

ความต้องการและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ความต้องการ

อาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับนักเรียนหลักสูตรการศึกษานานาชาติขั้นพื้นฐาน (IEP) จำนวน ๒๖๐ คน

รายละเอียด ดังนี้

๑. ประกอบอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับนักเรียนหลักสูตรการศึกษานานาชาติขั้นพื้นฐาน (IEP) จำนวน ๒๖๐ คน
๒. ระยะเวลาในการประกอบอาหาร ตั้งแต่วันที่ ๑๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓ (เฉพาะวันทำการ) รวม ๙๑ วัน
๓. ในการเสนอราคาผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาต่อคน จำนวน ๒๖๐ คน/วัน ระยะเวลา ๙๑ วัน
๔. รายการอาหาร ๑ มื้อ ในปริมาณที่เพียงพอ ประกอบด้วย
 - ๔.๑ ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง (๓ วัน/สัปดาห์)
 - ๔.๒ อาหารสากล (๑ วัน/สัปดาห์)
 - ๔.๓ อาหารจานเดียว (๑ วัน/สัปดาห์)
 - ๔.๔ ขนมหวาน (๒ วัน/สัปดาห์)
 - ๔.๕ ผลไม้ตามฤดูกาล (๓ วัน/สัปดาห์)
๕. อาหารว่าง จำนวน ๑ มื้อ/วัน เป็นนม ขนาด ๒๐๐ มิลลิกรัม หรือน้ำผลไม้ (เข้า) ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. และขนม
 ๖. ผู้เสนอราคาจะต้องประกอบอาหารมาจากภายนอกให้เสร็จเรียบร้อยก่อนเวลา ๑๑.๐๐ น.
 ๗. ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำรายการอาหาร จำนวน ๔ สัปดาห์ มาเพื่อพิจารณาประกอบในสัญญา
 ๘. วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจะต้องเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพถูกต้องตามหลักโภชนาการและมีสารอาหารครบ ๕ หมู่
 ๙. ในการประกอบอาหารห้ามมิให้มีส่วนประกอบที่เป็นผงชูรสหรือสารที่มีรสเปลี่ยนธรรมชาติ เช่น เค็ม หวาน เปรี้ยว มาใช้ในการประกอบอาหาร
๑๐. วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้ประกอบการจะต้องจัดหา ดังนี้
 - ๑๐.๑ ผ้าปูโต๊ะ อุปกรณ์ประจำโต๊ะ เช่น กระจดาชเช็ดปาก
 - ๑๐.๒ น้ำดื่ม
 - ๑๐.๓ เครื่องปรุงรสตามประเภทของอาหาร

๑๑. วัสดุและอุปกรณ์ที่ทางโรงเรียนจัดหาให้ ดังนี้

๑๑.๑ โต๊ะพร้อมเก้าอี้

๑๑.๒ จาน, ชาม, ถ้วย

๑๑.๓ ช้อน, ส้อม, มีด, ช้อนกลาง

๑๑.๔ แก้วน้ำ

๑๑.๕ เหยือกน้ำ

๑๑.๖ ถาดสแตนเลสสำหรับอุ่นอาหาร

๑๑.๗ โถข้าวพร้อมทัพพีตักข้าวประจำโต๊ะอาหาร

๑๒. ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์ และภาชนะ ตลอดจนสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้จัดหาวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดเองทั้งสิ้น และวัสดุที่ใช้จะต้องมีคุณภาพดี ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของนักเรียน

๑๓. ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหาพนักงานที่มีความประพฤติดี มีความสามารถปฏิบัติงานด้วยความเรียบร้อย มาให้เพียงพอกับการให้บริการ ทั้งนี้ จะต้องจัดให้มีหัวหน้าผู้ควบคุมงาน ๑ คน เพื่อควบคุมการทำงาน ให้เป็นไปตามสัญญา และเพื่อเป็นตัวแทนในการประสานงานกับโรงเรียน คำสั่งใดๆ หรือหนังสือแจ้งเรื่องใดๆ อันเกี่ยวข้องกับสัญญานี้ โรงเรียนได้แจ้งแก่หัวหน้าผู้ควบคุมงานให้ถือว่าได้แจ้งแก่ผู้เสนอราคาแล้วโดยชอบ

