

ราคากลาง/ร่างขอบเขตงาน (Terms of Reference : TOR)

๑. ความเป็นมา

องค์การบริหารส่วนตำบลกำเนิดพคุณ ได้จัดตั้งศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านดอนส่งฯ ม.๘ อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพื่อให้การอบรมเด็กดูแล จัดประสบการณ์ และส่งเสริมพัฒนาการการเรียนรู้ให้เด็กเล็ก มีความพร้อม ด้านร่างกาย อารมณ์ จิตใจ สังคมและสติปัญญา โดยรับเด็กอายุระหว่าง ๒-๕ ปี เข้าเรียนในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ปัจจุบันมีเด็กจำนวน ๓๐ คน ทั้งนี้ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านดอนส่งฯ ม.๘ ได้รับงบประมาณค่าอาหารกลางวันสำหรับเด็กทุกคน จึงต้องจัดทำอาหารกลางวันที่มีคุณภาพถูกหลักโภชนาการเพื่อให้เด็กได้รับประโยชน์ในมื้อกลางวัน

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อให้เด็กนักเรียนได้รับประโยชน์อาหารอย่างเพียงพอ ตรงตามหลักโภชนาการ
- ๒.๒ เพื่อส่งเสริมให้เด็กนักเรียนมีสุขภาพร่างกายสมบูรณ์แข็งแรง
- ๒.๓ เพื่อให้เด็กนักเรียนมีภูมิต้านทานโรคภัยต่างๆ
- ๒.๔ เพื่อให้เด็กนักเรียนมีพัฒนาการด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์และสติปัญญาที่ดี

๓. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

- ๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุ/รับจ้าง
- ๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ที่้งงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ที่้งงานตามระเบียบ ของทางราชการ
- ๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ข้อ ๔ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
- ๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารลึ๊ห์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอม ขึ้นศาลไทย เว้นแต่ฐานของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๔. แบบรูปรายการ หรือคุณลักษณะเฉพาะ

- ๔.๑ อาหารกลางวัน ช่วงเวลาประมาณ ๑๑.๐๐ น. ต่อ ๑ มื้อ
- ๔.๒ อาหารกลางวันที่จัดทำ จะต้องดำเนินถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ถูกสุขลักษณะสำหรับเด็กจำนวน ๓๐ คน จำนวน ๑ มื้อ/วัน จำนวน ๕ วันทำการ
- ๔.๓ รายการอาหารกลางวันประจำวันต้องหลากหลาย ภายใต้ ๑ สัปดาห์ โดยแบ่งออกเป็น
 - ๔.๓.๑ อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วยข้าวสวย อาหารคาว ๒ อย่างหรือ อาหารประเภทไข่ จำนวน ๑ พอง/คน โดยการปรุงสุก และขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล
 - ๔.๓.๒ อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ก๋วยจั๊บ เป็นต้น ส่วนประกอบต้องมีสารอาหารครบ ประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เด็กรับประทาน易ได้
 - ๔.๓.๓ อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปที่เด็กจะรับประทานได้
 - ๔.๓.๔ ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป
 - ๔.๓.๕ อาหาร น้ำ เครื่องปรุง
- ๔.๔.๑ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียนตั้งอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่องภาชนะ ที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบกล่องไม่มีฉีกขาดเบroseเปื้อน
- ๔.๔.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บกันเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
- ๔.๔.๓ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดหรือฝาคลุม