

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (Terms of Reference : TOR)

งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน ประจำเดือนธันวาคม 2563

โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ตำบลไม้เท้าโพ อำเภอพือประทับช้าง จังหวัดพิจิตร

1. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ได้จัดการเรียนการสอนตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีนักเรียนจำนวน 857 คน 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 มีความสามารถตามกฎหมาย

3.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

3.3 ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

3.4 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

3.5 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

3.6 มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

3.7 เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงาน

3.8 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้าง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

3.9 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

3.10 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

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 - 31 ธันวาคม 2563 (เฉพาะวันทำการ)

4.2 รายการอาหารประจำวันจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ 1 สัปดาห์ โดยแบ่งออกเป็น 1 มื้อหลัก ได้แก่

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

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

4.2.3 อาหารคาวจะต้องมีรสชาติที่เหมาะสมสำหรับนักเรียน เช่น ไม่มีรสจัด จนเกินไป ไม่มีรสหวาน หรือเค็มจนเกินไป

4.2.4 ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

4.3 รายการอาหาร ประจำเดือนธันวาคม 2563 จำนวน 20 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	วันมะพร้าวอ่อน	
วันพุธ	ราดหน้าหมูหมักเส้นใหญ่ใส่เต้าหู้ปลาใส่ตับ	แก้มังกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล	ดับ หันเป็นชิ้นเล็ก
วันพฤหัสบดี	ข้าวผัดไข่,ต้มจืดเต้าหู้ไข่ใส่หมูสับใส่สาหร่าย	สาหร่ายข้าวโพด หรือสาหร่ายผักกาด	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไก่ตุ๋นยาจีนใส่ผัก,ฮอตดอกทอด	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 2 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มจืดตำลึงเต้าหู้ไข่ใส่หมูสับ,เนื้อ ปลาทอด,น้ำจิ้มไก่	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดกะเพราไก่,น้ำซุปรูขี้หนู ใส่สาหร่ายใส่กุ้งแห้ง	กล้วยบวชชี	
วันพุธ	เส้นเล็กต้มยำใส่หมูสับใส่ตับใส่ลูกชิ้นหมู	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวหมูแดงใส่ไข่ต้มใส่แตงกวา,น้ำซุปรูขี้หนู ใส่สาหร่าย	ขนมรวมมิตร	หมูแดง หันเป็นชิ้น
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดแตงกวาใส่ไข่ใส่หมูสับ,ไก่ทอด	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 3 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มข้าวก่ำใส่เห็ดนางฟ้าใส่เลือด,ไก่ทอด	แอมป์เปิ้ล หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,หมูทอดกระเทียม,ต้มจืดแตงกวาใส่หมูสับใส่สาหร่าย	วุ้นกะทิ	
วันพุธ	บะหมี่น้ำหมูแดงใส่ผักกวางตุ้งใส่ลูกชิ้นหมู	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวมันไก่ใส่เลือดใส่แตงกวา,ต้มจืดผักกาดขาวใส่สาหร่ายใส่หมูสับใส่กุ้ง	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดโป๊ยกะเรียนใส่หมูสับ,น้ำซุปกระดูกหมูใส่สาหร่าย	บวชนัน	

สัปดาห์ที่ 4 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มพะโล้ใส่หมูสามชั้นใส่ไข่ไก่,ไก่ทอด	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดกะเพราหมูสับใส่ลูกชิ้น,น้ำซุปรกระดูกหมูใส่สาหร่าย	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพุธ	ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่ใส่หมูหมักใส่ตับ	ลอดช่อง	
วันพฤหัสบดี	ข้าวผัดกุ้งเชียง ,ต้มจืดผักกาดขาวใส่หมูสับใส่สาหร่าย	สาหร่ายทะเลมะพร้าวอ่อน	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดผักกาดขาวใส่เต้าหู้ไข่ใส่หมูสับ,ลูกชิ้นปลาจิ้ม	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 5 / เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ต้มจืดไข่น้ำ,เนื้อปลาทอด,น้ำจิ้มไก่	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดผักอ่อนใส่ไข่ใส่หมูสับใส่ตับ	วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม	
วันพุธ	หมี่ขาวก๋วยจั๊บน้ำใสใส่เลือด	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่ตุ๋นหมูสับ,ต้มจืดผักกาดขาวใส่สาหร่ายใส่หมูสับ	กล้วยไข่ หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ผัดแตงกวาใส่ไข่ใส่หมูสับ,ไก่ทอด	เฉาก๊วยในน้ำเชื่อม	

