

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (Terms of Reference : TOR)

งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน

โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ตำบลไม้เท้าโพ อำเภอพือประทับช้าง จังหวัดพิจิตร

1. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ได้จัดการเรียนการสอนตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีนักเรียนจำนวน 857 คน ได้รับงบประมาณอาหารกลางวัน อัตราคนละ 20 บาท จากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้จัดสรรงบประมาณอาหารกลางวันให้กับโรงเรียน เพื่อดำเนินการจัดหาอาหารกลางวันให้กับนักเรียน ดังนั้นโรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง จึงได้ดำเนินการจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับนักเรียนโดยผู้รับจ้างส่งมอบอาหารกลางวัน ณ โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ตำบลไม้เท้าโพ อำเภอพือประทับช้าง จังหวัดพิจิตร เป็นประจำทุกวัน (เฉพาะวันเปิดทำการเรียนการสอน) และจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่กำหนด

2. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่นักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย จำนวน 1 มื้อ/คน/วัน ตามรายการอาหาร

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- 3.1 ผู้เสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคล และมีอาชีพที่เสนอราคา
- 3.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- 3.3 ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- 3.4 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอมือหรือทำสัญญากับ หน่วยงานของรัฐ ไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศ ของกรมบัญชีกลาง
- 3.5 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อให้เป็นผู้ทำงานและแจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- 3.6 มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดราชกิจจานุเบกษา
- 3.7 เป็นผู้ที่มีอาชีพรับจ้างที่ประกวดราคางานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- 3.8 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอมือรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอมือให้แก่โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ณ วันประกาศประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- 3.9 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
- 3.10 ผู้เสนอราคา ต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

3.11 ผู้เสนอราคาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบในสาระสำคัญตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนดผู้เสนอราคาซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่ การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

3.12 ผู้เสนอราคาซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่ การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่าย เป็นเงินสดก็ได้ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

4. ข้อมูลรายละเอียดงาน

4.1 อาหารกลางวันที่ทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพ และปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ 5 หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมันวิตามิน โปรตีน และเกลือแร่จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะสำหรับนักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 วันละ 857 คน วันละ 1 มื้อ เป็นระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2564 ถึงวันที่ 9 เมษายน 2564 (เฉพาะวันทำการ)

4.2 รายการอาหารประจำวันจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ 1 สัปดาห์ โดยแบ่งออกเป็น 1 มื้อหลัก ได้แก่

4.2.1 อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าวสวย ประกอบด้วย ข้าวสวย หอมมะลิ พร้อมกับข้าว และขนมหวาน เบเกอรี่ หรือผลไม้ตามฤดูกาล (โดยผลไม้ต้องไม่เป็นประเภทเดียวกันภายในสัปดาห์)

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

4.2.3 อาหารคาวจะต้องมีรสชาติที่เหมาะสมสำหรับนักเรียน เช่น ไม่มีรสจัดจนเกินไป ไม่มีรสหวาน หรือเค็มจนเกินไป

4.2.4 ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

4.3 รายการอาหาร เดือนมกราคม กุมภาพันธ์ มีนาคม เมษายน จำนวน 68 วัน ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 โดยมีรายการอาหารดังต่อไปนี้

4.3.1 รายการอาหารนักเรียนชั้นอนุบาล 1 - 3 จำนวนนักเรียน 197 คน

สัปดาห์ที่ 1 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มจืดผักกาดขาวใส่เต้าหู้ไข่ ใส่หมูสับ,หมูหวาน	ฝรั่ง หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไก่ทอด,ต้มจืดเต้าหู้ไข่หมูสับ	วุ้นมะพร้าวอ่อน	
วันพุธ	ราดหน้าหมูหมักเส้นใหญ่ใส่เต้าหู้ปลาใส่ตับ	แก้วนมกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล	ดับ หันเป็นชิ้นเล็ก
วันพฤหัสบดี	ข้าวผัดไข่,ต้มจืดเต้าหู้ไข่ใส่หมูสับใส่สาหร่าย	สาหร่ายข้าวโพด หรือสาหร่ายฝัก	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไก่ตุ๋นยาจีนใส่ผัก,ฮอตดอกทอด	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 2 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มจืดตำลึงเต้าหู้ไข่ใส่หมูสับ,เนื้อปลาทอด,น้ำจิ้มไก่	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดกะเพราไก่,น้ำซุปรูขี้สับใส่สาหร่ายใส่กุ้งแห้ง	กล้วยบวชชี	
วันพุธ	เส้นเล็กต้มยำใส่หมูสับใส่ตับใส่ลูกชิ้นหมู	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวหมูแดงใส่ไข่ต้มใส่แตงกวา,น้ำซุปรูขี้สับใส่สาหร่าย	ขนมรวมมิตร	หมูแดง หันเป็นชิ้น
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดแตงกวาใส่ไข่ใส่หมูสับ,ไก่ทอด	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 3 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มข้าวไก่ใส่เห็ดนางฟ้าใส่เลือด,ไก่ทอด	แอปเปิ้ล หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,หมูทอดกระเทียม,ต้มจืดแตงกวาใส่หมูสับใส่สาหร่าย	วุ้นกะทิ	
วันพุธ	บะหมี่น้ำหมูแดงใส่ผักกวางตุ้งใส่ลูกชิ้นหมู	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวมันไก่ใส่เลือดใส่แตงกวา,ต้มจืดผัดกาดขาวใส่สาหร่ายใส่หมูสับใส่กุ้ง	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดเป็ดยีเยนใส่หมูสับ,น้ำซุปรูขี้สับใส่สาหร่าย	บวชนัน	

สัปดาห์ที่ 4 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มพะโล้ใส่หมูสามชั้นใส่ไข่ไก่,ไก่ทอด	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดกะเพราหมูสับใส่ลูกชิ้น,น้ำซุปรูขี้สับใส่สาหร่าย	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพุธ	ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่ใส่หมูหมักใส่ตับ	ลอดช่อง	
วันพฤหัสบดี	ข้าวผัดกุ้งเชียง ,ต้มจืดผัดกาดขาวใส่หมูสับใส่สาหร่าย	สาหร่ายกิมเมะพรว้าวอ่อน	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดผัดกาดขาวใส่เต้าหู้ไข่ใส่หมูสับ,ลูกชิ้นปลาจิ้ม	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 5 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มจืดไข่น้ำ,เนื้ปลาทอด,น้ำจิ้มไก่	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดผักอ่อนใส่ไข่ใส่หมูสับใส่ตับ	วันมะพร้าวในน้ำเชื่อม	
วันพุธ	หมีขาวก้วยจ๊ับไก่ใส่ไข่ใส่เลือด	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่ตุ๋นหมูสับ,ต้มจืดผักกาดขาวใส่สาหร่ายใส่หมูสับ	กล้วยไข่ หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดแตงกวาใส่ไข่ใส่หมูสับ,ไก่ทอด	เงาะก้วยในน้ำเชื่อม	

4.3.2 รายการอาหารนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 – 3 จำนวนนักเรียน 324 คน

สัปดาห์ที่ 1/ เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,หมูหวาน,ต้มจืดไข่น้ำหมูสับ	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	เส้นหมี่น้ำใส่ไข่ลูกชิ้นใส่เนื้อหมู	ถั่วดำต้มกะทิ	
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,ต้มจืดกะหล่ำปลีใส่หมูสับใส่เต้าหู้ไข่	แก้วมังกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ทอดมันข้าวโพดใส่หมูสับ,ต้มเลือดหมูใส่หมูสับใส่ตับ	วันมะพร้าวอ่อน	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,เนื้ปลาทอด,น้ำจิ้มไก่,แกงหมูเทโพ	ฝรั่ง หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่2/ เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,เห็ดนางฟ้าชุบแป้งทอด,พะโล้ใส่หมูสามชั้นใส่ไข่ไก่	มะละกอสุก หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ก้วยจ๊ับไก่ใส่ไข่ไก่ใส่เลือดก้อน	ลอดช่องไทย	
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,ลาบหมู,ต้มจืดแตงกวาใส่หมูสับ	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,เนื้ปลาทอด,น้ำจิ้มไก่,ต้มข่าไก่ใส่เห็ดนางฟ้า	ขนมปังเบเกอรี่	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไส้กรอกนึ่ง,ต้มจืดผักกาดขาวใส่หมูสับใส่สาหร่าย	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 3/ เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,น่องไก่ทอด,ผัดถั่วงอกใส่หมูสับใส่ก้อนเลือดใส่เต้าหู้ก้อน	แอปเปิ้ล หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ราดหน้าหมูหมักใส่ตับใส่ผักคะน้า	บวชชิกกล้วย หรือมัน	
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,แกงส้มผักรวม	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดกะเพราลูกชิ้นปลา,ต้มจืดสาหร่ายหมูสับ	เงาะก้วยในน้ำเชื่อม	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่ดาว,ผัดกะเพราหมูสับ	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 4/ เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,ต้มจืดเต้าหู้ไข่ใส่หมูสับ	กล้วยน้ำว้าสุก หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	ผัดซีอิ๊วใส่ไข่ใส่หมูสับใส่ตับใส่ผักคะน้า,น้ำซุปรกระดูกหมูใส่สาหร่าย	วันมะพร้าวหน้ากะทิ
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,หมูทอดกระเทียม,ต้มยำไก่ใส่เห็ดนางฟ้า	แก้วมังกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,เนื้ปลาทอด,น้ำจิ้มไก่,พะโล้ใส่หมูสามชั้นใส่ไข่ไก่ใส่เลือดก้อน	ขนมปังเบเกอรี่
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,น่องไก่ทอด,แกงเขียวหวานไก่ใส่เลือดก้อน	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 5/ เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่ตุ๋นใส่หมูสับ,แกงเลียงผักรวม	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	บะหมี่ทอดหมูแดงใส่ลูกชิ้นหมู,น้ำซุปรกระดูกหมูใส่สาหร่าย	บวชชีกล้วย หรือมัน หมูแดง หันเป็นชิ้น
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,เนื้ปลาทอด,น้ำจิ้มไก่,ต้มยำไก่ใส่เห็ดนางฟ้า	มะม่วงสุก หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,ผัดกะเพราหมูสับใส่ตับ	วันมะพร้าวอ่อน
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไก่ทอดกระเทียม,ต้มจืดผักกาดขาวหมูสับใส่สาหร่าย	ฝรั่ง หรือผลไม้ตามฤดูกาล

4.3.3 รายการอาหารนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6 จำนวนนักเรียน 336 คน

