

ร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference:TOR) และราคากลาง

งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ)

โครงการอาหารกลางวัน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ (ครั้งที่ ๑)

แนบท้ายบันทึกข้อความศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองแวง ที่ อบ ๕๔๔๐๔๐๘/๑๖๖ ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๘

๑. ความเป็นมา

ตามที่ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองแวง กองการศึกษา เทศบาลตำบลกุดประพาย ได้จัดทำแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การเสริมสร้างการดูแลและจัดประสบการณ์การเรียนรู้และการเล่น เพื่อพัฒนาเด็กปฐมวัย กลยุทธ์ที่ ๒.๒ การส่งเสริมพัฒนาการด้านร่างกายและดูแลสุขภาพ โครงการสนับสนุนค่าใช้จ่าย การบริหารสถานศึกษา เงินสนับสนุนอาหารกลางวัน (โครงการอาหารกลางวัน) ตั้งไว้ ๑๕๘,๗๐๐ บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยหกสิบบาทถ้วน) ใช้งบประมาณไปแล้ว - บาท (-) งบประมาณคงเหลือ ๑๕๘,๗๐๐ บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยหกสิบบาทถ้วน) ปรากฏในแผนพัฒนาการศึกษา (พ.ศ.๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) แก้ไข/เปลี่ยนแปลง ครั้งที่ ๕/๒๕๖๘ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านการเสริมสร้างการดูแลและจัดประสบการณ์การเรียนรู้และการเล่นเพื่อพัฒนา เด็กปฐมวัย กลยุทธ์ที่ ๒.๒ การส่งเสริมพัฒนาการด้านร่างกายและดูแลสุขภาพ จึงมีความจำเป็นต้องดำเนินการ จ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) โดยจัดหาอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ปรุงสุกใหม่ สด สะอาด และจัดส่งตามเวลาอย่างต่อเนื่องทุกวัน เพื่อให้สามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและส่งเสริมคุณภาพชีวิต ของเด็กปฐมวัยในระยะยาว

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ ให้เด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก บ้านหนองแวง ได้รับประทานอาหารกลางวันมีคุณค่าตามหลักโภชนาการ สะอาด ปลอดภัย สำหรับเสริมสร้าง พัฒนาการทางด้านร่างกาย พัฒนาการที่เหมาะสมตามวัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ (ครั้งที่ ๑) ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ รวมจำนวน ๑๔๙ วันทำการ จำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน รวมผลไม้ หรือขนมหวานเพื่อบำรุงสุขภาพในมื้ออาหารกลางวัน

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการ กระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงาน ของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

(นางอรอุมา ทองรอง)
ประธานกรรมการ

(นางบังอร สายแวง)
กรรมการ

(นางอรรณ ยิ้มพังเทียม)
กรรมการและเลขานุการ

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคลหรือบุคคลธรรมดาผู้มีอาชีพรับจ้างงานดังกล่าวมีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไขที่หน่วยงานของรัฐกำหนด

๓.๘ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

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 ส่วนที่ ๓๑ (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๗๘ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ ข้อ ๑.๓.๑.๑ ในงานจ้างครั้งนี้ต้องใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าพัสดุที่จะใช้ในงานจ้างทั้งหมดตามสัญญา

๒. จัดทำราคากลาง ตามมาตรา ๔ (๔) เพื่อใช้เป็นฐานสำหรับเปรียบเทียบราคาของผู้ยื่นข้อเสนอได้ยื่นเสนอไว้ซึ่งสามารถจัดซื้อจัดจ้างได้จริง โดยปฏิบัติตามคู่มือตามหนังสือเวียน คณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ กรมบัญชีกลาง ส่วนที่ ๓๑ (กค) ๐๔๓๓.๒/ว ๒๐๖ ลงวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒

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

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

รายละเอียดคุณลักษณะหรือขอบเขตของงานจ้าง

๔.๑ คุณภาพของอาหาร อาหารกลางวันที่จะจัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ และจะต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงสัดส่วนอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน วันละ ๑๗ คน ค่าอาหารกลางวัน วันละ ๓๖ บาท/คน เป็นระยะเวลาตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๑๔๙ วันทำการ โดยให้จัดส่งทุกวันทำการ ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองแวง หมู่ที่ ๑๔ ตำบลกุดประพาย อำเภอดงขุดม จังหวัดอุบลราชธานี ภายใน เวลา ๑๐.๓๐ น. ตามเมนูอาหารกลางวันที่คณะกรรมการฯ หรือผู้สั่งจ้างกำหนด

