

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (Terms of Reference : TOR)

งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน

โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ตำบลไม้ท่อน อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จังหวัดพิจิตร

1. ความจำเป็น

ด้วยโรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ได้จัดการเรียนการสอนตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีนักเรียนจำนวน 890 คน ได้รับงบประมาณอาหารกลางวัน อัตราคนละ 20 บาท จากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้จัดสรรงบประมาณอาหารกลางวันให้กับโรงเรียน เพื่อดำเนินการจัดหาอาหารกลางวันให้กับนักเรียน ดังนั้นโรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง จึงได้ดำเนินการจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับนักเรียนโดยผู้รับจ้างส่งมอบอาหารกลางวัน ณ โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ตำบลไม้ท่อน อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จังหวัดพิจิตร เป็นประจำทุกวัน (เฉพาะวันเปิดทำการเรียนการสอน) และจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่กำหนด

2. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่โรงเรียนระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่า สะอาดปลอดภัย จำนวน 1 มื้อ/คน/วัน ตามรายการอาหาร

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

3.1 ผู้เสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคล และมีอาชีพที่เสนอราคา

3.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

3.3 ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

3.4 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญา กับ หน่วยงานของรัฐ ไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศ ของกรมบัญชีกลาง

3.5 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานและเนืองจากร้องขอให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

3.6 มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดตราขกจจากบัญชี

3.7 เป็นผู้ไม่อาชีพรับจ้างที่ประกาศตรวจราคางานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

3.8 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอ ให้แก่โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ณ วันประกาศประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

3.9 ไม่เป็นผู้ที่รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้ลบล้างความคุ้มกันแล้ว

3.10 ผู้เสนอราคา ต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

3.11 ผู้เสนอราคาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบในสาระสำคัญตามที่คณะกรรมการฯ พ.ป.ช. กำหนดผู้เสนอราคาซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นผู้สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่ การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทให้ผู้สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ตามที่คณะกรรมการฯ พ.ป.ช. กำหนด

3.12 ผู้เสนอราคาซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นผู้สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่ การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทให้ผู้สัญญาอาจจ่าย เป็นเงินสดก็ได้ตามที่คณะกรรมการฯ พ.ป.ช. กำหนด

4. ข้อมูลรายละเอียดงาน

4.1 อาหารกลางวันที่จะจัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพ และปริมาณที่เหมาะสม คือ มีอาหารอาหารครบ 5 หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมันวิตามิน โปรตีน และเกลือแร่จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะสำหรับนักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 วันละ 890 คน วันละ 1 มื้อเป็นระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคม 2563 ถึงวันที่ 8 ตุลาคม 2563 (เฉพาะวันทำการ)

4.2 รายการอาหารประจำวันจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ 1 สัปดาห์ โดยแบ่งออกเป็น 1 มื้อหลัก ได้แก่

4.2.1 อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าวสวย ประกอบด้วย ข้าวสวยหอมมะลิ พร้อมกับข้าว และขนมหวานหรือผลไม้ ตามฤดูกาล (โดยผลไม้ต้องไม่เป็นประเภทเดียวกัน ภายใน 1 สัปดาห์)

4.2.2 อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไทย เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานเองได้

4.2.3 อาหารการจะต้องมีรสชาติที่เหมาะสมสำหรับเด็กเรียน เช่น ไม่มีรสจัดจนเกินไป ไม่มีรสหวาน หรือเค็มจนเกินไป

4.2.4 ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

4.3 รายการอาหาร เดือนพฤษภาคม มิถุนายน กรกฎาคม สิงหาคม กันยายน ตุลาคม จำนวน 100 วัน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563 โดยมีรายการอาหารดังต่อไปนี้

4.3.1 รายการอาหารนักเรียนชั้นอนุบาล 1 – 3 จำนวนนักเรียน 198 คน

1 / เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ, คั้นจิตผักกาดขาว, ข้าวโพดต้มสุก, ไข่ต้ม, หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ, ไข่ต้ม, คั้นจิตผักกาดขาว, ข้าวโพดต้มสุก, กล้วยทอด	
วันพุธ	ราดหน้าหมูสับ, ไข่ต้ม, ข้าวโพดต้มสุก, กล้วยทอด	
วันพฤหัสบดี	ข้าวผัดไข่, คั้นจิตผักกาดขาว, ข้าวโพดต้มสุก, กล้วยทอด	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ, ไข่ต้ม, ข้าวโพดต้มสุก, กล้วยทอด	

