

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการจ้างที่ปรึกษา

๑. ชื่อโครงการ โครงการสร้างความเชื่อมั่นอาหารไทยปลอดภัยมีคุณภาพ Eat Safe Eat Smart
หน่วยงานเจ้าของโครงการ สำนักนโยบายอุตสาหกรรมรายสาขา ๒ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม
๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๕,๕๐๐,๐๐๐ บาท
๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) 24 ต.ค. 2556
เป็นเงิน ๕,๕๐๐,๐๐๐ บาท
๔. ค่าตอบแทนบุคลากร ๗๒๐,๐๐๐ บาท
 - ๔.๑ ประเภทที่ปรึกษา กลุ่มวิชาชีพเฉพาะทาง
 - ๔.๒ คุณสมบัติที่ปรึกษา
 - ๑) ต้องเป็นที่ปรึกษาที่จดทะเบียนไว้กับศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง
 - ๒) ต้องมีประสบการณ์และความสามารถในการตรวจประเมินสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทำมาตรฐานระบบคุณภาพ เช่น ISO HACCP GMP เป็นต้น โดยทีมงานต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิทยาศาสตร์อาหาร คหกรรมศาสตร์ การจัดการงานครัว และด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องที่เหมาะสมจะปฏิบัติงานตามโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 - ๓) ต้องแสดงให้เห็นว่ามีความเชี่ยวชาญด้านการวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มีความเข้าใจข้อกำหนด กฎระเบียบ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะที่ดีในการผลิตและให้บริการอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ และสามารถตีความรายละเอียดของหลักปฏิบัติในข้อกำหนด กฎระเบียบ และมาตรฐานดังกล่าวได้อย่างถูกต้อง
 - ๔) ต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ
 - ๕) ที่ปรึกษาที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement: e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
 - ๖) ปรึกษาต้องรับจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การรับจ่ายเงินแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท ที่ปรึกษาอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้
 - ๔.๓ จำนวนที่ปรึกษา ๓ คน
๕. ค่าวัสดุอุปกรณ์ ๔,๗๗๕,๔๐๐ บาท
๖. ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปต่างประเทศ -ไม่มี-
๗. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ๔,๖๐๐ บาท
๘. รายชื่อผู้รับผิดชอบในการกำหนดค่าใช้จ่าย/ดำเนินการ/ขอบเขตการดำเนินการ (TOR)
นายอิทธิชัย ปัทมสิริวัฒน์ ผู้อำนวยการสำนักนโยบายอุตสาหกรรมรายสาขา ๒
๙. ที่มาของการกำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) หนังสือสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ด่วนที่สุด ที่ นร ๐๕๐๖/ว ๑๒๘ ลงวันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๕๖ เรื่อง หลักเกณฑ์ราคากลางการจ้างที่ปรึกษา



โครงการสร้างความเชื่อมั่นอาหารไทยปลอดภัยมีคุณภาพ Eat Safe Eat Smart

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันประเทศไทยมีข้อกำหนด หรือเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ภายใต้การดำเนินโครงการต่าง ๆ อาทิ โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) โดยกระทรวงสาธารณสุข โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (Bangkok Food Safety City) โดยกรุงเทพมหานคร เพื่อยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะของธุรกิจบริการอาหารในระดับเบื้องต้น แต่การ ดำเนินโครงการดังกล่าวยังไม่เพียงพอต่อการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค และการบริหารจัดการงานครัวอย่างเป็น ระบบ เพื่อให้บริการอาหารที่มีมาตรฐานด้านสุขลักษณะในระดับสากล สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม (สศอ.) ได้เห็นถึงความสำคัญของการสร้างความเชื่อมั่นด้านคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และมาตรฐานการผลิตอาหาร สำหรับคนหมู่มาก เช่น ครัวของโรงพยาบาล โรงแรม โรงเรียน โรงงานอุตสาหกรรม สถานรับเลี้ยงเด็ก สถานดูแล คนชรา เป็นต้น โดย สศอ. ได้รับจัดสรรงบประมาณ ปี ๒๕๕๖ เพื่อดำเนินโครงการสร้างความเชื่อมั่นอาหารไทย ปลอดภัยมีคุณภาพ (Eat Safe Eat Smart) ซึ่งมุ่งเน้นการยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยของครัวผลิตอาหาร สำหรับคนหมู่มากในประเทศ ซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมาก และเนื่องจากการให้บริการอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ หรือมี คุณภาพและความปลอดภัยที่ไม่ได้มาตรฐานจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคในวงกว้าง จึงเห็นควรดำเนิน โครงการต่อเนื่อง ในปี ๒๕๕๗ เพื่อพัฒนาครัวผลิตอาหารและผู้ให้บริการอาหารในประเทศไทยให้ได้มาตรฐานด้าน สุขลักษณะที่ดีของครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มาก (GMP in Mass Catering Requirements) เพิ่มมากขึ้น ตลอดจนประชาสัมพันธ์ให้ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเกิดความตื่นตัวและเห็นคุณค่าของการผลิตและให้บริการอาหาร สำหรับคนหมู่มากที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยเทียบเท่าระดับสากล ซึ่งจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภค อาหาร และยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะในการผลิตและบริการอาหารในประเทศให้สูงขึ้น รวมทั้งสร้างความ พร้อมและความสามารถในการแข่งขันให้แก่ครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มากอย่างยั่งยืนในระยะยาว

