

ขอบเขตของงาน (TOR)

การจ้างเหมาประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการ สำหรับนักเรียนโรงเรียนกีฬาจังหวัดชลบุรี
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนกีฬาจังหวัดชลบุรี ได้รับจัดสรรงบประมาณงบเงินอุดหนุน ค่าใช้จ่ายในการจัดการศึกษา
ขั้นพื้นฐานสำหรับนักเรียนที่มีความสามารถพิเศษทางกีฬา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ 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

๓. ขอบเขตของงาน

๓.๑ ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๔ - ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๕ จำนวน ๑๑๙ วัน

๓.๒ ข้อกำหนดของผู้ประกอบการและลูกจ้าง

๓.๒.๑ มีลูกจ้างที่มีความสามารถ ความชำนาญ หรือประสบการณ์ในการประกอบอาหารพร้อม
ทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

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

๓.๒.๓ ลูกจ้างต้องสวมเครื่องแต่งกายเหมาะสมและสะอาด เช่น สวมชุดสุภาพ รองเท้าหุ้มส้น
ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก-ปิดจมูก และหมวกคลุมศีรษะ ทุกครั้งที่สัมผัสอาหารและให้บริการ

๓.๒.๔ ลูกจ้างจะต้องประพฤติตนตามระเบียบหรือเงื่อนไขที่โรงเรียนกำหนดโดยเคร่งครัด

๓.๒.๕ ผู้ประกอบการจะต้องทำความสะอาดสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่ให้บริการอาหาร และ
การดูแลการให้บริการน้ำดื่ม ตลอดจนการทำความสะอาดเครื่องทำน้ำเย็นและดูแลระบบเครื่องกรองน้ำของ
โรงเรียน ตลอดระยะเวลาการให้บริการ รวมถึงการกำจัดขยะมูลฝอยและเศษอาหารในสถานประกอบอาหารและ
สถานที่บริการให้สะอาดและเรียบร้อยถูกสุขลักษณะ


(นายกุลเดชา หมื่นหาวงค์)
ประธานกรรมการ


(นายทวีศักดิ์ ปันคำมูล)
กรรมการ


(นายอธิบดี ศรีเขียวพงษ์)
กรรมการ

๓.๒.๖ ต้องประกอบอาหารที่มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับนักเรียน โดยมีตัวแทนผู้ประกอบการ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการของโรงเรียนร่วมตรวจสอบทุกมื้อ ก่อนการบริการอย่างน้อย ๑๕ นาที และควรให้มีการอุ่นอาหารตลอดเวลาที่จัดบริการ กรณีเช่น แกงเขียวหวานต้มยำ เป็นต้น

๓.๒.๗ ผู้ประกอบการ ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) ประกอบอาหารตามรายการที่โรงเรียนกำหนด

(๒) หากผู้ประกอบการมีเหตุที่ทำให้ไม่สามารถดำเนินการตามรายการอาหารที่โรงเรียนกำหนด ต้องแจ้งให้โรงเรียนทราบเป็นลายลักษณ์อักษรไว้ล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน

(๓) หากโรงเรียนมีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบ ล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน ยกเว้น กรณีที่มีนักเรียนเจ็บป่วยงานโภชนาการจะแจ้งให้ทราบโดยเร่งด่วนทันที

๓.๓ ข้อกำหนดในการประกอบอาหารและการให้บริการ

๔.๓.๑ กำหนดการให้บริการ

มื้ออาหาร	รายการอาหาร	บริการเวลา
มื้อเช้า	ตามภาคผนวก ข	๐๗.๓๐ น.
มื้อเที่ยง	ตามภาคผนวก ข	๑๒.๐๐ น.
มื้อเย็น	ตามภาคผนวก ข	๑๘.๐๐ น.

หมายเหตุ เวลาในการรับประทานอาหาร ทางโรงเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม และจะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า

๓.๓.๒ การขนย้ายและจัดวางอาหาร ต้องดำเนินการด้วยความระมัดระวังและปลอดภัย โดยต้องปิดฝาภาชนะให้มิดชิด สะอาด และถูกสุขลักษณะ

๓.๓.๓ ในกรณีที่นักเรียนเดินทางไปแข่งขันและทำกิจกรรมนอกสถานที่ ผู้ประกอบการจะต้องจัดอาหารกล่องหรืออาหารตามรายการอาหาร (รายการอาหารกล่องสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม)

๓.๓.๔ การบริการอาหารสำหรับนักเรียนต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

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

- น้ำที่ใช้สำหรับประกอบอาหารจะต้องผ่านการกรองที่ถูกสุขลักษณะ

- การบริการอาหารสำหรับนักเรียนที่นับถือศาสนาอิสลาม ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) แยกภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร และอุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารให้ชัดเจน เป็นสัดส่วน

(๒) อาหารต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะตามหลักศาสนาอิสลาม


(นายกุลเดชา หมื่นหาวงค์)
ประธานกรรมการ


(นายทวีศักดิ์ ปันคำมูล)
กรรมการ


(นายอธิติ ศรีเขียวพงษ์)
กรรมการ

๓.๓.๕ วัดทุติบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

(๑) เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปนมากเกินไป และเป็นเนื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรค

(๒) ผลไม้ ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

(๓) ผัก ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

(๔) อาหารสำเร็จรูป เครื่องปรุง น้ำและนม ต้องไม่หมดอายุ ไม่มีสารพิษที่เป็นอันตราย

ต่อร่างกาย และมีฉลากบอกวันผลิต วันหมดอายุ

(๕) น้ำมันที่นำมาประกอบอาหารจะต้องไม่นำมาประกอบอาหารซ้ำในครั้งต่อไป

(๖) ข้าวที่นำมาหุงหรือึ่งต้องมีคุณภาพดี ไม่อ่อนและไม่แข็งเกินไป

(๗) ไข่ที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี 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.

๓.๓.๖ สถานที่ประกอบอาหารและบริเวณที่ให้บริการอาหาร ให้ใช้สถานที่ที่โรงเรียนจัดให้

๓.๓.๗ โรงเรียนจะแจ้งยอดนักเรียนประจำวัน ให้แก่ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า อย่างน้อย

๒ วัน

๓.๓.๘ โรงเรียนจะจ่ายเงินค่าอาหารตามจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริงในแต่ละวัน (ยกเว้นบางวันให้คิดเป็นมือ เนื่องจากในแต่ละมือในวันนั้นมีจำนวนนักเรียนไม่เท่ากัน)

๔. การตรวจรับพัสดุ

คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารและทุกเวลา หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์การตรวจรับ ผู้ประกอบการต้องดำเนินการแก้ไขทันที โดยคณะกรรมการจะว่ากล่าวตักเตือนด้วยวาจา หากว่ากล่าวตักเตือนด้วยวาจาแล้วไม่ปฏิบัติตาม จะแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ประกอบการทราบ

เกณฑ์การตรวจรับ

๑. อาหารต้องเป็นไปตามรายการอาหารที่กำหนด และเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน

๒. ลักษณะการประกอบอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และไม่มีสิ่งแปลกปลอมในอาหาร เช่น เส้นผม แมลง ยางรัดของ ฯ เป็นต้น

๓. การให้บริการของผู้ประกอบการ เป็นไปตาม ข้อ ๓.๓.๔

(นายกุลเดชา หมีนหางค์)
ประธานกรรมการ

(นายทวีศักดิ์ ปันคำมูล)
กรรมการ

(นายอธิบดี ศรีเขียวพงษ์)
กรรมการ

๕. เงื่อนไขอื่น ๆ

๕.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงอาหารของโรงเรียนกีฬาจังหวัดชลบุรี หรือสถานที่ที่ทางโรงเรียนกำหนด

๕.๒ กรณีผู้รับจ้างยืมครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัวของโรงเรียนใช้ระหว่างการประกอบอาหารตามสัญญา โรงเรียนจะจัดทำบัญชีครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้ประกอบการ และเมื่อสิ้นสุดสัญญาผู้ประกอบการจะต้องส่งคืนให้โรงเรียน หากพบว่าชำรุดเสียหาย หรือสูญหาย จะต้องรับผิดชอบโดยซ่อมแซมให้คืนดีหรือเปลี่ยนให้ใหม่โดยค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการเอง

๕.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภคที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า โดยผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือกับโรงเรียนในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี และตามนโยบายของโรงเรียน

๕.๔ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม สถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายดังกล่าว

๕.๕ ผู้ประกอบการต้องดูแล บำรุงรักษา ซ่อมแซม เครื่องทำน้ำดื่มของโรงเรียน ให้มีความสะอาด และมีความปลอดภัย กรณีเครื่องทำน้ำดื่มไม่สามารถใช้งานได้ ผู้ประกอบการต้องจัดหาน้ำดื่มให้กับนักเรียนด้วย

๕.๖ สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณโดยรอบ วัสดุ อุปกรณ์ต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด รายละเอียดตามภาคผนวก ก

๕.๗ ผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคาร ให้สะอาด เรียบร้อย ปลอดภัย

๕.๘ หากเกิดอหิวาต์จากความประมาทเลินเล่อของผู้ประกอบการหรือลูกจ้าง ในการใช้สถานที่ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๕.๙ กรณีที่นักเรียนเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้ประกอบการให้บริการ หากตรวจสอบแล้วพบว่าเกิดจากอาหารที่ผู้ประกอบการให้บริการ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๖. ระยะเวลาการส่งมอบและการเบิกจ่าย

ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๕ จำนวน ๑๑๙ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้างหรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากโรงเรียนให้เริ่มทำงาน

๗. วงเงินในการจัดหา

ในการจัดหาครั้งนี้ใช้งบประมาณจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๕ เป็นเงิน ๕,๐๔๐,๘๔๐.๐๐ บาท (ห้าล้านบาทสี่หมื่นแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน) ราคากลางเป็นเงิน ๕,๐๔๐,๘๔๐.๐๐ บาท (ห้าล้านบาทสี่หมื่นแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน)


(นายกุลเดชา หมื่นหาวงค์)
ประธานกรรมการ


(นายทวีศักดิ์ ปันคำมูล)
กรรมการ


(นายอธิบดี ศรีเขียวพงษ์)
กรรมการ

๘. ค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือกำหนด ดังนี้

๘.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาต โรงเรียนจะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๘.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๘.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง


(นายกุลเดชา หมั่นหาวงศ์)
ประธานกรรมการ


(นายทวีศักดิ์ ปันคำมูล)
กรรมการ


(นายอธิบดี ศรีเขียวพงษ์)
กรรมการ