล้องไรซ์เบอรี่
๓๖	ข้าวเกรียบวรดา	นายพุฒิเมธ บุญสูง	๕๗/๓		ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๙๙๘๘๔๐๘	ขาวเกรียบ
๓๗	ร้านข้าวแต๋นน้ำแตงโมสองพี่น้อง	นางสุปีย์ นิรัญกิจ	-	-	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่	๐๙๘-๘๒๑๘๓๓๙	ข้าวแต๋นน้ำแตงโม
๓๘	แฮนด์เมดมาส้ย	นางสาธัญรัตน์ พุ่มนิคม	๑๘๕	๔	ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๕๙๔๕๙๘๘	ถั่วดาวอินคา
๓๙	นาย กู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	นาย กู้เกียรติ ชัยวัณณคุปต์	๕๗	๑๓	ป่าแมต	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๙๒๒๐๕๗๖	ทาร์ตงาดำไส้สับปะรด
๔๐	วิสาหกิจชุมชน ธัญพืช ปารมีย์	นางสุพัตร พงษ์จันทร์	๑๒๖/๓	๑	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๔๖๖๑๙๑๔	ธัญพืชปารมีย์
๔๑	กลุ่มอาชีพบ้านถิ่นใน	นาง โชติรส จิตต์บุญ	๒๙/๑	๑๑	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๕-๐๓๔๙๗๖๒	น้ำผึ้ง
๔๒	นายอภิชาติ โกสินทร์	นายอภิชาติ โกสินทร์	๑๓๗	๙	บ้านถิ่น	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๕๗๖๗๕๐๗	รวงผึ้งสด

๔๓	นางธนาพร สุเขื่อน	นางธนาพร สุเขื่อน	๑๗๕/๒		ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๔-๙๔๘๔๙๐๘	หมูกระจก
๔๔	นัดดา หมูกระจก	พ.ต.ท.หญิง นัดดา นราทันต์	๒๓๖	๕	ทุ่งกวาว	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๒๘๙๕๕๘๕	หมูกระจก
๔๕	เกษตรนาจักร แปรรูปการผลิต	นางรัติกร เพาะเจาะ	๗	๖	นาจักร	เมืองแพร่	แพร่	๕๔๖๕๑๑๔๖๐	หมูฝอย
๔๖	กลุ่มหมูเส้นอร่อยเหาะ	น.ส.ดวงดี อานันต๊ะ	๙๐		ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๓๕๙๕๑๖๑	หมูเส้น
๔๗	กลุ่มหมูแดดเดียว	นางอุไร สอนสีดา	๓๖	๖	เหมืองค่า	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๓-๒๐๘๓๒๙๒	หมูแดดเดียว
๔๘	กลุ่มผลิตภัณฑ์จากกสาหร่ายเตา	นางผยอม ภักดี	๑๓/๔	๕	นาคูหา	เมืองแพร่	แพร่	-	เตาสด
๔๙	ชาดาวอินคา	นางจีรวรรณ โปร่งใจ	๒๑๕	๗	เหมืองหม้อ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๑-๓๘๖๗๑๔๔	เมล็ดดาวอินคา
๕๐	อาหารแปรรูปทางการเกษตร	นางสุพรรณ์ อุตธรรมชัย	๙๒/๒		แม่หล่าย	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๕๒๐๒๔๔๐	แคปหมู
๕๑	สุนทรแคปหมู	นายสุนทร สาริการินทร์	๑๘๒		นาจักร	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๕๒๐๒๔๔๐	แคปหมู
๕๒	กลุ่มแปรรูปพริก	น.ส.สุรีย์ มรรคอินทร์	๗/๓	๘	กาญจนา	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๔-๙๔๘๖๓๖๐	แปรรูปพริก
๕๓	กลุ่มทำแหนม	นางกัลยา จอหอ	๑๕๘	๖	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่	๙๘๗๖๑๖๑๕๕	แหนม
๕๔	นางจันทร์เพ็ญ หงษ์ใจ	นางจันทร์เพ็ญ หงษ์ใจ	๑๒๙	๕	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่		แหนมหมู
๕๕	กลุ่มอาชีพทำแหนม	นางรำพัน โลกคำลือ	-	-	-	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๒-๐๘๔๙๓๓๗	แหนมหมูข้าวทับทิมชุมแพ
๕๖	กลุ่มทำไข่เค็ม	นางพรรณี อินโกงการ	๑๘๔	๔	วังหงส์	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๓๓๔๘๒๘๙	ไข่เค็ม
๕๗	กลุ่มอาชีพทำไข่เค็มสมุนไพร	กลุ่มอาชีพทำไข่เค็มสมุนไพร	๒๖	-	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	-	ไข่เค็มสมุนไพร
๕๘	สหกรณ์ผู้เลี้ยงผึ้งจังหวัดแพร่	จำนงค์ กาศเจริญ	๑๒๐	๑	วังธง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๘-๒๕๗๔๘๕๘	น้ำผึ้ง