สัปดาห์ที่ 2 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มจืดตำลึงน้ำพริก,สุกขึ้นปลาทอด	ขนม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	*
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดกะเพราไก่,ไข่เจียว	กล้วย หรือ มัน บวชชี	
วันพุธ	เส้นจันต๋อนน้ำพริกไข่ไก่,ไข่ตุ๋น	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่ต้ม,ผัดกะเพรา,น้ำพริกกระเทียม,ไข่สุก	ขนมขบเคี้ยว	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดผักกาดขาว,ไข่ต้ม	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 3 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มยำไก่,ผัดกะเพรา,ไข่ต้ม	ผลไม้ หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดกะเพรา,ต้มจืดมะนาวใส่น้ำพริก,ไข่ตุ๋น	บวชชี	
วันพุธ	กล้วยจิ้มกับนม,ไข่ต้ม,ไข่เจียว	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มจืดมะนาว,ต้มจืดผักกาดขาว,ไข่ต้ม	บวชชี	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดผักกาดขาว,ไข่ต้ม	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 4 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มกะเพรา,ต้มยำไก่,ไข่ต้ม	กล้วย หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดกะเพรา,ไข่ตุ๋น,ไข่เจียว	ผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพุธ	ผัดซีอิ๊ว,ต้มยำไก่,ต้มยำไก่,น้ำพริก,ไข่ตุ๋น,ไข่ต้ม	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มจืดผักกาดขาว,ต้มจืดผักกาดขาว,ไข่ต้ม	กล้วยบวชชี	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดผักกาดขาว,ต้มยำไก่,ไข่ต้ม	ขนม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 5 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มยำไก่,ต้มยำไก่,น้ำพริก,ไข่ต้ม	ขนม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	*
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดกะเพรา,ต้มยำไก่,ไข่ต้ม	กล้วยบวชชี	
วันพุธ	กล้วยจิ้มกับนม,ต้มยำไก่,ต้มยำไก่,น้ำพริก,ไข่ต้ม	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มยำไก่,ต้มยำไก่,น้ำพริก,ไข่ต้ม	กล้วยบวชชี	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดกะเพรา,ต้มยำไก่,ไข่ต้ม	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

* หมายเหตุ ต้องมีอาหารคาวอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

4.3.2 รายการอาหารนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 - 3 จำนวนนักเรียน 348 คน

สัปดาห์ที่ 1/ เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอยแครง, หนุทหวาน, ต้มจิตต์ไข่ไก่หมูสับ	ผัดไข่ หรือผัดไข่ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	เส้นหมี่น้ำใสใส่ลูกชิ้นปลาทูทอด	ตัวดำต้มกะทิ	
วันพุธ	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่เจียวหมูสับ, ต้มจิตต์ถั่วลิสง	ผัดผัสดอง หรือผัดไข่ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอยแครง, หอยต้มข้าวโพดใส่หมูสับ, ต้มเผือกหมูใส่หมูสับใส่ตับ	ทุเรียนพว้างอ่อน	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอยแครง, ถั่วขึ้นปลาต้ม, ผักกาดหมูทอด	ฝรั่ง หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 2/ เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอยแครง, ผักกาดปลีทุบผัดหอย, ไข่ไก่ใส่หมูสับต้มไข่ไก่	มะละกอสุก หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ก๋วยเตี๋ยวไก่ใส่ไข่ใส่สีกก๋วยเตี๋ยว	ทอดขมิ้นไก่	
วันพุธ	ข้าวสวยหอยแครง, ถั่วลิสง, ต้มจิตต์ถั่วลิสงใส่หมูสับ	ขนมปัง หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอยแครง, หอยต้มปลาหรือปลาทอด, ต้มข้าวใส่น้ำปลาร้า	ขนมปังแบบยี่	*
วันศุกร์	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ทอดกวน, ต้มจิตต์ถั่วลิสง	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 3/ เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอยแครง, ผักกาดปลี, ผักกาดปลีใส่หมูสับ, ไข่ไก่ทอด	มะละกอสุก หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ราดหน้าหมูสับใส่ไข่ใส่ผักกาด	บราซซิก้า หรือถั่ว	
วันพุธ	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่เจียวหมูสับ, ผักกาดปลีผัด	ผัดไข่ หรือผัดไข่ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอยแครง, ผักกาดปลี, ผักกาดปลีใส่หมูสับ, ต้มจิตต์ถั่วลิสง	ถั่วลิสงต้ม	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ทอด, ผักกาดปลีทอด	ขนมปัง หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 4/ เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,ต้มจืดเต้าหู้ หมูสับ	กล้วยน้ำว้าสุก หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	ผัดซีอิ๊วไข่ไก่ใส่หมูสับใส่ผักบวบ,น้ำซุป กระดูกหมูใส่สาหร่าย	กุนเชียงต้มน้ำกะทิ
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,หมูทอดกระเทียม,ต้มยำไก่ใส่ เห็ดนางฟ้า	แก้วนึ่งกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ลูกชิ้นปลาผัด,พะโล้ไก่ตุ๋นสาม ชิ้นใส่ไข่ไก่ใส่เห็ดค็อกอน	ขนมปังเบเกอรี่
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,บะจ่างทอด,แกงเขียวหวานไก่ ใส่เห็ดค็อกอน	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 5/ เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่ต้มใส่หมูสับ,แกงเขียวหวาน	ขนมปัง หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	บะจ่างหรือขนมแดงใส่ลูกชิ้นหมู,น้ำซุปกระดูกหมู ใส่สาหร่าย	บวชชีกล้วย หรือมัน
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,ทอดมันปลาหรือปลาทอด, ต้มยำไก่ใส่เห็ดนางฟ้า	มะม่วงสุก หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,ผัดกะเพราหมู สับหรือไก่สับใส่ผัก	กุนเชียงต้ม
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไก่ทอดกระเทียม,ต้มจืด ผักกาดขาวหมูสับใส่สาหร่าย	ฝรั่ง หรือผลไม้ตามฤดูกาล

