

## ขอบเขตของงาน

### ๑. ความเป็นมา

ด้วยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านโคกยาว จะดำเนินการตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ยุทธศาสตร์ การส่งเสริมพัฒนาผู้เรียน กลยุทธ์การพัฒนาผู้เรียนด้านร่างกาย โครงการอาหารกลางวัน เพื่อดำเนินการจ้างเหมาประกอบ อาหารกลางวัน(ปรุงสำเร็จ) ประจำเดือนกันยายน ๒๕๖๘ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันอย่างครบถ้วนและมี สุขอนามัยที่ดี ตามรายการดังนี้

ลำดับที่	วัน เดือน ปี	รายการ	หมายเหตุ
๑	๑ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดผักทองหมูสับใส่ไข่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๒	๒ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + แกงจืดผักกาดขาว + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๓	๓ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ต้มยำรวมมิตร+ ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๔	๔ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดวุ้นเส้นหมูสับใส่ไข่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๕	๕ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย+ แกงเขียวหวานหมู + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๖	๘ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดผักรวมมิตรหมูใส่ตับ+น้ำซุ๊ป+ ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๗	๙ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวมันไก่ + น้ำซุ๊ป + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๘	๑๐ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ไข่เจียวทรงเครื่อง + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๙	๑๑ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ไข่พะโล้ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๐	๑๒ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวผัดหมูสับใส่ไข่ + น้ำซุ๊ป + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๑	๑๕ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดผักทองหมูสับใส่ไข่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๒	๑๖ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + แกงจืดผักกาดขาว + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๓	๑๗ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ต้มยำรวมมิตร+ ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๔	๑๘ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดวุ้นเส้นหมูสับใส่ไข่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๕	๑๙ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย+ แกงเขียวหวานหมู + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๖	๒๒ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดผักรวมมิตรหมูใส่ตับ+น้ำซุ๊ป+ ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๗	๒๓ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวมันไก่ + น้ำซุ๊ป + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๘	๒๔ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ไข่เจียวทรงเครื่อง + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๙	๒๕ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ไข่พะโล้ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๒๐	๒๖ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวผัดหมูสับใส่ไข่ + น้ำซุ๊ป + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๒๑	๒๙ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดผักทองหมูสับใส่ไข่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๒๒	๓๐ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + แกงจืดผักกาดขาว + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	

โดยอาหารกลางวันและขนมหวาน/ของว่าง/ผลไม้ตามฤดูกาล สำหรับนักเรียน จำนวน ๒๘ คนๆ ละ ๓๖ บาท จำนวน ๒๒ วัน เป็นเงิน ๒๒,๑๗๖ บาท (สองหมื่นสองพันหนึ่งร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน) ซึ่งต้องให้เพียงพอสำหรับนักเรียน จำนวน ๒๘ คน

### ๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันอย่างครบถ้วนและมีสุขอนามัยที่ดี มีสุขภาพร่างกายเหมาะสมตามวัย

มีน้ำหนักร ส่วนสูงเป็นไปตามมาตรฐาน

### ๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๓.๑ เป็นบุคคลหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพประกอบอาหารกลางวัน

๓.๒ มีความรู้ความสามารถตามกฎหมายในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการประกอบอาหารกลางวัน

๓.๓ ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้วหรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผล ของการสั่งให้นิติบุคคล หรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

- ๓.๔ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น
- 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)**

๕๕ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านโคกยาว ตามรายการดังนี้

ลำดับที่	วัน เดือน ปี	รายการ	หมายเหตุ
๑	๑ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดผักทองหมูสับใส่ไข่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๒	๒ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + แกงจืดผักกาดขาว + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๓	๓ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ต้มยำรวมมิตร+ ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๔	๔ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดวุ้นเส้นหมูสับใส่ไข่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๕	๕ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย+ แกงเขียวหวานหมู + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๖	๘ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดผักรวมมิตรหมูใส่ตับ+น้ำซุ๊ป+ ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๗	๙ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวมันไก่ + น้ำซุ๊ป + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๘	๑๐ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ไข่เจียวทรงเครื่อง + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๙	๑๑ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ไข่พะโล้ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๐	๑๒ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวผัดหมูสับใส่ไข่ + น้ำซุ๊ป + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๑	๑๕ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดผักทองหมูสับใส่ไข่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๒	๑๖ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + แกงจืดผักกาดขาว + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๓	๑๗ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ต้มยำรวมมิตร+ ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๔	๑๘ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดวุ้นเส้นหมูสับใส่ไข่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๕	๑๙ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย+ แกงเขียวหวานหมู + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๖	๒๒ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดผักรวมมิตรหมูใส่ตับ+น้ำซุ๊ป+ ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๗	๒๓ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวมันไก่ + น้ำซุ๊ป + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๘	๒๔ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ไข่เจียวทรงเครื่อง + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๑๙	๒๕ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ไข่พะโล้ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๒๐	๒๖ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวผัดหมูสับใส่ไข่ + น้ำซุ๊ป + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๒๑	๒๙ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + ผัดผักทองหมูสับใส่ไข่ + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	
๒๒	๓๐ กันยายน ๒๕๖๘	ข้าวสวย + แกงจืดผักกาดขาว + ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๒๘ คน	

