

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

.....

๑. ชื่อโครงการ จ้างจัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดในการบริโภคสินค้าเกษตร ปี ๒๕๖๙ ในงานแสดงสินค้าอาหาร THAIFEX-ANUGA ASIA ๒๐๒๖ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ e - bidding
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กองส่งเสริมและบริหารระบบตลาด
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓,๘๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านแปดแสนบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) - ๕ ก.พ. ๒๕๖๙
เป็นเงิน ๓,๘๐๐,๐๐๐ บาท (สามล้านแปดแสนบาทถ้วน) รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
ราคา/หน่วย (ถ้ามี) ให้แสดงรายละเอียดแต่ละรายการ

๔.๑	จัดทำแผนการดำเนินงาน และการนำเสนอแนวคิดในการจัดงานภาพรวม		
	๔.๑.๑ จัดทำแผนการดำเนินงาน (Action Plan) ของกิจกรรมฯ โดยละเอียด ให้ครอบคลุมขอบเขตการดำเนินงานข้อ ๕.๑-๕.๘ โดยให้เสนอคณะกรรมการตรวจรับฯ ภายใน ๓๐ วันนับถัดจากวันลงนามในสัญญา	๕๘,๘๕๐	บาท
	๔.๑.๒ ออกแบบ และนำเสนอแนวคิด (Concept) ธีมงาน (Theme) ชื่อสโลแกน (Slogan) และสัญลักษณ์ (Key Visual) การจัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดในการบริโภคสินค้าเกษตร ปี ๒๕๖๙ ในงานแสดงสินค้าอาหาร THAIFEX-ANUGA ASIA ๒๐๒๖ ที่สื่อถึงความหลากหลายของสายพันธุ์สินค้า ความอร่อย และมีประวัติศาสตร์ที่อยู่คู่กับคนไทยมาอย่างยาวนาน โดยนำเสนอสินค้าทุเรียนเป็นหลัก และผลไม้ชนิดอื่นๆ พร้อมทั้งผสมผสานข้าวประณีตซึ่งเป็นสัญลักษณ์ใหม่ของเศรษฐกิจข้าวไทย โดยสิ่งที่นำเสนอทั้งหมดดังกล่าว ต้องมีความสวยงามสร้างสรรค์ โดดเด่นสะดุดตา ทันสมัย เป็นสากล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการ และจัดทำเป็นเอกสารอธิบายแนวคิด พร้อมเหตุผลประกอบ	๑๖๐,๕๐๐	บาท
	๔.๑.๓ ออกแบบคูหา หรือ Pavilion สำหรับแสดงสินค้าหรือจำหน่ายสินค้า ที่สอดคล้องกับกิจกรรมฯ ซึ่งต้องมีโลโก้กระทรวงพาณิชย์ โลโก้กรมการค้าภายใน แสดงบนโครงสร้างโดยมีแสงไฟหลังโลโก้อย่างเด่นชัด สามารถมองเห็นได้จากระยะไกล พร้อมทั้งวางผัง (Layout) ให้สวยงาม สร้างสรรค์ โดดเด่น สะดุดตา ทันสมัยเป็นสากล และสอดคล้องกับการใช้งานจริง โดยต้องนำเสนอแบบผังพื้นที่การจัดแสดง (Floor Plan) พร้อมทั้งระบุสัดส่วนพื้นที่การใช้งานแต่ละโซน ในรูปแบบภาพมุมมองเสมือนจริง (Perspective) เพื่อแสดงรายละเอียดการออกแบบ การตกแต่งคูหาแสดงสินค้า และรูปแบบการจัดกิจกรรมโดยรวม และแสดงตำแหน่งองค์ประกอบสำคัญครบถ้วนตามขอบเขตงาน	๗๔,๙๐๐	บาท

