

การเปิดเผยราคากลาง

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ในการจัดจ้างที่มีใช้การก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการค่าใช้จ่ายในการจัดพิมพ์เผยแพร่สื่อและคู่มือหลักสูตร ASEAN - MRA เพื่อจัดพิมพ์มาตรฐานสมรรถนะพื้นฐานของบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยวแห่งอาเซียน ASEAN Common Competency Standards for Tourism Professionals (ACCSTP) หลักสูตรการท่องเที่ยวแห่งอาเซียน (Common ASEAN Tourism Curriculum: CATC) แผนกอาหาร (Food Production) ในตำแหน่งงาน Commis Chef , Commis Pastry , Baker และ Butcher แผนกอาหารว่างและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ในตำแหน่งงาน Bartender

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร ๒๒,๔๒๙,๖๐๐ บาท (ยี่สิบสองล้านสี่แสนสองหมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน)

๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) คือ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๘ วงเงิน ๒๒,๔๒๙,๖๐๐ บาท (ยี่สิบสองล้านสี่แสนสองหมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน) มีรายละเอียดดังนี้

๓.๑. หนังสือชุด สมรรถนะตามหน้าที่ สำหรับแผนกอาหาร ตำแหน่งงาน ผู้ช่วยพ่อครัว ขนาด ๗ x ๑๐ นิ้ว เนื้อในพิมพ์ ๒ สี ใช้กระดาษนิวเอจ ๑๐๕ แกรม ปกพิมพ์ ๔ สี ใช้กระดาษ การ์ดอาร์ต ๒๖๐ แกรม ออบมัน ๓ ชุด ๆ ๑๐ เล่ม

๓.๑.๑ ชุดที่ ๑ คู่มือผู้อบรม

ราคา ๒,๕๗๒,๐๐๐ บาท

๑)	การควบคุมดูแลพื้นที่ปฏิบัติงาน	หนา	๒๐๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การเตรียมเนื้อแต่ละประเภท	หนา	๖๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๓)	การรักษามาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร	หนา	๔๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๔)	การเตรียมซูป	หนา	๕๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๕)	การเตรียมผักไข่และอาหารที่ทำจากแป้ง	หนา	๕๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๖)	การเตรียมแซนวิช	หนา	๔๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๗)	การตัดแบ่งเนื้อ	หนา	๖๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๘)	การเตรียม และปรุงเนื้อสัตว์ที่ได้มาจากการล่า	หนา	๖๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๙)	การเตรียมและปรุงอาหารทะเล	หนา	๘๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๑๐)	การเตรียมของหวานแบบร้อนและแบบเย็น	หนา	๕๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งออบมัน

๓.๑.๒ ชุดที่ ๒ คู่มือผู้เข้ารับการอบรม

ราคา ๒,๘๑๘,๐๐๐ บาท

๑)	การควบคุมดูแลพื้นที่ปฏิบัติงาน	หนา	๘๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การเตรียมเนื้อแต่ละประเภท	หนา	๑๑๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๓)	การรักษามาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร	หนา	๙๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๔)	การเตรียมซูป	หนา	๔๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๕)	การเตรียมผักไข่และอาหารที่ทำจากแป้ง	หนา	๑๑๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๖)	การเตรียมแซนวิช	หนา	๖๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๗)	การตัดแบ่งเนื้อ	หนา	๖๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๘)	การเตรียม และปรุงเนื้อสัตว์ที่ได้มาจากการล่า	หนา	๘๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๙)	การเตรียมและปรุงอาหารทะเล	หนา	๘๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๑๐)	การเตรียมของหวานแบบร้อนและแบบเย็น	หนา	๑๒๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งออบมัน

๓.๑.๓ ชุดที่ ๓ คู่มือผู้ประเมินผล

ราคา ๒,๐๙๐,๐๐๐ บาท

๑)	การควบคุมดูแลพื้นที่ปฏิบัติงาน	หนา	๕๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การเตรียมเนื้อแต่ละประเภท	หนา	๕๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๓)	การรักษามาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร	หนา	๔๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๔)	การเตรียมซูป	หนา	๔๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๕)	การเตรียมผักและอาหารที่ทำจากแป้ง	หนา	๔๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๖)	การเตรียมแซนวิช	หนา	๔๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๗)	การตัดแบ่งเนื้อ	หนา	๕๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๘)	การเตรียม และปรุงเนื้อสัตว์ที่ได้มาจากการล่า	หนา	๕๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๙)	การเตรียมและปรุงอาหารทะเล	หนา	๕๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๑๐)	การเตรียมของหวานแบบร้อนและแบบเย็น	หนา	๕๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

๓.๒ หนังสือชุด สมรรถนะตามหน้าที่ สำหรับแผนกอาหาร ตำแหน่งงาน ผู้ช่วยพ่อครัวขนมหวาน ขนาด ๗ x ๑๐ นิ้ว เนื้อในพิมพ์ ๒ สี ใช้กระดาษนิวเอจ ๑๐๕ แกรม ปกพิมพ์ ๔ สี ใช้กระดาษ การ์ดอาร์ต ๒๖๐ แกรม อบมัน ๓ ชุด ๆ ละ ๗ เล่ม

๓.๒.๑ ชุดที่ ๑ คู่มือผู้อบรม

ราคา ๑,๕๙๖,๐๐๐ บาท

๑)	การเตรียม และจัดแสดงเพดตี้ไฟร์	หนา	๖๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การเตรียมและจัดแสดงประติมากรรมน้ำตาล	หนา	๗๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๓)	การเตรียมและการทำมาร์ชชีแพน	หนา	๔๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๔)	การเตรียมและทำผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลต	หนา	๕๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๕)	การนำเสนอของหวาน	หนา	๔๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๖)	การเตรียมและทำกาโตว์ ทอร์ทเค้ก และเค้ก	หนา	๕๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๗)	การเตรียมและทำเพสตรีและเค้ก	หนา	๗๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

๓.๒.๒ ชุดที่ ๒ คู่มือผู้เข้ารับการอบรม

ราคา ๑,๗๙๐,๖๐๐ บาท

๑)	การเตรียม และจัดแสดงเพดตี้ไฟร์	หนา	๖๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การเตรียมและจัดแสดงประติมากรรมน้ำตาล	หนา	๘๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๓)	การเตรียมและการทำมาร์ชชีแพน	หนา	๔๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๔)	การเตรียมและทำผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลต	หนา	๘๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๕)	การนำเสนอของหวาน	หนา	๔๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๖)	การเตรียมและทำกาโตว์ ทอร์ทเค้ก และเค้ก	หนา	๙๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๗)	การเตรียมและทำเพสตรีและเค้ก	หนา	๑๓๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

June 55

8/10/20

8.

/๓.๒.๓ ชุดที่๓...

๓.๒.๓ ชุดที่ ๓ คู่มือผู้ประเมินผล

ราคา ๑,๔๗๔,๐๐๐ บาท

๑)	การเตรียม และจัดแสดงเพตตีไฟร์	หนา	๔๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การเตรียมและจัดแสดงประติมากรรมน้ำตาล	หนา	๕๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๓)	การเตรียมและการทำมาร์ซิแพน	หนา	๔๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๔)	การเตรียมและทำผลิตภัณฑ์จากช็อคโกแลต	หนา	๕๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๕)	การนำเสนอของหวาน	หนา	๔๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๖)	การเตรียมและทำกาโดว์ ทอร์ทเค้ก และเค้ก	หนา	๕๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๗)	การเตรียมและทำเพสตรีและเค้ก	หนา	๕๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

๓.๓ หนังสือชุด สมรรถนะตามหน้าที่ สำหรับแผนกอาหาร ตำแหน่งงาน งานขนมปัง ขนาด ๗ x ๑๐ นิ้ว เนื้อในพิมพ์ ๒ สี ใช้กระดาษนิวเอจ ๑๐๕ แกรม ปกพิมพ์ ๔ สี ใช้กระดาษ การ์ดอาร์ต ๒๖๐ แกรม อบมัน ๓ ชุด ๆ ละ ๒ เล่ม

๓.๓.๑ ชุดที่ ๑ คู่มือผู้อบรม

ราคา ๔๔๘,๐๐๐ บาท

๑)	การเตรียมและทำผลิตภัณฑ์จากยีสต์	หนา	๕๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การเตรียมและทำขนมอบ	หนา	๕๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

๓.๓.๒ ชุดที่ ๒ คู่มือผู้เข้ารับการอบรม

ราคา ๕๗๐,๐๐๐ บาท

๑)	การเตรียมและทำผลิตภัณฑ์จากยีสต์	หนา	๙๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การเตรียมและทำขนมอบ	หนา	๘๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

๓.๓.๓ ชุดที่ ๓ คู่มือผู้ประเมินผล

ราคา ๔๔๑,๐๐๐ บาท

๑)	การเตรียมและทำผลิตภัณฑ์จากยีสต์	หนา	๕๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การเตรียมและทำขนมอบ	หนา	๕๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

๓.๔ หนังสือชุด สมรรถนะตามหน้าที่ สำหรับแผนกอาหาร ตำแหน่งงาน งานเนื้อ ขนาด ๗ x ๑๐ นิ้ว เนื้อในพิมพ์ ๒ สี ใช้กระดาษนิวเอจ ๑๐๕ แกรม ปกพิมพ์ ๔ สี ใช้กระดาษการ์ดอาร์ต ๒๖๐ แกรม อบมัน ๓ ชุด ๆ ละ ๒ เล่ม

๓.๔.๑ ชุดที่ ๑ คู่มือผู้อบรม

ราคา ๕๒๐,๐๐๐ บาท

๑)	การเตรียมเนื้อแต่ละประเภท	หนา	๖๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การตัดแบ่งเนื้อ	หนา	๖๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

๓.๔.๒ ชุดที่ ๒ คู่มือผู้เข้ารับการอบรม

ราคา ๕๖๘,๐๐๐ บาท

๑)	การเตรียมเนื้อแต่ละประเภท	หนา	๖๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การตัดแบ่งเนื้อ	หนา	๖๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

Signature

๓.๔.๓ ชุดที่ ๓ คู่มือผู้ประเมินผล

ราคา ๔๔๒,๐๐๐ บาท

๑)	การเตรียมเนื้อแต่ละประเภท	หนา	๕๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การตัดแบ่งเนื้อ	หนา	๕๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

๓.๕ หนังสือชุด สมรรถนะตามหน้าที่ สำหรับแผนกอาหารว่างและเครื่องดื่ม ตำแหน่งงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ขนาด ๗ x ๑๐ นิ้ว เนื้อในพิมพ์ ๒ สี ใช้กระดาษนิวเอจ ๑๐๕ แกรม ปกพิมพ์ ๔ สี ใช้กระดาษการ์ดอาร์ต ๒๖๐ แกรม อบมัน ๓ ชุด ๆ ละ ๘ เล่ม

๓.๕.๑ ชุดที่ ๑ คู่มือผู้อบรม

ราคา ๓,๑๔๔,๐๐๐ บาท

๑)	การจัดเตรียมพื้นที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มให้เป็นระเบียบเรียบร้อย	หนา	๑๖๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การบริหารพื้นที่ให้บริการบาร์	หนา	๒๐๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๓)	การดำเนินการจัดเก็บเครื่องดื่ม	หนา	๑๓๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๔)	การเตรียมและเสิร์ฟค็อกเทล	หนา	๑๔๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๕)	การเสิร์ฟไวน์	หนา	๑๘๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๖)	กระบวนการขายสุราในบาร์	หนา	๑๕๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๗)	การจัดการและความรับผิดชอบในการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	หนา	๑๒๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๘)	การเตรียมและการให้บริการเครื่องดื่มไร้แอลกอฮอล์	หนา	๑๕๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

๓.๕.๒ ชุดที่ ๒ คู่มือผู้เข้ารับการอบรม

ราคา ๒,๒๒๐,๐๐๐ บาท

๑)	การจัดเตรียมพื้นที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มให้เป็นระเบียบเรียบร้อย	หนา	๗๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การบริหารพื้นที่ให้บริการบาร์	หนา	๘๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๓)	การดำเนินการจัดเก็บเครื่องดื่ม	หนา	๗๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๔)	การเตรียมและเสิร์ฟค็อกเทล	หนา	๗๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๕)	การเสิร์ฟไวน์	หนา	๑๔๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๖)	กระบวนการขายสุราในบาร์	หนา	๑๑๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๗)	การจัดการและความรับผิดชอบในการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	หนา	๕๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๘)	การเตรียมและการให้บริการเครื่องดื่มไร้แอลกอฮอล์	หนา	๗๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

JunSSS

๑๗/๕

๘

/๓.๔ หนังสือชุด...

๓.๕.๓ ชุดที่ ๓ คู่มือผู้ประเมินผล

ราคา ๑,๗๓๖,๐๐๐ บาท

๑)	การจัดเตรียมพื้นที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มให้เป็นระเบียบเรียบร้อย	หนา	๕๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๒)	การบริหารพื้นที่ให้บริการบาร์	หนา	๖๐	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๓)	การดำเนินการจัดเก็บเครื่องดื่ม	หนา	๕๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๔)	การเตรียมและเสิร์ฟค็อกเทล	หนา	๔๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๕)	การเสิร์ฟไวน์	หนา	๖๒	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๖)	กระบวนการขายสุราในบาร์	หนา	๕๖	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๗)	การจัดการและความรับผิดชอบในการให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	หนา	๕๔	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม
๘)	การเตรียมและการให้บริการเครื่องดื่มไร้แอลกอฮอล์	หนา	๔๘	หน้า	จำนวน	๑,๐๐๐	เล่ม

หมายเหตุ ทุกชุดมีกล่องใส่พิมพ์ ๔ สี ด้วยกระดาษอาร์ต ๑๖๐ แกรม หุ้มจั่วอย่างแข็งอบมัน

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๔.๑ โรงพิมพ์มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

๔.๒ โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด

๔.๓ โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ได้แก่ นางสาวจิราภรณ์ พรหมมะหา, นางสาวจันทร์จิราพร พิบูลย์ฐิติ และนายขวัญชัย เพ็ชรยิ้ม

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำราคากลาง
(นางสาวจิราภรณ์ พรหมมะหา)

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำราคากลาง
(นางสาวจันทร์จิราพร พิบูลย์ฐิติ)

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำราคากลาง
(นายขวัญชัย เพ็ชรยิ้ม)