ร่างขอบเขตของงาน

(Terms of Reference:TOR)

จัดจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้กับเด็กของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลบางหลวง

อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท

๑.ความเป็นมา

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลบางหลวง สังกัดสำนักปลัด เทศบาลตำบลบางหลวง มีการจัดการเรียนการสอนระดับปฐมวัย เป็นจำนวน ๒ ห้อง ในปีการศึกษา ๒๕๖๓ ภาคเรียนที่ ๒ มีเด็กนักเรียนจำนวน ๓๓ คน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลบางหลวง ได้รับจัดสรรงบประมาณรายจ่ายสำหรับสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัย ดังนั้น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลบางหลวง จึงมีความจำเป็นต้องการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กนักเรียน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่เด็กนักเรียนของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลบางหลวงให้ได้รับอาหารที่ได้มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย ตลอดระยะเวลาการเข้ารับการเรียนการสอน การจัดประสบการณ์ การเรียนรู้ต้องจัดหาอาหารกลางวันให้เด็กปฐมวัยจำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน รวมอาหารเสริมหรือผลไม้หรือขนมหวานเพื่อบำรุงสุขภาพในเมื่ออาหารกลางวันให้กับเด็กนักเรียน

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารที่สอบราคาจ้าง และต้องไม่เป็นผู้ถูกแจ้งเวียนชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่นหรือห้ามติดต่อ หรือห้ามเข้าเสนอราคากับเทศบาลตำบลบางหลวง

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ และความคุ้มกัน เช่นว่านั้นเข้าตรวจสอบได้

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่เทศบาลตำบลบางหลวง ณ วันประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาจ้างครั้งนี้

๓.๔ ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้

ก. โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ข. วัณโรคในระยะอันตราย

ค. โรคเท้าช้าง ในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ง. โรคยาเสพติดให้โทษ

จ. โรคพิษสุราเรื้อรัง

๔. ข้อมูลรายละเอียดงาน

๔.๑ อาหารกลางวันที่จัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มี สารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มี คุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ โดยกำหนดสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน สำหรับเด็กนักเรียนปฐมวัย จำนวน ๓๓ คน วันละ ๑ มื้อ เป็นระยะเวลาตั้งแต่ วันที่ ๑ - ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๔ จำนวน ๒๓ วัน

๔.๒ รายการอาหารประจำวันจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ โดยแบ่งออกเป็น ๑ มื้อหลัก ได้แก่

๔.๒.๑ อาหารกลางวันประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวหอมมะลิ อาหารคาว ๒ อย่าง (ประเภทผัก ๑ อย่าง และประเภทเนื้อสัตว์ ๑ อย่าง) หรือ อาหารประเภทไข่ จำนวน ๑ ฟอง และขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล

๔.๒.๒ อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไทย เป็นต้น ส่วนประกอบต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ และประกอบด้วยผักและเนื้อสัตว์ที่เด็กสามารถรับประทานเองได้

๔.๒.๓ อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปที่เด็กปฐมวัยจะรับประทานได้

๔.๒.๔ ขนมหวานหรือผลไม้ จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องเสนอรายการอาหารของเดือน มีนาคม ๒๕๖๔ จำนวน ๑ เดือน มาประกอบพิจารณาด้วย

๔.๔ หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิเปลี่ยนรายการอาหารถ้าเห็นว่าเด็กปฐมวัยเบื่อหรือไม่ชอบอาหารนั้น

๔.๕ ผู้รับจ้างจะต้องเสนอรายการอาหารล่วงหน้าให้หัวหน้าสถานศึกษาศูนย์พัฒนาเด็กเล็กฯ เห็นชอบก่อนประกอบอาหารในวันที่ ๕ วันทำการ นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง

๔.๖ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องปรุง

๔.๖.๑ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุง มีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ จะต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่อง ภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาดหรือเปรอะเปื้อน

๔.๖.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามสั่งผักผลไม้เกินจำนวนมาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือ มารับประทานวันต่อไป

๔.๖.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดี บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๖.๔ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๗ ภาชนะ อุปกรณ์

๔.๗.๑ ภาชนะ อุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องไม่เป็นไม้ไม่ตกแต่งสี

๔.๗.๒ ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือ เครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

๔.๗.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำ และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๗.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือ ตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะ หรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๗.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๘ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อยและถูกสุขลักษณะ

