ขอบเขตและรายละเอียดของงาน
งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กมัสยิดบ้านเขากลม

---

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านในไร่ จัดตั้งขึ้นเพื่อจัดประสบการณ์การเรียนรู้ระดับปฐมวัยสำหรับเด็กเล็ก/นักเรียนในพื้นที่ อายุตั้งแต่ ๒-๕ ขวบ ปัจจุบันในปีการศึกษา ๒๕๖๒ มีเด็กเล็กจำนวน ๑๕๒ คน ดังนั้น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กมัสยิดบ้านเขากลม จึงประสงค์จะดำเนินการจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่กำหนดและได้กำหนดขอบเขตและรายละเอียดของงาน ดังนี้

๑. ขอบเขตงาน

๑.๑ จัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่เด็กปฐมวัยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านในไร่ ให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย

๑.๒ การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สี ผงชูรส สารกันบูดฯ ไม่เป็นของดองและไม่เป็นอาหารรสจัด

๑.๓ ตลอดระยะเวลาการเข้ารับการเรียนการสอน การจัดประสบการณ์ การเรียนรู้ ผู้รับจ้างต้องจัดหาอาหารกลางวันให้เด็กปฐมวัย จำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน รวมอาหารเสริมหรือผลไม้หรือขนมหวานเพื่อบำรุงสุขภาพในมื้ออาหารกลางวันให้กับเด็กปฐมวัย

๒. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๒.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารที่กำหนด

๒.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐ หรือถูกแจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐ

๒.๓ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้ไม่มีส่วนได้เสียในการจัดซื้อจัดจ้างต่อผู้มีหน้าที่ดำเนินการเกี่ยวกับข้อเสนอหรือคู่สัญญาในงานจ้างนี้

๒.๔ ผู้เสนอราคาต้องมีประสบการณ์และความชำนาญด้านการปรุงหรือประกอบอาหาร

๓. รายละเอียดของงาน

๓.๑ คุณภาพของอาหาร อาหารกลางวันที่จัดทำต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีนและเกลือแร่ และต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงสัดส่วนอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจนวันละ ๑๕๒ คน จำนวน ๑ มื้อ

๓.๒ รายการอาหารประจำวัน ต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ โดยแบ่งออกเป็น ๑ มื้อหลัก ได้แก่

๓.๒.๑ อาหารประเภทข้าว (ข้าวสวย)

๓.๒.๒ อาหารประเภทกับข้าว อย่างน้อย ๒ อย่าง ประกอบด้วย กับข้าวประเภทโปรตีนจากสัตว์ อย่างน้อย ๑ อย่าง กับข้าวประเภทผัก จำนวน ๑ อย่าง

๓.๒.๓ แต่ละมื้อจะต้องมีกับข้าวชนิดแห้งอย่างน้อย ๑ อย่าง และชนิดน้ำอย่างน้อย ๑ อย่าง

๓.๒.๔ ผลไม้ไม่น้อยกว่า ๓ วัน

๓.๒.๕ ขนมไม่น้อยกว่า ๒ วัน

๓.๒.๖ กรณีข้าวคุลกกะปิ/ข้าวหมกไก่/ข้าวมันไก่ จะต้องจัดให้มีกับข้าวประเภทน้ำ ๑ อย่าง

๓.๒.๗ กรณีขนมจีนจะต้องประกอบไปด้วยน้ำแกงหวาน และน้ำแกงกะทิเผ็ดน้อยและไข่ต้ม จำนวน ๑ ฟอง/คน พร้อมผักสดหรือต้ม

๓.๒.๘ ข้อ ๖ และ ๗ จัดให้มีได้สัปดาห์ละ ๑ วัน เท่านั้น ทั้งนี้อาหารต้องสะอาดถูกสุขอนามัยและมีคุณค่าทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ และเหมาะสมสำหรับนักเรียนระดับชั้นปฐมวัย

๓.๓การเปลี่ยนรายการอาหาร หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิเปลี่ยนรายการอาหารถ้าเห็นว่าเด็กปฐมวัยเบื่อหรือไม่ชอบอาหารนั้น

๓.๔รายการอาหารผู้รับจ้างต้องเสนอรายการอาหารล่วงหน้าให้หัวหน้าสถานศึกษาศูนย์พัฒนาเด็กเล็กฯ เห็นชอบก่อนประกอบอาหารภายใน ๕ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

๓.๕ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องปรุง

๓.๕.๑ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุง มีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่อง ภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปรอะเปื้อน

๓.๕.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามสั่งผัก ผลไม้ จำนวนมากมาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือมารับประทานวันต่อไป

๓.๕.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุง มีคุณภาพดี บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบเรียบร้อย วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๓.๕.๔ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๓.๖งานภาชนะและอุปกรณ์

๓.๖.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี

๓.๖.๒ ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุงอื่น ๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

๓.๖.๓ การล้างภาชนะและอุปกรณ์ ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน คือ
ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๓.๖.๔ จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุมฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๓.๖.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๓.๗ การรักษาความสะอาด ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อยและถูกสุขลักษณะ

๓.๘ ผู้ปรุง ผู้เสริฟ

๓.๘.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๓.๘.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ทคลุมผมด้วย

๓.๘.๓ ผู้เสริฟต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง

๓.๘.๔ ผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๓.๘.๕ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๓.๙ การถูกเตือนจากการไม่ปฏิบัติงานตามสัญญา ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๓.๑๐ การส่งตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคล ผู้รับจ้างพร้อมรับการสุ่มตรวจสุขอนามัยของบุคลากรบริเวณที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพ อาหารจากกองสาธารณสุขฯ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๔. เกณฑ์การพิจารณา ใช้หลักเกณฑ์พิจารณาจากผู้เสนอราคาต่ำสุด โดยผู้เสนอราคาต้องยื่นข้อเสนอได้ถูกต้อง ครบถ้วน

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา ๘๘ วันทำการ ตั้งแต่วันที่ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ โดยต้องประกอบอาหารกลางวันและส่งมอบอาหารกลางวัน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กมัสยิดบ้านเขากลม

๖. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากข้อบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ แผนงานการศึกษา งานระดับก่อนวัยเรียนและประถมศึกษา หมวดค่าใช้สอย ประเภทโครงการสนับสนุนค่าใช้จ่ายการบริหารสถานศึกษา (อาหารกลางวัน)

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จัดจ้างในวงเงินงบประมาณ ๒๖๗,๕๒๐.- บาท แบ่งจ่ายเป็น ๔ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๔ มิถุนายน – ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒ จำนวน ๒๕ วันทำการ

งวดที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๑ – ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๒ จำนวน ๒๑ วันทำการ

งวดที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๒ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒ จำนวน ๒๑ วันทำการ

งวดที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๑ – ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ จำนวน ๒๑ วันทำการ

๘. การจ่ายเงินค่าจ้าง ผู้ว่าจ้างจะจ่ายเงินค่าจ้างให้เฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จและเรียบร้อย ตามสัญญา รวมทั้งดูแลสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดถูกสุขลักษณะ

๙. ข้อกำหนดเกี่ยวกับข้อตกลงจ้าง

๙.๑ ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานจ้างให้ครบถ้วนทุกวัน ที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเปิดเรียน

๙.๒ การว่าจ้างนี้ไม่ทำสัญญากับลูกจ้างของทางราชการ หรือมีความสัมพันธ์ในฐานะเป็นลูกจ้างของผู้ว่าจ้างตามกฎหมายแรงงานหรือกฎหมายว่าด้วยประกันสังคม

๙.๓ หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ว่ากล่าวตักเตือนและลงโทษได้และผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบอาหารได้ตามความเหมาะสม

๙.๔ กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้ว่าจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงโดยเร็ว ภายใน ๒๔ ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับเรื่องร้องเรียนจากประชาชน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาววารุณี วะจิดี)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวฐภษา ใจตรง)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางโรสมา มุ่งกุ้ง)