๕๙	กลุ่มน้ำพริก	นายนงนุช เขยเป็นสี	๖๒		ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๖-๙๒๑๕๓๒๔	น้ำพริกน้ำย้อย
๖๐	โกดังน้ำพริกน้ำย้อยกากหมู	นายนพรุจ ลือโฮ้ง	๑๐๐/๑	-	ร่องฟอง	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๗-๗๘๙๒๙๖๘	น้ำพริกน้ำย้อยกากหมู
๖๑	กลุ่มผู้ผลิตชุมชนสัมมาชีพชุมชนน้ำพริกลาบ	นางสาวรัตติกาล ม้ายอง	๓๕	๙	แม่คำมี	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๙-๕๖๑๖๔๖๒	น้ำพริกลาบ
๖๒	นางสุรีย์ มั่นเหมาะ	นางสุรีย์ มั่นเหมาะ	๖๑/๒	-	สวนเขื่อน	เมืองแพร่	แพร่	๐๘๕-๔๔๖๑๔๘๔	น้ำพริกลาบ
๖๓	กลุ่มผู้ผลิตชุมชนน้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่	นายทักษ์ดนัย ชองต้น	๓	๒	นาแหลม	เมืองแพร่	แพร่	-	น้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่
๖๔	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านไผ่ย้อย ต.น้ำเลา	นางจำเนียร เที่ยงธรรม	๑๔๒	๔	น้ำเลา	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๐๔๙๓๙๑๙๔	ปลาส้ม
๖๕	นางสุพี กาศเกษม	นางแสงเดือน ภาวดี	๑	๑	น้ำเลา	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๗๙๒๐๓๙๔๖	ปลาส้ม
๖๖	นางลำดวน อิศรี	นางลำดวน อิศรี	๖๕	๕	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๖๔๑๓๐๓๖๒๑	ข้าวแต๋น
๖๗	กลุ่มสตรีแม่บ้านบุญแจ่ม	นางสุนี กาศเกษม	๑	๔	น้ำเลา	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๗๙๒๐๓๙๔๙	ปลาร้าอบ
๖๘	นายปเม พวงมาลานุกูลป์	นายปเม พวงมาลานุกูลป์	๑๐๘/๑	๖	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๕๖๘๙๗๑๒๐	น้ำพริกน้ำย้อย
๖๙	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรบ้านวังโป่ง	นางภรธนา เป็นดี	๖๘/๒	๕	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๙๙๕๑๓๑๑๖	ข้าวกล้องงอกหอมมะลิ
๗๐	วิสาหกิจชุมชนเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์แม่ยางตาล	นางจิระวรรณ เมืองแก้ว	๑๒	๕	ไผ่โทน	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๑๐๔๕๑๗๓๖	าวกล้องบด ๙ สายพันธุ์ นาบุ
๗๑	นางสาวบุณยาภรณ์ มีวันเปี้ย	นางสาวบุณยาภรณ์ มีวันเปี้ย	๒๐๒/๑	๗	แม่ยางตาล	ร้องกวาง	แพร่	๐๖๔๕๙๑๖๒๔	ข้าวไรซ์เบอรี่อินทรีย์

๗๒	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านผาหมู	นายสมพร ยานะวิน	๕๗	๘	ร้องกวาง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๗๑๘๗๓๑๙๒	แหนมหมู
๗๓	นายจำาว แซ่หาญ	นายจำาว แซ่หาญ	๒๓	๘	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๔๓๗๔๖๕๖๖	พริกไทยเม็ด
๗๔	นางขันทอง พุฒปัญญา	นางขันทอง พุฒปัญญา	๖๙/๑	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่		หน่อไม้อัดปี๊ป
๗๕	นางชนากานต์ ชอนดอก	นางชนากานต์ ชอนดอก	๑๙๐	๒	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๔๗๑๒๕๗๔๒	มะขามแช่อิ่ม
๗๖	นางอนงค์ ใจอิ้ง	นางอนงค์ ใจอิ้ง	๔๙	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๗๖๖๐๐๔๙๓	ข้าวเหนียวก่ำ
๗๗	นางบุญเทียน ร้อยเงิน	นางบุญเทียน ร้อยเงิน	๖๙	๓	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่		น้ำพริกน้ำย้อย
๗๘	นางนารีรัตน์ ไข่มุก	นางนารีรัตน์ ไข่มุก	๕	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๘๗๔๖๙๒๓๓	ข้าวแต๋นน้ำแตงโม
๗๙	นางปรานอม วงค์ยะ	นางปรานอม วงค์ยะ	๑๐	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่		ผักปลอดสารพิษ
๘๐	นางนฤมล อินกรรไกร	นางนฤมล อินกรรไกร	๑๗๓	๒	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๑๓๕๘๕๔๒๖	แยมกระเจี๊ยบ
๘๑	นางธาราทิพย์ พุทธลก	นางธาราทิพย์ พุทธลก	๗๒	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๑๓๐๗๐๑๐๒	ไข่เค็มใบเตย
๘๒	นางม้อน ล้านมา	นางม้อน ล้านมา	๓๐	๔	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๕๐๓๕๑๙๑๙	มะขามแช่อิ่ม
๘๓	นางชนาภา ต๊ะแก้ว	นางชนาภา ต๊ะแก้ว	๗๑	๑	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๒๕๒๗๒๕๕๙	กล้วยเบรคแตก
๘๔	นางอมรา วงค์ยะ	นางอมรา วงค์ยะ	๔/๓	๓	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๙๘๓๘๒๗๘๙	แหนมมะแขว่น
๘๕	นางสังวาลย์ ระวังภัย	นางสังวาลย์ ระวังภัย	๕๗/๒	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๖๔๐๕๔๒๖๑๔	มะม่วงหิมพานต์อบเกลือ
๘๖	นางสาวสมาพร ขันแก้ว	นางสาวสมาพร ขันแก้ว	๗๗	๕	ห้วยโรง	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๗๑๘๑๖๗๐๒	มะขามแช่อิ่ม
๘๗	น.ส.ศรสวรรค์ ทะเจริญ	น.ส.ศรสวรรค์ ทะเจริญ	๖๕/๑	๓	บ้านเวียง	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๑๘๕๒๙๔๕๐	น้ำพริกปลานิลฟู
๘๘	นายเทวิน กวางเดินดง	นายเทวิน กวางเดินดง	๘๕	๔	ทุ่งศรี	ร้องกวาง	แพร่	๐๙๓๕๑๗๔๘๘๓	ข้าวเกรียบฟักทอง มันม่วง
๘๙	น.ส.สุจินต์ เท่าเขียว	น.ส.สุจินต์ เท่าเขียว		๓	ทุ่งศรี	ร้องกวาง	แพร่	๐๘๔๐๔๐๑๐๕๐	หมูทุบ
๙๐	นางสาวนิตยา ธิน่าน	กลุ่มบ้านสวนดานิยา	๘๘/๒	๑	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๐๙๗-๙๖๔๓๒๙๒	กล้วยเบรกแตก
๙๑	นางลำดวน เววา	กลุ่มทอผ้าบ้านนามน	๑๔	๒	หัวทุ่ง	ลอง	แพร่	๐๘๖-๐๕๔๘๗๖๓	น้ำพริกลาบ
๙๒	นางสาวจารุวรรณ ดวงปิก	เอ็มเจ ฟู้ด โปรดักส์	๑๗๐	๖	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๘-๒๕๑๗๒๙๗	น้ำพริกน้ำย้อย
๙๓	นางสาวณัฐกมล ไก่แก้ว	บ้านขนม	๘๕/๑	๑๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๖๒-๒๕๐๒๕๑๘	ขนมเปี๊ยะ
๙๔	นางสาวดวงบาน ปินไข	บ้านหมูสมุนไพร	๖๙/๑	๒	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๐๘๑-๒๙๙๖๗๓๔	ไส้อั่วสมุนไพร
๙๕	นางองค์อร พิพัฒธาดา	วิสาหกิจชุมชนข้าวกล้องอินทรีย์บ้านนาไผ่	๖๕/๑	๑๓	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๗-๐๙๔๓๒๐๒	ชาใบข้าว
			๖๕/๑	๑๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๗-๐๙๔๓๒๐๒	ข้าวกล้องงอกผงผสมธัญพืช
๙๖	นางวิลาวัณย์ เกยแก้ว	กลุ่มแปรรูปกล้วย	๓๘/๔	๒	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๐๙๐-๔๖๓๘๘๘๙	กล้วยฉาบ
๙๗	นางปานรวีย์ แสงแก่	กลุ่มแปรรูปกล้วย	๑๓๕	๔	แม่ปาน	ลอง	แพร่	๘๑๙๙๓๐๗๐๘	กล้วยหอมทองฉาบ
๙๘	นางวรรณา บัวบุตร	กลุ่มแปรรูกล้วยบ้านทุ่งทอง	๗๘/๔	๑๒	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๙๐-๓๓๒๖๕๐๙	กล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์

๙๙	นางพลับพลึง ตาบัว	กลุ่มขนมทองม้วนบ้านวังต้นเกลือ	๘๒/๒	๗	ปากกาง	ลอง	แพร่	๐๘๗-๑๗๔๑๒๓๗	ขนมทองม้วน
๑๐๐	นายจรัล แก้วคำแสน	กลุ่มหมู่บ้านท่องเที่ยวบ้านใหม่	๑๗๕/๒	๔	บ้านปิน	ลอง	แพร่	๐๘๘-๔๑๖๔๔๕๓	กล้วยฉาบ
๑๐๑	นางหทัยรัตน์ ขันแก้ว	วิสาหกิจชุมชนเกษตรธรรมชาติบ้านแม่ลานเหนือ		๑๑	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๗-๙๓๖๔๖๘๗	น้ำพริกลาบ
๑๐๒	นางพิกุล เอี่ยมพงษ์	ครัวบ้านปง		๒	ต้าผามอก	ลอง	แพร่	๐๘๔-๙๔๙๙๓๒๙	น้ำพริกลาบ
๑๐๓	นางจินตนา ปัญญาสา	กลุ่มแหนมศรีใจพัฒนา	๗๐/๕	๘	ต้าผามอก	ลอง	แพร่	๐๖๔-๑๗๕๔๘๐๑	แหนมหมู
๑๐๔	นางสุพาลี นิมิศิลป์	สุรีย์น้ำย้อย	๒๐๓	๑๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๕-๔๕๒๓๗๑๐	น้ำพริกน้ำย้อย
๑๐๕	นางสาวเมวิกา สืบอาทะ	น้ำพริกน้ำย้อยอาหวัง	๑๔๙/๑๘		ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๖-๙๒๔๘๖๑๑	น้ำพริกน้ำย้อย
๑๐๖	นางนิภา ฝั้นนา	ครัวแม่แขม	๗๖	๕	บ่อเหล็กลอง	ลอง	แพร่	๐๙๘-๗๙๐๓๔๐๑	น้ำพริกแกงไตปลา
๑๐๗	นางอำพร กระสาย	แม่อำพร	๑๐๖/๑	๒	เวียงต้า	ลอง	แพร่	๐๘๗-๑๗๓๑๕๗๙	น้ำพริกแกงส้ม
๑๐๘	นางจันทร์ทิพย์ ขุนชุ่ม	เอ้ยติ๊บ	๕๖/๔	๓	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๐-๑๒๑๗๔๙๙	หน่อไม้ดอง
๑๐๙	นางสาวกัญญนันทน์ สุขแก้ว	แม่คำ	๗๙	๙	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๐-๔๑๘๑๔๒๔	หน่อไม้ปี๊บ
๑๑๐	นางพิจิตร ชุ่มบุตร	ผักแคแม่จิตร	๘๘	๒	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๘-๔๑๘๑๔๒๔	ชุดผักแค
๑๑๑	น.ส.นฤมล กุลวิชากร	นฤมล	๑/๒	๔	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๙-๑๒๗๑๐๖๒	พริกดองเหลือง
๑๑๒	นายวินัย ใจฟอง	วินัย	๑๓/๓	๑	บ้านปิน	ลอง	แพร่	๐๘๓-๗๘๔๐๕๑๘	น้ำมะขาม
๑๑๓	นางทองสุข พิมเสน	แม่ทองสุข	๗๓/๔	๑๑	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๙-๙๙๘๒๓๔๗	น้ำยำ
๑๑๔	นางสาวอัฉราภรณ์ คำลือปลูก	แกงเหลือง เหล็กลอง	๔๔/๑	๑	บ่อเหล็กลอง	ลอง	แพร่	๐๘๑-๒๘๙๘๘๗๒	น้ำพริกแกงเหลือง
๑๑๕	น.ส.ณธิดา ไชยขันแก้ว	ครัวสีมา ท้าชิม	๓๕	๒	บ่อเหล็กลอง	ลอง	แพร่	๐๖๕-๐๐๙๖๕๐๒	น้ำพริกคั่วกลิ้ง
๑๑๖	นางสาวพรพรรณ ศรีคำภา	ครัวลุยสวน	๔๗/๓	๒	เวียงต้า	ลอง	แพร่	๐๘๔-๘๐๔๑๐๒๙	น้ำพริกแกงป่า
๑๑๗	นางสาวอาภรณ์ กาวีจันทร์	ผัดขิงแม่อาภรณ์	๑๑๖	๙	ทุ่งแล้ง	ลอง	แพร่	๐๘๗-๑๘๓๖๓๐๓	น้ำพริกผัดพริกขิง
๑๑๘	นายคุณนพเก้า อุตรชัย	ลินลี่ต้มยำ	๒๙/๑	๕	บ้านปิน	ลอง	แพร่	๐๙๘-๐๐๘๑๒๙๗	เครื่องต้มยำน้ำข้น
๑๑๙	นายกฤษดา ก้อนคง	อร่อยดี	๔	๑๐	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๖๓-๖๑๗๙๕๘๗	น้ำพริกแกงกระหรี่
๑๒๐	นางวชิราภรณ์ สกุลพงษา	ครัว ๓ อ.	๗๓/๑	๑๑	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๓-๑๔๙๐๐๒๙๖	น้ำพริกแกงเทโพ
๑๒๑	นางแดง อินพิชัย	น้ำซุปครัวคุณหญิง	๑๑๓/๑	๖	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๘๖-๙๑๔๖๘๐๐	น้ำปรุงซุปหน่อไม้
๑๒๒	น.ส.กรรณิการ์ วุฒิชมภู	ซอสอันดา	๑๒๔	๖	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๑-๗๙๐๖๐๙๖	ซอสข้าวผัด
๑๒๓	นายถนอมพงษ์ ใจเที่ยงตรง	ครัวลอง อร่อยแรง	๔๔	๘	ห้วยอ้อ	ลอง	แพร่	๐๙๖-๗๕๐๐๘๘๐	น้ำพริกผากุ้งแห้ง
๑๒๔	กลุ่มแปรรูปอาหารหนองช้างน้ำ	กลุ่มแปรรูปอาหารหนองช้างน้ำ	๙๙/๑	๕	พ้านกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๙๖๐๕๗๑๕	แคบหมูติดมัน
			๙๙/๑	๕	พ้านกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๙๖๐๕๗๑๕	หมูกระจก
๑๒๕	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่นทองดาวอินคา	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่นทองดาวอินคา	๑๑	๑	สูงเม่น	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๙๖๑๐๖๒๐	ถั่วดาวอินคา

๑๒๖	กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร	กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร	๙๕	๑	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๙-๕๕๘๑๙๑๓	กระเทียมดอง