4.3.2 รายการอาหารนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 – 3 จำนวนนักเรียน 324 คน

สัปดาห์ที่ 1/ เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ, หมูหวาน, ต้มจืดไข่น้ำหมูสับ	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	เส้นหมี่น้ำใสใส่ลูกชิ้นใสเนื้อหมู	ถั่วดำต้มกะทิ	
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ, ไข่เจียวหมูสับ, ต้มจืดกะหล่ำปลี ใส่หมูสับใส่เต้าหู้ไข่	แก้วมังกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ, ทอดมันข้าวโพดใส่หมูสับ, ต้ม เลือดหมูใส่หมูสับใส่ตับ	วันมะพร้าวอ่อน	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ, เนื้อปลาทอด, น้ำจิ้มไก่, แกงหมู เทโพ	ฝรั่ง หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 2/ เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ, เห็ดนางฟ้าชุบแป้งทอด, พะโล้ใส่ หมูสามชั้นใส่ไข่ไก่	มะละกอสุก หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ก๋วยจั๊บไก่ใส่ไข่ไก่ใส่เลือดก้อน	ลอดช่องไทย	
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ, ลาบหมู, ต้มจืดแตงกวาใส่หมูสับ	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ, เนื้อปลาทอด, น้ำจิ้มไก่, ต้มข้าวไก่ ใส่เห็ดนางฟ้า	ขนมปังเบเกอรี่	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ, ไส้กรอกนึ่ง, ต้มจืดผักกาดขาว ใส่หมูสับใส่สาหร่าย	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 3/ เดือน

วัน	รายการอาหาร		หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ, น่องไก่ทอด, ผัดถั่วงอกใส่หมูสับใส่ ก้อนเลือดใส่เต้าหู้ก่อน	แอปเปิ้ล หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันอังคาร	ราดหน้าหมูหมักใส่ตับใส่ผักคะน้า	บวชชิกล้วย หรือมัน	
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ, ไข่เจียวหมูสับ, แกงส้มผักรวม	แตงโม หรือผลไม้ตามฤดูกาล	
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ, ผัดกะเพราลูกชิ้นปลา, ต้มจืด สาหร่ายหมูสับ	เงาะก๊วยในน้ำเชื่อม	
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ, ไข่ดาว, ผัดกะเพราหมูสับ	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล	

สัปดาห์ที่ 4/ เดือน

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

สัปดาห์ที่ 5/ เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ, ไข่ตุ๋นใส่หมูสับ, แกงเลียงผักรวม	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	บะหมี่เหลืองหมูแดงใส่ลูกชิ้นหมู, น้ำซุปกระดูกหมูใส่สาหร่าย	บวชชิกล้วย หรือมัน หมูแดง หันเป็นชิ้น
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ, เนื้อปลาทอด, 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	หมีขาวก๋วยจั๊บน่องไก่ใส่ไข่ไก่	สาหร่ายข้าวโพด
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ, ลาบหมู, ต้มจืดฟักใส่หมูสับใส่ตับ	ชมพู หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ, เนื้อปลาทอด, น้ำจิ้มหวาน, ต้มข้าวไก่ใส่เห็ดนางฟ้า	เค้กกล้วยหอม
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ, ไส้กรอกนึ่ง, ต้มจืดผักกาดขาวใส่หมูสับใส่สาหร่าย	ส้ม หรือผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 2 / เดือน

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

สัปดาห์ที่ 3 / เดือน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่ตุ๋นใส่หมูสับ,แกงเลียงผักรวม	ชมพู่ หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	ข้าวมันไก่,น้ำซุปรกระดูกหมูสาหร่าย	บวชชิกกล้วย หรือมัน
วันพุธ	ข้าวสวยหอมมะลิ,แกงส้มมะละกอใส่เนื้อปลาหับทิม ,สอทอดอกนึ่ง	กล้วยไข่ หรือผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	ข้าวสวยหอมมะลิ,ไข่เจียวหมูสับ,ผัดกะเพราหมูสับ ใส่ตับ	วุ้นมะพร้าวอ่อน
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	วุ้นมะพร้าวอ่อน
วันศุกร์	ข้าวสวยหอมมะลิ,เนื้อปลาทอด,น้ำจิ้มหวาน,แกง หมูเทโพ	ฝรั่ง หรือผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 5 / เดือน

