ร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference:TOR) และราคากลาง
งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ)

โครงการอาหารกลางวัน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ (ครั้งที่ ๑)

แนบท้ายบันทึกข้อความศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านโนนขาม ที่ อบ ๕๔๔๐๔๐๑/พิเศษ ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๘

****

๑. ความเป็นมา

ตามที่ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านโนนขาม กองการศึกษา เทศบาลตำบลกุดประทาย ได้จัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การเสริมสร้างการดูแลและจัดประสบการณ์การเรียนรู้และการเล่นเพื่อพัฒนาเด็กปฐมวัย กลยุทธ์ที่ ๒.๒ การส่งเสริมพัฒนาการด้านร่างกายและดูแลสุขภาพ โครงการสนับสนุนค่าใช้จ่ายการบริหารสถานศึกษา เงินสนับสนุนอาหารกลางวัน (โครงการอาหารกลางวัน) ตั้งไว้ ๓๖๓,๘๒๕ บาท (สามแสนหกหมื่นสามพันแปดร้อยยี่สิบห้าบาทถ้วน) ใช้งบประมาณไปแล้ว - บาท (-) งบประมาณคงเหลือ ๓๖๓,๘๒๕ บาท (สามแสนหกหมื่นสามพันแปดร้อยยี่สิบห้าบาทถ้วน) ปรากฏในแผนพัฒนาการศึกษา (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐) แก้ไข/เปลี่ยนแปลง ครั้งที่ ๕/๒๕๖๘ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านการเสริมสร้างการดูแลและจัดประสบการณ์การเรียนรู้และการเล่นเพื่อพัฒนาเด็กปฐมวัย กลยุทธ์ที่ ๒.๒ การส่งเสริมพัฒนาการด้านร่างกายและดูแลสุขภาพ จึงมีความจำเป็นต้องดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) โดยจัดหาอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ปรุงสุกใหม่ สด สะอาด และจัดส่งตามเวลาอย่างต่อเนื่องทุกวัน เพื่อให้สามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและส่งเสริมคุณภาพชีวิตของเด็กปฐมวัยในระยะยาว

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ ให้เด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านโนนขาม ได้รับประทานอาหารกลางวันมีคุณค่าตามหลักโภชนาการ สะอาด ปลอดภัย สำหรับเสริมสร้างพัฒนาการทางด้านร่างกาย พัฒนาการที่เหมาะสมตามวัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ (ครั้งที่ ๑) ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ รวมจำนวน ๑๔๙ วันทำการ จำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน รวมผลไม้หรือขนมหวานเพื่อบำรุงสุขภาพในมื้ออาหารกลางวัน

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นขอเสนอ

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

(นางกนกพร แก้วโมกข์)	(นางอรุมา ทองรอง)	(นางบังอร สายแวว)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคลหรือบุคคลธรรมดาผู้มีอาชีพรับจ้างงานดังกล่าวมีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไขที่หน่วยงานของรัฐกำหนด

๓.๘ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๓.๙ ผู้เสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลหรือบุคคลธรรมดา ผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหาร

๓.๑๐ กรณีเป็นผู้แทนจัดจำหน่ายต้องมีหลักฐานผู้แทนจำหน่ายจากผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตมาแสดงด้วย (ถ้ามี)

๓.๑๑ เป็นผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางหรือขนาดย่อม SMEs เป็นลำดับแรกก่อน

๓.๑๒ ผู้รับจ้างต้องมีความชำนาญ หรือประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร

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

๔. รายละเอียดคุณลักษณะหรือขอบเขตของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ)

คณะกรรมการฯ ปฏิบัติตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ พร้อมจัดทำราคากลางเพื่อให้การจัดซื้อจัดจ้างเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ดังนี้

๑. กำหนดคุณลักษณะเฉพาะตามคู่มือหนังสือเวียน ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๗๘ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ ข้อ ๑.๓.๑.๑ ในงานจ้างครั้งนี้ต้องใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าพัสดุที่จะใช้ในงานจ้างทั้งหมดตามสัญญา

๒. จัดทำราคากลาง ตามมาตรา ๔ (๔) เพื่อใช้เป็นฐานสำหรับเปรียบเทียบราคาที่ผู้ยื่นข้อเสนอได้ยื่นเสนอไว้ซึ่งสามารถจัดซื้อจัดจ้างได้จริง โดยปฏิบัติตามคู่มือตามหนังสือเวียน คณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ กรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค ๐๔๓๓.๒/ว ๒๐๖ ลงวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒

- รายชื่อผู้รับผิดชอบกำหนดราคากลางให้ระบุรายชื่อเจ้าหน้าที่ของรัฐที่ได้รับมอบหมายให้กำหนดราคากลาง ซึ่งอาจเป็นผู้มีหน้าที่กำหนดขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะซื้อหรือจ้าง ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ หรือจะแต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นมาคณะหนึ่งหรือจะมอบหมายให้เจ้าหน้าที่หรือบุคคลใดบุคคลหนึ่งเป็นผู้กำหนดราคากลาง

- คณะกรรมการฯ ได้จัดทำราคากลางตามพระราชบัญญัติจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ มาตรา ๔ (๔) จากการสืบราคา

รายละเอียดคุณลักษณะหรือขอบเขตของงานจ้าง

๔.๑ คุณภาพของอาหาร อาหารกลางวันที่จัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ และจะต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงสัดส่วนอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน วันละ ๕๒ คน ค่าอาหารกลางวัน วันละ ๒๗ บาท/คน เป็นระยะเวลาตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๑๔๙ วันทำการ โดยให้จัดส่งทุกวันทำการ ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านโนนขาม หมู่ที่ ๑ ตำบลกุดประทาย อำเภอเดชอุดม จังหวัดอุบลราชธานี ภายใน เวลา ๑๐.๓๐ น. ตามเมนูอาหารกลางวันที่คณะกรรมการฯ หรือผู้สั่งจ้างกำหนด

(นางกนกพร แก้วโมกข์)	(นางอรุมา ทองรอง)	(นางบังอร สายแวว)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

๔.๒ รายการอาหารประจำวัน รายการอาหารจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ เดือน โดยแบ่งออกเป็น ๑ มื้อหลัก ได้แก่

๔.๒.๑ อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วยข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง ขนมหวาน หรือผลไม้ตามฤดูกาล ๑ อย่าง (ขนมหวานอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ ครั้ง)

๔.๒.๒ อาหารจานเดียวเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไท เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหาร ครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานได้เอง

๔.๒.๓ อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปจนทำให้เด็กปฐมวัยไม่สามารถจะรับประทานได้ ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวจนเกินไป

๔.๓ รายการอาหาร ดำเนินการตามคราวการประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๗ เดือนกันยายน พ.ศ.๒๕๖๗ เรื่อง การกำหนดเมนูอาหารกลางวัน ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสังกัดเทศบาลตำบลกุดประทาย โดยกำหนดให้ใช้ระบบแนะนำสำรับอาหารกลางวันนักเรียน แบบอัติโนมัติ (Thai School lunch) และผู้ชำนาญการด้านการส่งเสริมพัฒนาเด็กปฐมวัย เช่น พยาบาลวิชาชีพชำนาญ นักโภชนาการ หรือ นักวิชาการสาธารณสุข รายการดังต่อไปนี้

รายละเอียดคุณลักษณะหรือขอบเขตของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ (ครั้งที่ ๑) ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๑๔๙ วันทำการ

ลำดับที่	รายละเอียดของพัสดุที่จะจัดซื้อจัดจ้าง	จำนวน (คน)	ราคา/หน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
สัปดาห์ที่ ๑				
วันจันทร์	**แกงจืดเต้าหู้ไข่**+ข้าวสวย =เต้าหู้ไข่+หมูสับ+เห็ดหอม+แครอท+ผักกาดขาว/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันอังคาร	**ผัดบวบกุ้ง** +ข้าวสวย= กุ้ง+หมูสับ+ตับ+ไข่/ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันพุธ	**แกงเผ็ดกะทิไก่**+ข้าวสวย = เนื้อไก่+เลือด+ฟักทอง+กะทิ/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันพฤหัสบดี	**ไข่พะโล้**+ข้าวสวย= ไข่+หมูสามชั้น+เลือด+เต้าหู้ทอด/วุ้นกะทิ/วุ้นกะทิ	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันศุกร์	**ต้มยำรวมมิตร**+ข้าวสวย=เนื้อไก่+กุ้ง+ปลาหมึก+เห็ด+ลูกชิ้นปลา/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔

(นางกนกพร แก้วโมกข์) ประธานกรรมการ

(นางอรุมา ทองรอง) กรรมการ

(นางบังอร สายแวว) กรรมการและเลขานุการ

ลำดับที่	รายละเอียดของพัสดุที่จะจัดซื้อจัดจ้าง	จำนวน (คน)	ราคา/ หน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
สัปดาห์ที่ ๒				
วันจันทร์	**ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ**+ข้าวสวย=ไข่+หมูสับ+ปูอัด+กุ้ง+แครอท+น้ำซุป/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันอังคาร	**ข้าวผัดสามสีหมู**=หมูสับ+ไข่+กุ้ง+ข้าวโพด+ถั่วลันเตา+แครอท+น้ำซุป/ลอดช่องกะทิสด	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันพุธ	**ผัดผักรวมมิตรหมู**+ข้าวสวย=หมูสับ+ข้าวโพดอ่อน+แครอท+ถั่วลั่นเตา+เห็ด+บล็อคโคลี่+มะเขือเทศ/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันพฤหัสบดี	**ก๋วยจั๊บหมูยอ**=หมูสับ+หมูยอ+เลือด+ตับหมู+ไข่ต้ม+หัวไชเท้า/กล้วยบวชชี	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันศุกร์	**ต้มข่าไก่**+ข้าวสวย=เนื้อไก่+เลือด+เห็ด+มะเขือเทศ/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
สัปดาห์ที่ ๓			๒๗	๑,๔๐๔
วันจันทร์	**ไข่ลูกเขย**+ข้าวสวย=ไข่+หมูสับ+แตงกวา+แกงจืด/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันอังคาร	**กระเพราหมู**+ข้าวสวย=หมูหรือไก่+ถั่วฝักยาว+หอมหัวใหญ่+แครอท+ไข่ดาว/สาคูเปียกข้าวโพด	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันพุธ	**แกงเขียวหวานไก่**+ข้าวสวย=เนื้อไก่+เลือด+ตับ+ฟัก+ถั่วฝักยาว/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันพฤหัสบดี	**ไก่ทอดกระเทียม**=น่องไก่+ตำแตง+ข้าวเหนียว/ขนมเปียกปูน	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันศุกร์	**ผัดวุ้นเส้นหมูสับ**+ข้าวสวย=หมูสับ+เนื้อไก่ฉีก+ไข่+กระหล่ำปลี+แครอท+มะเขือเทศ/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔

(นางกนกพร แก้วโมกข์)
ประธานกรรมการ

(นางอรุมา ทองรอง)
กรรมการ

(นางบังอร สายแวว)
กรรมการและเลขานุการ

ลำดับที่	รายละเอียดของพัสดุที่จะจัดซื้อจัดจ้าง	จำนวน (คน)	ราคา/หน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
สัปดาห์ที่ ๔				
วันจันทร์	**ข้าวมันไก่**=เนื้อไก่ส่วนสะโพก+เลือด+ตับ+น้ำซุบฟัก+แตงกวา/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันอังคาร	**ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นหมี่ขาวทะเล**=กุ้ง+ปลาหมึก+หมู+ไข่+คะน้า+แครอท+ข้าวโพดอ่อน/บวดฟักทอง	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันพุธ	**ผัดเปรี้ยวหวานหมู**+ข้าวสวย=หมูสับ+กุ้ง+แตงกวา+สับปะรด+หอมหัวใหญ่+แครอท+มะเขือเทศ/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันพฤหัสบดี	**ข้าวต้มหมู**=หมูสับ+กุ้ง+เลือด+ตำลึง+แครอท+ไข่ต้ม/ขนมชั้น	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันศุกร์	**หมูปั้นก้อนทอด**=ไข่ต้ม+ส้มตำ+ข้าวเหนียว/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
สัปดาห์ที่ ๕				
วันจันทร์	**ไข่ตุ๋นทรงเครื่องหมู**+ข้าวสวย=ไข่+หมูสับ+เห็ดหอม+ฟักทอง+ตำลึง/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันอังคาร	**พะแนงไก่**+ข้าวสวย=เนื้อไก่+กะทิ+มะเขือเปราะ+หมูยอทอด (แบบแผ่น)/บวดมันเทศ	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันพุธ	**ลาบหมู**+ข้าวสวย=หมูบด+หนังหมู+ตับหมู+ผักสด/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันพฤหัสบดี	**หมูทอดกระเทียม**=ตำแตงหรือส้มตำ+ไข่ต้ม+ข้าวเหนียว/เค็กกล้วยหอม	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
วันศุกร์	**ต้มเลือดหมู**+ข้าวสวย=หมูสับ+เลือดหมู+ตำลึง+ถั่วงอก+ผักบุ้ง+ตับหมู+ลูกชิ้นปลา/ผลไม้ตามฤดูกาล	๕๒	๒๗	๑,๔๐๔
จำนวนวันทำการ			**๑๔๙**	
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (สองแสนเก้าพันหนึ่งร้อยเก้าสิบหกบาทถ้วน)			**๒๐๙,๑๙๖**	

(นางกนกพร แก้วโมกข์)
ประธานกรรมการ

(นางอรุมา ทองรอง)
กรรมการ

(นางบังอร สายแวว)
กรรมการและเลขานุการ

๔.๔ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการตามรายละเอียดดังนี้

๔.๔.๑ จัดเตรียมและประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ให้กับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านโนนขามจำนวน ๕๒ คน

๔.๔.๒ จัดอาหารตามเมนูที่กำหนดไว้หรือได้รับอนุมัติจากผู้จ้าง

๔.๔.๓ ประกอบอาหารสดใหม่ทุกวันก่อนเวลารับประทานอาหารกลางวัน (ไม่เกินเวลา ๑๑.๐๐ น.)

๔.๔.๔ มีภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมกับเด็กปฐมวัย

๔.๔.๕ ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สดใหม่ ปลอดภัย และไม่หมดอายุ

๔.๔.๖ หลีกเลี่ยงการใช้ผงชูรสและวัตถุกันเสียในการประกอบอาหาร

๔.๔.๗ จัดส่งอาหารถึงศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตามเวลาที่กำหนดอย่างสม่ำเสมอ

๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ระยะเวลา ๑๔๙ วันทำการ จำนวน ๘ งวด

งวดที่ ๑ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนตุลาคม ๒๕๖๘ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ จำนวน ๒๑ วันทำการ

งวดที่ ๒ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๘ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๓ - ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ จำนวน ๒๐ วันทำการ

งวดที่ ๓ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๘ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ ธันวาคม ๒๕๖๘ จำนวน ๒๐ วันทำการ

งวดที่ ๔ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๕ - ๓๐ มกราคม ๒๕๖๙ จำนวน ๒๐ วันทำการ

งวดที่ ๕ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๒ - ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ จำนวน ๒๐ วันทำการ

งวดที่ ๖ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนมีนาคม ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๒ - ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๒๑ วันทำการ

งวดที่ ๗ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙ จำนวน ๑๘ วันทำการ

งวดที่ ๘ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๙ วันทำการ

(นางกนกพร แก้วโมกข์)	(นางอรุมา ทองรอง)	(นางบังอร สายแวว)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

๖. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

พิจารณาคัดเลือกจากเกณฑ์ราคา โดยพิจารณาตามหนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๙๔๓๓ ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๕ เรื่อง มติคณะรัฐมนตรี เรื่องขอปรับเพิ่มค่าอาหารกลางวันของนักเรียน ตามอัตราดังนี้