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนาครัวผลิตอาหารและผู้ให้บริการอาหารสำหรับคนหมู่มากในประเทศไทยให้ได้มาตรฐานด้าน สุขลักษณะที่ดี (GMP in Mass Catering Requirements)

๒.๒ เพื่อพัฒนาผู้เชี่ยวชาญด้านให้คำปรึกษาและตรวจประเมินสำหรับมาตรฐาน GMP in Mass Catering

๒.๓ เพื่อส่งเสริมและยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะที่ดีของครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มาก ฉบับปรับปรุงของไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

๒.๔ เพื่อกระตุ้นทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องให้ตื่นตัวและเห็นคุณค่าของการผลิตและให้บริการอาหารสำหรับ คนหมู่มากที่ได้มาตรฐานเทียบเท่าระดับสากล

๒.๕ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหาร และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชากรในประเทศให้สูงขึ้น

๓. กลุ่มเป้าหมาย

ครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มากทั่วประเทศไทย เช่น ครัวของโรงพยาบาล โรงแรม โรงเรียน โรงงานอุตสาหกรรม สถานรับเลี้ยงเด็ก สถานดูแลคนชรา เป็นต้น

๔. เป้าหมายของโครงการ/ตัวชี้วัด

๔.๑ ระดับผลผลิต

๑) ครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มากได้รับการพัฒนาตามมาตรฐาน GMP in Mass Catering ไม่น้อยกว่า ๔๐ แห่ง

๒) ครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มากได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP in Mass Catering ไม่น้อยกว่า ๒๘ แห่ง (หรือร้อยละ ๗๐ ของจำนวนครัวที่เข้าร่วมโครงการ)



๓) บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและให้บริการอาหารสำหรับคนหมู่มากผ่านการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน GMP in Mass Catering ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ คน

๔) ผู้เชี่ยวชาญด้านให้คำปรึกษาและตรวจประเมินสำหรับมาตรฐาน GMP in Mass Catering ไม่น้อยกว่า ๓๐ คน

๔.๒ ระดับผลลัพธ์

๑) ผู้ให้บริการอาหารภายในประเทศ และ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนนำความรู้และเกณฑ์มาตรฐานไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง นำไปสู่การยกระดับมาตรฐานการผลิตและให้บริการอาหารในระดับสากล

๒) ทุกภาคส่วนได้รับการกระตุ้นให้เห็นคุณค่าของการผลิตและให้บริการอาหารสำหรับคนหมู่มาก

๓) ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารจากครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มากในประเทศไทย

๔) ภาครัฐมีแนวทางการส่งเสริมและยกระดับมาตรฐานให้แก่ครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มากในระยะยาวอย่างยั่งยืน

๕. วิธีการดำเนินงาน/กิจกรรม

๕.๑ ประชาสัมพันธ์ รับสมัคร และคัดเลือกครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มากเข้าร่วมโครงการ โดยมีเกณฑ์การพิจารณาที่ชัดเจน และคำนึงถึงศักยภาพและความพร้อมของสถานประกอบการเป็นหลัก

๕.๒ อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน GMP in Mass Catering เพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่ผู้ให้บริการและครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มาก

๕.๓ พัฒนาบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านให้คำปรึกษาและตรวจประเมินสำหรับมาตรฐาน GMP in Mass Catering

๕.๔ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยของครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มากที่เข้าร่วมโครงการโดยการสำรวจและเก็บข้อมูลเบื้องต้น