๔.๙ ผู้ปรุง ผู้เสริฟ

๔.๙.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๔.๙.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวกหรือเน็ทคลุมผมด้วย

๔.๙.๓ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๔.๙.๔ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๔.๑๐ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงาน หรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างตามลายลักษณ์อักษร

๔.๑๑ พร้อมรับการสุ่มตรวจสุขอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากกองสาธารณสุขฯ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา ๒๓ วันทำการ

เดือน มีนาคม ๒๕๖๔ จำนวน ๒๓ วัน

ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๔ โดยต้องส่งมอบอาหารกลางวัน ที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลบางหลวง เวลา ๑๑.๐๐ น. พร้อมจัดอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนเด็กนักเรียน

๖. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากเทศบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ แผนงานการศึกษา งานระดับก่อนวัยเรียน และประถมศึกษา หมวดค่าใช้สอย ประเภท รายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ โครงการสนับสนุนค่าใช้จ่ายสถานศึกษา งบประมาณตั้งไว้ ๑๔๐,๐๐๐ บาท

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

เทศบาลตำบลบางหลวง จะแบ่งการจ่ายเงินค่าจ้างออกเป็น ๑ งวด ดังนี้

คือ วันที่ ๑ – ๓๑ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ จำนวน ๒๓ วัน

รวมทั้งหมด ๒๓ วันทำการ

การจ่ายค่าจ้างให้จ่ายเฉพาะวันที่มีการทำอาหารกลางวันส่งเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดถูกสุขลักษณะ

๘. หลักฐานเสนอราคา

๑. สำเนาทะเบียนบ้าน

๒. สำเนาบัตรประชาชน

๓. สำเนาหลักฐานแสดงการสมรส (ถ้ามี)

๔. สำเนาหลักฐานการเปลี่ยนชื่อ-สกุล (ถ้ามี)

๕. ใบรับรองแพทย์

๙. การทำบันทึกตกลงจ้าง

๑๐. ระเบียบข้อกฎหมายในการดำเนินการ

๑. ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ และหนังสือกรมบัญชีกลาง ที่ กค.๐๔๒๑.๑/ว๘๒ ลงวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖

๑๑. การงดจ่ายค่าจ้าง

ในกรณีที่ผู้รับจ้างไม่มาปฏิบัติงานหรือหยุดงาน ผู้ว่าจ้างขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่จ่ายค่าจ้างในวันนั้น

๑๒. คุณภาพงาน

๑. หากผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างไม่ได้มาตรฐานที่ระบุไว้ในสัญญา ผู้รับจ้างต้องปรับปรุงแก้ไขให้เรียบร้อยภายใน ๑ วัน นับจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ตรวจงานของเทศบาลตำบลบางหลวง

๒. ผู้รับจ้างจะต้องเสนอผลการปฏิบัติงานทุกๆวันต่อหัวหน้างานหรือผู้อำนวยการกอง

๓. คณะกรรมการตรวจรับ จะทำการตรวจรับเมื่อเอกสารการส่งมอบงานถูกต้องเท่านั้นและจะทำการเบิกจ่ายค่าจ้างภายใน ๓ วันทำการ

๔. หากผู้จ้างไม่มาปฏิบัติตามขอบเขตการจ้าง จำนวน ๒ วันต่อเดือน เทศบาลตำบลบางหลวง ขอสงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกการจ้าง

๑๓. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

เด็กได้รับประทานอาหารกลางวัน ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ ได้รับสารอาหารครบถ้วน อาหารสะอาดและปลอดภัย ต้องจัดอาหารกลางวันให้กับเด็กนักเรียนของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลบางหลวง จำนวน ๑ มื้อ/๑ คน/๑ วัน รวมอาหารเสริม หรือผลไม้ หรืออาหารหวาน เพื่อบำรุงสุขภาพในมื้ออาหารกลางวันให้กับเด็กปฐมวัย

ลงชื่อ .....ประธานกรรมการ

(นางสาวขวัญเรือน สอนหมวก)

ลงชื่อ .....กรรมการ

(นายสิรภพ เลิศฤทธิขจร)

ลงชื่อ .....กรรมการ

(นางสาวสร้อยนภา เนินผา)

ความเห็นปลัดเทศบาลตำบลบางหลวง

.....

.....

(ส.ต.ท.สนั่น สิริบำเพ็ญทาน)
ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่
นายกเทศมนตรีตำบลบางหลวง