

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จ้างประกอบอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนโรงเรียนวัดวังหีบ ตำบลชะมาย อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ (จำนวน ๑ ศูนย์) จำนวน ๓๐ คน ระยะเวลา ๒๒ วันทำการ

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑๓,๒๐๐ บาท

๓. วันที่กำหนดราคากลาง วันที่ ๒๔ ตุลาคม ๒๕๖๑ ที่ ๘๕๑/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๒๔ ตุลาคม ๒๕๖๑ เป็นเงิน ๑๒,๕๔๐ บาท ราคา ๑๙ บาท จำนวน ๓๐ คน

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (อ้างอิง)

๔.๑ หนังสือกระทรวงมหาดไทย หนังสือด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว๓๒๗๔ ลงวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๑ เรื่องซักซ้อมแนวทางการจัดทำงบประมาณรายจ่ายรองรับเงินอุดหนุนทั่วไปด้านการศึกษาขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒

๕. รายชื่อคณะกรรมการกำหนดราคากลาง

๑. นายประภาส เกลิมชัยวิวัฒน์	ตำแหน่งหัวหน้าสถานศึกษา	เป็นประธานกรรมการ
๒. นางจรรุวรรณ ถนอมชู	ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษา	เป็นกรรมการ
๓. นายสมชาย แก้วกำยาน	ตำแหน่งนักพัฒนาชุมชน	เป็นกรรมการ/เลขานุการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๑

(.....)

(นายประพัฒน์ รัชศรีทอง)

นายกเทศมนตรีตำบลชะมาย

รายละเอียดกำหนดขอบเขตงาน (TOR)

โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดวังหีบ

๑. ความเป็นมา

ด้วยเทศบาลตำบลชะมาย จัดตั้งศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดวังหีบ เพื่อการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ระดับปฐมวัย สำหรับเด็กเล็กในพื้นที่เขตเทศบาลตำบลชะมาย อายุตั้งแต่ ๒-๕ ขวบ ปัจจุบันมีจำนวนเด็กเล็กศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดวังหีบ ในปีการศึกษา ๒๕๖๑ จำนวน ๑ ห้องเรียน มีเด็กเล็ก จำนวน ๓๐ คน และ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดวังหีบ ได้รับงบประมาณสำหรับอาหารกลางวันเด็กปฐมวัย ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดวังหีบ จึงต้องการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่ กำหนด

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่เด็กปฐมวัยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดวังหีบ ให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย ตลอดระยะเวลาการเข้ารับการเรียนการสอน การจัดประสบการณ์ การเรียนรู้ต้องจัดหาอาหารกลางวันให้เด็กปฐมวัยจำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน รวมอาหารเสริมหรือผลไม้หรือ ขนมหวานเพื่อบำรุงสุขภาพในมื้ออาหารกลางวันให้กับเด็กปฐมวัย

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารที่สอบ ราคาจ้าง และต้องไม่เป็นผู้ถูกแจ้งเวียนชื่อผู้ทำงานของทางราชการ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น หรือห้ามติดต่อหรือห้ามเข้าเสนอราคากับเทศบาลตำบลชะมาย

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกัน เช่นว่านั้นเข้าตรวจสอบได้

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่เทศบาลตำบลชะมาย ณ วันประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาจ้างครั้งนี้

๓.๔ ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจ ร่างกาย) ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้

- ก.โรคเรื้อรังในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม
- ข.วัณโรคในระยะอันตราย
- ค.โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม
- ง.โรคยาเสพติดให้โทษ จ.โรคพิษสุราเรื้อรัง

๔. ข้อมูลรายละเอียดงาน

๔.๑ อาหารกลางวันที่ทำ จะต้องคำนึงถึงคุณภาพ และปริมาณที่เหมาะสม คือ มี สารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มี คุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยกำหนดสัดส่วนสารอาหาร ที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน สำหรับเด็ก ปฐมวัย ๓๐ คน วันละ ๑ มื้อ เป็นระยะเวลาตั้งแต่ วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ จำนวน ๒๒ วันทำการ

๔.๒ รายการอาหารประจำวันจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์โดยแบ่งออกเป็น ๑ มื้อหลัก ได้แก่

๔.๒.๑ อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวยหอมมะลิ อาหาร คาว ๒ อย่าง (ประเภทผัก ๑ อย่าง และประเภทเนื้อสัตว์ ๑ อย่าง) หรืออาหารประเภทไข่ จำนวน ๑ ฟองและ ขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล

๔.๒.๒ อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไท เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมี สารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานเองได้

๔.๒.๓ อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปที่เด็กปฐมวัยจะรับประทานได้

๔.๒.๔ ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องเสนอรายการอาหารของเดือนเมษายน และเดือนพฤษภาคม จำนวน ๒ เดือนมา ประกอบการพิจารณาด้วย

๔.๔ หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิเปลี่ยนรายการอาหารถ้าเห็นว่าเด็กปฐมวัยเบื่อหรือไม่ชอบอาหารนั้น

๔.๕ ผู้รับจ้างต้องเสนอรายการอาหารล่วงหน้าให้หัวหน้าสถานศึกษาศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดวัง หีบ เห็นชอบก่อนประกอบอาหารภายในวันที่ ๕ วันทำการ นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง

๔.๖ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องปรุง

๔.๖.๑ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดีไม่หมดอายุต้องมีเลขทะเบียนตำรับ อาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรือ อาหารกล่องภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปราะเปื้อน

๔.๖.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ผัก ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามส่งผักผลไม้จำนวนมากมาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือมา รับประทานวันต่อไป

๔.๖.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดีบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็น ระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๖.๔ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๗ งานภาชนะอุปกรณ์

๔.๗.๑ ภาชนะอุปกรณ์เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบ ต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี

๔.๗.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชุน้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และซ่อนดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุรงอื่น ๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

๔.๗.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหล ผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๗.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงสูง จากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๗.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ใน ภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๘ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้าง จาน) ให้เรียบร้อย และถูกสุขลักษณะ

๔.๙ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๔.๙.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๔.๙.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็คคลุมผมด้วย

๔.๙.๓ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมี หลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๔.๙.๔ มีสุขนิสัยที่ดีเช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๔.๑๐ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงานตามสัญญา ของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๑๑ พร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหาร จากกองสาธารณสุข เทศบาลตำบลชะมายหรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา ๒๒ วันทำการ ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ โดย ต้องส่งมอบอาหารกลางวันที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนวัดวังทืบ ๑๐.๐๐ น. พร้อมจัดอาหารกลางวันให้ ครบถ้วนตามจำนวนเด็กเล็ก

๖. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากเทศบัญญัติงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ แผนงานการศึกษางานระดับก่อนวัยเรียนและประถมศึกษา หมวดค่าใช้สอย ประเภท รายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่น ๆ งบประมาณตั้งไว้ ๑๓,๒๐๐ - บาท (-หนึ่งหมื่นสามพันสองร้อยบาทถ้วน-)

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

เทศบาลตำบลชะมาย จะแบ่งการจ่ายเงินค่าจ้างออกเป็น งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ จำนวน ๒๒ วัน

การจ่ายค่าจ้างจะจ่ายให้เฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดถูกสุขลักษณะ



(นายฉัตรพล วัชรินทร์)

รองนายกเทศมนตรี รักษาการแทน

นายกเทศมนตรีตำบลชะมาย