๔.๒	การติดต่อประสานงานและการดำเนินการ		
	๔.๒.๑ ประสานผู้จัดงานแสดงสินค้า THAIFEX-ANUGA ASIA ๒๐๒๖ เพื่อจัดส่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมฯ ตลอดจนการดำเนินการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	๕๓,๕๐๐	บาท
	๔.๒.๒ ดำเนินการรับผิดชอบชำระค่าพื้นที่ในนามกรรมการค้าภายในแก่ผู้จัดงานสำหรับเป็นค่าจัดแสดงหรือจำหน่ายสินค้าของผู้ประกอบการตามที่ได้รับการจัดสรรจริงจากผู้จัดงาน โดยมีขนาดพื้นที่ ๙๐ ตารางเมตร ซึ่งต่อไปพื้นที่ดังกล่าวจะเรียกว่า "Pavilion" รวมทั้งชำระค่าสาธารณูปโภคและค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งหมดตามที่เกิดขึ้นจริง และปฏิบัติตามข้อกำหนดของผู้จัดงานและสถานที่จัดงานอย่างเคร่งครัด	๔๖๐,๑๐๐	บาท
	๔.๒.๓ ประสานผู้ประกอบการ จำนวนไม่น้อยกว่า ๘ ราย ที่ได้รับการคัดเลือกจากกรมฯ เพื่ออำนวยความสะดวกในการเข้าร่วมกิจกรรมฯ ตลอดจนรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการเดินทางของผู้ประกอบการ โดยคิดอัตราค่าเดินทาง กิโลเมตรละ ๔ บาท เบิกจ่ายตามจริงและเบิกจ่ายได้ไม่เกิน ๔,๐๐๐ บาทต่อราย (โดยนับจากที่อยู่ของผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมฯ)	๔๘,๑๕๐	บาท
๔.๓	การจัดเตรียมพื้นที่สำหรับการจัดแสดงสินค้าหรือจำหน่ายสินค้าพื้นที่เจรจาธุรกิจ และพื้นที่การสาธิตภายใน Pavilion		
	<p>๔.๓.๑ ออกแบบ ติดตั้ง และตกแต่งพื้นที่สำหรับจัดแสดงสินค้าหรือจำหน่ายสินค้าของผู้ประกอบการ จำนวนไม่น้อยกว่า ๘ ราย โดยพื้นที่ภายใน Pavilion ประกอบด้วย ๓ โซนหลัก ซึ่งในแต่ละโซนต้องจัดวางและแบ่งพื้นที่ให้มีขนาดที่เหมาะสม ดังนี้</p> <p>(๑) โซนผลไม้ เน้นทุเรียนเป็นสินค้าหลักให้โดดเด่น ประกอบด้วย ทุเรียนสดหลากหลายสายพันธุ์ ทุเรียนแปรรูป ทุเรียนแช่แข็ง สินค้านวัตกรรมจากทุเรียน และผลไม้ชนิดอื่นๆ</p> <p>(๒) โซนตรงกลาง</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีพื้นที่สำหรับ Chef Show เพื่อสาธิตการทำอาหารหรือเครื่องดื่มจากทุเรียน และข้าวประณีต ให้แก่ผู้เข้าร่วมงานได้ชมและชิม โดยออกแบบติดตั้ง และจัดให้มีเคาน์เตอร์สำหรับปรุงอาหารปิดล้อมพื้นที่ Chef Show พร้อมทางเข้าออก และตกแต่งพื้นผิวให้เรียบร้อย หากเป็นการทาสีจะต้องมีการขัดพื้นไม้ให้เรียบร้อย - มีพื้นที่สำหรับเจรจาธุรกิจในรูปแบบ Offline Business Matching ประกอบด้วย โต๊ะจำนวน ๑ ตัวต่อชุด และเก้าอี้นั่ง ๒ ตัวต่อชุด รวมเป็นจำนวนไม่น้อยกว่า ๔ ชุด โดยตกแต่งให้สวยงามเหมาะสมกับพื้นที่ พร้อมทั้งจัดเตรียมอุปกรณ์ที่มีความจำเป็น (๓) โซนข้าวประณีต ประกอบด้วย ข้าวประณีตหลากหลายสายพันธุ์ และสินค้าแปรรูปจากข้าว 	๙๐๒,๐๑๐	บาท