สัปดาห์ที่ 1 / เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,เห็ดนางฟ้าชุบแป้งทอด,พะโล้ใส่หมูสามชั้นใส่ไข่ไก่	มะละกอสุก หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	หมี่ข้าวก้วยจี่น่องไก่ใส่ไข่ไก่	สาคุข้าวโพด
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,ลาบหมู,ต้มจืดผักใส่หมูสับใส่ตับ	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,เนื้ปลาทอด,น้ำจิ้มหวาน,ต้มข้าไก่เห็ดนางฟ้า	เค้กกล้วยหอม
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไส้กรอกนึ่ง,ต้มจืดผักกาดขาวใส่หมูสับใส่สาหร่าย	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 2 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,น่องไก่ทอด,ผัดถั่วงอกใส่หมูสับ ใส่ตับหมูใส่เต้าหู้ก่อน	แอปเปิ้ล หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ขนมจีนน้ำยาปลาใส่ลูกชิ้นหมู	แกงบัวตอกฟักทอง หรือเผือก	
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,แกงส้มผักรวม	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,เนื้อปลาทอด,น้ำจิ้มหวาน,ต้มจืด สาหร่ายหมูสับ	เผือกในน้ำเชื่อม	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่ดาว,ผัดกะเพราหมูสับ	ชมพู่หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 3 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่ตุ๋นใส่หมูสับ,แกงเลียงผักรวม	ชมพู่ หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวมันไก่,น้ำซุปรกระดูกหมูสาหร่าย	บวชชิกล้วย หรือมัน	
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,แกงส้มมะละกอใส่เนื้อปลาต้ม ,ฮอตคอกนึ่ง	กล้วยไข่ หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,ผัดกะเพราหมูสับ ใส่ตับ	วันมะพร้าวอ่อน	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไก่ทอดกระเทียม,ต้มจืด ผักกาดขาวหมูสับใส่สาหร่าย	ฝรั่ง หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 4 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,หมูหวาน,ต้มจืดไข่น้ำหมูสับ	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	เส้นหมี่น้ำใส ใส่ลูกชิ้นใส่หมู	ถั่วดำต้มกะทิ	
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,ต้มจืดกะหล่ำปลี ใส่หมูสับใส่เต้าหู้ไข่	แก้วมังกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ทอดมันข้าวโพดใส่หมูสับ,ต้ม เลือดหมูใส่หมูสับใส่ตับ	วันมะพร้าวอ่อน	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,เนื้อปลาทอด,น้ำจิ้มหวาน,แกง หมูเทโพ	ฝรั่ง หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 5 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,ต้มจืดเต้าหู้ไข่ใส่ หมูสับ	กล้วยน้ำว้าสุก หรือผลไม้ตาม ฤดูกาล	
วันอังคาร	ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่ใส่ไข่ใส่หมูสับใส่ตับใส่ผักคะน้า	วันมะพร้าวหน้ากะทิ	
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,หมูทอดกระเทียม,ต้มยำไก่ใส่ เห็ดนางฟ้า	แก้วมังกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,เนื้อปลาทอด,น้ำจิ้มหวาน, พะไลใส่หมูสามชั้นไข่ไก่ใส่เลือดก่อน	เค้กกล้วยหอม	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,น่องไก่ทอด,แกงเขียวหวานไก่ ใส่มะเขือ	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

หมายเหตุ หัวหน้าสถานศึกษาตามความเห็นของคณะกรรมการตรวจรับงาน มีสิทธิเปลี่ยนแปลงรายการอาหารและปริมาณอาหาร หากเห็นว่านักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เบื่ออาหารหรือจำนวนอาหารที่ผู้รับจ้างนำมานั้น ไม่เพียงพอต่อการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ/ของแต่ละวัน ตามความเหมาะสม

4.4 อาหาร เครื่องปรุง

4.4.1 อาหารและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลข ทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) อาหารหรือวัตถุดิบที่นำมาประกอบต้องมีความเหมาะสมกับรายการอาหารบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่องภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปราะ เปื้อน

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

4.4.3 อาหารและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

4.4.4 อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

4.5 งานภาชนะและอุปกรณ์

4.5.1 ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด ข้องดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส และเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

4.5.2 การล้างภาชนะและการเก็บภาชนะ โดยมีขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ 2 ล้างภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง หรือล้างโดยที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

ขั้นตอนที่ 3 ภาชนะและอุปกรณ์ทำอาหารต้องเก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือห่างจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. การเก็บภาชนะใส่อาหาร และอุปกรณ์ทำอาหารเช่น ถาดหลุมจาน ช้อน หม้อ กระทะ มีด เขียง ทัพพี กระบวย ฯลฯ เมื่อล้างทำความสะอาดแล้วต้องตากให้แห้งก่อนเก็บทุกครั้ง โดยเก็บใส่ภาชนะที่สะอาดปิดมิดชิดสามารถ ป้องกันฝุ่น แมลงสาบ 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 สวมเสื้อมีแขน ผ่ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ
- 4.7.2 ผู้ปรุงต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม ผ่าปิดปาก ขณะประกอบอาหาร
- 4.7.3 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้
- 4.7.4 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบ จับอาหารที่ปรุงเสร็จโดยตรง