๑๒๗	นางพรรณทิพย์ กอบแก้ว	นางพรรณทิพย์ กอบแก้ว	๑๒	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๘-๒๒๕๑๖๐๑	ข้าวไรท์เบอรี่
๑๒๘	นางพัชรียา อินจันทร์	นางพัชรียา อินจันทร์	๑๓๑ / ๒		เวียงทอง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๔-๓๗๓๒๙๕๗	แคบหมู
๑๒๙	นางศรีวรรณ พอจิต	นางศรีวรรณ พอจิต	๓๖/๑	๑๔	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๕-๘๒๓๐๙๓๓	ข้าวผสม ๗ สายพันธุ์ทุ่งอรุณ
๑๓๐	นางสาวนันทพร แก้วกัน	นางสาวนันทพร แก้วกัน	๒๒๑	๓	สูงเม่น	สูงเม่น	แพร่	๐๘๕-๔๔๘๖๓๒๓	แหนมแม่เทศ
๑๓๑	ข้าวแต๋นพาเพลิน	ข้าวแต๋นพาเพลิน	๑๐๒	๖	เวียงทอง	สูงเม่น	แพร่		ข้าวแต๋นพาเพลิน
๑๓๒	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน	๓๓	๖	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๑๑๒๒๑๙๖	น้ำพริกข่าผู้ใหญ่อำพร
			๓๓	๖	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๑๑๒๒๑๙๖	น้ำพริกลาบผู้ใหญ่อำพร
๑๓๓	นางฐิตารีย์ ศิริรัฐกิตติกุล	นางฐิตารีย์ ศิริรัฐกิตติกุล	๒๒๐/๑	๓	สูงเม่น	สูงเม่น	แพร่		ลาบหมูย่างตะไคร้
๑๓๔	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านร่องกาศ	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านร่องกาศ	๑๒๑ / ๒		ร่องกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๘๘๕๔๕๓๔	แคบหมูเส้น
๑๓๕	นางบุญปั่น บุตรทอง	นางบุญปั่น บุตรทอง	๑๘๐	๕	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๕-๒๙๙๓๔๓๔	แคบหมูไร้มัน
๑๓๖	นายสมศักดิ์ กันจะนะ	นายสมศักดิ์ กันจะนะ	๑๘๐	๕	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๐๑๒๔๕๕๑	แคบหมูติดมัน
๑๓๗	แหนมหมูศิริอนงค์	แหนมหมูศิริอนงค์	๗๖/๑	๖	บ้านกาศ	สูงเม่น	แพร่	๐๙๙-๒๗๔๐๓๓๒	แหนมหมูศิริอนงค์
๑๓๘	นางอนงค์ เด็ดขาด	นางอนงค์ เด็ดขาด	๗๑	๕	พระหลวง	สูงเม่น	แพร่	๐๙๓-๒๕๙๗๑๔๑	น้ำพริกลาบ
๑๓๙	นางวรรณรัตน์ มุ่งหมาย	นางวรรณรัตน์ มุ่งหมาย	๗๑	๕	พระหลวง	สูงเม่น	แพร่	๐๙๓-๒๕๙๗๑๔๑	แหนม
๑๔๐	นางมณี ปิ่นมณี	นางมณี ปิ่นมณี	๑๙๗/๒	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๖-๑๗๙๙๙๓๐	กล้วยฉาบเลิศรส
๑๔๑	นางดารารัตน์ หิตการุญ	นางดารารัตน์ หิตการุญ	๑๐๘/๑	๘	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๖๓-๘๙๔๕๓๖๓	ข้าวแต๋นน้ำแตงโมต้องตา
๑๔๒	กลุ่มชาวนาบ้านปง	กลุ่มชาวนาบ้านปง	๑๒	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๘-๒๒๕๑๖๐๑	ข้าวกล้องหอมนิล
๑๔๓	กลุ่มน้ำพริกลาบบ้านปงหาดเจริญ	กลุ่มน้ำพริกลาบบ้านปงหาดเจริญ	๒๑๗/๑	๖	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๗-๑๗๓๘๕๙๒	น้ำพริกลาบบ้านปงหาดเจริญ
๑๔๔	ฟาร์มผึ้งชัยอารีย์	ฟาร์มผึ้งชัยอารีย์	๒๕	๒	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๓-๖๒๔๕๗๑๖	น้ำผึ้งเกสรดอกลำใย
๑๔๕	นางโสภา แสงเพ็ชรอ่อน	นางโสภา แสงเพ็ชรอ่อน	๗๗/๔	๒	บ้านปง	สูงเม่น	แพร่	๐๘๔-๕๐๘๖๙๙	ข้าวหลามเลิศรส
๑๔๖	นางอำไพ ชำนาญ	นางอำไพ ชำนาญ	๗๑/๓	๑	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๘๔๓๖๕๑๔๓๒	ขนมทองม้วน
๑๔๗	นางปนัดดา มณีกาศ	นางปนัดดา มณีกาศ	๖๙/๓	๑	บ้านเหล่า	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๘๘๔๘๑๘๕	ผักกาดตองเปรี้ยว
๑๔๘	นางนงนุช จรจันทร์	ครัวนงนุช	๒๓๐/๓	๑	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๘๖-๘๙๑๒๙๗๗	น้ำพริกอ่อง
๑๔๙	นายเจริญ สมปาน	ผักเจริญ	๘๗/๑	๘	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๘๑-๙๙๒๔๑๕๕	ผักสลัด