๑๔. ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าไฟฟ้าและน้ำประปาที่ใช้ในการประกอบอาหารโดยเหมาจ่าย ในอัตราเดือนละ ๒๐๐.- บาท (สองร้อยบาทถ้วน) และให้ชำระภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป ณ งานการเงิน ห้องฝ่ายบริหาร ชั้น ๑ อาคารฉลองราชย์ ๕๐ ปี โรงเรียนสาธิต “พิบูลบำเพ็ญ” มหาวิทยาลัยบูรพา

๑๕. พนักงานของผู้รับจ้างจะต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพก่อนเปิดภาคเรียน

๑๖. ผู้ประกอบการทุกคนจะต้องสวมหมวก ถุงมือพลาสติก และผ้ากันเปื้อน ตลอดเวลาให้บริการ

๑๗. ในกรณีที่โรงเรียนจัดกิจกรรมนอกสถานที่ ผู้ประกอบการต้องจัดอาหารกล่อง (ภาชนะที่บรรจุอาหารทำจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม) แทนรายการอาหารตามปกติ

วัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหาร

ประเภทอาหารแห้ง

๑. ข้าวสารที่ใช้หุงเป็นข้าวสุกจะต้องไม่มีมอด กำหนดให้ใช้ข้าวหอมมะลิมีข้าวขาวปนได้ไม่เกิน ๕%

๒. เนื้อตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง ปลาแห้ง กุนเชียง ฯลฯ ควรจะมีสีที่เป็นธรรมชาติและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสี, สีสังเคราะห์, ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

๓. ธัญพืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง แป้งต่างๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ จะต้องไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อรา และควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์

๔. อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ฯลฯ ต้องตรวจว่ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ เครื่องหมายรับรองจากองค์การอาหารและยา แสดงการรับรองคุณภาพ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ - บวม
- มีฉลากบอกรายละเอียด ที่สำคัญคือเลขทะเบียนกำกับครบถ้วน
- การบรรจุหีบห่อใส่กล่องกระดาษ ไม่มีไขแมลงสาบหรือสิ่งสกปรก
- น้ำมันสำหรับปรุงอาหาร ให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
- กะทิสดใหม่ไม่มีกลิ่นบูด
- น้ำส้มสายชูให้ใช้เฉพาะน้ำส้มสายชูกลั่นหรือน้ำส้มสายชูหมัก

ประเภทอาหารสด

๑. ผักต้องคัดเลือก ไม่นำผักที่ปนเปื้อนเน่าเสียมาใช้ประกอบอาหาร และต้องนำไปล้างทำความสะอาด เพื่อลดเชื้อโรคสิ่งสกปรก และช่วยลดสารเคมีที่ใช้ในการเกษตร

๒. ผักและผลไม้ที่รับประทานสดให้ล้างโดยใช้น้ำต่างทับทิมแล้วล้างในน้ำสะอาดอีกครั้ง หรือแช่ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู (น้ำส้มสายชู ๕% ๑ ขวด ต่อน้ำสะอาด ๔ ลิตร นาน ๑๕ นาที)

๓. เนื้อสัตว์จะต้องล้างทำความสะอาด ตัดแต่งให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิด และแยกเป็นประเภท เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม

- ๔. ขนมห่างๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ
- ๕. ผลไม้ ขนมห ต้องเป็นของสดและใหม่

เงื่อนไขอื่นๆ

- ๑. ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย หากมีวัสดุอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ของโรงเรียนชำรุดหรือสูญหาย
- ๒. ผู้เสนอราคาจะต้องพร้อมที่จะให้ผู้แทนของโรงเรียนเข้าตรวจสอบได้ตลอดเวลา
- ๓. โรงเรียนฯ จะทำการสุ่มตรวจเพื่อประเมินคุณภาพอาหารจากนักเรียนผู้รับประทานอาหารเป็นรายสัปดาห์ หรือรายเดือน ตามความเหมาะสมแล้วแต่กรณี

๔. โรงเรียนขอสงวนสิทธิในการขอยกเลิกสัญญาในทันทีทันใดหากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการไม่เป็นไปตามเงื่อนไข และผลการประเมินต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน หรือการกระทำอันก่อให้เกิดความเสียหายแก่นักเรียน บุคลากร และชื่อเสียงของโรงเรียน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายภัทรารุช รักกลิ่น)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(ดร.เด่นชัย ปราบจันดี)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(ดร.สุกัลยา สุเมอ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายอัศววัฒน์ อาชีวะ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวพัชรา สนธิพงษ์ประยูร)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุกัญญา โพธิ์นาค)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวพรรณราย เจริญแพทย์) และเลขานุการ