



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๐๕/๒๕๖๑

การจัดซื้อพัสดุสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จำนวน ๓ กิจกรรม

ตามประกาศ จังหวัดลำปาง

ลงวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๑

จังหวัดลำปาง โดยสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลำปาง ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

พัสดุสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จำนวน ๑ งาน

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณสมบัติเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อกำหนดและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

**๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์**

- ๑.๑ รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาซื้อขายทั่วไป
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
  - (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
  - (๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
  - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
  - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
  - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ ราคาากลาง

**๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ**

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

#### ๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอชื่อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) หนังสือแสดงหลักฐานทางการเงิน

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๓) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)



(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

### ๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

## ๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ กลุ่มแปรรูปนมโค ตำบลอแก้ว กลุ่มแปรรูปนมแพะ ตำบลทุ่งผาย อำเภอเมืองลำปาง กลุ่มแปรรูปสัตว์ปีก ตำบลทุ่งผาย อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดเป็นราคาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก แผนการส่งมอบ และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ พัสตูลงรูปผลิตภัณฑ์สุรสตรว์ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้องโดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอคัดต้นฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๑ วัน



๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งตัวอย่างของพัสดุที่เสนอ จำนวน ๒๙ รายการ และ/หรือ รายละเอียดประกอบการอธิบายเอกสารตามที่ จังหวัด กำหนด โดยลงลายมือผู้ยื่นข้อเสนอพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับในเอกสารด้วย พร้อมสรุปจำนวนเอกสารที่จัดส่งหรือนำมาแสดง ตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) เพื่อใช้ในการตรวจทดลองหรือประกอบการพิจารณา ในวันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๑ ระหว่าง เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. ณ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลำปาง

ทั้งนี้ จังหวัดจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นแก่ตัวอย่างดังกล่าว ตัวอย่างที่เหลือหรือไม่ใช้แล้ว จังหวัดจะคืนให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ

๔.๖ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๖๑ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการ เสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสาร ประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการ เสนอราคาให้แก่ จังหวัด ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๙ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบ คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะ กรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่ มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัด รายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ ติ่งงาน เว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความ ร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวม

ค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่

กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)



## ๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาดัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา

๕.๒ ในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ ส่วนราชการจะใช้หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance) โดยพิจารณาให้คะแนนตามปัจจัยหลักและน้ำหนักที่กำหนด ดังนี้

๕.๒.๑ รายการพิจารณา คือ พัสต์สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

(๑) ราคาที่เสนอราคา (ตัวแปรหลัก) กำหนดน้ำหนักเท่ากับร้อยละ ๓๐

(๒) คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ (ตัวแปรหลัก) กำหนดน้ำหนักเท่ากับร้อยละ ๗๐

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอสั่งแจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เป็นไปได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด



๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

## ๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อจังหวัดจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญา ตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ หรือจังหวัดเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่ง อย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราฟัที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราฟัที่ลงวันที่ที่ใช้ เช็คหรือตราฟันั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่ คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตาม วิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุดูที่ซื้อซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

## ๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวง แล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือ ข้อตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัด ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

## ๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อ ขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

## ๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือ ทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายใน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ จังหวัด ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ ดีดังเดิมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

## ๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.

๒๕๖๑

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อจังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใบเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่าใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ



(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

**๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ**

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

**๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ**

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว





ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR) จัดซื้อพัสดุ  
เพื่อดำเนินโครงการพัฒนาสนับสนุนการเพิ่มมูลค่าสินค้าผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากผลิตผลปศุสัตว์  
จังหวัดลำปาง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลำปาง โดยวิธีประกวดราคา

#### ๑. ความเป็นมา

ด้วยสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลำปาง ได้รับการจัดสรรงบประมาณ โครงการงบประมาณ  
ตามพระราชบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ แผนงานบูรณาการส่งเสริมการ  
พัฒนาจังหวัด และกลุ่มจังหวัดแบบบูรณาการ จังหวัดลำปาง กิจกรรม พัฒนาสนับสนุนการเพิ่มมูลค่าสินค้า  
ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากผลิตผลปศุสัตว์จังหวัดลำปางมีความประสงค์จะจัดซื้อพัสดุเพื่อดำเนินกิจกรรม  
ตามโครงการจำนวน ๓ กิจกรรม สำหรับกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมโค กิจกรรมการแปรรูป  
ผลิตภัณฑ์จากนมแพะและ และกิจกรรม การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก

#### ๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อสนับสนุนอุปกรณ์ให้กลุ่มเกษตรกรสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมโค
- ๒.๒ เพื่อสนับสนุนอุปกรณ์ให้กลุ่มเกษตรกรสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะและ
- ๒.๓ เพื่อสนับสนุนอุปกรณ์ให้กลุ่มเกษตรกรสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก

#### ๓. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

- ๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพจำหน่าย หรือจัดหาพัสดุที่ประกวด  
ราคา ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์
- ๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทาง  
ราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงาน  
ตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราย  
อื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ประสงค์จะเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลาง  
อิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอัน  
เป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
- ๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่  
ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๕ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับ  
รายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ
- ๓.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อ  
จัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์(e-Government Procurement:e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบ  
อิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
- ๓.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ประกอบการที่มีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไข  
ที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลำปางกำหนด

**๔. แบบรูปรายการ หรือคุณลักษณะเฉพาะ** เป็นไปตามรายการอุปกรณ์สำหรับกิจกรรม ๒๙ รายการ

๔.๑ กิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมโค ๗ รายการ

๔.๒ กิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะและ ๑๑ รายการ

๔.๓ กิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก ๑๑ รายการ

(รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย)

**๕. ระยะเวลาดำเนินการ**

ภายใน ๔๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย

**๖. ระยะเวลาส่งมอบพัสดุ**

ผู้เสนอราคาที่ได้รับการพิจารณาจะต้องดำเนินการจัดหาพัสดุตามข้อ ๔ และส่งมอบพัสดุในคราวเดียว หรือหลายคราวก็ได้ แต่ไม่เกิน ๔ ครั้ง และดำเนินการส่งมอบภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย (ในกรณีวันครบกำหนดส่งมอบพัสดุดตรงกับวันหยุดประจำสัปดาห์หรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ ให้ส่งรายงานในวันแรกของการเปิดทำการ)

