

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน

งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบัวทอง

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบัวทอง ดำเนินการจัดประสบการณ์ให้กับเด็ก ระดับปฐมวัย สำหรับเด็กเล็กในพื้นที่ อายุตั้งแต่ ๒ - ๕ ขวบ ปัจจุบันในปีการศึกษา ๒๕๖๐ จำนวน ๗ ห้องเรียน มีเด็กเล็กจำนวน ๒๗๘ คน ดังนั้น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบัวทอง จึงประสงค์จะดำเนินการจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่กำหนดและได้กำหนดขอบเขตและรายละเอียดของงาน ดังนี้

๑. ขอบเขตงาน

๑.๑ จัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่เด็กปฐมวัย ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบัวทอง ให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย

๑.๒ การประกอบอาหาร ห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สี ผงชูรส สารกันบูดฯ ไม่เป็นของดอง และไม่เป็นอาหารรสจัด

๑.๓ ตลอดระยะเวลาการเข้ารับการเรียนการสอน การจัดประสบการณ์ การเรียนรู้ ผู้รับจ้างต้องจัดหาอาหารกลางวันให้เด็กปฐมวัย จำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน รวมอาหารเสริมหรือผลไม้หรือขนมหวาน เพื่อบำรุงสุขภาพในมื้ออาหารกลางวันให้กับเด็กปฐมวัย

๒. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๑. ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหาร ที่กำหนด

๒. ผู้เสนอต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐหรือถูกแจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐ

๓. ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้ไม่มีส่วนได้เสียในการจัดซื้อจัดจ้างต่อผู้มีหน้าที่ดำเนินการเกี่ยวกับข้อเสนอหรือคู่สัญญาในงานจ้างนี้

๔. ผู้เสนอราคาต้องมีประสบการณ์และความชำนาญด้านการปรุงหรือประกอบอาหาร

๓. รายละเอียดของงาน

๓.๑ **คุณภาพของอาหาร** อาหารกลางวันที่ทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ และต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน วันละ ๒๗๘ คน จำนวน ๑ มื้อ เป็นระยะเวลาตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๐ ถึง ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๙๓ วันทำการ

๓.๒ **รายการอาหารประจำวัน** รายการอาหารจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ โดยแบ่งออกเป็น ๑ มื้อหลัก ได้แก่

๓.๒.๑ อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวยหอมมะลิ อาหารคาว ๒ อย่าง (ประเภทผัด ๑ อย่าง และประเภทเนื้อสัตว์ ๑ อย่าง) หรืออาหารประเภทไข่ จำนวน ๑ ฟอง และขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล

๓.๒.๒ อาหารจานเดียว เช่น ข้าวมันไก่กรอบ ข้าวหมูแดง ข้าวหน้าไก่ เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานเองได้

๓.๒.๓ อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปจนทำให้เด็กปฐมวัยไม่สามารถจะรับประทานได้

๓.๒.๔ ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

๓.๓ การเปลี่ยนรายการอาหาร หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิเปลี่ยนรายการอาหาร ถ้าเห็นว่าเด็กปฐมวัยวันเบื่อหรือไม่ชอบอาหารนั้น

๓.๔ รายการอาหาร ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการจัดหาอาหารตามรายการอาหารที่ทางศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบัวทองกำหนดให้ตามเอกสารแนบท้ายประกาศ

๓.๕ อาหาร น้ำ เครื่องปรุง

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

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

๓.๕.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุง มีคุณภาพ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบเรียบร้อย วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๓.๕.๔ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๓.๖ งานภาชนะอุปกรณ์

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

๓.๖.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

๓.๖.๓ การล้างภาชนะและอุปกรณ์ ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยนำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๓.๖.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๓.๖.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๓.๘ การรักษาความสะอาด ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณ ล้างจาน) ให้เรียบร้อยและถูกสุขลักษณะ

๓.๙ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๓.๙.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๓.๙.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผลด้วย

๓.๙.๓ ผู้เสิร์ฟต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง

๓.๙.๔ ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๓.๙.๕ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับ

อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๓.๑๐ การถูกเตือนจากการไม่ปฏิบัติงานตามสัญญา ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๓.๑๑ การส่งตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคล ผู้รับจ้างต้องพร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพ อาหารจากโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านสวยสอ หรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๔. เกณฑ์การพิจารณา ใช้หลักเกณฑ์พิจารณาจากผู้เสนอราคาต่ำสุด โดยผู้เสนอราคาต้องยื่นข้อเสนอได้ถูกต้อง ครบถ้วน

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา ๙๓ วัน โดยต้องประกอบอาหารกลางวันและส่งมอบอาหารกลางวัน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบัวทอง เวลา ๑๐.๓๐ น. พร้อมจัดอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนเด็กเล็ก

๖. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบัวทอง

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบัวทอง จะจัดจ้างในวงเงินงบประมาณ ๕๑๗,๐๘๐.- บาท (ห้าแสนหนึ่งหมื่นเจ็ดพันแปดสิบบาทถ้วน) แบ่งการจ่ายเป็นรายงวด ๙ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๐ จำนวน ๑๑ วันทำการ

งวดที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๐ จำนวน ๙ วันทำการ

งวดที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๐ จำนวน ๑๐ วันทำการ

งวดที่ ๔	ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ มกราคม ๒๕๖๑	จำนวน	๙ วันทำการ
งวดที่ ๕	ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๓๑ มกราคม ๒๕๖๑	จำนวน	๑๒ วันทำการ
งวดที่ ๖	ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑	จำนวน	๑๑ วันทำการ
งวดที่ ๗	ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑	จำนวน	๙ วันทำการ
งวดที่ ๘	ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๑	จำนวน	๑๑ วันทำการ
งวดที่ ๙	ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๑	จำนวน	๑๑ วันทำการ

๘. การจ่ายเงินค่าจ้าง ผู้ว่าจ้างจะจ่ายเงินค่าจ้างให้เฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จ และเรียบร้อย ตามสัญญา รวมทั้งดูแลสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดถูกสุขลักษณะ

๙. ข้อกำหนดเกี่ยวกับข้อตกลงจ้าง

๑. ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานจ้างให้ครบถ้วนทุกวัน ที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบัวทองเปิดทำการ

๒. การว่างจ้างนี้ไม่ทำให้ผู้รับจ้างมีฐานะเป็นลูกจ้างของทางราชการ หรือมีความสัมพันธ์ในฐานะเป็นลูกจ้างของผู้ว่าจ้างตามกฎหมายแรงงานหรือกฎหมายว่าด้วยประกันสังคม

๓. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ให้ผู้ว่าจ้างมีสิทธิกล่าวตักเตือนและลงโทษได้ และผู้ว่าจ้างมีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบอาหารได้ตามความเหมาะสม

๔. กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงโดยเร็ว ภายใน ๒๔ ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับเรื่องร้องเรียนจากประชาชน