๑๕๐	นางศุภกร ถือแก้ว	คุณศุภกร	๑๑๙	๑	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๙๓-๒๓๒๖๗๖๓	มะเขือ
๑๕๑	นางณัฐณิชา ชื่นบาน	น้ำพริกณัฐณิชา	๑/๘	๑	เวียงทอง	สูงเม่น	แพร่	๐๖๒-๕๒๑๔๕๕๓	น้ำพริกแกงมัสมั่น
๑๕๒	นางวริศนันท์ ดอนชัยรัตน์	คุณนายบรรณ	๒๒๐	๖	หัวฝาย	สูงเม่น	แพร่	๐๖๔-๔๒๘๗๙๘๙	น้ำพริกแกงฮังเล
๑๕๓	นายศราวุธ จุ่มแก้ว	น้ำพริกศราวุธ	๓	๑๔	น้ำชำ	สูงเม่น	แพร่	๐๖๑-๒๖๘๘๓๒๑	ซอสกะเพรา

๑๘๑	นางพิศมัย บุญทอง	วิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่สุ่มน้ำแม่ยา	๑๙	๙	หัวเมือง	สอง	แพร่			กล้วยฉาบ
๑๘๒	นางเพ็ญนภา คำชื่น	หมูกระจก เพ็ญนภา	๘๙	๖	บ้านหนุน	สอง	แพร่			เพ็ญนภา หมูกระจก
๑๘๓	รุ่งทิพย์ คำต้น	ครัวรุ่งทิพย์	๑๓๒/๑	๑๑	เตาปูน	สอง	แพร่	๐๘๙-๐๒๔๒๔๑๙		น้ำพริกกากหมูพาเพลิน ครัวรุ่งทิพย์
๑๘๔	นางคันศร คันธะมาลา	นางคันศร คันธะมาลา	๑๓๒/๑	๒	ทุ่งน้าว	สอง	แพร่	๐๕๔๖๓๔๐๒๔		ทองม้วนสมุนไพรคันธรส
๑๘๕	นางกมลชนก ปั้นสุวรรณ	กลุ่มแคบหมูแม่บ้าน	๙๒/๑	๑	ทุ่งน้าว	สอง	แพร่			แคบหมู
๑๘๖	นางลั่นทม อินภิบาล	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปถนอมอาหารบ้านสองแคว	๗๕	๔	ป่าสัก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๙๕๐๔๘๖๐		น้ำพริกปลาส้ม
		วิสาหกิจชุมชนแปรรูปถนอมอาหารบ้านสองแคว	๗๕/๑	๔	ป่าสัก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๗๔๓๖๕๔		นักเก็ตปลาส้ม
๑๘๗	นางภัทชา ตนะทิพย์	กลุ่มแปรรูปกล้วยหอมทอง	๑๒๔/๑	๑๖	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๘๙๕๕๔๔๖		กล้วยหอมทองผสมธัญพืช
		กลุ่มแปรรูปกล้วยหอมทอง	๑๐	๑๖	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๖๑๒๘๔๕๓๔๗		ครองแครงกล้วยหอมทอง
๑๘๘	นางสุดสวาท ดีดพิณ	กลุ่มเกษตรแปรรูปกล้วย บ้านแม่สิน	๖๙	๙	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๖๔๒๐๘๖๕๘๙		กล้วยตากอบน้ำผึ้ง
๑๘๙	นางบุญเชียน บุญเรือง	กลุ่มน้ำพริกลาบ	๑๒๐/๒	๖	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๘๕๑๗๖๘		น้ำพริกลาบ
๑๙๐	นางอารีญา สอนสี	กลุ่มแปรรูปน้ำพริกบ้านหาดรั่ว	๕๒	๖	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๖๔๙๐๑๖๒๔		น้ำพริกตาแดง
๑๙๑	นางเพ็ช วัทโธ	กลุ่มขนมไทยบ้านปางงุ้น	๑๖๕/๑	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๘๔๐๐๑๘๕๖		ขนมไทย
๑๙๒	นางสาวสวนีย์ คำรณ	กลุ่มสตรีแม่บ้าน ม.๘ ต.แม่ป้าก	๑๒๕/๒	๘	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๙๙๘๓๕๒๐		น้ำพริกน้ำย้อย
๑๙๓	นางณิชญา ศรีสุวรรณ	กลุ่มผู้ปลูกหน่อไม้ไผ่เป๋าะ	๓๗	๓	ป่าสัก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๓๖๕๔๒๘๙		ไผ่เป๋าะ
๑๙๔	นางธมนภัทร สมภาร	วิสาหกิจชุมชนพนาไพร	๓๑๒/๒	๑	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๖๓๙๗๙๘๒๖๓		ขนมปังสติ๊ค
	นางพรลภัส แสงสร้อย	วิสาหกิจชุมชนพนาไพร	๕๘/๑	๕	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๓๒๕๗๙๖๑๕		คุ้กกี้
๑๙๕	นายศิริชัย โตสุวรรณ	วิสาหกิจชุมชน "เกษตรก้าวหน้า ๓๐"	๑๓๑/๒	๗	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๙๗๒๗๕๒๖๙๙		ไข่เค็มสมุนไพรยาอูเน๊ะ
๑๙๖	นางสาวเอ๊ฟ วงค์ทาเหลือง	กลุ่มน้ำพริกลาบตำบลแม่พุง	๑๓๕	๓	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๒๖๕๐๓๔๗๔		น้ำพริกลาบ
๑๙๗	นางสุฌีย์ ศรีประเสริฐ	กลุ่มน้ำพริกแม่สุนีย์ (ผาฮัต)	๑๔๕/๑		วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๑๘๘๓๔๑๙๓		น้ำพริก