๕.๕ ให้คำปรึกษาแนะนำเชิงเทคนิคแก่ครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มากในการปฏิบัติตามมาตรฐาน GMP in Mass Catering

๕.๖ ตรวจประเมินและให้การรับรองมาตรฐาน GMP in Mass Catering

๕.๗ สัมมนาเผยแพร่มาตรฐาน GMP in Mass Catering และประชาสัมพันธ์ตราสัญลักษณ์ให้แก่ผู้ให้บริการอาหาร โรงครัวสำหรับคนหมู่มาก ผู้เกี่ยวข้อง และผู้สนใจ

๕.๘ ติดตามและประเมินผล เพื่อตรวจสอบประเด็นปัญหา และวัดผลสำเร็จของโครงการ รวมทั้งติดตามการดำเนินงานตามหลักปฏิบัติเกี่ยวกับมาตรฐาน GMP in Mass Catering ของกลุ่มเป้าหมายที่ได้รับการรับรองในปีก่อน

๕.๙ สรุปผลการดำเนินงาน พร้อมข้อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมและยกระดับมาตรฐาน GMP in Mass Catering แก่ครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มาก รวมทั้งพัฒนาคู่มือวิชาการและเว็บไซต์ เพื่อเผยแพร่ให้ความรู้พื้นฐานและหลักปฏิบัติเกี่ยวกับมาตรฐาน GMP in Mass Catering พร้อมกรณีตัวอย่างของครัวผลิตอาหารที่น่าสนใจ

๖. ระยะเวลาดำเนินงาน

๙ เดือน

๗. งบประมาณ

๕,๕๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าล้านห้าแสนบาทถ้วน) รายละเอียดปรากฏตามภาคผนวก



๘. สถานที่ดำเนินการ

ครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มาทัวประเทศไทย

๙. คุณสมบัติที่ปรึกษา

๙.๑ ต้องเป็นที่ปรึกษาที่จดทะเบียนไว้กับศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง

๙.๒ ที่ปรึกษาต้องมีประสบการณ์และความสามารถในการตรวจประเมินสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทำมาตรฐานระบบคุณภาพ เช่น ISO HACCP GMP เป็นต้น โดยทีมงานต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิทยาศาสตร์อาหาร คหกรรมศาสตร์ การจัดการงานครัว และด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องที่เหมาะสมจะปฏิบัติงานตามโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๙.๓ ที่ปรึกษาต้องแสดงให้เห็นว่า มีความเชี่ยวชาญด้านการวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มีความเข้าใจข้อกำหนด กฎระเบียบ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะที่ดีในการผลิตและให้บริการอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ และสามารถตีความรายละเอียดของหลักปฏิบัติในข้อกำหนด กฎระเบียบ และมาตรฐานดังกล่าวได้อย่างถูกต้อง

๙.๔ ที่ปรึกษาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๙.๕ ที่ปรึกษาที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement: e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๙.๖ ที่ปรึกษาต้องรับจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การรับจ่ายเงินแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท ที่ปรึกษาอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๑๐. การเสนอผลงาน

ที่ปรึกษาจะต้องลงนามในสัญญาว่าจ้างกับสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม หลังจากวันที่ได้รับแจ้งจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรมว่าได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ดำเนินการโครงการ และหลังจากได้ลงนามในสัญญาว่าจ้าง ที่ปรึกษาจะต้องจัดส่งผลการดำเนินงานในขั้นตอนต่าง ๆ ตามกำหนดเวลาดังนี้

ครั้งที่ ๑ ส่งรายงานขั้นต้น (Inception Report) จำนวน ๑๐ ชุด ภายใน ๑ เดือน นับจากวันลงนามในสัญญา

ครั้งที่ ๒ ส่งรายงานความก้าวหน้า ครั้งที่ ๑ (Progress Report No.1) จำนวน ๑๐ ชุด ภายใน ๓ เดือน นับจากวันลงนามในสัญญา

ครั้งที่ ๓ ส่งรายงานความก้าวหน้า ครั้งที่ ๒ (Progress Report No.2) จำนวน ๑๐ ชุด ภายใน ๕ เดือน นับจากวันลงนามในสัญญา

ครั้งที่ ๔ ส่งรายงานความก้าวหน้า ครั้งที่ ๓ (Progress Report No.3) จำนวน ๑๐ ชุด ภายใน ๗ เดือน นับจากวันลงนามในสัญญา

