

ขอบเขตของงาน (TOR)

การจ้างเหมาประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการ สำหรับนักเรียนโรงเรียนกีฬาจังหวัดชลบุรี
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนกีฬาจังหวัดชลบุรี ได้รับจัดสรรงบประมาณงบเงินอุดหนุน ค่าใช้จ่ายในการจัดการศึกษา
ขั้นพื้นฐานสำหรับนักเรียนที่มีความสามารถพิเศษทางกีฬา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ เพื่อจัดหาอาหาร
ที่มีคุณค่าทางโภชนาการให้กับนักเรียนในสังกัดโรงเรียนกีฬาจังหวัดชลบุรี

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อจัดหาอาหารให้นักเรียนในโรงเรียนกีฬาจังหวัดชลบุรี

๒.๒ เพื่อหาผู้ประกอบการที่มีคุณสมบัติในการประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการสำหรับนักเรียนให้ได้รับ
สารอาหารครบ ๕ หมู่ และถูกต้องตามหลักโภชนาการของนักกีฬาทั้งภายในและนอกสถานที่

๒.๓ เพื่อให้ได้ผู้ประกอบการที่มีความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี ถูกสุขลักษณะ อนามัย เพียงพอต่อ
ความต้องการของนักเรียน ให้บริการได้อย่างรวดเร็ว ทันการณ์ มีคุณภาพตามมาตรฐานทางโภชนาการ และเป็น
ประโยชน์ต่อนักเรียน

๔. ขอบเขตของงาน

๔.๑ ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๔ พฤษภาคม ๒๕๖๔ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ จำนวน ๑๕๐ วัน

๔.๒ ข้อกำหนดของผู้ประกอบการและลูกจ้าง


๔.๒.๑ มีลูกจ้างที่มีความสามารถ ความชำนาญ หรือประสบการณ์ในการประกอบอาหารพร้อม
ทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๔.๒.๒ ต้องจัดทำทะเบียนประวัติของลูกจ้าง โดยติดรูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวก ขนาด ๒ นิ้ว
๑ รูป พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมเอกสารการตรวจสุขภาพ จำนวน ๑ ชุด
ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันเริ่มสัญญาจ้าง และทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนลูกจ้างใหม่


๔.๒.๓ ลูกจ้างต้องสวมเครื่องแต่งกายเหมาะสมและสะอาด เช่น สวมชุดสุภาพ รองเท้าหุ้มส้น
ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก-ปิดจมูก และหมวกคลุมศีรษะ ทุกครั้งที่สัมผัสอาหารและให้บริการ

๔.๒.๔ ลูกจ้างจะต้องประพฤติตนตามระเบียบหรือเงื่อนไขที่โรงเรียนกำหนดโดยเคร่งครัด

๔.๒.๕ ผู้ประกอบการจะต้องทำความสะอาดสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่ให้บริการอาหาร และ
การดูแลการให้บริการน้ำดื่ม ตลอดจนการทำมาสะอาดเครื่องทำน้ำเย็นและดูแลระบบเครื่องกรองน้ำของ
โรงเรียน ตลอดระยะเวลาการให้บริการ รวมถึงการกำจัดขยะมูลฝอยและเศษอาหารในสถานประกอบอาหารและ
สถานที่บริการให้สะอาดและเรียบร้อยถูกสุขลักษณะ


(นายอดิศราญ์ จ้อยศรีเกตุ)
ประธานกรรมการ


(นายทวิศักดิ์ ปันคำมูล)
กรรมการ


(นายอธิบดี ศรีเขียวพงษ์)
กรรมการ

๔.๒.๖ ต้องประกอบอาหารที่มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับนักเรียน โดยมีตัวแทนผู้ประกอบการ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการของโรงเรียนร่วมตรวจสอบทุกมื้อ ก่อนการบริการอย่างน้อย ๑๕ นาที และควรให้มีการอุ่นอาหารตลอดเวลาที่จัดบริการ กรณีเช่น แกงเขียวหวานต้มยำ เป็นต้น

๔.๒.๗ ผู้ประกอบการ ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) ประกอบอาหารตามรายการที่โรงเรียนกำหนด

(๒) หากผู้ประกอบการมีเหตุที่ทำให้ไม่สามารถดำเนินการตามรายการอาหารที่โรงเรียนกำหนด ต้องแจ้งให้โรงเรียนทราบเป็นลายลักษณ์อักษรไว้ล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน

(๓) หากโรงเรียนมีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบ ล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน ยกเว้น กรณีที่นักเรียนเจ็บป่วยงานโภชนาการจะแจ้งให้ทราบโดยเร่งด่วนทันที

๔.๓ ข้อกำหนดในการประกอบอาหารและการให้บริการ

๔.๓.๑ กำหนดการให้บริการ

มื้ออาหาร	รายการอาหาร	บริการเวลา
มื้อเช้า	ตามภาคผนวก ข	๐๗.๓๐ น.
มื้อเที่ยง	ตามภาคผนวก ข	๑๒.๔๐ น.
มื้อเย็น	ตามภาคผนวก ข	๑๘.๐๐ น.

หมายเหตุ เวลาในการรับประทานอาหาร ทางโรงเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม และจะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า

๔.๓.๒ การขนย้ายและจัดวางอาหาร ต้องดำเนินการด้วยความระมัดระวังและปลอดภัย โดยต้องปิดฝาภาชนะให้มิดชิด สะอาด และถูกสุขลักษณะ

๔.๓.๓ ในกรณีที่นักเรียนเดินทางไปแข่งขันและทำกิจกรรมนอกสถานที่ ผู้ประกอบการจะต้องจัดอาหารกล่องหรืออาหารตามรายการอาหาร (รายการอาหารกล่องสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม)

๔.๓.๔ การบริการอาหารสำหรับนักเรียนต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

- จัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร เช่น ช้อน-ส้อม ตะเกียบ จานหรือถาด หลุม ถ้วย แก้วน้ำ และต้องทำความสะอาดให้ถูกหลักสุขอนามัย

- น้ำที่ใช้สำหรับประกอบอาหารจะต้องผ่านการกรองที่ถูกสุขลักษณะ

- การบริการอาหารสำหรับนักเรียนที่นับถือศาสนาอิสลาม ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) แยกภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร และอุปกรณ์สำหรับการรับประทาน

อาหารให้ชัดเจน เป็นสัดส่วน

(๒) อาหารต้องสะอาดและถูกลักษณะตามหลักศาสนาอิสลาม

(นายอดิสรณ์ จ้อยศรีเกตุ)
ประธานกรรมการ

(นายวิศักดิ์ ปันคำมูล)
กรรมการ

(นายอธิบดี ศรีเขียวพงษ์)
กรรมการ

๔.๓.๕ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

(๑) เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปนมากเกินไป และเป็นเนื้อจากโรงฆ่าสัตว์ ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรค

(๒) ผลไม้ ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

(๓) ผัก ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

(๔) อาหารสำเร็จรูป เครื่องปรุง น้ำและนม ต้องไม่หมดอายุ ไม่มีสารพิษที่เป็นอันตราย ต่อร่างกาย และมีฉลากบอกวันผลิต วันหมดอายุ

(๕) น้ำมันที่นำมาประกอบอาหารจะต้องไม่นำมาประกอบอาหารซ้ำในครั้งต่อไป

(๖) ข้าวที่นำมาหุงหรือหนึ่งต้องมีคุณภาพดี ไม่อ่อนและไม่แข็งเกินไป

(๗) ไข่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี กรณีทำไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลูกเขย ไข่พะโล้ ต้องใช้ไข่เบอร์ ๐ (ศูนย์) เท่านั้น

(๘) ขนาดของนมที่นำมาให้บริการ มีรายละเอียดดังนี้

- | | |
|---------------|-------------------------|
| - นมเปรี้ยว | ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. |
| - นมจืด | ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๐๐ มล. |
| - นมหวาน | ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๐๐ มล. |
| - นมช็อกโกแลต | ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๐๐ มล. |

๔.๓.๖ สถานที่ประกอบอาหารและบริเวณที่ให้บริการอาหาร ให้ใช้สถานที่ที่โรงเรียนจัดให้

๔.๓.๗ โรงเรียนจะแจ้งยอดนักเรียนประจำวัน ให้แก่ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า อย่างน้อย

๒ วัน

๔.๓.๘ โรงเรียนจะจ่ายเงินค่าอาหารตามจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริงในแต่ละวัน (ยกเว้น บางวันให้คิดเป็นมือ เนื่องจากในแต่ละมือในวันนั้นมีจำนวนนักเรียนไม่เท่ากัน)