(นางอรอุมา ทองรอง)
ประธานกรรมการ

(นางบังอร สายแวว)
กรรมการ

(นางอรรณ ยิ้มพึงเทียม)
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 อาหารจานเดียวเดี่ยว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไท เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหาร ครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานได้เอง

๔.๒.๓ อาหารควรจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปจนทำให้เด็กปฐมวัยไม่สามารถจะรับประทานได้ ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวจนเกินไป

๔.๓ รายการอาหาร ดำเนินการตามคราวการประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๗ เดือนกันยายน พ.ศ.๒๕๖๗ เรื่อง การกำหนดเมนูอาหารกลางวัน ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสังกัดเทศบาลตำบลกุดประพาย โดยกำหนดให้ใช้ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันนักเรียน แบบอัติโนมิติ (Thai School lunch) และผู้อำนวยการด้านการส่งเสริมพัฒนาเด็กปฐมวัย เช่น พยาบาลวิชาชีพชำนาญ นักโภชนาการ หรือ นักวิชาการสาธารณสุข รายการดังต่อไปนี้

รายละเอียดคุณลักษณะหรือขอบเขตของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ (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	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันอังคาร	ผัดบวบกุ้ง +ข้าวสวย= กุ้ง+หมูสับ+ตับ+ไข่/ถั่วงอกต้มน้ำตาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันพุธ	แกงเผ็ดกะทิไก่+ข้าวสวย = เนื้อไก่+เลือด+ฟักทอง+กะทิ/ผลไม้ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันพฤหัสบดี	ไข่พะโล้+ข้าวสวย= ไข่+หมูสามชั้น+เลือด+เต้าหู้ทอด/วุ้นกะทิ	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันศุกร์	ต้มยำรวมมิตร+ข้าวสวย=เนื้อไก่+กุ้ง+ปลาหมึก+เห็ด+ลูกชิ้นปลา/ผลไม้ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒

(นางอรอุมา ทองรอง)
ประธานกรรมการ

(นางบังอร สายแวว)
กรรมการ

(นางอรรณณ ยิ้มพังเทียม)
กรรมการและเลขานุการ

ลำดับที่	รายละเอียดของพัสดุที่จะจัดซื้อจัดจ้าง	จำนวน (คน)	ราคา/ หน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
สัปดาห์ที่ ๒				
วันจันทร์	ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ+ข้าวสวย=ไข่+หมูสับ+ปูอัด+ กุ้ง+แครอท+น้ำซุส/ผลไม้ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันอังคาร	ข้าวผัดสามสีหมู=หมูสับ+ไข่+กุ้ง+ข้าวโพด+ถั่วงอกเตา+ แครอท+น้ำซุส/ลวดช่องกะทิสด	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันพุธ	ผัดผักรวมมิตรหมู+ข้าวสวย=หมูสับ+ข้าวโพดอ่อน+ แครอท+ถั่วงอกเตา+เห็ด+บล็อคโคลี่+มะเขือเทศ/ผลไม้ ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันพฤหัสบดี	ก๋วยจั๊บหมูยอ=หมูสับ+หมูยอ+เลือด+ตับหมู+ไข่ต้ม+ หัวไชเท้า/กล้วยบวชชี	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันศุกร์	ต้มข่าไก่+ข้าวสวย=เนื้อไก่+เลือด+เห็ด+มะเขือเทศ/ ผลไม้ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
สัปดาห์ที่ ๓				
วันจันทร์	ไข่ลูกเขย+ข้าวสวย=ไข่+หมูสับ+แตงกวา+แกงจืด/ผลไม้ ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันอังคาร	กะเพราหมู+ข้าวสวย=หมูหรือไก่+ถั่วงอกยาว+ หอมหัวใหญ่+แครอท+ไข่ดาว/สาหร่ายไข่ข้าวโพด	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันพุธ	แกงเขียวหวานไก่+ข้าวสวย=เนื้อไก่+เลือด+ตับ+ฟัก+ ถั่วงอกยาว/ผลไม้ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันพฤหัสบดี	ไก่ทอดกระเทียม=น่องไก่+ตำแตง+ข้าวเหนียว/ขนมเปียกปูน	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันศุกร์	ผัดวุ้นเส้นหมูสับ+ข้าวสวย=หมูสับ+เนื้อไก่ฉีก+ไข่+ กระหล่ำปลี+แครอท+มะเขือเทศ/ผลไม้ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒



(นางอรุมา ทองรอง)
ประธานกรรมการ



(นางบังอร สายแหว)
กรรมการ



(นางอรรณณ ยิ้มพึงเทียม)
กรรมการและเลขานุการ

ลำดับที่	รายละเอียดของพัสดุที่จะจัดซื้อจัดจ้าง	จำนวน (คน)	ราคา/ หน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
สัปดาห์ที่ ๔				
วันจันทร์	ข้าวมันไก่=เนื้อไก่ส่วนสะโพก+เลือด+ตับ+น้ำซุบฟัก+ แตงกวา/ผลไม้ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันอังคาร	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นหมี่ขาวทะเล=กุ้ง+ปลาหมึก+หมู+ ไข่+คะน้า+แครอท+ข้าวโพดอ่อน/บวดฟักทอง	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันพุธ	ผัดเปรี้ยวหวานหมู+ข้าวสวย=หมูสับ+กุ้ง+แตงกวา+ สับปะรด+หอมหัวใหญ่+แครอท+มะเขือเทศ/ผลไม้ตาม ฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันพฤหัสบดี	ข้าวต้มหมู=หมูสับ+กุ้ง+เลือด+ตำลึง+แครอท+ไข่ต้ม/ ขนมชั้น	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันศุกร์	หมูปั้นก้อนทอด=ไข่ต้ม+สั้มนำ+ข้าวเหนียว/ผลไม้ตาม ฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
สัปดาห์ที่ ๕				
วันจันทร์	ไข่ตุ๋นทรงเครื่องหมู+ข้าวสวย=ไข่+หมูสับ+เห็ดหอม+ ฟักทอง+ตำลึง/ผลไม้ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันอังคาร	พะแนงไก่+ข้าวสวย=เนื้อไก่+กะทิ+มะเขือเปราะ+หมูยอ ทอด (แบบแผ่น)/บวดมันเทศ	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันพุธ	ลาบหมู+ข้าวสวย=หมูบด+หนังหมู+ตับหมู+ผักสด/ผลไม้ ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันพฤหัสบดี	หมูทอดกระเทียม=ตำแตงหรือสั้มนำ+ไข่ต้ม+ข้าวเหนียว/ เค็กกล้วยหอม	๑๗	๓๖	๖๑๒
วันศุกร์	ต้มเลือดหมู+ข้าวสวย=หมูสับ+เลือดหมู+ตำลึง+ถั่วงอก+ ผักบุ้ง+ตับหมู+ลูกชิ้นปลา/ผลไม้ตามฤดูกาล	๑๗	๓๖	๖๑๒
จำนวนวันทำการ			๑๔๙	
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (เก้าหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยแปดสิบแปดบาทถ้วน)			๙๑,๑๘๘	

(นางอรอุมา ทองรอง)
ประธานกรรมการ

(นางบังอร สายแวว)
กรรมการ

(นางอรรณณ ยิ้มพึงเทียม)
กรรมการและเลขานุการ

๔.๔ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการตามรายละเอียดดังนี้

- ๔.๔.๑ จัดเตรียมและประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ให้กับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก บ้านหนองแวง จำนวน ๑๗ 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

(นางอรุมา ทองรอง)
ประธานกรรมการ

(นางบังอร สายแหว)
กรรมการ

(นางอรรณ ยิ้มพึงเทียม)
กรรมการและเลขานุการ

๖. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

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

จำนวนนักเรียน	อัตราค่าอาหารกลางวัน (บาท :คน : วัน)
๑-๔๐ คน	๓๖
๔๑-๑๐๐ คน	๒๗
๑๐๑-๑๒๐ คน	๒๔
๑๒๑ คนขึ้นไป	๒๒

