

รายละเอียดกำหนดขอบเขตงาน (TOR)

โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดเขากลาย

๑. ความเป็นมา

ด้วยเทศบาลตำบลชุมทาง จัดตั้งศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดเขากลาย เพื่อการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ระดับปฐมวัย สำหรับเด็กในพื้นที่เขตเทศบาลตำบลชุมทาง อายุตั้งแต่ ๒-๕ ขวบ ปัจจุบันมีจำนวนเด็กเล็กศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดเขากลาย ในปีการศึกษา ๒๕๖๐ จำนวน ๒ ห้องเรียน มีเด็กเล็กจำนวน ๓๑ คน และ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดเขากลาย ได้รับงบประมาณสำหรับอาหารกลางวันเด็กปฐมวัย ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดเขากลาย จึงต้องการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและจัดส่งได้ตรงตามที่เวลา กำหนด

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่เด็กปฐมวัยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดเขากลาย ให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย ตลอดระยะเวลาการเข้ารับการเรียนการสอน การจัดประสบการณ์ การเรียนรู้ต้องจัดหาอาหารกลางวันให้เด็กปฐมวัยจำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน รวมอาหาร เสริมหรือผลไม้หรือ ขนมหวานเพื่อบำรุงสุขภาพในมื้ออาหารกลางวันให้กับเด็กปฐมวัย

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลธรรมดารึอนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหาร โดยวิธีเฉพาะเจาะจง และต้องไม่เป็นผู้ถูกแจ้งเวียนซึ่งผู้ที่้งงานของทางราชการ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น หรือห้ามติดต่อหรือห้ามเข้าเสนอราคากับเทศบาลตำบลชุมทาง

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้ stalled สิทธิ์และความคุ้มกัน เช่น วันนั้นเข้าตรวจสอบได้

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาก่อนแล้ว ที่เทศบาลตำบลชุมทาง ณ วันประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาย่าง เป็นธรรมในการสอบราคาจ้างครั้งนี้

๓.๔ ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจ ร่างกาย) ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้

ก.โรคเรื้อรังในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ข.วัณโรคในระยะอันตราย

ค.โรคเท้าช้ำงในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ง.โรคยาเสพติดให้โทษ จ.โรคพิษสุราเรื้อรัง

๔. ข้อมูลรายละเอียดงาน

๔.๑ อาหารกลางวันที่จัดทำ จะต้องคำนึงถึงคุณภาพ และปริมาณที่เหมาะสม คือ มี สารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์บอไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มี คุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยกำหนดสัดส่วนสารอาหาร ที่พึงได้รับในแต่ละวันซึ่ง Jen สำหรับเด็ก ปฐมวัย ๓๑ คน วันละ ๑ มื้อ เป็นระยะเวลาตั้งแต่ วันที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๒๗ วันทำการ

๔.๒ รายการอาหารประจำวันจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์โดยแบ่งออกเป็น ๑ มื้อ หลัก ได้แก่

๔.๒.๑ อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวยหอมมะลิ อาหารคาว ๒ อย่าง (ประเภทผัก ๑ อย่าง และประเภทเนื้อสัตว์๑ อย่าง) หรืออาหารประเภทไข่ จำนวน ๑ พองและข้นหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล

๔.๒.๒ อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไท เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานเองได้

๔.๒.๓ อาหารความต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปที่เด็กปฐมวัยจะรับประทานได้

๔.๒.๔ ข้นหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องเสนอรายการอาหารจำนวน ๒๓ วัน มาประกอบการพิจารณาด้วย

๔.๔ หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิเปลี่ยนรายการอาหารถ้าเห็นว่าเด็กปฐมวัยเบื่อหรือไม่ชอบอาหารนั้น

๔.๕ ผู้รับจ้างต้องเสนอรายการอาหารล่วงหน้าให้หัวหน้าสถานศึกษาศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนเขากลายเห็นชอบก่อนประกอบอาหารภายในวันที่ ๕ วันทำการ นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง

๔.๖ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องปรุง

๔.๖.๑ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดีไม่หมดอายุต้องมีเลขทะเบียนนำรับอาหาร เช่น ออย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่องภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่มีฉีกขาด .parseDouble

๔.๖.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ผัก ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามสั่งผักผลไม้จำนวนมากมาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือมา_rับประทานวันต่อไป

๔.๖.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดีบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๖.๔ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๗ งานภาชนะอุปกรณ์

๔.๗.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ข้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่นสแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่แตกแต่งสี

๔.๗.๒ ภาชนะใส่น้ำส้มสายชูน้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรงร้อนๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

๔.๗.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่หล่อผ่านต่อเนื่องจากก้อนน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๗.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำถ้วยหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะป้องรสอาหาร หรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๗.๕ ข้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอداตามขึ้นในภาชนะป้องรสอาหาร หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๘ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อย และถูกสุขลักษณะ

๔.๙ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๔.๙.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๔.๙.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรonneทคลุมผมด้วย

๔.๙.๓ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปั้นนี้ให้ตรวจสอบได้

๔.๙.๔ มีสุนิษที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๔.๑๐ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจัง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๑๑ พร้อมรับการสุ่มตรวจสุขอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากกองสาธารณสุขฯ เทศบาลตำบลซمامายหรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา ๒๓ วันทำการ ตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๑ โดยต้องส่งมอบอาหารกลางวันที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดเจากลาย ๑๐.๐๐ น. พร้อมจัดอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนเด็กเล็ก

๖. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากเทศบาลบัญชีติงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑ แผนงานการศึกษาฯ ระดับก่อนวัยเรียนและประถมศึกษา หมวดค่าใช้สอย ประเภท รายจ่ายเกี่ยวน่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่น ๆ งบประมาณตั้งไว้ ๑๔,๒๖๐ - บาท (-หนึ่งหมื่นสี่พันสองร้อยหกสิบบาทถ้วน-)

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

เทศบาลตำบลธรรมาย จะแบ่งการจ่ายเงินค่าจ้างออกเป็น ๑ วง ดังนี้

วงที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๙ เมษายน - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๒๓ วัน

การจ่ายค่าจ้างจะจ่ายให้เฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดถูกสุขลักษณะ

-
นายปรัชญ์ รักษศรีทอง

(นายปรัชญ์ รักษศรีทอง)
นายกเทศมนตรีตำบลธรรมาย

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ข้อโครงการ จ้างประกอบอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดเขา galay ตำบลละหมาย อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ (จำนวน ๑ ศูนย์) จำนวน ๓๐ คน ระยะเวลา ๒๓ วันทำการ

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑๔,๒๖๐ บาท

๓. วันที่กำหนดราคากลาง วันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๖๑ ที่ ๒๒๔/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๓๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๖๑ เป็นเงิน ๑๓,๕๔๗ บาท ราคา ๑๙ บาท จำนวน ๒๒ คน

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (อ้างอิง)

๔.๑ หนังสือกระทรวงมหาดไทย ที่ นศ ๐๐๒๓.๓/ว๓๗๖๓ ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่องซักซ้อมแนวทางการจัดทำงบประมาณรายจ่ายรองรับเงินอุดหนุนทั่วไปด้านการศึกษาขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑

๕. รายชื่อคณะกรรมการกำหนดราคากลาง

๑. นายประภาส เนียมชัยวิทัณ์	ตำแหน่งหัวหน้าสถานศึกษา	เป็นประธานกรรมการ
๒. นาง Jarvis ถนนมู	ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษา	เป็นกรรมการ
๓. นายสมชาย แก้วกำยาน	ตำแหน่งนักพัฒนาชุมชน	เป็นกรรมการ/เลขานุการ

ประกาศ ณ วันที่ ๘๗ มีนาคม พ.ศ.๒๕๖๑

(.....)

(นายประพัฒน์ รักษ์ศรีทอง)

นายกเทศมนตรีตำบลละหมาย