* หมายเหตุ ต้องมีปลาสดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

4.3.3 รายการอาหารนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6 จำนวนนักเรียน 344 คน

สัปดาห์ที่ 1/ เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,เต้าหู้ผัดไข่ทอด,พะโล้ ไก่ตุ๋นสามชิ้นใส่ไข่ไก่	มะลอบสด หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	แกงจืดไก่ใส่ไข่ไก่ใส่เห็ดค็อกอน	ถนอญหรือหอย
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,ปลาหมึก,ต้มจืดหน่อไม้ หมูสับ	ขนมปัง หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ทอดมันปลาหรือปลาทอด, ต้มยำไก่ใส่เห็ดนางฟ้า	ขนมปังเบเกอรี่
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไส้กรอกหมู,ต้มจืดผักกาดขาว ใส่หมูสับใส่สาหร่าย	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 2/ เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอยแครง, ปลาไก่ทอด, ผักโขมใส่หมูสับ ไข่ต้ม, มะนาว, ไข่ต้ม, ผักโขม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันอังคาร	ราดหน้าหมูสับใส่ไข่ต้ม, ผักโขม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันพุธ	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอยแครง, ผักโขม, ไข่ต้ม, ผักต้ม, ผักโขม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันศุกร์	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ต้ม, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย

สัปดาห์ที่ 4/ เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันอังคาร	บะหมี่ผัดหมูสับ, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันพุธ	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันศุกร์	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย

สัปดาห์ที่ 5/ เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันอังคาร	เส้นผัดหมูสับ, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันพุธ	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย
วันศุกร์	ข้าวสวยหอยแครง, ไข่ต้ม, ข้าวหมูสับ, ผักโขม, ผักต้ม	ผัด, ไข่ต้ม หรือผัดน้ำมันหอย

* หมายเหตุ ต้องมีปลาทอดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

หมายเหตุ หัวหน้าสถานศึกษาตามความเห็นของคณะกรรมการตรวจรับงาน มีสิทธิเปลี่ยนแปลงรายการอาหารและปริมาณอาหาร หากเห็นว่านักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เบื่ออาหารหรือจำนวนอาหารที่ผู้รับจ้างนำมานั้น ไม่เพียงพอต่อการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ/ของแถม
ละวัน ตามความเหมาะสม

4.4 อาหาร เครื่องปรุง

4.4.1 อาหารและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลข ทะเบียนค้าปลีกอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) อาหารหรือวัตถุดิบที่นำมาประกอบต้องมีความเหมาะสมกับรายการอาหารบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่องภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบ ภาชนะไม่ฉีกขาด เปราะ เปี้ยน

4.4.2 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามสิ่งสกปรกมาเจือปนภาชนะที่เก็บหั่นนำของที่เหลือมาประกอบอาหารหรืออุ่นรับประทานในวันถัดไป

4.4.3 อาหารและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระยะเวลาลงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

4.4.4 อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

4.5 ภาชนะและอุปกรณ์

4.5.1 ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด ช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส และเครื่องปรุงอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

4.5.2 การล้างภาชนะและการเก็บภาชนะ โดยมีขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ 2 ล้างภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง หรือล้างโดยที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

ขั้นตอนที่ 3 ภาชนะและอุปกรณ์ทำอาหารต้องเก็บไว้ในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือห่างจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. การเก็บภาชนะใส่อาหาร และอุปกรณ์ทำอาหารเช่น ถาดหลุมจาน ช้อน ทัพพี กระบวย ฯลฯ เมื่อล้างทำความสะอาดแล้วต้องตากให้แห้งก่อนเก็บทุกๆ ครั้ง โดยเก็บใส่ภาชนะที่สะอาดปิดมิดชิดสามารถ ป้องกันฝุ่น แสงแดด มด หนู เข้าไปแพร่เชื้อโรค