**๗. การส่งมอบพัสดุ**

๗.๑. ผู้เสนอราคาต้องจัดทำแผนในการส่งมอบพัสดุ เพื่อเตรียมการด้านสถานที่ และการตรวจรับพัสดุ

๗.๒. ผู้เสนอราคาต้องแจ้งการส่งมอบพัสดุให้กับจังหวัดทราบก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน

๗.๓. ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าขนส่งพัสดุมายังสถานที่ ที่จังหวัดกำหนด ดังนี้

(๑) พสดุแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมโค ๗ รายการ จัดส่งพัสดุในพื้นที่ ตำบลวอแก้ว อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง

(๒) พสดุแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะและ ๑๑ รายการ จัดส่งพัสดุในพื้นที่ ตำบลทุ่งฝาย อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง

(๓) พสดุแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก ๑๑ รายการ จัดส่งพัสดุในพื้นที่ ตำบลทุ่งฝาย อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง

**๘. แนวทางการเสนอราคาและข้อเสนอด้านเทคนิค**

๘.๑ การเสนอราคาการจัดหาพัสดุ ให้แยกเสนอราคาเป็นรายการ และราคาที่เสนอต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว

๘.๒ การนำเสนอ/เอกสารผ่านระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ผู้เสนอราคาจะต้อง upload เอกสารประกอบการเสนองานลงระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยวิธี (e-bidding) ในวันที่เสนอราคา เป็นเอกสารประกอบการเสนองาน ในขนาด A๔ (ภาพสี) จำนวน ๒ ชุด ต้องแนบเอกสารดังต่อไปนี้

๘.๒.๑ แคตตาล็อก แบบรูป รายการ รายละเอียด คุณลักษณะจำเพาะของพัสดุที่เสนอราคา สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ๒๙ รายการ

๘.๒.๒ แผนการส่งมอบพัสดุที่เสนอราคา

๘.๓ การนำเสนองานด้วยตนเอง คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคา อาจร้องขอให้ผู้เสนอราคามานำเสนองานที่เสนอราคา ข้อเสนอทางเทคนิคด้วยตนเอง โดยใช้เวลารายละไม่เกิน ๒๐ นาที และจัดทำเอกสาร ๓ ชุด เพื่อประกอบการพิจารณาของคณะกรรมการฯ

/๙.หลักเกณฑ์...



## ๙. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๙.๑ คณะกรรมการฯ จะพิจารณาคุณสมบัติของผู้เสนอราคา หากคุณสมบัติไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คณะกรรมการฯ จะไม่พิจารณาข้อเสนอทางเทคนิค

๙.๒ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance) และพิจารณาจากราคารวม

๙.๓ ในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จะใช้หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance) โดยพิจารณาให้คะแนนตามปัจจัยหลักและน้ำหนักที่กำหนด ดังนี้

**ส่วนที่ ๑** ราคาที่เสนอ กำหนดน้ำหนักเท่ากับ ร้อยละ ๓๐

**ส่วนที่ ๒** คุณภาพและคุณสมบัติพัสดุที่นำเสนอ ตรงตามรายละเอียดคุณลักษณะจำเพาะของพัสดุเพื่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ กำหนดน้ำหนักเท่ากับร้อยละ ๗๐ ประกอบด้วย

๑) การนำเสนอครบถ้วนตามรายละเอียดของ TOR ที่กำหนดร้อยละ ๒๕

๒) พักตร์แปรรูปที่นำเสนอ มีคุณภาพและมีคุณสมบัติ เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะจำเพาะของพัสดุสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ร้อยละ ๓๐

๓) ข้อเสนอพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ ร้อยละ ๑๕

๙.๔ คณะกรรมการพิจารณาผลประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ สุดแต่คณะกรรมการฯ จะพิจารณา โดยใช้หลักเกณฑ์ประเมินค่าประสิทธิภาพ (Price Performance) เป็นเกณฑ์หลักในการพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินของคณะกรรมการฯ เป็นเด็ดขาด ผู้เสนอราคาจะเรียกร้องข้อเสียหายใด ๆ ไม่ได้ รวมทั้งคณะกรรมการฯ จะพิจารณายกเลิกการเสนอราคาและลงโทษผู้เสนอราคาเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่าการเสนอราคาก่อทำไปโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอราคาเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือบิดเบือนข้อมูลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

๙.๕ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับพิจารณาการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) หากผู้เสนอราคานำส่งเอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วน และตรงตามที่กำหนดไว้ตามประกาศ

## ๑๐. เงื่อนไขการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายเงินค่าพัสดุที่ส่งมอบ จำนวน ๑ งวด ร้อยละ ๑๐๐ ของราคา เมื่อผู้เสนอได้ปฏิบัติงานตามข้อ ๔ ข้อ ๖,๗ และข้อ ๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับและเห็นว่าถูกต้องตามรายละเอียดในสัญญาซื้อครบถ้วนทุกประการ

## ๑๑. ราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

เป็นจำนวนเงิน ๑,๑๔๒,๓๗๔.๘๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนสี่หมื่นสองพันสามร้อยเจ็ดสิบสี่บาทแปดสิบสตางค์)

## ๑๒. วงเงินในการจัดหา

เงินงบประมาณโครงการ ๑,๑๐๖,๗๐๐ บาท โดยงบประมาณนี้รวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ทั้งหมดที่ครอบคลุมรายละเอียดการจัดหาตามขอบเขตของงานทั้งหมดแล้ว

## ๑๒. วงเงินในการจัดหา

เงินงบประมาณโครงการ ๑,๑๐๖,๗๐๐ บาท โดยงบประมาณนี้รวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม และ ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ทั้งหมดที่ครอบคลุมรายละเอียดการจัดหาตามขอบเขตของงานทั้งหมดแล้ว

ผู้สนใจสามารถติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ลำปาง โทรศัพท์ ๐๕๔ - ๒๑๘๑๒๗ โทรสาร ๐๕๔ - ๒๑๗๕๕๐ เว็บไซต์ [www.pvlo\\_lps@dld.go.th](http://www.pvlo_lps@dld.go.th)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางจันทิรา ไยธิการ)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายวิรัตน์ รัตนสุภาพงศ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายกิตติพันธ์ หรรษาวัฒนา)



รายละเอียดคุณลักษณะจำเพาะของพัสดุสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

กิจกรรมพัฒนาสนับสนุนการเพิ่มมูลค่าสินค้าผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากผลิตผลปศุสัตว์จังหวัดลำปาง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ (งบพัฒนาจังหวัด)  
โครงการส่งเสริมและพัฒนาสินค้าเกษตรปลอดภัยได้มาตรฐานแบบครบวงจรของจังหวัดลำปาง พัฒนาศักยภาพเกษตรกรเพื่อเพิ่มผลิตภาพสินค้าเกษตรปลอดภัย

งบประมาณตามพระราชบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ แผนงานบูรณาการส่งเสริมการพัฒนาจังหวัด และกลุ่มจังหวัดแบบบูรณาการ จังหวัดลำปาง