จำนวนนักเรียน	อัตราค่าอาหารกลางวัน (บาท :คน : วัน)
๑-๔๐ คน	๒๗
๔๑-๑๐๐ คน	๒๗
๑๐๑-๑๒๐ คน	๕๒
๑๒๑ คนขึ้นไป	๒๒

๗. วงเงินงบประมาณ/วงเงินในการจัดจ้าง

ตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ ตั้งไว้ ๓๖๓,๘๒๕ บาท (สามแสนหกหมื่นสามพันแปดร้อยยี่สิบห้าบาทถ้วน)เพื่อจ่ายเป็นค่าจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านโนนขาม สำหรับเด็กปฐมวัย อายุ ๒ - ๕ ปี ตั้งจ่ายจากเงินอุดหนุนทั่วไปที่รัฐจัดสรรให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อตั้งงบประมาณให้สถานศึกษา ปรากฏในแผนพัฒนาการศึกษา (พ.ศ.๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) แก้ไข/เปลี่ยนแปลง ครั้งที่ ๕/๒๕๖๘ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การเสริมสร้างการดูแล และจัดประสบการณ์การเรียนรู้และการเล่นเพื่อพัฒนาเด็กปฐมวัย กลยุทธ์ที่ ๒.๒ การส่งเสริมพัฒนาการด้านร่างกายและดูแลสุขภาพ โครงการอาหารกลางวัน วงเงินจัดหาครั้งนี้ เป็นเงิน ๒๐๙,๑๙๖ บาท (สองแสนเก้าพันหนึ่งร้อยเก้าสิบหกบาทถ้วน)

๘. งวดงานและการจ่ายเงิน

๘.๑ ระยะเวลาการประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) และส่งมอบ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๑๔๙ วันทำการ (ตามปฏิทินการปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙)

๘.๒ การจ่ายเงินค่าจ้าง ผู้สั่งจ้างจะจ่ายเงินค่าจ้างให้ผู้รับจ้าง ต่อเมื่อ

งวดที่ ๑ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนตุลาคม ๒๕๖๘ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ จำนวน ๒๑ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๒๙,๔๘๔ บาท (สองหมื่นเก้าพันสี่ร้อยแปดสิบสี่บาทถ้วน)

งวดที่ ๒ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๘ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๓ - ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๒๘,๐๘๐ บาท (สองหมื่นแปดพันแปดสิบบาทถ้วน)

(นางกนกพร แก้วโมกข์)	(นางอรุมา ทองรอง)	(นางบังอร สายแวว)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

งวดที่ ๓ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๘ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ ธันวาคม ๒๕๖๘ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๒๘,๐๘๐ บาท (สองหมื่นแปดพันแปดสิบบาทถ้วน)

งวดที่ ๔ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๕ - ๓๐ มกราคม ๒๕๖๙ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๒๘,๐๘๐ บาท (สองหมื่นแปดพันแปดสิบบาทถ้วน)

งวดที่ ๕ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๒ - ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๒๘,๐๘๐ บาท (สองหมื่นแปดพันแปดสิบบาทถ้วน)

งวดที่ ๖ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนมีนาคม ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๒ - ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๒๑ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๒๙,๔๘๔ บาท (สองหมื่นเก้าพันสี่ร้อยแปดสิบสี่บาทถ้วน)

งวดที่ ๗ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙ จำนวน ๑๘ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๒๕,๒๗๒ บาท (สองหมื่นห้าพันสองร้อยเจ็ดสิบสองบาทถ้วน)

งวดที่ ๘ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๙ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๑๒,๖๓๖ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันหกร้อยสามสิบหกบาทถ้วน)

๙. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับ คิดเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของมูลค่าอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบ แต่ต้องไม่ต่ำกว่าวันละ ๑๐๐.- บาท

๑๐. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

- จำนวน ๑๔๙ วันทำการ

๑๑. การตรวจรับพัสดุ

ให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุตรวจสอบว่าพัสดุที่ส่งมอบเป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในสัญญา สามารถดำเนินการดังนี้

๑๑.๑ กรณีที่เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศที่ได้รับการรับรองจากสภาอุตสาหกรรม แห่งประเทศไทย ให้ตรวจสอบรายการพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

