

ขอบเขตของงาน

**๑.หลักการและเหตุผล**

ด้วยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดบ้านนาโป่ง จะดำเนินการตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ยุทธศาสตร์การส่งเสริมพัฒนาผู้เรียน กลยุทธ์การพัฒนาผู้เรียนด้านร่างกาย โครงการอาหารกลางวัน เพื่อดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน(ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๗ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันอย่างครบถ้วนและมีสุขอนามัยที่ดี ตามรายการดังนี้

ลำดับที่	วัน เดือน ปี	รายการ	หมายเหตุ
๑	๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวผัดไข่หมูสับ + ต้มจืดผักหมูสับ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๒	๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ไก่ทอดกระเทียม ผักเคียง+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๓	๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ผัดผักรวมมิตรหมู ใส้ตับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๔	๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า(ไม่ใส่พริก)+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๕	๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + ไข่เจียวหมูสับทรงเครื่องแครอททะเล่่าป्ली + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๖	๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ ใส้ตับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๗	๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวมันไก่ + ต้มจืดผักใส้ไก่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๘	๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + ไข่พะโล้ใส่หมูใส่เลือดหัวผักกาดขาว + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๙	๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ผัดผักทองใส้หมูสับใส้ไข่+ต้มจืดแตงกวาหมูสับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๐	๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + แกงจืดผักเขียวหมูสับ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๑	๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวผัดไข่หมูสับ + ต้มจืดผักหมูสับ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๒	๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ไก่ทอดกระเทียม ผักเคียง+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๓	๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ผัดผักรวมมิตรหมู ใส้ตับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๔	๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า(ไม่ใส่พริก)+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๕	๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + ไข่เจียวหมูสับทรงเครื่องแครอททะเล่่าป्ली + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๖	๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ ใส้ตับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๗	๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวมันไก่ + ต้มจืดผักใส้ไก่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๘	๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + ไข่พะโล้ใส่หมูใส่เลือดหัวผักกาดขาว + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	

ลำดับ ที่	วัน เดือน ปี	รายการ	หมายเหตุ
๑๙	๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ผัดผักทองใส่หมูสับใส่ไข่+ต้มจืดแตงกวาหมูสับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๒๐	๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + แกงจืดผักเขียวหมูสับ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๒๑	๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวผัดไข่หมูสับ + ต้มจืดผักหมูสับ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	

โดยอาหารกลางวันและขนมหวาน/ของว่าง/ผลไม้ตามฤดูกาล สำหรับนักเรียน จำนวน ๓๐ คนๆละ ๓๖ บาท จำนวน ๒๑ วัน เป็นเงิน ๒๒,๖๘๐ บาท (-สองหมื่นสองพันหกร้อยแปดสิบบาทถ้วน-) ซึ่งต้องให้เพียงพอสำหรับนักเรียน จำนวน ๓๐ คน

## ๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันอย่างครบถ้วนและมีสุขอนามัยที่ดี มีสุขภาพร่างกายเหมาะสมตามวัย มีน้ำหนัก ส่วนสูงเป็นไปตามมาตรฐาน

## ๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

- ๓.๑ เป็นบุคคลหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพประกอบอาหารกลางวัน
- ๓.๒ มีความรู้ความสามารถตามกฎหมายในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการประกอบอาหารกลางวัน
- ๓.๓ ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้วหรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคล หรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๔ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๕ ไม่เป็นผู้ทุพพลภาพจนไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้ ไม่ไร้ความสามารถหรือจิตฟั่นเฟือน ไม่สมประกอบ
- ๓.๖ ไม่เป็นข้าราชการหรือลูกจ้างของส่วนราชการ พนักงานหรือลูกจ้างของหน่วยงานอื่นของรัฐ รัฐวิสาหกิจ หรือพนักงานหรือลูกจ้างของราชการส่วนท้องถิ่น รวมทั้งพระภิกษุ สามเณร นักพรตหรือนักบวช
- ๓.๗ ไม่เป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางการเมือง กรรมการพรรคการเมือง หรือเจ้าหน้าที่ในพรรคการเมือง
- ๓.๘ ไม่เคยเป็นผู้ต้องโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เพราะกระทำความผิดทางอาญา เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดลหุโทษ
- ๓.๙ ไม่เป็นผู้บกพร่องในศีลธรรมอันดีจนเป็นที่รังเกียจของสังคม
- ๓.๑๐ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๑๑ ไม่เป็นผู้เคยถูกลงโทษให้ออกหรือปลดออก หรือไล่ออกจากหน่วยงานของรัฐหรือรัฐวิสาหกิจ

## ๔. รายละเอียดการจ้าง

๔.๑ ขอบเขตการจ้าง จ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน(ปรุงสำเร็จ) ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดบ้านนาโป่ง ตามรายการดังนี้

ลำดับ ที่	วัน เดือน ปี	รายการ	หมายเหตุ
๑	๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวผัดไข่หมูสับ + ต้มจืดผักหมูสับ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๒	๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ไก่ทอดกระเทียม ผักเคียง+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๓	๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ผัดผักรวมมิตรหมู ใส้ด้บ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	