<p>๔.๓.๒ ออกแบบ ติดตั้ง และตกแต่งเคาน์เตอร์แสดงสินค้าหรือจำหน่ายสินค้าของผู้ประกอบการพร้อมพื้นที่เก็บของที่สามารถล็อกได้ เช่น พื้นที่เก็บของบริเวณใต้เคาน์เตอร์, ตู้เก็บของเพื่อเก็บสินค้า จำนวนไม่น้อยกว่า ๘ ราย โดยตกแต่งพื้นผิวให้เรียบร้อย หากเป็นการทาสีจะต้องมีการขัดพื้นไม่ให้เรียบร้อย</p>	<p>๑๙๗,๙๕๐</p>	<p>บาท</p>
<p>๔.๓.๓ ออกแบบ จัดทำ และติดตั้ง Directory Board โดยถ่ายทอดเรื่องราวของสินค้าทุเรียนและข้าวประณีต เกี่ยวกับแหล่งเพาะปลูกในประเทศไทย ความหลากหลายของสายพันธุ์ และรสชาติของสินค้า ซึ่งต้องออกแบบให้มีความสวยงามสร้างสรรค์ โดดเด่นสะดุดตา ทันสมัยเป็นสากล และสอดคล้องกับแนวคิดที่นำเสนอไว้ ขนาดไม่น้อยกว่า ๑x๒ เมตร จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ชั้นต่อโซน มีขนาดที่เหมาะสมกับพื้นที่ โดยในรายละเอียดจะต้องมีไม่น้อยกว่า ๒ ภาษา เช่น ภาษาไทย, ภาษาอังกฤษ, ภาษาจีน ประกอบด้วย ดังนี้</p> <p>(๑) โซนผลไม้ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ชั้น โดยมีรายละเอียดของแหล่งเพาะปลูกของทุเรียน และสายพันธุ์ของทุเรียน</p> <p>(๒) โซนข้าวประณีต จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ชั้น โดยมีรายละเอียดของแหล่งเพาะปลูกของข้าว สายพันธุ์ของข้าว และ Flavor Chart ของข้าว</p>	<p>๔๘,๑๕๐</p>	<p>บาท</p>
<p>๔.๓.๔ ออกแบบ และจัดทำป้ายแสดงชื่อบริษัท หรือชื่อแบรนด์ของผู้ประกอบการ และชื่อสินค้าจำนวนไม่น้อยกว่า ๘ ราย โดยใช้วัสดุโฟมบอร์ด (Foam Board) ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๕ x ๔๐ เซนติเมตร ซึ่งต้องให้เหมาะสมกับพื้นที่จัดแสดงหรือจำหน่ายสินค้าของผู้ประกอบการแต่ละรายภายใน Pavilion โดยจะต้องมีไม่น้อยกว่า ๒ ภาษา เช่น ภาษาไทย, ภาษาอังกฤษ, ภาษาจีน</p>	<p>๕,๑๓๖</p>	<p>บาท</p>
<p>๔.๓.๕ จัดทำป้าย QR Code ซึ่งต้องแสดงรายชื่อ ข้อมูล ช่องทางการติดต่อ รูป และรายละเอียดสินค้าที่นำมาจัดแสดงหรือจำหน่ายสินค้าผู้ประกอบการแต่ละรายที่เข้าร่วมกิจกรรมฯ ไม่น้อยกว่า ๒ ภาษา เช่น ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ ภาษาจีน จำนวนไม่น้อยกว่า ๘ ราย ในรูปแบบป้ายตั้ง (Tent Card) โดยใช้วัสดุโฟมบอร์ด (Foam Board) ซึ่งมีขนาด A๖ สำหรับตั้งบนเคาน์เตอร์ภายใน Pavilion ให้มีความสวยงามสร้างสรรค์ และทันสมัย</p>	<p>๑๐,๒๗๒</p>	<p>บาท</p>
<p>๔.๓.๖ จัดทำป้ายโลโก้กิจกรรม โลโก้หน่วยงาน โลโก้ผู้ประกอบการ และโลโก้อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมฯ โดยใช้วัสดุโฟมบอร์ด (Foam Board) ขนาดไม่น้อยกว่า ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๐ ป้าย และตกแต่งให้มีความสวยงาม สร้างสรรค์ เหมาะสม และสอดคล้องกับแนวคิดที่นำเสนอไว้</p>	<p>๘,๕๖๐</p>	<p>บาท</p>
<p>๔.๓.๗ จัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับอำนวยความสะดวกให้เพียงพอแก่ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมฯ เช่น จอ LED, อุปกรณ์ไฟฟ้ามาตรฐาน, สปอร์ตไลท์, หลอดไฟ, ไมโครโฟน, ลำโพง, แก้ว, โต๊ะ, ปลั๊กไฟพร้อมปลั๊กพ่วง, ถังขยะ และสิ่งของอื่นๆ เป็นต้น ตามความจำเป็น เหมาะสม และเพียงพอตลอดระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ</p>	<p>๒๙๔,๒๕๐</p>	<p>บาท</p>

๔.๔	การอำนวยความสะดวกภายใน Pavilion		
	๔.๔.๑ จัดให้มีเจ้าหน้าที่ประสานงาน และอำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมฯ และผู้เข้าร่วมชมงาน ประจำทุกโซนภายใน Pavilion จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ คนต่อวัน ตลอดระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ	๓๒,๑๐๐	บาท
	๔.๔.๒ จัดให้มีเจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก สำหรับช่วงการดำเนินการ Chef Show จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ คน ตลอดระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ	๑๐,๗๐๐	บาท
	๔.๔.๓ จัดให้มีลิ้ม ประจำโซนทุเรียน และโซนข้าวประณีต จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ คนต่อวัน ตลอดระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ ซึ่งสามารถสื่อสารได้ไม่น้อยกว่า ๒ ภาษา เช่น ภาษาไทย-ภาษาอังกฤษ ภาษาไทย-ภาษาจีน และมีประสบการณ์ ไม่น้อยกว่า ๒ ปี	๑๒๘,๔๐๐	บาท
	๔.๔.๔ จัดหาช่างภาพ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ คน สำหรับบันทึกภาพนิ่งและภาพเคลื่อนไหวในการจัดกิจกรรมฯ ตลอดระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ พร้อมตกแต่งตัดต่อภาพภายหลังจากเสร็จสิ้นกิจกรรมฯ และจัดส่งไฟล์ผลงานทั้งหมด	๑๐๑,๖๕๐	บาท
	๔.๔.๕ จัดให้มีเจ้าหน้าที่จัดเก็บรวบรวมข้อมูล และจัดทำรายงานสรุปการประเมินผลการจัดกิจกรรมฯ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ คน	๓๗,๔๕๐	บาท
๔.๕	การจัดกิจกรรมพิเศษภายใน Pavilion		
	๔.๕.๑ ประสานเชฟ หรือผู้เชี่ยวชาญที่เป็นที่รู้จักในสาขาที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารหรือเครื่องดื่ม จำนวน ๕ คน ตามที่กรมการค้าภายในกำหนด (โดยกรมฯ ได้รับการสนับสนุนจากพันธมิตร) เพื่อดำเนินการ Chef Show	๓๐,๔๙๕	บาท
	๔.๕.๒ ประสานเชฟ ตามข้อ ๕.๕.๑ เพื่อรังสรรค์เมนูอาหารหรือเครื่องดื่ม (คาว-หวาน) ที่มีความสร้างสรรค์ แปลกใหม่ และน่าสนใจ โดยใช้วัตถุดิบหลักจากทุเรียนสายพันธุ์ต่างๆ และข้าวประณีตสายพันธุ์ต่างๆ จำนวนไม่น้อยกว่า ๖ เมนู เช่น เมนูข้าวเหนียวทุเรียน, ไอติมทุเรียน, ไอติมข้าว	๓๒,๑๐๐	บาท
	๔.๕.๓ จัดให้มี Gimmick การสาธิตเมนูอาหารหรือเครื่องดื่มที่รังสรรค์ตามข้อ ๕.๕.๒ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ รอบต่อวัน รอบละไม่น้อยกว่า ๑๕ นาที และจำนวนไม่น้อยกว่า ๑ เมนูต่อรอบ โดยบริหารจัดการให้เหมาะสมตลอดระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ พร้อมจัดทำและนำเสนอตารางกิจกรรม Chef Show รายวัน โดยระบุเวลา ชื่อเมนู และเชฟผู้ดำเนินกิจกรรม	๑๖,๐๕๐	บาท
	๔.๕.๔ จัดเตรียมเมนูอาหารหรือเครื่องดื่มแบบเดียวกับที่ Chef Show จัดแสดง เพื่อเสิร์ฟให้ผู้เข้าร่วมงานได้ชิมรอบละไม่น้อยกว่า ๕๐ ชุดต่อรอบ ตลอดระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ	๑๗,๑๒๐	บาท
	๔.๕.๕ จัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือที่จำเป็น พร้อมทั้งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาวัตถุดิบซึ่งต้องให้เพียงพอสำหรับการ Chef Show และค่าใช้จ่ายอื่นๆที่เกิดขึ้นทั้งหมด	๙๖,๓๐๐	บาท

๔.๖	การประชาสัมพันธ์		
	<p>๔.๖.๑ การแถลงข่าวการจัดกิจกรรมฯ</p> <p>(๑) ดำเนินการเชิญสื่อมวลชนที่ได้รับความนิยม จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐ สื่อ เพื่อเข้าร่วมทำข่าวประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการจัดกิจกรรมฯ ณ วันแถลงข่าว พร้อมทั้งจัดส่งรายชื่อสื่อที่เชิญ</p> <p>(๒) จัดหาพิธีกรที่มีชื่อเสียงพร้อมผลงานที่เป็นที่รู้จัก โดยมีประสบการณ์การทำงานด้านพิธีกร จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ปี จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ คน เพื่อดำเนินการในกิจกรรมแถลงข่าว รวมถึงทำหน้าที่ประชาสัมพันธ์เชิญชวน และให้ข้อมูลแก่ผู้เข้าร่วมงาน ตลอดระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ โดยพิธีกรต้องสามารถสื่อสารได้ไม่น้อยกว่า ๒ ภาษา เช่น ภาษาไทย, ภาษาอังกฤษ, ภาษาจีน พร้อมทั้งจัดส่งประวัติ และผลงานอ้างอิง</p> <p>(๓) จัดให้มีระบบถ่ายทอดสด (Live Streaming) การจัดกิจกรรมฯ ที่มีคุณภาพ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๕ นาที จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ครั้ง พร้อมทั้งเผยแพร่ผ่านสื่อช่องทางหลักของกรมการค้าภายใน เช่น Facebook, Tiktok, Youtube</p>	๑๗๑,๒๐๐	บาท
	<p>๔.๖.๒ การเผยแพร่ และประชาสัมพันธ์</p> <p>(๑) ผลิตคลิปวิดีโอ ภาพรวมบรรยากาศของกิจกรรมฯ ตลอดระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ โดยมีความยาวไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาที จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ คลิป และผลิตคลิปวิดีโอสินค้า และผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมฯ ความยาวไม่น้อยกว่า ๒ นาที จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ คลิป โดยเผยแพร่ผ่านสื่อออนไลน์ ช่องทางหลักของกรมการค้าภายใน เช่น Facebook, Tiktok, Youtube ทั้งนี้ต้องเผยแพร่ภายในระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ พร้อมทั้งจัดส่งไฟล์ต้นฉบับ และหลักฐานการเผยแพร่</p> <p>(๒) ประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรมฯ ผ่านเว็บไซต์ (Website) ข่าวที่ได้รับความนิยม ระหว่างหรือหลังวันจัดกิจกรรมฯ ในรูปแบบข้อความ และรูปภาพ โดยออกแบบให้เหมาะสมกับเว็บไซต์ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ครั้ง ไม่น้อยกว่า ๑๐ เว็บไซต์ เช่น ไทยรัฐออนไลน์, เดลินิวส์, ออนไลน์, ข่าวสดออนไลน์, สยามรัฐ, ดุติแมกกาซีน, ไทยโพสต์ หรือสื่ออื่นๆ ที่ได้รับความนิยม พร้อมทั้งจัดส่งรายชื่อเว็บไซต์ ลิงก์ข่าว และหลักฐานการเผยแพร่</p>	๒๖๒,๑๕๐	บาท
๔.๗	การดำเนินการอื่นๆ		
	<p>๔.๗.๑ ประสาน อำนวยความสะดวก และติดตั้งระบบไฟฟ้า และแสงสว่าง รวมทั้งอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องให้เพียงพอ รักษาความสะอาดและความปลอดภัยของทรัพย์สิน ตลอดจนบริหารจัดการค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภคตั้งแต่วันก่อสร้างและติดตั้ง จนสิ้นสุด ณ วันรื้อถอน</p>	๒๘๘,๙๐๐	บาท
	<p>๔.๗.๒ หลังจากเสร็จสิ้นงานแล้วให้รื้อถอน “Pavilion” และอุปกรณ์ทั้งหมดให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่ผู้จัดงานกำหนด พร้อมขนย้ายวัสดุอุปกรณ์และเศษวัสดุออกจากพื้นที่ทั้งหมด โดยต้องไม่ก่อให้เกิดความเสียหาย</p>	๑๐๑,๖๕๐	บาท