๗. วงเงินงบประมาณ/วงเงินในการจัดจ้าง

ตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ ตั้งไว้ ๑๕๘,๗๖๐ บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยหกสิบบาทถ้วน) เพื่อจ่ายเป็นค่าจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน(ปรุงสำเร็จ)ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองแขว สำหรับเด็กปฐมวัย อายุ ๒ - ๕ ปี ตั้งจ่ายจากเงินอุดหนุนทั่วไปที่รัฐจัดสรรให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อตั้งงบประมาณให้สถานศึกษา ปรากฏในแผนพัฒนาการศึกษา (พ.ศ.๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) แก้ไข/เปลี่ยนแปลง ครั้งที่ ๕/๒๕๖๘ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การเสริมสร้างการดูแลและจัดประสบการณ์การเรียนรู้และการเล่นเพื่อพัฒนาเด็กปฐมวัย กลยุทธ์ที่ ๒.๒ การส่งเสริมพัฒนาการด้านร่างกายและดูแลสุขภาพ โครงการอาหารกลางวัน วงเงินจัดหารั้งนี้ เป็นเงิน ๙๓,๑๘๘ บาท (เก้าหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยแปดสิบแปดบาทถ้วน)

๘. งานตรวจและการจ่ายเงิน

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 ๑๒,๘๕๒ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันแปดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

งวดที่ ๒ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๘ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๓ - ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๑๒,๒๔๐ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันสองร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

(นางอรุมา ทองรอง)
ประธานกรรมการ

(นางบังอร สายแวว)
กรรมการ

(นางอรรณ ยิ้มพึงเทียม)
กรรมการและเลขานุการ

งวดที่ ๓ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๘ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ ธันวาคม ๒๕๖๘ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๑๒,๒๔๐ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันสองร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

งวดที่ ๔ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๕ - ๓๐ มกราคม ๒๕๖๙ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๑๒,๒๔๐ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันสองร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

งวดที่ ๕ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๒ - ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๑๒,๒๔๐ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันสองร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

งวดที่ ๖ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนมีนาคม ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๒ - ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๒๑ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๑๒,๘๕๒ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันแปดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

งวดที่ ๗ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙ จำนวน ๑๘ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๑๑,๐๑๖ บาท (หนึ่งหมื่นหนึ่งพันสิบหกบาทถ้วน)

งวดที่ ๘ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๙ ถูกต้องครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๙ วันทำการ เป็นเงินจำนวน ๕,๕๐๘ บาท (ห้าพันห้าร้อยแปดบาทถ้วน)

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



(นางอรอุมา ทองรอง)
ประธานกรรมการ



(นางบังอร สายแวว)
กรรมการ



(นางอรรณณ ยิ้มพังเทียม)
กรรมการและเลขานุการ

๑๑.๒ กรณีที่เป็นพัสดุที่ไม่ใช่รายการพัสดุที่ผลิตภายในประเทศที่ได้รับการรับรองจากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย ให้ตรวจสอบรายการพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยให้ตรวจสอบจากข้อมูลที่ปรากฏ บนฉลากของสินค้าที่ติดบนบรรจุภัณฑ์ของสินค้า



(นางอรอุมา ทองรอง)
ประธานกรรมการ



(นางบังอร สายแวว)
กรรมการ



(นางอรรณ ยิ้มพังเทียม)
กรรมการและเลขานุการ

- อนุมัติ



(นายวิทยา สำเภา)
นายกเทศมนตรีตำบลกุตประทาย

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+น้ำซุปร	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	ข้าวผัดสามสีหมู=หมูสับ+ไข่+กุ้ง+ข้าวโพด+ถั่วงอก+แครอท+น้ำซุปร	ลอดช่องกะทิสด
วันพุธ	ผัดผักรวมมิตรหมู+ข้าวสวย=หมูสับ+ข้าวโพดอ่อน+แครอท+ถั่วงอก+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	กะเพราหมู+ข้าวสวย=หมูหรือไก่+ถั่วงอก+หอมหัวใหญ่+แครอท+ไข่ดาว	สาหร่ายข้าวโพด
วันพุธ	แกงเขียวหวานไก่+ข้าวสวย=เนื้อไก่+เลือด+ตับ+ฟัก+ถั่วงอก	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	ไก่ทอดกระเทียม=น่องไก่+ตำแตง+ข้าวเหนียว	ขนมเปียกปูน
วันศุกร์	ผัดวุ้นเส้นหมูสับ+ข้าวสวย=หมูสับ+เนื้อไก่ฉีก+ไข่+กระหล่ำปลี+แครอท+มะเขือเทศ	ผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 4

