

ราคากลางอาหารถาดนักเรียน อนุบาล – ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563
โรงเรียนพิบูลอุปถัมภ์
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษากรุงเทพมหานคร

ชั้น	จำนวนนักเรียน	ราคาต่อหัวนักเรียน (บาท)	จำนวนวันในการจัดอาหารถาด	จำนวนเงิน (บาท)
อนุบาล 1 - 3	168 คน	20.00	100 วัน (ทำการ)	336,000.00
ประถมศึกษาปีที่ 1 - 6	573 คน	20.00	100 วัน (ทำการ)	1,146,000.00
(หนึ่งล้านสี่แสนแปดหมื่นสองพันบาทถ้วน)			รวมเป็นเงิน	1,482,000.00

หมายเหตุ ข้อมูลนักเรียน จากฝ่ายทะเบียนและวัดผล โรงเรียนพิบูลอุปถัมภ์ 10 มิถุนายน 2562

ลงชื่อ.....ประธาน
(นายกัมพล ศุภผล)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางวิลาสินี เนินกลาง)

ลงชื่อ.....กรรมการและเลขานุการ
(นางธัญนันท์ ทองอรุณศรี)

ขอบเขตและรายละเอียด
งานจ้างประกอบอาหารกลางวันนักเรียนโรงเรียนพิบูลอุปถัมภ์
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563

จ้างเหมาผู้ประกอบอาหารกลางวันนักเรียนโรงเรียนพิบูลอุปถัมภ์ ระดับชั้นอนุบาลปีที่ 1-3 และ
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1-6

สถานที่ดำเนินการ

โรงเรียนพิบูลอุปถัมภ์ 1128 ถนนลาดพร้าว แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กทม. 10310

ขอบเขตการดำเนินการ

1. ดำเนินการจัดทำอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนระดับชั้นอนุบาล1-3 และนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1-6 โรงเรียนพิบูลอุปถัมภ์ จำนวน 741 คน วันละ 1 มื้อ ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ.2563 ในวันทำการรวม 100 วัน
2. อาหารกลางวัน จัดเป็นข้าวสวย พร้อมกับข้าวไม่น้อยกว่า 2 อย่าง และหรือก๋วยเตี๋ยว โดยต้องมีผลไม้ และขนม ภายในวันเดียวกันเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมและฤดูกาล
3. อาหารในมื้อกลางวัน ต้องมีรสชาติปกติไม่เค็ม,ไม่หวาน และไม่มีไขมันสูง คุณค่าทางโภชนาการตรงตาม School lunch program และต้องมีสารอาหารครบ 5 หมู่ ทุกวัน และเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน โดบนักเรียนสามารถขอเติมได้จนอิ่ม
4. การให้บริการอาหารกลางวัน ต้องดำเนินการดังนี้
 - 4.1 เวลา 10.00 น. อาหารกลางวันอุ่น พร้อมให้นักเรียนอนุบาลปีที่ 1-3 รับประทาน
 - 4.2 เวลา 11.00 น. อาหารกลางวันอุ่น พร้อมให้นักเรียนประถมศึกษาปีที่ 1-6 รับประทาน
- 5 ผู้รับจ้างต้องประกอบและปรุงอาหารในสถานที่ที่ทางโรงเรียนกำหนด แล้วนำอาหารที่ปรุงเสร็จส่งให้ตามสายชั้น ตามสถานที่ดำเนินการตามกำหนดเวลาในข้อ
6. ผู้รับจ้างจะต้องจ่ายค่าบำรุงสถานที่ในการประกอบอาหารเป็นจำนวนเงิน 1,482.00 บาท/วัน
7. ผู้รับจ้างต้องหมุนเวียนอาหารไม่ซ้ำใน 1 สัปดาห์โดยผู้รับจ้างต้องส่งรายการอาหารกลางวันเป็นเมนู 1 เดือน โดยต้องส่งรายการอาหารล่วงหน้าก่อนสิ้นเดือน 5 วันทำการ เพื่อให้คณะกรรมการตรวจรับพิจารณา
8. ผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหารสำหรับมุสลิมกับอาหารปกติ
 - 8.1 อาหารมุสลิม กำหนดให้ประกอบอาหารที่มีส่วนผสมของเนื้อไก่เท่านั้น

ข้อกำหนดอื่นๆ

1. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

1.1 ผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อและต้องการตรวจสุขภาพประจำปี จากโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน โดยมีการตรวจไวรัสตับอักเสบรวมในรายการตรวจทุกปี และมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน 1 เดือนนับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้

ก. โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ข. วัณโรคในระยะอันตราย

ค. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ง. โรคยาเสพติดให้โทษ

จ. โรคพิษสุราเรื้อรัง

1.2 ผู้ประกอบการ ,ผู้ประกอบอาหารและบุคลากรที่ต้องสัมผัสอาหาร ต้องสวมใส่เครื่องแบบให้เป็นในรูปแบบเดียวกัน ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลโดยต้องมีผ้ากันเปื้อน หน้ากากอนามัย สวมหมวก สวมถุงมือยาง สวมรองเท้ายางหุ้มส้น เล็บ ผม ต้องตัดให้สั้น เสื้อผ้าต้องสะอาดอยู่เสมอ ไม่เป็นโรคติดต่อ

1.3 หากลูกจ้างของผู้รับจ้างเป็นแรงงานต่างด้าวให้เป็นผู้รับจ้างส่งเอกสารจดทะเบียนเป็นแรงงานต่างด้าว ตามมติคณะรัฐมนตรี ส่งให้ผู้ว่าจ้างทราบล่วงหน้า

1.4 ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

1.5 ในกรณีที่ใช้บุคคลต่างด้าว จะต้องมีเอกสารถูกต้องตามกฎหมาย และผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบในกรณีที่ปัญหาเกิดขึ้น

1.6 พร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากสาธารณสุขหรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2. ภาชนะและการจัดการ

2.1 โรงเรียนจัดหาภาตหลุมสแตนเลสหรืออลูมิเนียม สำหรับใส่อาหารกลางวันสำหรับนักเรียนชั้นอนุบาลปีที่ 1-3 ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 28 ซม.และสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา

ปีที่ 1-6 ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 30 ซม.พร้อมซ้อนและส้อม ครอบตามจำนวนนักเรียน

2.2 ภาชนะที่ใช้ประกอบอาหารต้องสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม และไม่มีสิ่งปนเปื้อน

2.3 ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และซ้อนตักทำด้วยกระจเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรงรสนอื่น ๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

2.4 การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย 2 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ 2 ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2.5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ภาตหลุม ฯลฯ เก็บคว่าในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

2.6 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2.7 ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง(บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อยและถูกสุขลักษณะ

2.8 ผู้รับจ้าง เป็นผู้สรรหาบุคลากรบริการตามจุดที่ใช้บริการ และเมื่อนักเรียนรับประทานอาหารกลางวันเรียบร้อยแล้ว ต้องจัดเก็บภาชนะใส่อาหารนำไปทำความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะและต้องทำความสะอาดบริเวณที่รับประทานอาหารพร้อมเก็บเศษอาหารให้เรียบร้อย

2.9 รถสำหรับขนส่งอาหารต้องสะอาด

2.10 ภาชนะที่ใส่อาหารปรงสำเร็จแล้วต้องมีที่ปิดมิดชิด ป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆที่อาจตกลงไปในอาหารได้

3 อาหารและผลิตภัณฑ์

3.1 วัสดุที่ประกอบอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่มีคุณภาพ สดใหม่และปลอดสารพิษ ถ้ามีการตรวจสอบพบว่า มีสารปนเปื้อนในอาหาร ทางโรงเรียนจะมีการเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ไม่เกิน 2 ครั้ง หากพบครั้งที่ 3 ทางโรงเรียนมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญา โดยมีต้องสิ้นสุดสัญญานั้น

3.2 ใช้น้ำมันพืชใหม่ในการปรุงอาหาร,อาหารทอดใช้น้ำมันซ้ำไม่เกิน 2 ครั้ง

3.3 ในการประกอบอาหารต้องใช้เครื่องปรุงรส และเกลือที่มีสารไอโอดีนเป็นส่วนประกอบ และไม่ใช้ผงชูรสในการประกอบอาหาร และห้ามใส่วัตถุห้ามใช้สำหรับการประกอบอาหาร ตามที่มีระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151(2536) เรื่อง กำหนดวัตถุห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ 28 ธันวาคม 2536

3.4 ดำเนินการประกอบอาหารใหม่และสดเสมอ ในกรณีที่นักเรียนป่วยและเมื่อผลการสืบทราบว่าการป่วยของนักเรียนมีผลเกิดจากการรับประทานอาหารอาจจะด้วยความประมาทเลินเล่อหรืออย่างใดก็ตาม ให้ถือว่าผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบผลที่เกิดขึ้นเป็นกรณี และเป็นรายๆ ไป

3.5 กำหนดให้มีผักหลากหลายชนิดเป็นส่วนประกอบในอาหาร

- ขึ้นอนุบาลอย่างน้อย 50 กรัม/คน/วัน

- ขึ้นประถมศึกษาอย่างน้อย 70 กรัม/คน/วัน

หากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดข้างต้น ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาโดยมีต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

กำหนดเวลาจ้างและจ่ายเงิน

1 ระยะเวลาจ้าง ตั้งแต่ 1 กรกฎาคม พ.ศ.2563 ถึงวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ.2563 (ในวันทำการที่อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามแผนการจัดการเรียนการสอน โดยให้ยึดปฏิบัติตามปฏิทินของโรงเรียน)

2 การจ่ายเงินค่าจ้าง ผู้ว่าจ้างจะจ่ายเงินค่าจ้างให้กับผู้รับจ้างในอัตราที่กำหนดเป็นรายสัปดาห์ โดยจะจ่ายเงินค่าจ้างทุกวันจันทร์ของสัปดาห์

3 การจ่ายเงินในแต่ละสัปดาห์อาจมีการเปลี่ยนแปลง เนื่องจากนักเรียนอาจมีการลดลงตามกิจกรรมของโรงเรียนหรือตามที่รัฐบาลประกาศกำหนด

4 กรณีที่โรงเรียนพานักเรียนไปจัดกิจกรรมการเรียนการสอนนอกสถานศึกษาโรงเรียนจะประสานงานกับผู้รับจ้างในการจัดอาหารกลางวันให้กับนักเรียน

ลงชื่อ.....

(นายปรพล แก้วชาติ)

ผู้อำนวยการโรงเรียนพิบูลอุปถัมภ์

13 เม.ย. 2563