๑๙๘	นายรณเกียรติ คำน้อย	หจก.เด็งชูเอ็มพีเอล	๘๖	๑๕	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๙๒๖๒๔๖๒๐		ข้าวอินทรีย์
๑๙๙	นางบุญสอง ยะยวง	กลุ่มเครือข่ายสตรีบ้านป่าม่วง	๑๒๗	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๓๒๑๖๒๒๕๐		ปลาร้าบด
๒๐๐	นางสาวกันยา เตชะคำ	กลุ่มแปรรูปผักอินทรีย์ปางงุ้น	๑๖๗/๑	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๙๕๒๓๘๑๓๔๕		ข้าวเกรียบผักสลัด
๒๐๑	นายชาญณรงค์ เต๋จะปิก	บ้านสวนพอใจ	๑๗๒	๕	แม่เกิ๋ง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๒๗๘๓๒๖๕		ขนมเปี๊ยะ
๒๐๒	นางเหมือนจันทร์ ทองกก	น้ำพริกแกงคั่ว ริมยม	๒๘	๒	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๗๔๑๘๒๘๙		น้ำพริกแกงคั่ว

๒๐๓	นางสมอง จริยารัตนกูล	น้ำพริกน้ำยาปู ชกวังชวน	๒๙๐/๒	๑	วังชิ้น	วังชิ้น	แพร่	๐๘๑๑๒๒๒๕๖๑	น้ำพริกน้ำยาปู
๒๐๔	นายวันที พุทธา	พี่ใหญ่	๑๖๑	๙	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๙๕๐๘๖๖๗	น้ำพริกกุ้ง
๒๐๕	นางปภาวดี ฟูเทพ	ป้าจันทร์รสเลิศ	๔๑/๑	๓	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๓๑๗๑๓๑๑๒	น้ำพริกน้ำยาป่า
๒๐๖	นางนงค์ลักษณ์ แสงแก้ว	น้ำพริกแกงอ่อมผู้ใหญ่รินทร์	๒	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๓๓๐๕๙๓๒๒	น้ำพริกแกงอ่อม
๒๐๗	นางลำมวล ญาณปัญญา	สาวน้อยบ้านนา	๑๑๐	๑๑	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๙๙๕๖๓๕๔๘	น้ำพริกแกงแดง
๒๐๘	นางสุภีร์ ชื่นสมบัติ	นางสุภีร์ ชื่นสมบัติ	๗๓	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๑๖๓๖๘๔๗๘	น้ำพริกข่าคุณยาย
๒๐๙	นางกำเหนิด อ่อนจา	นางกำเหนิด อ่อนจา	๑๘๙/๑	๔	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๖๔๓๐๒๔๙๒	น้ำพริกแกงแค
๒๑๐	นางใจดาว ปินจินันท์	ชวนอร่อย ดาวภูผาแดง	๕๓	๓	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๖๔๙๔๕๒๓๙๑	น้ำพริกแกงหยวก
๒๑๑	นางประทุน หาญณรงค์	DKดอนกว้าง	๙๔	๕	นาพูน	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๒๖๕๐๔๒๕	น้ำพริกแกงแดง
๒๑๒	นายวุทธิพงษ์ เมืองมูล	วิสาหกิจผักอินทรีย์ปางงุ้นสีเขียว	๙	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๙๕๒๓๘๑๓๔๕	กรีนคอส
๒๑๓	นายนิยม เขียวติ๊บ	วิสาหกิจชุมชนพืชผักอินทรีย์วิถีวังชิ้น	๑๗๘/๒		แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๘๑๖๑๕๔๘	ผักกูด
๒๑๔	นางสาวปริศนา ขัตติยศ	ผักอินทรีย์ปลอดภัย	๑๐๑/๑	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๒๕๒๑๔๐๒๕	สลัดแก้ว
๒๑๕	นางเกี๋ยงคำ ปาคำ	กลุ่มข้าวกล้องเพาะงอก	๑๑๙/๑	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๗๔๖๓๒๓	ข้าวไรซ์เบอรี่
๒๑๖	นางสุข ใจทา	นางสุข ใจทา	๑๑๔	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๙๖๐๖๕๒๔๙๒	ข้าวกล้องเพาะงอก
๒๑๗	นางพัชรี ยาไหว	นางพัชรี ยาไหว	๑๓๙	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๘๑๐๖๙๖๖	ข้าวกล้องเพาะงอก
๒๑๘	นางขวัญศิริ จาอาบาล	นางขวัญศิริ จาอาบาล	๗๕	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๘๒๐๔๙๕	ข้าวไรซ์เบอรี่
๒๑๙	นางสาวเพ็ญศรี ปันฟอง	กลุ่มแปลงผักรวม	๓๗	๒	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๗๑๘๙๐๖๓๖	มะเขือ
๒๒๐	นางสาวจำเนียร อุดกันทา	ปลูกผักสวนครัว	๘๓	๓	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๙๙๕๘๑๓๙๕	ผักบุ้งจีน