| ลำดับ | รายการ                                     | ปริมาณ    | รายละเอียดคุณสมบัติ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------|--------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | พัสดุแปรรูปนมโค                            |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|       | <b>ประเภทวัสดุ</b>                         |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ๑     | หม้อสแตนเลส                                | ๒ ลูก     | ๑. หม้อขนาดใหญ่ ขนาด สูง ๔๐ ซม. เส้นผ่าศูนย์กลาง ๔๐ ซม<br>๒. ทำจากสแตนเลสเกรด SUS ๓๐๔<br>๓. ความจุ ๕๐.๒ ลิตร<br>๔. โครงสร้างแข็งแรง ตัวหม้อแผ่นสแตนเลสหนา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ๒     | ชุดกรองน้ำนม                               | ๑ ชุด     | ๑. ชุดกระชอนมุ้งสแตนเลส ค้ำและโครงสแตนเลส ทนทานแข็งแรง<br>๒. เส้นผ่าศูนย์กลาง ๑๒ นิ้ว<br>๓. พร้อมขาเกี่ยว ๒ ข้าง<br>๔. สามารถเข้าเครื่องล้างจานได้<br>๕. สำหรับใช้กรองอาหารทั้งแบบร้อน เย็น หรือของทอดต่างๆ<br>๖. ๑ ชุด จำนวน ๔ ชิ้น                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ๓     | ชุดอุปกรณ์ภาชนะถาดรองนม                    | ๑ ชุด     | ๑. ขนาด ๒๖x๓๓ ซม. ลึก ๑๕ ซม<br>๒. ผลิตจากสแตนเลสขนาดมาตรฐาน<br>๓. ๑ ชุด มีจำนวน ๔ ใบ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ๔     | ชุดบรรจุภัณฑ์<br><br>(ในวงเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท) | ๑ ชุด     | ๑. ถ้วยพลาสติกใสพร้อมฝาฉีก ขนาดจุ ๖ ออนซ์ (จุเต้าหูนมสด)<br>๒. ถ้วยกระดาษเคลือบกันน้ำพร้อมฝาปิด ขนาดจุ ๔ ออนซ์ (จุไอศกรีม)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|       | <b>ประเภทครุภัณฑ์</b>                      |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ๕     | เครื่องปั่นไอศกรีม                         | ๑ เครื่อง | ๑. กำลังการผลิต ๘ กก./๓๕ นาที (๑ ชม. ๑๓.๗๑ กก.) เป็นระบบไอศกรีมอัตโนมัติ<br>๒. น้ำหนักตัวเครื่อง: ๘๐ กิโลกรัม<br>๓. เส้นผ่านศูนย์กลางถึงปั่น: ๒๐ ซม.<br>๔. ขนาดตัวเครื่อง: กว้าง ๗๕ ซม. ยาว ๙๐ ซม. สูง ๙๒ ซม.<br>๕. ผลิตจากวัสดุ: สแตนเลสแท้ ขนาดความหนา ๒ มิลลิเมตรและ ๓ มิลลิเมตร<br>๖. อุณหภูมิปั่น: ๐ ถึง -๒๙ องศา<br>๗. ขนาดคอมเพรสเซอร์: ๒๕,๐๐๐ บีทียู มอเตอร์มิตซูบิชิแท้<br>๘. สามารถปั่นไอศกรีมให้เป็นเนื้อแข็งจนตกขายได้โดยใช้เวลาเพียง ๒๐ นาที<br>๙. มีล้อสำหรับเคลื่อนย้าย<br>๑๐. มีปุ่มควบคุมความเย็นในตัวเพื่อรักษาอุณหภูมิในถังให้คงความเย็นไว้ได้ ไอศกรีมจะไม่ละลาย                                                                                                                                                   |
| ๖     | ตู้เย็น                                    | ๑ ตู้     | ๑. ตู้แช่เย็น ตัวตู้สีขาว บานประตู บานกระจกสุญญากาศ ๒ ชั้น ๑ ประตู<br>๒. ขนาดตู้ กว้าง ๖๑.๕ ซม. ลึก ๕๑.๐ ซม. สูง ๑๘๕.๕ ซม. ความจุไม่น้อยกว่า ๑๑.๙๐ คิว (๓๓๕ ลิตร)<br>๓. ระบบทำความเย็น คอมเพรสเซอร์ ๑/๕ แรงม้า แบบไม่มีน้ำแข็งเกาะ (No Frost)<br>๔. อุณหภูมิความเย็น ๐ ถึง -๑๐ องศาเซลเซียส ควบคุมความเย็นด้วยระบบเทอร์โมสตาร์ท มีพัดลมกระจายความเย็น ๑ ตัว<br>๕. มีฉนวนป้องกันความร้อน Cyclopentane Foam ระบบน้ำทิ้งระเหยอัตโนมัติ (Self-Evaporating)<br>๖. วัสดุผิว Electro-Galvanized Coated Steel หลอดไฟแสงสว่าง LED กระแสไฟฟ้า ๒๒๐-๒๔๐ V, ๕๐ Hz. (๑.๔๐ แอมป์ ๒๑๘ วัตต์)<br>๗. ชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า ๕ ชั้นวาง (ปรับระดับได้) ขาตั้ง/ ล้อ มีล้อเลื่อน สะดวกในการเคลื่อนย้าย มีท่วงสำหรับคล้องกุญแจ<br>๘. ฉลากประหยัดไฟ เบอร์ ๕ |
| ๗     | เครื่องปั่นผสมอาหารแบบมือถือ               | ๑ ตัว     | ๑. ขนาดไม่น้อยกว่า ๔๐.๒๐ x ๖.๓๐ x ๖.๓๐ ซม. น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑.๘ กก.<br>๒. กำลังไฟไม่น้อยกว่า ๗๕๐ วัตต์ แรงดันไฟฟ้าไม่น้อยกว่า ๒๒๐-๒๔๐ V<br>๓. เลือกระดับความเร็วได้ไม่น้อยกว่า ๑๒ ระดับ มีปุ่มเทอร์โบช่วยให้เครื่องทำงานได้เร็วยิ่งขึ้น                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| ลำดับ | รายการ             | ปริมาณ    | รายละเอียดคุณสมบัติ                                                                                                                                            |
|-------|--------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                    |           | ๕ ใบมีด QuattroBladePro แสตนเลสคุณภาพสูง                                                                                                                       |
|       |                    |           | ๕ ถอดประกอบได้ง่ายดายเพียงกดปุ่มเดียว หัวเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ ยกเว้นตัวเครื่อง สามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้                                            |
|       |                    |           | ๖ ชุดบดสับขนาดใหญ่พิเศษ เพิ่มชุดบดสับขนาดเล็กสำหรับบดก้อนน้ำแข็ง พร้อมหัวตะกร้อแสตนเลสสำหรับตีไข่ ครีม และมีเหยือกสำหรับใช้ผสมส่วนผสม พร้อมด้วยมาตรวัดและฝาปิด |
|       | พัดดูแลรูปนัมแพะ   |           |                                                                                                                                                                |
|       | ประเภทครุภัณฑ์     |           |                                                                                                                                                                |
| ๑     | ตู้แช่             | ๑ ตู้     | ๑. ตู้แช่ชนิดแนวนอน กว้าง ๑๒๒.๕ ซม. ลึก ๖๙.๕ ซม. สูง ๙๒.๐ ซม. ฝากระจกโค้งบานเลื่อน เปิด-ปิด                                                                    |
|       |                    |           | ๒. ขนาดความจุ / ขนาดบรรจุ๓๓๐ ลิตร / ๑๑.๖๗ คิว                                                                                                                  |
|       |                    |           | ๓. ขนาดคอมเพรสเซอร์ไม่น้อยกว่า ๑/๕ แรงม้า ระบบควบคุมความเย็น เทอร์โมสตาร์ท มีจอดิจิตอลแสดงผล อุณหภูมิความเย็น -๑๘ ถึง -๒๒องศาเซลเซียส                          |