โดยอาหารกลางวันและขนมหวาน/ของว่าง/ผลไม้ตามฤดูกาล สำหรับนักเรียนจำนวน ๒๘ คน ซึ่งต้องให้เพียงพอสำหรับนักเรียน จำนวน ๒๘ คนๆ ละ ๓๖ บาท จำนวน ๒๒ วัน เป็น ๒๒,๑๗๖ บาท (สองหมื่นสองพันหนึ่งร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน) ซึ่งต้องให้เพียงพอสำหรับนักเรียน จำนวน ๒๘ คน โดยอาหารที่จัดทำต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางโภชนาการมีสารอาหารครบ ๕ หมู่เหมาะสมตามวัยสำหรับนักเรียน ๒ - ๔ ปี ต้องเป็นอาหารที่ปรุงสดใหม่มีภาชนะปกปิดป้องกันไม่ให้เชื้อโรคหรือแมลง

#### ๔.๒ รายละเอียดและเงื่อนไขการซื้อ/ จ้าง

๑. ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาวัสดุในการประกอบอาหารและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารและผู้รับจ้างเป็นรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง
๒. ผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบในการประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางโภชนาการและจัดอาหารให้นักเรียนครบตามจำนวนที่กำหนด
๓. ผู้รับจ้างเป็นผู้เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์และสถานที่ประกอบอาหารและสถานที่รับประทานอาหารของเด็กให้สะอาดเรียบร้อย และนำของเหลือไปกำจัดให้ถูกสุขลักษณะ
๔. ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารด้วยของที่สดใหม่ ไม่บูดเน่าเสีย หากมีเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสียผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาและไม่จ่ายค่าจ้างให้สำหรับวันนั้น

#### ๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ ยกเว้นวันหยุดราชการหรือทางราชการกำหนดหยุดการเรียนการสอน

#### ๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ใช้เกณฑ์ราคา

#### ๗. วงเงินงบประมาณ/ วงเงินที่ได้รับจัดสรร

๗.๑ งบประมาณตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ยุทธศาสตร์การส่งเสริมพัฒนาผู้เรียน กลยุทธ์การพัฒนาผู้เรียนด้านร่างกาย โครงการอาหารกลางวัน ตั้งไว้ ๓๑๗,๕๒๐ บาท

๗.๒ วงเงินงบประมาณที่จะจัดซื้อจัดจ้าง ๒๒,๑๗๖ บาท

๗.๓ ราคาากลาง ๒๒,๑๗๖ บาท

#### ๘. กวดงานและการจ่ายเงิน

ผู้รับจ้างต้องส่งมอบพัสดุให้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านโคกยาว ระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ ให้ครบถ้วน และเมื่อคณะกรรมการตรวจรับถูกต้องตามระเบียบกฎหมาย ผู้ว่าจ้างจะจ่ายเงินให้กับผู้รับจ้างให้ครบถ้วนภายในกำหนด ๑ งวด


#### ๙. อัตราค่าปรับ

กำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราตายตัวร้อยละ ๐.๒๐ ของราคางานจ้าง

#### ๑๐. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง (ถ้ามี)

-ไม่มี-

ผู้ร่างขอบเขตงาน นางอำคา สุวรรณหาร ตำแหน่ง ครูชำนาญการ

  
(นางอำคา สุวรรณหาร)  
ครูชำนาญการ

ผู้ร่างขอบเขตงาน/ผู้เสนอขอบเขตงาน