	ต่อสถานที่ หากเกิดความเสียหายผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าเสียหายทั้งหมด และต้องส่งมอบชิ้นงานที่ใช้ประโยชน์ได้ให้กรรมการภายใน ประกอบด้วย ๑) Directory Board และ ๒) ป้ายโลโก้กิจกรรม โลโก้หน่วยงาน โลโก้ผู้ประกอบการ และโลโก้อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมฯ		
๔.๘	การสรุปและประเมินผลการจัดกิจกรรม โดยกำหนดรูปแบบการประเมินผลการจัดกิจกรรมฯ พร้อมทั้งจัดให้มีเจ้าหน้าที่จัดเก็บรวบรวมข้อมูล และจัดทำรายงานสรุปการประเมินผลการจัดกิจกรรมต่างๆ ภายใน ๗ วัน หลังจากจบการจัดกิจกรรมฯ ดังนี้		
	๔.๘.๑ จัดทำรายงานสรุปมูลค่าการจำหน่ายสินค้าภายในงาน ทั้งแบบรายวันและแบบยอดรวม พร้อมทั้งมูลค่าคำสั่งซื้อคาดการณ์ภายใน ๑ ปีของผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมฯ ทุกราย และรายงานสรุปผล	๕๓,๕๐๐	บาท
	๔.๘.๒ จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจ (Questionnaires) สำหรับผู้ประกอบการทุกรายที่เข้าร่วมกิจกรรมฯ และผู้ที่สนใจเข้าเยี่ยมชมภายใน Pavilion รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ชุด พร้อมทั้งรายงานสรุปผลและการประเมินความพึงพอใจและภาพรวมการจัดกิจกรรมฯ โดยให้มีความเห็นและข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรมฯ	๓๑,๐๓๐	บาท
	๔.๘.๓ จัดทำรายงานสรุปจำนวนผู้เข้าเยี่ยมชมภายใน Pavilion ทั้งแบบรายวันและแบบยอดรวม ตลอดระยะเวลาการจัดกิจกรรมฯ	๕๓,๕๐๐	บาท
	๕.๘.๔ จัดทำประมวลภาพนิ่งการจัดกิจกรรมฯ ทั้งหมด ในรูปแบบไฟล์ภาพดิจิทัล โดยจัดเก็บลงใน External Hard Disk	๑๓,๓๗๗	บาท
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๓,๘๐๐,๐๐๐	บาท

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๑) บริษัท เจพี วัน คอนซัลแทนท์ จำกัด

๒) บริษัท บ้าน ดอท โฆษณา จำกัด

๓) บริษัท บรรรโดร์ บาร์ จำกัด

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๖.๑ นางสาวจันทร์ธิดา กลิมพากร ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและบริหารระบบตลาด

๖.๒ นายปิยบุตร สุขตะโก นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ

๖.๓ นางสาวบุญยาพร นาคนงาม นักวิชาการพาณิชย์ปฏิบัติการ

๖.๔ นางสาวกุลวรรณ เสนประดิษฐ์ นักวิชาการพาณิชย์

๖.๕ นางสาวธนัชชา สุขวิเศษ นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