|       |                    |           | ๔. การใช้กระแสไฟฟ้าไม่น้อยกว่า ๒.๓๑ แอมป์ / ๒๕๓ วัตต์ หลอดไฟแสงสว่าง ชนิดLED                                                                                   |
|       |                    |           | ๖. ฉลากประหยัดไฟ เบอร์ ๕                                                                                                                                       |
| ๒     | เครื่องปั่นไอศกรีม | ๑ เครื่อง | ๑. กำลังการผลิต ๘ กก./๓๕ นาที (๑ ชม. ๑๓.๗๑ กก.) เป็นระบบไอศกรีมอัตโนมัติ                                                                                       |
|       |                    |           | ๒. น้ำหนักตัวเครื่อง: ๘๐ กิโลกรัม                                                                                                                              |
|       |                    |           | ๓. เส้นผ่านศูนย์กลางถังปั่น: ๒๐ ซม.                                                                                                                            |
|       |                    |           | ๔. ขนาดตัวเครื่อง: กว้าง ๗๕ ซม. ยาว ๙๐ ซม. สูง ๙๒ ซม.                                                                                                          |
|       |                    |           | ๕. ผลิตจากวัสดุ: สแตนเลสแท้ ขนาดความหนา ๒ มิลลิเมตรและ ๓ มิลลิเมตร                                                                                             |
|       |                    |           | ๖. อุณหภูมิถังปั่น: ๐ ถึง -๒๙ องศา                                                                                                                             |
|       |                    |           | ๗. ขนาดคอมเพรสเซอร์: ๒๕,๐๐๐ บีทียู มอเตอร์ชนิดซูปิซีแท้                                                                                                        |
|       |                    |           | ๘. สามารถปั่นไอกรีมให้เป็นเนื้อแข็งจนตักขายได้โดยใช้เวลาเพียง ๒๐ นาที                                                                                          |
|       |                    |           | ๙. มีล้อสำหรับเคลื่อนย้าย                                                                                                                                      |
|       |                    |           | ๑๐. มีปุ่มควบคุมความเย็นในตัวเพื่อรักษาอุณหภูมิในถังให้คงความเย็นไว้ได้ ไอศกรีมจะไม่ละลาย                                                                      |
| ๓     | ตู้เย็น            | ๑ ตู้     | ๑.ชนิดแนวตั้ง ขนาดความจุไม่น้อยกว่า ๒๓ คิว ๒ ประตู กระจก บานใสสูญญากาศ ๒ ชั้น ชั้นวางสินค้า ๑๐ ชั้นวาง (ปรับระดับได้)                                          |
|       |                    |           | ๒. สามารถทำอุณหภูมิได้ไม่น้อยกว่า -๑ ถึง ๓ องศาเซลเซียส                                                                                                        |
|       |                    |           | ๓. ควบคุมความเย็น Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงผล, ระบบทำความเย็น No Frost , ระบบน้ำทิ้ง ถาดน้ำทิ้ง                                                          |
|       |                    |           | ๔ ใช้กระแสไฟฟ้า ๒๒๐VOLT/๕๐HZ/-A หลอดไฟแสงสว่าง ชนิด LED                                                                                                        |
|       |                    |           | ๕. ฉนวนป้องกันความเย็น Polyurethane Monocoque Foaming สามารถป้องกันการรั่วไหลของความเย็นภายในตู้                                                               |
|       |                    |           | ๖. ขาดังมีล้อเลื่อน เพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย,ที่เปิดขวดน้ำอัดลมยึดอยู่ขอบประตู สะดวกในการใช้งาน                                                          |
|       |                    |           | ๗. ฉลากประหยัดไฟ เบอร์ ๕                                                                                                                                       |
| ๔     | ตู้แช่             | ๑ ตู้     | ๑.ตู้แช่แข็งแนวนอน ขนาดจุไม่น้อยกว่า ขนาดบรรจุ : ๒๖๐ ลิตร / ๙.๑ คิว ฝาพับ เปิด-ปิด ใช้ค้อยกขึ้น ขนาดกว้าง ๙๖ ซม. ลึก ๗๐ ซม. สูง ๘๕ ซม.                         |
|       |                    |           | ๒. อุณหภูมิความเย็นไม่น้อยกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส ถึง -๒๔ องศาเซลเซียส                                                                                           |
|       |                    |           | ๓. ระบบควบคุมความเย็น ระบบ Super Freezing เย็นเร็วต่อเนื่องได้ ๕๒ ชั่วโมง และตัดกลับมาเป็นระบบปกติโดยอัตโนมัติ                                                 |
|       |                    |           | ๔. วัสดุตู้เหล็กเคลือบพิเศษทนทานการเกิดสนิม (Electro Galvanized Coated Steel)                                                                                  |
|       |                    |           | ๕. การใช้กระแสไฟฟ้า ๒๒๐-๒๔๐V. ๕๐Hz. แสงสว่างหลอดไฟ LED                                                                                                         |
|       |                    |           | ๖. น้ำยาทำความเย็นR-๖๐๐a (Non CFC)                                                                                                                             |
|       |                    |           | ๗. Evaporator Fan MotorPipe on sheet ,Wire condenser                                                                                                           |
|       |                    |           | ๘. มีที่ล็อกกุญแจ ตะกร้า ๑ ใบ ขาดัง / ล้อมีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๔๐ กก.                                              |



