

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (Terms of Reference : TOR)
งานจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน
โครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ -๖ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔
โรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕
ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕ จัดการศึกษาตั้งแต่ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ ถึง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ มีนักเรียนทั้งสิ้น ๑,๘๘๗ คน โดยมีนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ ถึง ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ มีนักเรียนทั้งสิ้น ๑,๐๕๔ คน ได้รับงบประมาณ สำหรับอาหารกลางวันนักเรียนตามประมาณการรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ หมวดย่อยอื่น ประเภทค่าใช้จ่ายในการสนับสนุนอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน ดังนั้น โรงเรียนจึงต้องจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่เวลา กำหนด

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๖ ให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย ให้นักเรียนมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ มีสุขภาพจิตดี จึงต้องจัดหาอาหารกลางวันให้นักเรียนจำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคา
- ๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕
- ๓.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด
- ๓.๖ ผู้เสนอราคาต้องผ่านการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการจ้างของโรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕
- ๓.๗ ผู้เสนอราคาเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้ บุคคลหรือนิติบุคคล

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ โดยหลักการกิจการร่วมค้าจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา และการเสนอราคาให้เสนอราคาในนาม “กิจการร่วมค้า”

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ โดยหลักการนิติบุคคลแต่ละนิติบุคคลที่เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา เว้นแต่ในกรณีที่กิจการร่วมค้าได้มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าเป็นลายลักษณ์อักษรกำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้าเป็นลายลักษณ์อักษรกำหนดให้

ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่ง เป็นผู้รับผิดชอบหลักในการเข้าเสนอราคากับทางราชการ และแสดงหลักฐานดังกล่าวมา พร้อมการยื่นข้อเสนอประกวดราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๓.๘ บุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๓.๙ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๓.๑๐ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่ การจ่ายเงินแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๓.๑๑ ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้

ก. โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ข. วัณโรคในระยะอันตราย

ค. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ง. โรคพิษสุราเรื้อรัง

๓.๑๒ ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองผลงาน จากหน่วยงานที่ผู้เสนอราคาได้รับการว่าจ้าง ซึ่งแสดงว่าผ่านการประกอบอาหารที่สะอาด และถูกสุขภิบาลอาหาร วงเงินไม่น้อยกว่า ๘๕๙,๖๘๗ บาท

๔. ข้อมูลรายละเอียดงาน

๔.๑ อาหารกลางวันที่จะจัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือมีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วยโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เกลือแร่และวิตามิน จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ โดยกำหนดสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๖ ภาคเรียนที่สอง ปีการศึกษา ๒๕๖๓ วันละ ๑ มื้อ จำนวนนักเรียน ๑,๐๕๔ คน อัตราวันละ ๒๐ บาท/คน จำนวน ๑๐๐ วัน เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๑๐๘,๐๐๐ บาท (สองล้านหนึ่งแสนแปดพันบาทถ้วน) ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๔ รวม ๘๘ วัน และสอนชดเชยเพิ่มเติมให้ครบตามหลักสูตรกำหนดอีก ๑๒ วัน

๔.๒ รายการอาหารประจำวันจะต้องมีความหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ ตามระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียน

๔.๒.๑ อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมอาหาร และผลไม้ ขนมหวาน **ต่อคนต่อมื้อ**

ตามรายละเอียดแนบท้าย

๔.๒.๒ อาหารประกอบปรุงสำเร็จ หรืออาหารจานเดียว ต้องมีส่วนประกอบและมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่

๔.๒.๓ อาหารคาวจะต้องรสไม่จัดจนเกินไปและเด็กประถมศึกษาสามารถรับประทานได้

๔.๓ คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งจากนายกเทศมนตรีเมืองโยธธร เป็นผู้กำหนดรายการอาหาร ตรวจสอบวัตถุดิบและตรวจสอบคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จทุกวัน ผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารตามรายการที่กำหนด ในระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียน

๔.๔ หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิ์เปลี่ยนแปลงรายการอาหารถ้าเห็นว่านักเรียนเบื่อหรือไม่ชอบอาหารนั้น

