

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

1. ชื่อโครงการ จ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนโรงเรียนบางบัว(เพ่งตั้งตรงจิตรวิทยาคาร)
ปีการศึกษา 2561 ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (E-Bidding)
/หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงเรียนบางบัว(เพ่งตั้งตรงจิตรวิทยาคาร)
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 2,856,000 บาท
3. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) 18 เมษายน 2561
เป็นเงิน 2,856,000 บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี) 20 บาท/คน/มื้อ
4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
4.1 สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
5. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 - 5.1 นางบุปผา มหาสระนันท์
 - 5.2 นางวัชรภรณ์ มานิมนต์
 - 5.3 นางสาวพัทวรรณ ลำเจียก

คุณลักษณะเฉพาะของงานจ้างจัดทำอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน

โรงเรียนบางบัว(เพ่งตั้งตรงจิตรวิทยาการ) ปีการศึกษา 2561

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (E-Bidding)

1. โรงเรียนบางบัว(เพ่งตั้งตรงจิตรวิทยาการ) จ้างจัดทำอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน ปีการศึกษา 2561 โดยจัดทำอาหารกลางวันให้กับนักเรียนระดับอนุบาล 1-3 จำนวน 137 คน และนักเรียนระดับประถมศึกษาปีที่ 1-6 จำนวน 577 คน รวมจำนวนนักเรียน 714 คน วันทำการประมาณ 200 วัน โดยเริ่มตั้งแต่วันที่ 16 พฤษภาคม 2561 จนถึงวันปิดภาคเรียนในภาคเรียนที่ 2
2. อาหาร 1 ถาด/นักเรียน 1 คน ประกอบด้วยอาหารที่เป็นกับข้าว 2 อย่าง ข้าวสวย ผลไม้ หรือขนม และนักเรียนสามารถขอเติมได้จนอิ่ม โดยอาหารต้องถูกสุขลักษณะ สะอาด ครบทั้ง 5 หมู่ ในแต่ละมื้อ
3. ผู้ประกอบการต้องประกอบอาหารแล้วนำมาตักใส่ถาดอาหารให้นักเรียนตามสถานที่และเวลาที่กำหนดได้ทันเวลา
4. โรงเรียนเบิกจ่ายให้ราคาถาดละ 20 บาท/คน/วัน โดยเบิกจ่ายเงินสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ตามจำนวนวันและจำนวนนักเรียนที่จัดอาหารบริการ
5. ต้องทำรายการอาหาร เดือนละ 1 ครั้ง ทุกๆ เดือน เสนอต่อคณะกรรมการล่วงหน้า 1 สัปดาห์ และดำเนินการตามรายการที่ได้รับอนุมัติไว้ ถ้าจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงให้แจ้งขออนุญาตล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า 3 วัน
6. สถานศึกษาให้ยืมถาดอาหารนักเรียน เมื่อสิ้นสัญญาส่งคืนให้ครบตามจำนวน หากถาดอาหารชำรุดหรือสูญหาย ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบจัดซื้อคืนโรงเรียนให้ครบตามจำนวน
7. ต้องรับการประเมินจากคณะกรรมการเป็นระยะๆ ตลอดสัญญา และปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำ
8. จัดทำอาหารให้เหมาะสมกับวัยของนักเรียน ทั้งในเรื่องของรสชาติ และหลักโภชนาการ
9. การแต่งกายของผู้ประกอบการและผู้ให้บริการทุกคน ต้องถูกหลักโภชนาการ เช่น มีผ้ากันเปื้อน สวมหมวก สวมถุงมือยาง ร่างกาย เล็บ ผม เสื้อผ้าสะอาด
10. ผู้ประกอบการและผู้ให้บริการทุกคน ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ และต้องตรวจร่างกายจากสถานพยาบาล โดยมีใบรับรองแพทย์มาให้กับโรงเรียนภาคเรียนละ 1 ครั้ง
11. ผู้ประกอบการต้องส่งประวัติพร้อมภาพถ่ายที่เป็นปัจจุบันของผู้ให้บริการทุกคนไว้แก่ทางโรงเรียน

โรงเรียนบางบัว(เพ่งตั้งตรงจิตรวิทยาการ)