| ลำดับ | รายการ                            | ปริมาณ    | รายละเอียดคุณสมบัติ                                                                                            |
|-------|-----------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                   |           | ๙. ฉลากประหยัดไฟ เบอร์ ๕                                                                                       |
| ๕     | เครื่องแยกครีม                    | ๑ เครื่อง | ๑. ใช้ไฟฟ้า ๒๒๐ V. มีสวิทช์เปิด/ปิด กำลังการเหวี่ยงไม่น้อยกว่า ๘๐ ลิตร/ชม. น้ำหนักไม่เกิน ๖ กิโลกรัม           |
|       |                                   |           | ๒. เครื่องสามารถเหวี่ยงแยกน้ำผสมกับน้ำมัน ครีม น้ำมัน กะทิ และอื่น ในลักษณะใกล้เคียงได้เป็นอย่างดี             |
| ๖     | เครื่องวิเคราะห์คุณภาพน้ำมัน      | ๑ เครื่อง | ๑. ใช้ไฟฟ้า ๒๒๐ - ๒๓๐ VAC( ๕๐..๖๐Hz)                                                                           |
|       |                                   |           | ๒. เครื่องสามารถรองรับซอฟต์แวร์เพื่อให้สะดวกและรวดเร็วในการปฏิบัติงาน                                          |
|       |                                   |           | ๓. สามารถวิเคราะห์ตัวอย่างได้ไม่น้อยกว่า ๙๐ ตัวอย่างต่อชั่วโมง                                                 |
|       |                                   |           | ๔. ปริมาตรตัวอย่างที่ใช้ในการวิเคราะห์ประมาณ ๑๒-๒๐ มิลลิลิตร                                                   |
| ๗     | โต๊ะสแตนเลส                       | ๒ ตัว     | โต๊ะพับสแตนเลส หน้า ๓๐๔ ทั้งตัว หน้าทึบหนา ๑ มม. ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๒๐x๗๕x๗๕ซม.                                  |
| ๘     | เครื่องชั่งดิจิตอล                | ๑ เครื่อง | ๑. เครื่องชั่งระบบดิจิตอล ค่าความละเอียด ๐.๑g                                                                  |
|       |                                   |           | ๒. ค่าความคลาดเคลื่อน (+/-) ๐.๒g                                                                               |
|       |                                   |           | ๓. จานชั่งสแตนเลส ยกออกได้ ขนาด ๒๕๐ * ๑๘๐ มม.                                                                  |
|       |                                   |           | ๔. ฟังก์ชั่น HOLD, TARE, Weighing ชั่งน้ำหนัก , Counting นับจำนวน , Percentage weighing ค่า % , Check weighing |
|       |                                   |           | ๕. ระบบปรับน้ำหนักภายนอก ต้องใช้ลูกตุ้มน้ำหนักมาตรฐาน                                                          |
|       |                                   |           | ๖. พลังงาน : ๖V. ๔AH rechargeable battery / ๑๒VDC ๘๐๐mA adapter                                                |
|       |                                   |           | ๗. อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการใช้งาน ๐ C - ๔๐ C ( ระวังของเหลว และความชื้น )                                      |
|       |                                   |           | ๘. ขนาดของเครื่องชั่ง ๒๕๐ * ๓๐๗ * ๑๑๐ มม.                                                                      |
|       |                                   |           | ๙. น้ำหนักสุทธิ ๒.๙ กิโลกรัม ( ไม่รวม Adapter )                                                                |
|       |                                   |           | ๑๐. มาตรฐาน ISO๙๐๐๑                                                                                            |
| ๙     | ตู้แช่                            | ๑ ตู้     | ๑. ตู้แช่ แนวตั้ง อย่างน้อย ๓ ประตู ขนาดภายนอก กว้าง ๑๖๕ x ลึก ๖๕.๕ x สูง ๒๐๐ ซม.                              |
|       |                                   |           | ๒. ขนาดภายใน แช่เย็น : ก.๑๕๖ x ล.๕๑ x ส.๑๐๕ ซม. แช่เย็น : ก.๑๕๖ x ล.๕๑ x ส.๓๐ ซม.                              |
|       |                                   |           | ๓. ขนาดความจุ / ขนาดบรรจุแช่เย็น ๒๙ คิว/แช่แข็ง ๘ คิว                                                          |
|       |                                   |           | ๔. จำนวนชั้นวางสินค้า ๑๒ ชั้นวางปรับระดับได้                                                                   |
|       |                                   |           | ๕. วัสดุตู้เหล็ก PCM (Pre Coated Material) อบสีเซียวกันสนิม                                                    |
|       |                                   |           | ๖. กระจุก กระจก ๒ ชั้นสุญญากาศลดการเกิดฝ้า                                                                     |
|       |                                   |           | ๗. ขนาดคอมเพรสเซอร์เทอร์ AE-๒๔๑๐Y                                                                              |
|       |                                   |           | ๘. ระบบควบคุมความเย็นDigital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิ                                                   |
|       |                                   |           | ๙. การใช้กระแสไฟฟ้า ๒๒๐-๒๔๐ V.๕๐ Hz.                                                                           |
|       |                                   |           | ๑๐. อุณหภูมิความเย็น แช่เย็น +๒ ถึง +๑๐ องศาเซลเซียส / แช่แข็ง -๕ ถึง -๘ องศาเซลเซียส                          |
|       |                                   |           | ๑๑. น้ำยาทำความเย็น R-๑๓๔a                                                                                     |
|       |                                   |           | ๑๒. ระบบทำความเย็น แช่เย็น : ระบบเป่าลมเย็น โนฟรอสต์ไม่มีน้ำแข็งเกาะ/แช่แข็ง : เดินขดลวด                       |
|       |                                   |           | ๑๓. ฉนวนป้องกันความร้อน Polyurethane Foam ๔๕ mm.                                                               |
|       |                                   |           | ๑๔. หลอดไฟ แสงสว่างไฟ LED ประหยัดพลังงาน ส่องสว่างมากขึ้น                                                      |
|       |                                   |           | ๑๕. ระบบน้ำทิ้งถาดน้ำทิ้ง                                                                                      |
|       |                                   |           | ๑๖. ขาดัง / ล้อมมีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย                                                      |
|       |                                   |           | ๑๗. น้ำหนักสุทธิ๑๙๕ กก.                                                                                        |
| ๑๐    | อ่างล้างมือสแตนเลส ชนิดเท้าเหยียบ | ๑ ชุด     | อ่างล้างจานสแตนเลส ๑ หลุม แบบเท้าเหยียบ ไม่มีที่พักด้านข้างขนาดซิ้งค์                                          |