๔.๕ ผู้รับจ้าง ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดต้องมีความเหมาะสม

๔.๖ ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องประกอบอาหารภายในสถานที่ที่โรงเรียนกำหนดเท่านั้น เพราะอาหารที่ประกอบจะต้องผ่านการควบคุมการผลิตอาหารจากคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหาร กลางวันและนักเรียนต้องได้รับประทานอาหารเวลา ๑๑.๐๐ น.เป็นต้นไป ค่าใช้จ่ายในการประกอบอาหารผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบ

๔.๗ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องปรุง

๔.๗.๑ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารประเภทกระป๋องหรืออาหารกล่อง ภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปรอะเปื้อน

๔.๗.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพ แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามส่งผักผลไม้จำนวนมากมาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือมารับประทานในวันต่อไป

๔.๗.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบสูง จากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๗.๔ การปรุงอาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๔.๗.๕ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๘ ภาชนะอุปกรณ์

๔.๘.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม่แต่งสี

๔.๘.๒ ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว และกระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และซ้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือ สแตนเลส หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

๔.๘.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำเปล่า ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่าน

ต่อเนื่องจากก๊อกน้ำ และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๘.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้ว น้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งใส่สะอาด หรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๘.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๙ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อย และถูกสุขลักษณะ

๔.๑๐ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๔.๑๐.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน หรือมีเครื่องแบบ

๔.๑๐.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย

๔.๑๐.๓ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๔.๑๐.๔ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๔.๑๑ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกตักเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๑๒ เตรียมความพร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากกองสาธารณสุข เทศบาลเมืองโยธธา หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

๕.๑ โรงเรียนได้ดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ภาคเรียนที่สอง ปีการศึกษา ๒๕๖๓ ระยะเวลาในการดำเนินการ ๑๐๐ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๔ รวม ๘๘ วัน และสอนชดเชยเพิ่มเติมให้ครบตามหลักสูตรกำหนดอีก ๑๒ วัน

๕.๒ ส่งมอบอาหารกลางวัน ที่โรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕ ภายในเวลา ๑๐.๓๐ น. พร้อมจัดรายการอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนนักเรียน อาหารที่จัดส่งต้องได้คุณภาพ สะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อนักเรียน หากไม่ได้คุณภาพหรือไม่เพียงพอผู้เสนอราคาต้องเพิ่มเติมทันที หากไม่ดำเนินการ โรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕ อาจเรียกค่าปรับหรือยกเลิกสัญญาหรือข้อตกลง โรงเรียนจะพิจารณาหาผู้เสนอราคาใหม่

๖. การร้องเรียน

กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงโดยเร็ว ภายใน ๒๔ ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับเรื่องร้องเรียนจากประชาชน

๗. การจ่ายเงิน

โรงเรียนจะจ่ายเงินค่าจ้างให้กับผู้รับจ้างเป็น ๒,๑๐๘,๐๐๐ บาท (สองล้านหนึ่งแสนแปดพันบาทถ้วน) จะแบ่งการจ่ายเงินค่าจ้างออกเป็น ๓ งวด ดังนี้

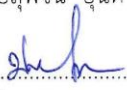
งวดที่ ๑ ทางโรงเรียนจะจ่ายเงินค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวัน พร้อมขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล และคณะกรรมการตรวจรับได้ดำเนินการตรวจรับเรียบร้อยแล้ว เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๓๕.๐๐

งวดที่ ๒ ทางโรงเรียนจะจ่ายเงินค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวัน พร้อมขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล และคณะกรรมการตรวจรับได้ดำเนินการตรวจรับเรียบร้อยแล้ว เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๓๕.๐๐

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๓๐.๐๐ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวัน พร้อมขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล และคณะกรรมการตรวจรับได้ดำเนินการตรวจรับเรียบร้อยแล้ว เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๓๐.๐๐

การจ่ายเงิน จะจ่ายเงินค่าจ้างเฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารสะอาดและถูกสุขลักษณะ

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นายสุพจน์ อุ๋นตา)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางปิ่นนิต แสนมนตรี)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางนันทิยา มีแก้ว)