๕. การตรวจรับพัสดุ

คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารและทุกเวลา หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์การตรวจรับ ผู้ประกอบการต้องดำเนินการแก้ไขทันที โดยคณะกรรมการจะว่ากล่าว ตักเตือนด้วยวาจา หากว่ากล่าวตักเตือนด้วยวาจาแล้วไม่ปฏิบัติตาม จะแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรให้ ผู้ประกอบการทราบ

เกณฑ์การตรวจรับ

๑. อาหารต้องเป็นไปตามรายการอาหารที่กำหนด และเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน
๒. ลักษณะการประกอบอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และไม่มีสิ่งแปลกปลอมในอาหาร เช่น เส้นผม แมลง ยางรัดของ ฯ เป็นต้น
๓. การให้บริการของผู้ประกอบการ เป็นไปตาม ข้อ ๔.๓.๔

(นายอดิศราณี จ้อยศรีเกตุ)
ประธานกรรมการ

(นายพิศักดิ์ ปันคำมูล)
กรรมการ

(นายอธิบัติ ศรีเชี่ยวชาญ)
กรรมการ

๖. เงื่อนไขอื่น ๆ

๖.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงอาหารของโรงเรียนกีฬาจังหวัดชลบุรี หรือสถานที่ที่ทางโรงเรียนกำหนด

๖.๒ กรณีผู้รับจ้างยืมครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัวของโรงเรียนใช้ระหว่างการประกอบอาหารตามสัญญา โรงเรียนจะจัดทำบัญชีครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้ประกอบการ และเมื่อสิ้นสุดสัญญาผู้ประกอบการจะต้องส่งคืนให้โรงเรียน หากพบว่าชำรุดเสียหาย หรือสูญหาย จะต้องรับผิดชอบโดยซ่อมแซมให้คืนดีหรือเปลี่ยนให้ใหม่โดยค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการเอง

๖.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภคที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า โดยผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือกับโรงเรียนในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี และตามนโยบายของโรงเรียน

๖.๔ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม สถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายดังกล่าว

๖.๕ ผู้ประกอบการต้องดูแล บำรุงรักษา ซ่อมแซม เครื่องทำน้ำดื่มของโรงเรียน ให้ความสะอาด และมีความปลอดภัย กรณีเครื่องทำน้ำดื่มไม่สามารถใช้งานได้ ผู้ประกอบการต้องจัดหาน้ำดื่มให้กับนักเรียนด้วย

๖.๖ สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณโดยรอบ วัสดุ อุปกรณ์ต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด รายละเอียดตามภาคผนวก ก

๖.๗ ผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาด เรียบร้อย ปลอดภัย

๖.๘ หากเกิดอัตรากิจจากความปลอดภัยของผู้ประกอบการหรือลูกจ้าง ในการใช้สถานที่ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทุกกรณี


๖.๙ กรณีที่นักเรียนเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้ประกอบการให้บริการ หากตรวจสอบแล้วพบว่าเกิดจากอาหารที่ผู้ประกอบการให้บริการ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๗. ระยะเวลาการส่งมอบและการเบิกจ่าย


ตั้งแต่วันที่ ๔ พฤษภาคม ๒๕๖๔ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ จำนวน ๑๕๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้างหรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากโรงเรียนให้เริ่มทำงาน

๘. วงเงินในการจัดหา

ในการจัดหาครั้งนี้ใช้งบประมาณจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๔ เป็นเงิน ๖,๘๐๔,๐๐๐.๐๐ บาท (หกล้านแปดแสนสี่พันบาทถ้วน) ราคากลางเป็นเงิน ๖,๘๐๔,๐๐๐.๐๐ บาท (หกล้านแปดแสนสี่พันบาทถ้วน)


(นายอดิสรณ์ จ้อยศรีเกตุ)
ประธานกรรมการ


(นายทวีศักดิ์ ปันคำมูล)
กรรมการ


(นายอธิปดี ศรีเขียวพงษ์)
กรรมการ

๙. ค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาต โรงเรียนจะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง


(นายอดิศราณี จ้อยศรีเกตุ)
ประธานกรรมการ


(นายทวิศักดิ์ ปันคำมูล)
กรรมการ


(นายอธิบดี ศรีเขียวพงษ์)
กรรมการ