(นางกนกพร แก้วโมกข์)	(นางอรุมา ทองรอง)	(นางบังอร สายแวว)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

๑๑.๒ กรณีที่เป็นพัสดุที่ไม่ใช่รายการพัสดุที่ผลิตภายในประเทศที่ได้รับการรับรองจากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย ให้ตรวจสอบรายการพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยให้ตรวจสอบจากข้อมูลที่ปรากฏ บนฉลากของสินค้าที่ติดบนบรรจุภัณฑ์ของสินค้า

(นางกนกพร แก้วโมกข์)	(นางอรุมา ทองรอง)	(นางบังอร สายแวว)
ประธานกรรมการ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

- อนุมัติ

(นายวิทยา สำเภา)
นายกเทศมนตรีตำบลกุดประทาย

รายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference:TOR) และราคากลาง
งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ)
โครงการอาหารกลางวัน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ (ครั้งที่ ๑)

สัปดาห์ที่ 1

วัน	รายการอาหาร	อาหารว่าง
วันจันทร์	**แกงจืดเต้าหู้ไข่**+ข้าวสวย =เต้าหู้ไข่+หมูสับ+เห็ดหอม+แครอท+ผักกาดขาว	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	**ผัดบวบกุ้ง** +ข้าวสวย= กุ้ง+หมูสับ+ตับ+ไข่	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
วันพุธ	**แกงเผ็ดกะทิไก่**+ข้าวสวย = เนื้อไก่+เลือด+ฟักทอง+กะทิ	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	**ไข่พะโล้**+ข้าวสวย= ไข่+หมูสามชั้น+เลือด+เต้าหู้ทอด	วุ้นกะทิ
วันศุกร์	**ต้มยำรวมมิตร**+ข้าวสวย=เนื้อไก่+กุ้ง+ปลาหมึก+เห็ด+ลูกชิ้นปลา	ผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 2

วันจันทร์	**ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ**+ข้าวสวย=ไข่+หมูสับ+ปูอัด+กุ้ง+แครอท+น้ำซุป	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	**ข้าวผัดสามสีหมู**=หมูสับ+ไข่+กุ้ง+ข้าวโพด+ถั่วลันเตา+แครอท+น้ำซุป	ลอดช่องกะทิสด
วันพุธ	**ผัดผักรวมมิตรหมู**+ข้าวสวย=หมูสับ+ข้าวโพดอ่อน+แครอท+ถั่วลันเตา+เห็ด +บล็อคโคลี่+มะเขือเทศ	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	**ก๋วยจั๊บหมูยอ**=หมูสับ+หมูยอ+เลือด+ตับหมู+ไข่ต้ม+หัวไชเท้า	กล้วยบวชชี
วันศุกร์	**ต้มข่าไก่**+ข้าวสวย=เนื้อไก่+เลือด+เห็ด+มะเขือเทศ	ผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 3

วันจันทร์	**ไข่ลูกเขย**+ข้าวสวย=ไข่+หมูสับ+แตงกวา+แกงจืด	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	**กระเพราหมู**+ข้าวสวย=หมูหรือไก่+ถั่วฝักยาว+หอมหัวใหญ่+แครอท+ไข่ดาว	สาคูเปียกข้าวโพด
วันพุธ	**แกงเขียวหวานไก่**+ข้าวสวย=เนื้อไก่+เลือด+ตับ+ฟัก+ถั่วฝักยาว	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	**ไก่ทอดกระเทียม**=น่องไก่+ตำแตง+ข้าวเหนียว	ขนมเปียกปูน
วันศุกร์	**ผัดวุ้นเส้นหมูสับ**+ข้าวสวย=หมูสับ+เนื้อไก่ฉีก+ไข่+กระหล่ำปลี+แครอท+มะเขือเทศ	ผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 4