ครั้งที่ ๕ ส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) จำนวน ๑๐ ชุด และคู่มือวิชาการ พร้อมแผ่นบันทึกข้อมูล (Compact Disc) จำนวน ๒๐๐ ชุด รวมถึงจัดทำข้อมูลในรูปแบบของเว็บไซต์ที่สามารถใช้งานได้จากเครื่องคอมพิวเตอร์ และ Smartphone ระบบต่าง ๆ เช่น ios android เป็นต้น ภายใน ๙ เดือน นับจากวันลงนามในสัญญา



๑๑. การเบิกจ่ายค่าตอบแทน

งวดที่ ๑ จำนวนร้อยละ ๒๐ ของเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานขั้นต้น (Inception Report) จำนวน ๑๐ ชุด ภายใน ๑ เดือน นับจากวันลงนามในสัญญา และผู้ว่าจ้างได้ตรวจสอบแผนการดำเนินการจนเป็นที่พอใจแล้ว

งวดที่ ๒ จำนวนร้อยละ ๒๕ ของเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานความก้าวหน้า ครั้งที่ ๑ (Progress Report No.1) จำนวน ๑๐ ชุด ภายใน ๓ เดือน นับจากวันลงนามในสัญญา และผู้ว่าจ้างได้ตรวจสอบรายงานและผลการดำเนินงานจนเป็นที่พอใจแล้ว

งวดที่ ๓ จำนวนร้อยละ ๒๐ ของเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานความก้าวหน้า ครั้งที่ ๒ (Progress Report No.2) จำนวน ๑๐ ชุด ภายใน ๕ เดือน นับจากวันลงนามในสัญญา และผู้ว่าจ้างได้ตรวจสอบรายงานและผลการดำเนินงานจนเป็นที่พอใจแล้ว

งวดที่ ๔ จำนวนร้อยละ ๒๐ ของเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานความก้าวหน้า ครั้งที่ ๓ (Progress Report No.3) จำนวน ๑๐ ชุด ภายใน ๗ เดือน นับจากวันลงนามในสัญญา และผู้ว่าจ้างได้ตรวจสอบรายงานและผลการดำเนินงานจนเป็นที่พอใจแล้ว

งวดที่ ๕ จำนวนร้อยละ ๑๕ ของเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) จำนวน ๑๐ ชุด และคู่มือวิชาการ พร้อมแผ่นบันทึกข้อมูล (Compact Disc) จำนวน ๒๐๐ ชุด รวมถึงจัดทำข้อมูลในรูปแบบของเว็บไซต์ที่สามารถใช้งานได้จากเครื่องคอมพิวเตอร์ และ Smartphone ระบบต่าง ๆ เช่น ios android เป็นต้น ภายใน ๙ เดือน นับจากวันลงนามในสัญญา และผู้ว่าจ้างได้ตรวจสอบรายงานและผลการดำเนินงานจนเป็นที่พอใจแล้ว

๑๒. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑๒.๑ มาตรฐานด้านสุขลักษณะที่ดีของครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มาก (GMP in Mass Catering Requirements) ฉบับปรับปรุงของไทยเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

๑๒.๒ ภาพลักษณ์ของครัวผลิตอาหารและผู้ให้บริการอาหารสำหรับคนหมู่มากของประเทศไทยได้รับการยอมรับในด้านคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานด้านสุขลักษณะที่ดีในระดับสากล

๑๒.๓ บุคลากรผู้เชี่ยวชาญด้านให้คำปรึกษาและตรวจประเมินมีองค์ความรู้ด้านมาตรฐาน GMP in Mass Catering

๑๒.๔ ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องตระหนักถึงคุณค่าของการผลิตและให้บริการอาหารสำหรับคนหมู่มากที่ได้มาตรฐานเทียบเท่าระดับสากล ส่งผลให้ความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหาร และคุณภาพชีวิตของประชากรในประเทศไทยสูงขึ้น

.....