4.5.3 อุปกรณ์การประกอบอาหาร เช่น มีด เขียง ทัพพี กระบวย ฯลฯ ต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ และเหมาะสมกับประเภทการใช้งาน

4.6 ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว โรงอาหาร และบริเวณล้างภาชนะต้องสะอาด เป็นระเบียบอยู่เสมอ

4.7 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

4.7.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขน ยาว กางเกงเอวสูง หรือมีเครื่องแบบ

4.7.2 ผู้ปรุงต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม ฝาปิดปาก ขณะประกอบอาหาร

4.7.3 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานตรวจสุขภาพในปัจจุบันให้ตรวจสอบได้

4.7.4 มีสุขภาพที่ดี เช่น คัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบ จับอาหารที่ปรุงเสร็จโดยตรง

4.8 ผู้รับจ้างต้องไม่แยกแยะออกจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

4.9 พร้อมรับการสุ่มตรวจสุ่มขนานมิของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพของกองอาหารกลางวัน เทศบาลฯ หรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามหลักสุ่มขนานมิ

4.10 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าไฟฟ้า ที่เกิดจากการคำนวณของผู้รับจ้าง ดังนี้

4.10.1 ผู้รับจ้างต้องดำเนินการติดตั้งมิเตอร์วัดจำนวนหน่วยการใช้ไฟฟ้าแยกจากของโรงเรียน หลังจากมีหนังสือแจ้งให้เข้าทำสัญญาจ้าง

4.10.2 ผู้รับจ้างมีหน้าที่จ่ายค่าไฟฟ้าตามใบแจ้งหนี้ที่ส่งมาขอการไฟฟ้า ในแต่ละเดือน จนกว่าจะสิ้นสุดสัญญาจ้าง

4.10.3 หากโรงเรียนได้รับใบแจ้งหนี้การชำระเงินค่าไฟฟ้าของผู้รับจ้าง หลังจากสิ้นสุดสัญญาจ้างกับผู้รับจ้างแล้ว ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ดำเนินการชำระค่าไฟฟ้าที่ใช้ไปในระหว่างการค้าเงินงานให้เสร็จสิ้นทุกประการ ภายใน 3 วัน หลังจากโรงเรียนได้มีหนังสือแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบ

5. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา 100 วัน ตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคม 2563 ถึงวันที่ 8 ตุลาคม 2563 (เฉพาะวันทำการ) โดยจะต้องส่งมอบอาหารกลางวันให้โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้างทุกวันทำการตามเวลาดังนี้

1. ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวัน ตามจำนวนนักเรียนโดยให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุตรวจสอบ

2. ระดับปฐมวัย 1 – 3 เวลา 10.30 น.

3. ระดับประถมศึกษาปีที่ 1 – 3 เวลา 11.00 น.

4. ระดับประถมศึกษาปีที่ 4 – 6 เวลา 11.50 น.

พร้อมจัดอาหารกลางวันให้ครบถ้วนกับนักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

6. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากเงินอุดหนุนเฉพาะกิจ (โครงการอาหารกลางวัน) ประจำปีงบประมาณ 2563 งบประมาณตั้งไว้ 1,780,000.-บาท (-หนึ่งล้านเจ็ดแสนแปดหมื่นบาทถ้วน-)

7. การส่งมอบและการจ่ายเงิน

โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้างจะจ่ายเงินค่าจ้างทำอาหารกลางวันเป็นรายงวด/เดือนละ 1 ครั้ง ตามที่ปรากฏในสัญญาจ้าง เว้นแต่มีเหตุใดที่เป็นผลต่อการทำให้การประกอบอาหารกลางวัน ไม่เป็นไปตามสัญญาจ้าง หรือมีบันทึกเป็นหนังสือจากคณะกรรมการตรวจรับหรือผู้มีอำนาจในสถานศึกษา โดยผู้บริหารให้ผลการเบิกจ่ายไว้ก่อน

การจ่ายค่าจ้างจะจ่ายให้ตามจำนวนนักเรียนตามความเป็นจริง หากกรณีมีจำนวนนักเรียนมากกว่า
ที่ระบุในสัญญาการจัดจ้าง ทางโรงเรียนจะขออนุมัติเพิ่มเติมจากกรรมการปกครองส่วนท้องถิ่นท้องถิ่น แต่หาก
นักเรียนน้อยกว่าที่ระบุในสัญญาทางโรงเรียนขอทำการเบิกจ่าย ตามจำนวนจริง โดยการจ่ายค่าจ้างจะจ่าย
ให้เฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดด้วยความเรียบร้อย
ตามสัญญารวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารสะอาดถูกสุขลักษณะ

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นายบุญชัย ต่ายเกิด)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายนิธิโรจน์ วัฒนาวุฒิ)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวระณี มนเศษ)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนิยนา พิเศษอ)