๒๒๑	นางธนารีย์ ปัญโญใหญ่	กลุ่มเพาะเห็ดนางฟ้าและขอนขาว	๑๓๒	๑๐	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๙๑๐๕๓๑๐๔๖	เห็ดนางฟ้า
๒๒๒	นางสาวสุทธะนี ยะฟู	บ้านโต้งปลาร้าสับ	๕๒	๑๑	สรอย	วังชิ้น	แพร่	๐๘๕๖๗๕๘๙๔๘	ปลาร้าสับ
๒๒๓	นางสายหยุด วันชุม	นางสายหยุด วันชุม	๑๓๙/๑	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๙๘๗๙๒๑๒๖๗	ตำมะม่วง
๒๒๔	นางสาวธนภร สิทธิชาติ	นางสาวธนภร สิทธิชาติ	๕๓	๙	แม่ป้าก	วังชิ้น	แพร่	๐๘๔๑๔๑๘๙๐๓	น้ำพริกตำมะม่วง
๒๒๕	นางโสภี กำแพง	นางโสภี กำแพง	๑๔๙	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๖๕๓๕๙๑๖๕๑	ข้าว กข ๑๐
๒๒๖	นางมอน เพชรฉลอง	นางมอน เพชรฉลอง	๑๔๑	๙	แม่พุง	วังชิ้น	แพร่	๐๘๐๑๒๙๓๗๗๕	ข้าว กข ๑๐,
๒๒๗	นาง สมทรง ปัญญาแฝง	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากธัญพืช	๓๓๙/๑	๔	ขังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๖-๑๑๘๐๔๒๙	ข้าวแตนน้ำแตงโม
		วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากธัญพืช	๓๓๙/๒	๕	ขังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๖-๑๑๘๐๔๓๐	ข้าวเกรียบฟักทอง

๒๒๘	นาง ลัดดา วงศ์สวัสดิ์	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านริมยม	๓๖๒	๑	ทุ่งแค้ว	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๐-๔๖๔๙๐๖๘	มะขามคลุก ๓ รส
		กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านริมยม	๓๖๒	๑	ทุ่งแค้ว	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๐-๔๖๔๙๐๖๘	ขิงอบน้ำผึ้ง
๒๒๙	นาง อุลาพร ไข่แก้ว	กลุ่มแปรรูปอาหาร	๑๘๔	๑	ขังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๖-๑๑๘๓๐๒๔	กล้วยฉาบ
๒๓๐	นาง ดวงคำ ปัญญาใจ	วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกคุณนาย	๑๐๒	๔	ขังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๙-๗๐๔๑๔๐๑	น้ำพริกแกงพื้นบ้าน
		วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกคุณนาย	๑๐๒	๔	ขังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๙-๗๐๔๑๔๐๑	ไส้อั่วรสลาบ
๒๓๑	นาง นารี ปิ่นแก้ว	กลุ่มแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์	๒๑๗	๕	ขังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๑-๒๖๑๒๗๘๕	แคบหมู
๒๓๒	นิตยา เมืองมาน้อย	มาม่าเบเกอรี่	๕๑/๑	๗	หนองม่วงไข่	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๙-๘๓๙๑๗๕๔	ชิฟฟ่อน
๒๓๓	นายพิบูล หงษ์ชัย	นายพิบูล หงษ์ชัย	๑๗๖/๑	๔	หนองม่วงไข่	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๓-๑๖๒๙๕๓๘	น้ำจิ้มไก่ไกรทอง
๒๓๔	นางสาว อรุณี เสภารัตนานันท์	กลุ่มข้าวแตนสมุนไพรรัตน	๔๙	๓	แม่คำมี	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๕-๙๓๖๒๖๑๖	ข้าวแตนสมุนไพรสูตรน้ำแดงโม
๒๓๕	นางฐาปนี สินจ้าง	นางฐาปนี สินจ้าง	๑๓๙/๔	๔	ขังหลวง	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๕-๘๒๓๕๖๔๙	เค้กช็อคโแลตหน้านิ่ม
๒๓๖	นาง แสงกุ่น ใจดี	กลุ่มสัมมาชีพบ้านอุทธรณ์ ม.๔ ต.น้ำรัด	๗๑	๔	น้ำรัด	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๘๕-๖๒๓๐๔๑๔	แคบหมู
๒๓๗	นาย วัชรพงศ์ จันทราช	กลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าเชือกร่มญี่ปุ่น	๙๙/๗	๗	หนองม่วงไข่	หนองม่วงไข่	แพร่	๐๙๖-๖๔๖๕๔๙๖	น้ำพริกปลาย่าง

๒๓๗ ราย/กลุ่มฯ ๒๕๒ ผลิตภัณฑ์