รายละเอียดงบประมาณ ปี พ.ศ. ๒๕๕๗ โครงการสร้างความเชื่อมั่นอาหารไทยปลอดภัยมีคุณภาพ Eat Safe Eat Smart

รายการ	รายละเอียดการคำนวณ	จำนวน (บาท)
๑. ค่าตอบแทน		๗๒๐,๐๐๐
๑) ผู้จัดการโครงการ	๑ คน x ๓๐,๐๐๐ บาท/เดือน x ๙ เดือน	๒๗๐,๐๐๐
๒) ที่ปรึกษาโครงการ	๑ คน x ๓๕,๐๐๐ บาท/เดือน x ๙ เดือน	๓๑๕,๐๐๐
๓) เจ้าหน้าที่ประสานงาน	๑ คน x ๑๕,๐๐๐ บาท/เดือน x ๙ เดือน	๑๓๕,๐๐๐
๒. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน		๔,๒๖๐,๐๐๐
๑) ค่าใช้จ่ายในการสำรวจสภาพสถานประกอบการเบื้องต้น	๘,๐๐๐ บาท x ๕๐ แห่ง x ๑ ครั้ง	๔๐๐,๐๐๐
๒) ค่าใช้จ่ายในการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการ	๑๒,๕๐๐ บาท x ๔๐ แห่ง x ๕ วันทำงาน	๒,๕๐๐,๐๐๐
๓) ค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์สถานประกอบการ	๑๑,๐๐๐ บาท x ๔๐ แห่ง	๔๔๐,๐๐๐
๔) ค่าใช้จ่ายในการรับรองมาตรฐานแก่สถานประกอบการ	๒๐,๐๐๐ บาท x ๔๐ แห่ง	๘๐๐,๐๐๐
๕) ค่าใช้จ่ายในการติดตามและประเมินผล	๖๐,๐๐๐ บาท x ๒ ครั้ง	๑๒๐,๐๐๐
๓. ค่าใช้จ่ายในการจัดประชุม อบรม และสัมมนา		๕๒๐,๐๐๐
๑) การประชุมคัดเลือกสถานประกอบการเข้าร่วมโครงการ	๒๐๐ บาท/คน x ๑๐ คน x ๑ ครั้ง	๒,๐๐๐
๒) การอบรมพัฒนาผู้เชี่ยวชาญด้านให้คำปรึกษาและตรวจประเมินมาตรฐาน		
- ค่าเอกสารประกอบการอบรม	๓๐ ชุด x ๓๐๐ บาท/ชุด	๙,๐๐๐
- ค่าอาหารกลางวัน (๑ มื้อ)	๓๐ คน x ๓ ครั้ง x ๔๐๐ บาท/คน	๓๖,๐๐๐
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒ มื้อ)	๓๐ คน x ๖ ครั้ง x ๒๕ บาท/คน	๔,๕๐๐
- ค่าวิทยากร	๑,๒๐๐ บาท x ๘ ชั่วโมง x ๓ วัน x ๒ ครั้ง	๕๗,๖๐๐
๓) การอบรมด้านมาตรฐานแก่ครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มาก		
- ค่าเอกสารประกอบการอบรม	๒๑๐ ชุด x ๑๕๐ บาท/ชุด	๓๑,๕๐๐
- ค่าอาหารกลางวัน (๑ มื้อ)	๗๐ คน x ๓ ครั้ง x ๔๐๐ บาท/คน	๘๔,๐๐๐
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒ มื้อ)	๗๐ คน x ๖ ครั้ง x ๒๕ บาท/คน	๑๐,๕๐๐
- ค่าวิทยากร	๑,๒๐๐ บาท x ๘ ชั่วโมง x ๑ วัน x ๓ ครั้ง	๒๘,๘๐๐
๔) การสัมมนาเพื่อเผยแพร่มาตรฐานและประชาสัมพันธ์ตราสัญลักษณ์ พร้อมพิธีมอบใบรับรองมาตรฐาน		
- ค่าเอกสารประกอบการสัมมนา	๒๕๐ ชุด x ๒๕๐ บาท/ชุด	๖๒,๕๐๐
- ค่าอาหารกลางวัน (๑ มื้อ)	๒๕๐ คน x ๑ ครั้ง x ๔๐๐ บาท/คน	๑๐๐,๐๐๐
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑ มื้อ)	๒๕๐ คน x ๑ ครั้ง x ๒๕ บาท/คน	๖,๒๕๐
๕) ค่าใช้จ่ายในการจัดทำเอกสารรายงานผลการศึกษา	๑๐ ชุด x ๑๗๕ บาท/ชุด x ๕ ฉบับ	๘,๗๕๐
๖) ค่าจัดทำคู่มือวิชาการแบบเล่มรายงานและแผ่นบันทึกข้อมูล	๒๐๐ ชุด x ๓๗๐ บาท/ชุด	๗๔,๐๐๐
๗) ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ		๔,๖๐๐
รวมทั้งหมด		๕,๕๐๐,๐๐๐