| ลำดับ | รายการ               | ปริมาณ    | รายละเอียดคุณสมบัติ                                                                              |
|-------|----------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                      |           | หน้ากว้าง ๗๐ ซม. ด้านลึก ๗๐ ซม. สูง ๘๐ ซม.                                                       |
|       |                      |           | ขนาดหลุม กว้าง ๕๐ ซม. ลึก ๕๐ ซม.สูง ๓๐ ซม.                                                       |
| ๑๑    | เครื่องบรรจุสุญญากาศ | ๑ เครื่อง | ๑. โครงสร้างเป็น Stainless Steel มีความแข็งแรงทนทาน                                              |
|       |                      |           | ๒. ขนาดตัวเครื่องกว้าง ๓๓๐ x ยาว ๕๐๐ x สูง ๓๕๐ mm                                                |
|       |                      |           | ๓. สามารถป้องกันการเกิดสนิมได้เป็นอย่างดี                                                        |
|       |                      |           | ๔. สามารถซีลปากถุงได้ทุกชนิด                                                                     |
|       |                      |           | ๕. ซีลปากถุงได้ยาวสูงสุด ๒๖ cm.                                                                  |
|       |                      |           | ๖. ซีลปากถุงได้กว้าง ๘ mm. รอยซีลมีความทนทาน ปากถุงไม่รั่ว                                       |
|       |                      |           | ๗. ดูดสุญญากาศได้ ๑-๓ kg                                                                         |
|       |                      |           | ๘. เหมาะส าหรับอุตสาหกรรมทุกขนาด                                                                 |
|       |                      |           | ๙. แพ็คข้าวกล้อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ลูกชิ้น อาหารสด อาหารแห้ง                                      |
|       | พัสดุแปรรูปสัตว์ปีก  |           |                                                                                                  |
|       | ประเภทวัสดุ          |           |                                                                                                  |
| ๑     | มิดดัดแต่งเนื้อ      | ๑ ชุด     | ๑. ใบมีดผลิตจากสแตนเลสคุณภาพดี ๑๘-๘ ประเภทมิดแล่เนื้อ                                            |
|       |                      |           | ความกว้างใบมีด ๗ ซม.สี ดำ/เงิน น้ำหนัก ๐.๕ กก. สูง ๒๔ ซม. ลึก ๒๕ ซม. จำนวนรวม ๙ อัน              |
|       |                      |           | ประเภทมิดเลาะ ความกว้างใบมีด ๓ ซม.สี เงิน น้ำหนัก ๐.๑๘ กก. สูง ๒๘.๕ ซม. ลึก ๒ ซม. จำนวนรวม ๓ อัน |
| ๒     | กะละมังพลาสติก       | ๑ ชุด     | ๑. ความจุขนาด ๘๐ ลิตร กว้าง ๗๐ ซม. สูง ๓๓ ซม.                                                    |
|       |                      |           | ๒. ตัวกะละมังเป็นพลาสติกเหนียว หนา ไม่แตกหักง่าย แข็งแรง ทนทาน ทนต่อการกัดกร่อนถึงจะโดนสารเคมี   |
|       |                      |           | ๓. มีน้ำหนักเบา ทนความร้อน สะดวกในการใช้งาน                                                      |
|       |                      |           | ๔. ได้มาตรฐานการผลิต                                                                             |
|       | ประเภทครุภัณฑ์       |           |                                                                                                  |
| ๓     | ตู้แช่               | ๔ ตู้     | ๑. ตู้แช่ ฝาพับ ขนาดภายนอก (กว้าง x ลึก x สูง)ก.๗๓.๕*ล.๕๔*ส.๘๒.๖ ซม.                             |
|       |                      |           | ๒. ขนาดความจุ / ขนาดบรรจุ๕.๓ คิว /๑๕๐ ลิตร                                                       |
|       |                      |           | ๓. วัสดุตัวตู้ภายนอก White Galvanize Sheet                                                       |
|       |                      |           | ๔. วัสดุตัวตู้ภายใน อะลูมิเนียมซีท ๑๐๐% (ฟลอยด์)                                                 |
|       |                      |           | ๕. ระบบควบคุมความเย็นthermostat                                                                  |
|       |                      |           | ๖. การใช้กระแสไฟฟ้า ๙๗ วัตต์                                                                     |
|       |                      |           | ๗. อุณหภูมิความเย็น -๑๘ ถึง -๒๕ องศาเซลเซียส                                                     |
|       |                      |           | ๘. น้ำยาทำความเย็น R-๑๓๔a (NON CFC)                                                              |
|       |                      |           | ๙. กุญแจล็อกมีที่ล็อกกุญแจ                                                                       |
|       |                      |           | ๑๐. ตะกร้า ๑ ใบ                                                                                  |
|       |                      |           | ๑๑. ขาดัง / ล้อมีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย                                         |
|       |                      |           | ๑๒. ฉลากประหยัดไฟ เบอร์ ๕                                                                        |
| ๔     | เครื่องหั่นเนื้อ     | ๑ เครื่อง | ๑. เครื่องหั่นเนื้อ สามารถหั่นได้ทั้ง เนื้อหมู ไก่ ผัก                                           |
|       |                      |           | ๒. ใบมีดเลือกซื้อขนาดได้ ๓.๕ - ๕ มิล การหั่นทำให้ชิ้นเนื้อมีขนาดเท่ากันทุกชิ้น                   |
|       |                      |           | ๓. กำลังไฟ : ๕๕๐ วัตต์                                                                           |
|       |                      |           | ๔. ความเร็ว : ๒๐๐ รอบ/นาที                                                                       |
|       |                      |           | ๕. น้ำหนัก : ๒๐ กก                                                                               |
|       |                      |           | ๖. ขนาด : ๒๖x๒๙.๕x๓๖ ซม                                                                          |
| ๕     | เครื่องสไลด์เนื้อ    | ๑ เครื่อง | ๑. ใช้สไลด์เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ ขนาดใบมีด ๑๙๐ mm                                           |
|       |                      |           | ๒. ความเร็ว ๑๕๐ ขึ้น / นาที                                                                      |
|       |                      |           | ๓. แข็งแรงทนทานขนย้ายง่าย มีระบบเซฟตี้รุ่นใหม่ ปลอดภัยเวลาทำงาน                                  |
|       |                      |           | ๔.มีใบมีดสแตนเลสตีลคุณภาพสูง                                                                     |
|       |                      |           | ๕. ตัวเครื่องทำมาจากอลูมิเนียมอัลลอย คุณภาพสูง ทำความสะอาดได้ง่าย                                |
|       |                      |           | ๖. ปรับความหนาความบางของเนื้อได้ตั้งแต่ ๐ – ๒๐ มิลลิเมตร ชิ้นเนื้อที่หั่นออกมาสวยเสมอกันทุกชิ้น  |
|       |                      |           | ๗. ขนาดเครื่อง ๔๒๕ x ๒๗๕ x ๓๓๕ mm                                                                |
|       |                      |           | ๘. ประเภทไฟฟ้า ๒๒๐V - ๕๐Hz.                                                                      |
|       |                      |           | ๙.กำลังไฟ ๒๐๐ วัตต์                                                                              |