วันจันทร์	ข้าวมันไก่=เนื้อไก่ส่วนสะโพก+เลือด+ตับ+น้ำซุปร+แตงกวา	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันอังคาร	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นหมี่ขาวทะเล=กุ้ง+ปลาหมึก+หมู+ไข่+คะน้า+แครอท+ข้าวโพดอ่อน	บวดผักทอง
วันพุธ	ผัดเปรี้ยวหวานหมู+ข้าวสวย=หมูสับ+กุ้ง+แตงกวา+สับปะรด+หอมหัวใหญ่+แครอท+มะเขือเทศ	ผลไม้ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดี	ข้าวต้มหมู=หมูสับ+กุ้ง+เลือด+ตำลึง+แครอท+ไข่ต้ม	ขนมชั้น
วันศุกร์	หมูปั่นก้อนทอด=ไข่ต้ม+สั้มน้ำ+ข้าวเหนียว	ผลไม้ตามฤดูกาล

สัปดาห์ที่ 5

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

หมายเหตุ รายการอาหารสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม



(นางอรอุมา ทองรอง)
ประธานกรรมการ



(นางบังอร สายแวว)
กรรมการ



(นางอรรณ ยิ้มพังเทียม)
กรรมการและเลขานุการ

- อนุมัติ



(นายวิทยา สำเภา)
นายกเทศมนตรีตำบลกุตประทาย

หมายเหตุ :

๑. ต้องใช้พัสดุประเภทวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ผลิตภายในประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่จะใช้ในการจ้างนั้น

๒. ในกรณีร้านค้า/ห้าง/บริษัท ไม่สามารถจัดหาพัสดุที่ผลิตภายในประเทศไทยให้กับหน่วยงานได้ตามข้อ ๑ เนื่องจากพัสดุที่ใช้ในงานประเภทดังกล่าวมีไม่เพียงพอต่อความต้องการ และขึ้นส่วนอะไหล่บางประเภทจำเป็นต้องนำเข้าจากต่างประเทศ หรือพัสดุไม่สามารถหาหลักฐานเพื่อแสดงการรับรองว่ามีการผลิตภายในประเทศไทยได้ ในกรณีร้านค้า/ห้าง/บริษัท สามารถจัดหาพัสดุที่ไม่ได้ผลิตภายในประเทศไทยเพื่อใช้สำหรับงานจ้างประเภทดังกล่าว ตามข้อ ๑ ได้ โดยให้จัดทำใบเสนอราคาพร้อมระบุยี่ห้อของพัสดุมาให้หน่วยงานของรัฐพิจารณาให้ความเห็นชอบตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐวันที่สุดที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕๒/ว๗๘ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ เรื่อง อนุมัติยกเว้นและกำหนดแนวทางการปฏิบัติตามกฎกระทรวงกำหนดพัสดุและวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุ ที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๓ กรณีมีความจำเป็นจะต้องมีการใช้พัสดุที่ผลิตหรือนำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งเป็นการจัดหาครั้งหนึ่งวงเงินไม่เกิน ๒ ล้านบาท หรือราคาพัสดุที่นำเข้าจากต่างประเทศมีราคาต่อหน่วยไม่เกิน ๒ ล้านบาท ก่อนจัดทำใบสั่งจ้างหรือสัญญาจ้าง

ประธานกรรมการ

(นางอรอุมา ทองรอง)

ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านอุดมสุข

กรรมการ

(นางบังอร สายแวว)

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านแสนสุข

กรรมการและเลขานุการ

(นางอรรรณ ยิ้มพึงเทียม)

ครูชำนาญการ