ลำดับ ที่	วัน เดือน ปี	รายการ	หมายเหตุ
๔	๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า(ไม่ใส่พริก)+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๕	๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + ไข่เจียวหมูสับทรงเครื่องแครอททะเล่าป्ली + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๖	๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ ใส่ตับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๗	๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวมันไก่ + ต้มจืดฟักใส่ไก่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๘	๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + ไข่พะโล้ใส่หมูใส่เลือดหัวผักกาดขาว + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๙	๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ผัดฟักทองใส่หมูสับใส่ไข่+ต้มจืดแตงกวาหมูสับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๐	๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + แกงจืดฟักเขียวหมูสับ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๑	๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวผัดไข่หมูสับ + ต้มจืดฟักหมูสับ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๒	๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ไก่ทอดกระเทียม ผักเคียง+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๓	๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ผัดผักรวมมิตรหมู ใส่ตับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๔	๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า(ไม่ใส่พริก)+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๕	๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + ไข่เจียวหมูสับทรงเครื่องแครอททะเล่าป्ली + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๖	๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ ใส่ตับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๗	๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวมันไก่ + ต้มจืดฟักใส่ไก่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๘	๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + ไข่พะโล้ใส่หมูใส่เลือดหัวผักกาดขาว + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๑๙	๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย+ผัดฟักทองใส่หมูสับใส่ไข่+ต้มจืดแตงกวาหมูสับ+ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๒๐	๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวสวย + แกงจืดฟักเขียวหมูสับ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	
๒๑	๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	ข้าวผัดไข่หมูสับ + ต้มจืดฟักหมูสับ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓๐ คน	

โดยอาหารกลางวันและขนมหวาน/ของว่าง/ผลไม้ตามฤดูกาล สำหรับนักเรียนจำนวน ๓๐ คน ซึ่งต้องให้เพียงพอ สำหรับนักเรียน จำนวน ๓๐ คนๆละ ๓๖ บาท จำนวน ๒๑ วัน เป็นเงิน ๒๒,๖๘๐ บาท (-สองหมื่นสองพันหกร้อยแปดสิบ บาทถ้วน-) โดยอาหารที่จัดทำต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางโภชนาการมีสารอาหารครบ ๕ หมู่เหมาะสมตามวัย สำหรับนักเรียน ๒ - ๔ ปี ต้องเป็นอาหารที่ปรุงสดใหม่มีภาชนะปกปิดป้องกันไม่ให้เชื้อโรคหรือแมลง

#### ๔.๒ รายละเอียดและเงื่อนไขการซื้อ/ จ้าง

๑. ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาวัสดุในการประกอบอาหารและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารและผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายเอง

๒. ผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบในการประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางโภชนาการและจัดอาหารให้ นักเรียนครบตามจำนวนที่กำหนด

๓. ผู้รับจ้างเป็นผู้เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์และสถานที่ประกอบอาหารและสถานที่รับประทาน อาหารของเด็กให้สะอาดเรียบร้อย และนำของเหลือไปกำจัดให้ถูกสุขลักษณะ

๔. ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารด้วยของที่สดใหม่ ไม่บูดเน่าเสีย หากมีเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสียผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์บอก เลิกสัญญาและไม่จ่ายค่าจ้างให้สำหรับวันนั้น

#### ๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระหว่างวันที่ ๑-๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ ยกเว้นวันหยุดราชการหรือทางราชการกำหนดหยุดการเรียนการสอน

#### ๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ใช้เกณฑ์ราคา

#### ๗. วงเงินงบประมาณ/ วงเงินที่ได้รับจัดสรร

๗.๑ งบประมาณตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ยุทธศาสตร์การส่งเสริมพัฒนาผู้เรียน กลยุทธ์การพัฒนาผู้เรียนด้านร่างกาย โครงการอาหารกลางวัน ตั้งไว้ ๒๖๐,๐๐๐ บาท

๗.๒ วงเงินงบประมาณที่จะจัดซื้อจัดจ้าง ๒๒,๖๘๐ บาท

๗.๓ ราคากลาง ๒๒,๖๘๐ บาท

#### ๘. งานงานและการจ่ายเงิน

ผู้รับจ้างต้องส่งมอบพัสดุให้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดบ้านนาโป่ง ระหว่างวันที่ ๑-๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ ให้ครบถ้วน และเมื่อคณะกรรมการตรวจรับถูกต้องตามระเบียบกฎหมาย ผู้ว่าจ้างจะจ่ายเงินให้กับผู้รับจ้างให้ครบถ้วนภายใน กำหนด ๑ งวด

#### ๙. อัตราค่าปรับ

กำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคางานจ้าง

#### ๑๐. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง (ถ้ามี)

-ไม่มี-

(นางสาววิภาดา อองอาจ)  
ครูชำนาญการ

ผู้ร่างขอบเขตงาน/ผู้เสนอขอบเขตงาน