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

หมายเหตุ หัวหน้าสถานศึกษาตามความเห็นของคณะกรรมการตรวจรับงาน มีสิทธิเปลี่ยนแปลงรายการอาหารและปริมาณอาหาร หากเห็นว่านักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เปื้ออาหารหรือจำนวนอาหารที่ผู้รับจ้างนำมานั้น 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 ห้ามส่งผักผลไม้จำนวนมากมาเก็บ ห้ามนำของที่เหลืมาประกอบอาหารหรืออุ่นรับประทานในวันถัดไป

4.4.3 อาหารและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

4.4.4 อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

4.5 งานภาชนะและอุปกรณ์

4.5.1 ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้อง เคลือบขาวมีฝาปิด ซ้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส และเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

4.5.2 การล้างภาชนะและการเก็บภาชนะ โดยมีขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ 2 ล้างภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง หรือล้าง

โดยที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

ขั้นตอนที่ 3 ภาชนะและอุปกรณ์ทำอาหารต้องเก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือห่างจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. การเก็บภาชนะใส่อาหาร และอุปกรณ์ทำอาหารเช่น ถาดหลุมจาน ช้อน หม้อ กระทะ มีด เขียง ทัพพี กระบวย ฯลฯ เมื่อล้างทำความสะอาดแล้วต้องตากให้แห้งก่อนเก็บทุกๆ ครั้ง 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 ผ่ากันเบื่อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

4.7.2 ผู้ปรุงต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม ผ่าปิดปาก ขณะประกอบอาหาร

4.7.3 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุง จะต้อง
มีหลักฐานตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

4.7.4 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช่มือ
หยิบ จับอาหารที่ปรุงเสร็จโดยตรง

4.8 ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงาน
ตาม ข้อตกลงของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

4.9 พร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพ
ของกองสาธารณสุข เทศบาลฯ หรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามหลักสุขอนามัย

4.10 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าไฟฟ้า ที่เกิดจากการทำงานของผู้รับจ้าง ดังนี้

4.10.1 ผู้รับจ้างต้องดำเนินการติดตั้งมิเตอร์วัดจำนวนหน่วยการใช้ไฟฟ้าแยกจากของ
โรงเรียน หลักจากมีหนังสือแจ้งให้เข้าทำสัญญาจ้าง และหลังจากสิ้นสุดสัญญาจ้างผู้รับจ้างต้องดำเนินการ
ยกเลิก

4.10.2 ผู้รับจ้างมีหน้าที่จ่ายค่าไฟฟ้าตามใบแจ้งหนี้ทั้งหมดของการไฟฟ้า ในแต่ละ
เดือน จนกว่าจะสิ้นสุดสัญญาจ้าง

4.10.3 หากโรงเรียนได้รับใบแจ้งหนี้การชำระเงินค่าไฟฟ้าของผู้รับจ้าง หลังจาก
สิ้นสุดสัญญาจ้างกับผู้รับจ้างแล้ว ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ดำเนินการชำระค่าไฟฟ้าที่ใช้ไปในระหว่างการดำเนินงานให้
เสร็จสิ้นทุกประการ ภายใน 3 วัน หลังจากโรงเรียนได้มีหนังสือแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบ

5. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา 20 วัน ตั้งแต่วันที่ 1 - 31 ธันวาคม 2563 (เฉพาะวันทำการ) โดยจะต้องส่งมอบ
อาหารกลางวันให้โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้างทุกวันทำการตามเวลาดังนี้

1. ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวัน ตามจำนวนนักเรียนโดยให้
คณะกรรมการตรวจรับพัสดุตรวจสอบ

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) ประจำเดือนธันวาคม 2563 ในอัตราคนละ
13.50 บาท จำนวน 857 คน เป็นเงินทั้งสิ้น 231,390.-บาท (-สองแสนสามหมื่นหนึ่งพันสามร้อยเก้าสิบ
บาทถ้วน-)

7. การส่งมอบและการจ่ายเงิน

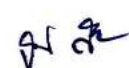
โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ประทับช้างจะจ่ายเงินค่าจ้างทำอาหารกลางวันเป็นรายงวด/เดือนละ 1 ครั้ง
ตามที่ปรากฏในสัญญาจ้าง เว้นแต่มีเหตุใดที่เป็นผลต่อการทำให้การประกอบอาหารกลางวัน ไม่เป็นไปตาม
สัญญาจ้าง หรือมีบันทึกเป็นหนังสือจากคณะกรรมการตรวจรับหรือผู้มีอำนาจในสถานศึกษา โดยผู้บริหารให้
ชะลอการเบิกจ่ายไว้ก่อน

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)