4.8 ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงานตาม ข้อตกลงของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

4.9 พร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพของกองสาธารณสุข เทศบาลฯ หรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามหลักสุขอนามัย

4.10 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าไฟฟ้า ที่เกิดจากการทำงานของผู้รับจ้าง ดังนี้

4.10.1 ผู้รับจ้างต้องดำเนินการติดตั้งมิเตอร์วัดจำนวนหน่วยการใช้ไฟฟ้าแยกจากของโรงเรียน หลักจากมีหนังสือแจ้งให้เข้าทำสัญญาจ้าง และหลังจากสิ้นสุดสัญญาจ้างผู้รับจ้างต้องดำเนินการยกเลิก

4.10.2 ผู้รับจ้างมีหน้าที่จ่ายค่าไฟฟ้าตามใบแจ้งหนี้ทั้งหมดของการไฟฟ้า ในแต่ละเดือน จนกว่าจะสิ้นสุดสัญญาจ้าง

4.10.3 หากโรงเรียนได้รับใบแจ้งหนี้การชำระเงินค่าไฟฟ้าของผู้รับจ้าง หลังจากสิ้นสุดสัญญาจ้างกับผู้รับจ้างแล้ว ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ดำเนินการชำระค่าไฟฟ้าที่ใช้ไปในระหว่างการทำงานให้เสร็จสิ้นทุกประการ ภายใน 3 วัน หลังจากโรงเรียนได้มีหนังสือแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบ

5. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา 68 วัน ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2564 ถึงวันที่ 9 เมษายน 2564 (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

เบิกจ่ายจากเงินอุดหนุน (โครงการอาหารกลางวัน) ประจำปีงบประมาณ 2564 งบประมาณตั้งไว้ 1,165,520.-บาท (-หนึ่งล้านหนึ่งแสนหกหมื่นห้าพันห้าร้อยยี่สิบบาทถ้วน-)

7. การส่งมอบและการจ่ายเงิน

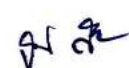
โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้างจะจ่ายเงินค่าจ้างทำอาหารกลางวันเป็นรายงวด/เดือนละ 1 ครั้ง ตามที่ปรากฏในสัญญาจ้าง เว้นแต่มีเหตุใดที่เป็นผลต่อการทำให้การประกอบอาหารกลางวัน ไม่เป็นไปตามสัญญาจ้าง หรือมีบันทึกเป็นหนังสือจากคณะกรรมการตรวจรับหรือผู้มีอำนาจในสถานศึกษา โดยผู้บริหารให้ชะลอการเบิกจ่ายไว้ก่อน

การจ่ายค่าจ้างจะจ่ายให้ตามจำนวนนักเรียนตามความเป็นจริง หากกรณีมีจำนวนนักเรียนมากกว่าที่ระบุในสัญญาการจัดจ้าง ทางโรงเรียนจะขออนุมัติเพิ่มเติมจากกรมการปกครองส่วนส่งเสริมท้องถิ่น แต่ถ้านักเรียนน้อยกว่าที่ระบุในสัญญาทางโรงเรียนขอทำการเบิกจ่าย ตามจำนวนจริง โดยการจ่ายค่าจ้างจะจ่ายให้เฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดด้วยความเรียบร้อยตามสัญญารวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารสะอาดถูกสุขลักษณะ

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นายภูริชัย ต่ายเกิด)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางวรรณ ธรรมมา)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนัยนา พึ่งละอ)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวรัตติกรณ์ สุขเปีย)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายจารุวัฒน์ ใจจันทร์)