| ลำดับ | รายการ                | ปริมาณ    | รายละเอียดคุณสมบัติ                                                                                                                                                                      |
|-------|-----------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                       |           | ๑๐. น้ำหนักเครื่อง ๔ KG                                                                                                                                                                  |
| ๖     | ตู้บัพพร้อมถังแก๊ส    | ๑ ชุด     | ๑. ขนาดถังเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.                                                                                                                                             |
|       |                       |           | ๒ โครงสร้างเป็นสแตนเลสหนาอย่างดี                                                                                                                                                         |
|       |                       |           | ๓. ให้ความร้อนด้วยระบบแก๊ส และสามารถปรับระดับความร้อนของถังอบได้ มีช่องระบายน้ำมัน ที่สามารถ ปิด-เปิดได้ สามารถทำงานได้อย่างต่อเนื่อง                                                    |
| ๗     | ตู้อบลมร้อน           | ๑ ตู้     | ๑, โครงตู้สำหรับอบทำด้วยสแตนเลส ๕๕ x ๕๕ x ๕๕ เซนติเมตร ผนังทำด้วยกระจกใส                                                                                                                 |
|       |                       |           | ๒. วัสดุทนอุณหภูมิและความชื้น แสดงผลบนหน้าจอแอลซีดี ควบคุมด้วยไมโครคอนโทรลเลอร์                                                                                                          |
|       |                       |           | ๓. ทำงานอบลมร้อน ด้วยพลังงานแสงอาทิตย์หรือพลังงานไฟฟ้า                                                                                                                                   |
|       |                       |           | ๔. ช่องระบายความชื้น : ช่วยระบายความชื้นภายในตู้                                                                                                                                         |
|       |                       |           | ๕. ขึ้นส่วนถอดประกอบได้ ๒ ชั้น สะดวกในการเคลื่อนย้าย                                                                                                                                     |
|       |                       |           | ๖. มีล้อเลื่อน เคลื่อนย้ายได้ง่าย                                                                                                                                                        |
| ๘     | เครื่องบรรจุสุญญากาศ  | ๑ เครื่อง | ๑. โครงสร้างเป็น Stainless Steel มีความแข็งแรงทนทาน                                                                                                                                      |
|       |                       |           | ๒. ขนาดตัวเครื่องกว้าง ๓๓๐ x ยาว ๕๐๐ x สูง ๓๕๐ mm                                                                                                                                        |
|       |                       |           | ๓. สามารถป้องกันการเกิดสนิมได้เป็นอย่างดี                                                                                                                                                |
|       |                       |           | ๔. สามารถซีลปากถุงได้ทุกชนิด                                                                                                                                                             |
|       |                       |           | ๕. ซีลปากถุงได้ยาวสูงสุด ๒๖ cm.                                                                                                                                                          |
|       |                       |           | ๖. ซีลปากถุงได้กว้าง ๘ mm. รอยซีลมีความทนทาน ปากถุงไม่รั่ว                                                                                                                               |
|       |                       |           | ๗. ดูดสุญญากาศได้ ๑-๓ kg                                                                                                                                                                 |
|       |                       |           | ๘. เหมาะส าหรับอุตสาหกรรมทุกขนาด                                                                                                                                                         |
|       |                       |           | ๙. แพคเกจกล่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ลูกชิ้น อาหารสด อาหารแห้ง                                                                                                                                |
| ๙     | เครื่องชั่งดิจิทัล    | ๑ เครื่อง | ๑. เครื่องชั่งน้ำหนักสามารถชั่งน้ำหนักได้สูงสุด ๓๐๐ กิโลกรัม อ่านค่าความละเอียด ๒๐ กรัม                                                                                                  |
|       |                       |           | ๒. เครื่องชั่งน้ำหนักมีขนาดแท่น ๔๕x๕๕ cm.                                                                                                                                                |
|       |                       |           | ๓. หน้าจอแสดงผลแบบ LCD แสดงผลตัวเลขเป็นสีดำสูง ๓๐ มม. Back light สีเขียว                                                                                                                 |
|       |                       |           | ๔. ฝาครอบแท่นชั่งเป็นสแตนเลสหนา ๑.๕ มม                                                                                                                                                   |
|       |                       |           | ๕. เสาแท่นชั่งน้ำหนักสูง ๗๕ cm.                                                                                                                                                          |
|       |                       |           | ๖. เครื่องชั่งมีความแม่นยำสูงและมีระบบป้องกันการชั่งน้ำหนักเกิน                                                                                                                          |
|       |                       |           | ๗. แบตเตอรี่ของเครื่องชั่งน้ำหนักใช้ได้ประมาณ ๑๑๐ ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับการใช้งาน แต่ไม่ควรปล่อยให้ใช้แบตเตอรี่จนหมด เพื่อป้องกันแบตเตอรี่เสื่อมเร็ว ควรเริ่มชาร์ตเมื่อแบตเตอรี่ต่ำกว่า ๕๐% |
|       |                       |           | ๘. อุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมในการใช้งาน : ๐ °C~๔ °C ,R.H.≤๙๕%                                                                                                                        |
|       |                       |           | ๙. เครื่องชั่งใช้พลังงานจาก : AC adaptor:๙V/๕๐๐mA, แบตเตอรี่แห้งชาร์ตไฟ ขนาด ๖V๔AH                                                                                                       |
|       |                       |           | ๑๐. เครื่องชั่งสามารถปิดเครื่องได้เองอัตโนมัติเมื่อไม่มีการใช้งานเพื่อประหยัดพลังงาน                                                                                                     |
| ๑๐    | ชุดปริ้นสติกเกอร์     | ๑ ชุด     | ๑. ความละเอียดการพิมพ์ - ๔,๘๐๐ x ๑,๒๐๐ dpi                                                                                                                                               |
|       |                       |           | ๒. ความละเอียดสแกน - ๖๐๐ x ๑๒๐๐ dpi                                                                                                                                                      |
|       |                       |           | ๓. ความเร็วในการพิมพ์ (ขาวดำ/สี) - ๘.๖/๕.๐ หน้าต่อนาที                                                                                                                                   |
|       |                       |           | ๔. ความเร็วในการทำสำเนา (ขาวดำ/สี) - approx. ๓๒sec.                                                                                                                                      |
|       |                       |           | ๕. การเชื่อมต่อ - USB ๒.๐ Hi-Speed,WiFi                                                                                                                                                  |
|       |                       |           | ๖. อื่นๆ - print/scan/copy                                                                                                                                                               |
| ๑๑    | ชุดอ่างล้างมือสแตนเลส | ๑ ชุด     | ๑. อ่างซิงค์สแตนเลสแท้ ๒ หลุม มีที่พับ พร้อมขาตั้งสแตนเลส มาตรฐาน มอก.                                                                                                                   |
|       |                       |           | ๒. ขนาดซิงค์ กว้าง ๕๐ ซม ยาว ๑๒๐ ซม ลึก ๑๗ ซม                                                                                                                                            |
|       |                       |           | ๓. ขาตั้งทรงกลมสแตนเลสอย่างหนา ความสูงขาตั้ง ๘๐ ซม.                                                                                                                                      |
|       |                       |           | ๔. ที่วางของ สามารถถอดประกอบได้                                                                                                                                                          |
|       |                       |           | ๕. สะดือครบชุด + ท่อน้ำทิ้ง                                                                                                                                                              |

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง

1. ชื่อโครงการ : การเพิ่มมูลค่าสินค้าผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากผลิตผลปศุสัตว์จังหวัด จำนวน 3 กิจกรรม
2. หน่วยงานเจ้าของโครงการ : จังหวัดลำปาง
3. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร : 1,106,700 บาท
4. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) : 27 เมษายน 2561  
เป็นเงิน : 1,142,374.80 บาท
4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
  - 4.1 สืบราคาจากท้องตลาด
  - 4.2 -
  - 4.3 -
5. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
  - 5.1 นางจันทิรา โยธิการ นักวิเคราะห์นโยบายแผนชำนาญการพิเศษ
  - 5.2 นายวิรัตน์ รัตน์สุภาพงค์ สัตวแพทย์อาวุโส
  - 5.3 นายกิตติพันธ์ หรรษาวัฒนา สัตวแพทย์ชำนาญงาน

หมายเหตุ แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ได้มาจากราคามาตรฐานครุภัณฑ์ ของทางราชการ  
หรือได้มาจากการสืบราคา หรือ อื่น ๆ