วันจันทร์	**ข้าวมันไก่**=เนื้อไก่ส่วนสะโพก+เลือด+ตับ+น้ำซุปฟัก+แตงกวา	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	**ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นหมี่ขาวทะเล**=กุ้ง+ปลาหมึก+หมู+ไข่+คะน้า+แครอท+ข้าวโพดอ่อน	บวดฟักทอง
วันพุธ	**ผัดเปรี้ยวหวานหมู**+ข้าวสวย=หมูสับ+กุ้ง+แตงกวา+สับปะรด+หอมหัวใหญ่+แครอท+มะเขือเทศ	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	**ข้าวต้มหมู**=หมูสับ+กุ้ง+เลือด+ตำลึง+แครอท+ไข่ต้ม	ขนมชั้น
วันศุกร์	**หมูปั้นก้อนทอด**=ไข่ต้ม+ส้มตำ+ข้าวเหนียว	ผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 5

วันจันทร์	**ไข่ตุ๋นทรงเครื่องหมู**+ข้าวสวย=ไข่+หมูสับ+เห็ดหอม+ฟักทอง+ตำลึง	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	**พะแนงไก่**+ข้าวสวย=เนื้อไก่+กะทิ+มะเขือเปราะ+หมูยอทอด (แบบแผ่น	บวดมันเทศ
วันพุธ	**ลาบหมู**+ข้าวสวย=หมูบด+หนังหมู+ตับหมู+ผักสด	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	**หมูทอดกระเทียม**=ตำแตงหรือส้มตำ+ไข่ต้ม+ข้าวเหนียว	เค๊กกล้วยหอม
วันศุกร์	**ต้มเลือดหมู**+ข้าวสวย=หมูสับ+เลือดหมู+ตำลึง+ถั่วงอก+ผักบุ้ง+ตับหมู+ลูกชิ้นปลา	ผลไม้ตามฤดูกาล

หมายเหตุ รายการอาหารสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

(นางกนกพร แก้วโมกข์)
ประธานกรรมการ

(นางอรุมา ทองรอง)
กรรมการ

(นางบังอร สายแวว)
กรรมการและเลขานุการ

- อนุมัติ

(นายวิทยา สำเภา)
นายกเทศมนตรีตำบลกุดประทาย

หมายเหตุ :

๑. ต้องใช้พัสดุประเภทวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ผลิตภายในประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่จะใช้ในการจ้างนั้น

๒. ในกรณีร้านค้า/ห้าง/บริษัท ไม่สามารถจัดหาพัสดุที่ผลิตภายในประเทศไทยให้กับหน่วยงานได้ตามข้อ ๑ เนื่องจากพัสดุที่ใช้ในงานประเภทดังกล่าวมีไม่เพียงพอต่อความต้องการ และชิ้นส่วนอะไหล่บางประเภทจำเป็นจะต้องนำเข้าจากต่างประเทศ หรือพัสดุไม่สามารถหาหลักฐานเพื่อแสดงการรับรองว่ามีการผลิตภายในประเทศไทยได้ ในกรณีร้านค้า/ห้าง/บริษัท สามารถจัดหาพัสดุที่ไม่ได้ผลิตภายในประเทศไทยเพื่อใช้สำหรับงานจ้างประเภทดังกล่าว ตามข้อ ๑ ได้ โดยให้จัดทำใบเสนอราคาพร้อมระบุยี่ห้อของพัสดุมาให้หน่วยงานของรัฐพิจารณาให้ความเห็นชอบตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๗๘ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ เรื่อง อนุมัติยกเว้นและกำหนดแนวทางการปฏิบัติตามกฎกระทรวงกำหนดพัสดุและวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุ ที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๓ กรณีมีความจำเป็นจะต้องมีการใช้พัสดุที่ผลิตหรือนำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งเป็นการจัดหาครั้งหนึ่งวงเงินไม่เกิน ๒ ล้านบาท หรือราคาพัสดุที่นำเข้าจากต่างประเทศมีราคาต่อหน่วยไม่เกิน ๒ ล้านบาท ก่อนจัดทำใบสั่งจ้างหรือสัญญาจ้าง

ประธานกรรมการ
(นางกนกพร แก้วโมกข์)
ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองแวง

กรรมการ
(นางอรอุมา ทองรอง)
ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านอุดมสุข

กรรมการและเลขานุการ
(นางบังอร สายแวว)
ครูชำนาญการ