

ความต้องการและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ความต้องการ

อาหารกลางวันสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ - ๖ จำนวน ๒๐๐ คน

รายละเอียด ดังนี้

๑. ประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ - ๖ จำนวน ๒๐๐ คน
๒. ระยะเวลาในการประกอบอาหาร ตั้งแต่วันที่ ๑๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓ (เฉพาะวันทำการ) รวม ๙๑ วัน
๓. ในการเสนอราคาผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาต่อคน จำนวน ๒๐๐ คน/วัน ระยะเวลา ๙๑ วัน
๔. รายการอาหาร ๑ มื้อ ในปริมาณที่เพียงพอ ประกอบด้วย
 - ๔.๑ ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง (๔ วัน/สัปดาห์)
 - ๔.๒ อาหารจานเดียว (๑ วัน/สัปดาห์)
 - ๔.๓ ขนมหวาน (๒ วัน/สัปดาห์)
 - ๔.๔ ผลไม้ตามฤดูกาล (๓ วัน/สัปดาห์)
 - ๔.๕ น้ำสมุนไพรหรือน้ำหวาน (ทุกวัน)
๕. ผู้เสนอราคาจะต้องประกอบอาหารมาจากภายนอกให้เสร็จเรียบร้อยก่อนเวลา ๑๑.๐๐ น.
๖. ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำรายการอาหารจำนวน ๔ สัปดาห์ มาเพื่อพิจารณาประกอบในสัญญา
๗. วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจะต้องเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพถูกต้องตามหลักโภชนาการและมีสารอาหารครบ ๕ หมู่
 ๘. ในการประกอบอาหารห้ามมิให้มีส่วนประกอบที่เป็นผงชูรสหรือสารที่มีรสเสียนธรรมชาติ เช่น เค็ม หวาน เปรี้ยว มาใช้ในการประกอบอาหาร
๙. วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้ประกอบการจะต้องจัดหา ดังนี้
 - ๙.๑ น้ำดื่ม
๑๐. วัสดุและอุปกรณ์ที่ทางโรงเรียนจัดหาให้ ดังนี้
 - ๑๐.๑ ถาดหลุม
 - ๑๐.๒ จาน, ชาม
 - ๑๐.๓ ช้อน, ส้อม
 - ๑๐.๔ แก้วน้ำ
๑๑. ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์ และภาชนะ ตลอดจนสถานที่ที่ใช้ในการประกอบการ โดยผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้จัดหาวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดทั้งสิ้น และวัสดุที่ใช้จะต้องมีคุณภาพดี ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของนักเรียน

๑

๑๒. ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหาพนักงานที่มีความประพฤติดี มีความสามารถปฏิบัติงานด้วยความเรียบร้อย มาให้เพียงพอกับการให้บริการ ทั้งนี้ จะต้องจัดให้มีหัวหน้าผู้ควบคุมงาน ๑ คน เพื่อควบคุมการทำงาน ให้เป็นไปตามสัญญาฯ และเพื่อเป็นตัวแทนในการประสานงานกับโรงเรียน คำสั่งใดๆ หรือหนังสือแจ้งเรื่องใดๆ อันเกี่ยวข้องกับสัญญาฯ โรงเรียน ได้แจ้งแก่หัวหน้าผู้ควบคุมงานให้ถือว่าได้แจ้งแก่ผู้เสนอราคาแล้วโดยชอบ

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

๑๔. พนักงานของผู้รับจ้างจะต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพก่อนเปิดภาคเรียน

๑๕. ผู้ประกอบการทุกคนจะต้องสวมหมวก ถุงมือพลาสติก และผ้ากันเปื้อน ตลอดเวลาให้บริการ

๑๖. ในกรณีที่โรงเรียนจัดกิจกรรมนอกสถานที่ ผู้ประกอบการต้องจัดอาหารกล่อง (ภาชนะที่บรรจุอาหาร ทำจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม) แทนรายการอาหารตามปกติ

วัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหาร

ประเภทอาหารแห้ง

๑. ข้าวสารที่ใช้หุงเป็นข้าวสุกจะต้องไม่มีมอด กำหนดให้ใช้ข้าวหอมมะลิมีข้าวขาวปนได้ไม่เกิน ๕%

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

๓. วัตถุดิบแช่แข็ง เช่น ถั่วแช่แข็ง แปะต่างๆ 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. ขนมหอยต่างๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ
๕. ผลไม้ ขนมหอย ต้องเป็นของสดและใหม่

เงื่อนไขอื่นๆ

๑. ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย หากมีวัสดุอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ของโรงเรียนชำรุดหรือสูญหาย
๒. ผู้เสนอราคาจะต้องพร้อมที่จะให้ผู้แทนของโรงเรียนเข้าตรวจสอบได้ตลอดเวลา
๓. โรงเรียนฯ จะทำการสุ่มตรวจเพื่อประเมินคุณภาพอาหารจากนักเรียนผู้รับประทานอาหารเป็นรายสัปดาห์ หรือรายเดือน ตามความเหมาะสมแล้วแต่กรณี
๔. โรงเรียนขอสงวนสิทธิในการขอยกเลิกสัญญาในทันทีทันทีหากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ ไม่เป็นไปตามเงื่อนไข และผลการประเมินต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน หรือการกระทำอันก่อให้เกิดความเสียหายแก่นักเรียน บุคลากร และชื่อเสียงของโรงเรียน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายภัทรารุช รักรถยนต์)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(ดร.เด่นชัย ปราบจันดี)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(ดร.สุกัลยา สุเมธ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายอัครวัฒน์ อาชีวะ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวพัชรา สนธิพงษ์ประยูร)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุกัญญา โปธินาค)

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