

บันทึกคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนด
การจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน

.....

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาขาว

ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาขาว ได้มีคำสั่งที่ ๒๖๒/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๑ แต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน นั้น

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน ลงลายมือชื่อข้างท้ายนี้ได้กำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวันเสร็จเรียบร้อยแล้ว จึงขอเสนอกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน ปรากฏตามรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวันแนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ)..... ประธานกรรมการ
(นางอรเพ็ญ อักษรนำ)

(ลงชื่อ)..... กรรมการ
(นางสาวทัศนียา เกลี้ยงมณี)

(ลงชื่อ)..... กรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ มาเต)

ความเห็น.....
(ลงชื่อ).....
(นายชัยยันต์ เจียทอง)

หัวหน้าสถานศึกษา ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทับนายเหลียว

พิจารณาแล้ว

(✓) เห็นชอบ

() ไม่เห็นชอบ

(ลงชื่อ)

(นายชัยยันต์ เจียทอง)

หัวหน้าสถานศึกษา ปฏิบัติราชการแทน
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาขาว
วันที่ ๑๐ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

รายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน

.....

คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๑. เป็นบุคคลหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพประกอบอาหารหรือจำหน่าย หรือ
๒. มีความชำนาญด้านการปรุงหรือประกอบอาหาร หรือ
๓. มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารสำหรับนักเรียน

ขอบเขตการจ้าง

ประกอบอาหารกลางวัน ให้แก่นักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทับนายเหลียว จำนวน ๕๑ คน ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๑ – วันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๑ จำนวน ๓๒ วันๆละ ๒๐ บาท/คน (เว้นวันหยุดราชการและวันที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแจ้งปิดการเรียนการสอน) ภายในวงเงิน ๓๒,๖๔๐.-บาท (สามหมื่นสองพันหกร้อยสี่สิบบาทถ้วน) โดยอาหาร ๑ มื้อ ในแต่ละวันมีรายการ ดังนี้

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
16 พ.ค.61	-ข้าวผัดไข่ใส่หมูสับ -ต้มไก่กับผักเขียว -แตงโม	-ข้าวสวย 1 ทัพพี กับไข่ -ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ , ผักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ -แตงโม 3 ชิ้น
17 พ.ค.61	-ข้าวสวย -ผัดถั่วงอกยาวใส่หมูสับกับไข่ไก่ -ต้มจืดหมูบดกับเต้าหู้ไข่ -ส้มเขียวหวาน	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมูสับหมูบด 1 ช้อนโต๊ะ -เต้าหู้ 1 ชิ้น , ถั่วงอกยาว 3 ช้อนโต๊ะ -ส้มเขียวหวาน 1 ผล
18 พ.ค. 61	-ข้าวสวย -ต้มจืดหมูกับหัวไชเท้า แครอท -กุนเชียงหมูทอด -สับปะรด	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมู 1ช้อนโต๊ะ หัวไชเท้า, แครอท 3 ช้อนโต๊ะ -กุนเชียงหมูทอด 2 ชิ้น -สับปะรด 3 ชิ้น
21 พ.ค. 61	-ข้าวสวย -ต้มพะโล้ไก่เนื้อ+ไข่ -ผัดผักบุ้งจีน -ข้าวต้มมัด	-ข้าวสวย 1ทัพพี -ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ ,ไข่ 1ฟอง -ผักบุ้ง 3ช้อนโต๊ะ -ข้าวต้มมัด 1 ชิ้น
22 พ.ค. 61	- ข้าวผัดไข่ใส่คะน้า - ต้มจืดหมูบดกับกะหล่ำปลี - แตงโม	-ข้าวผัดไข่คะน้า 1ทัพพี -หมูบด 3 ช้อนโต๊ะ,กะหล่ำปลี 2 ช้อนโต๊ะ -แตงโม 3 ชิ้น
23 พ.ค.61	-ข้าวสวย -ต้มไก่ใส่เห็ดนางฟ้า -ไข่ต้ม -องุ่นไร้เมล็ด	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -ไก่ 1ช้อนโต๊ะ เห็ดนางฟ้า 3 ช้อนโต๊ะ -ไข่ต้ม 1ฟอง -องุ่น 10 ผล
24 พ.ค. 61	- ข้าวหมกไก่ - ต้มจืดหมูกับกะหล่ำปลี,แครอท - มะม่วง	- ข้าว 1 ทัพพี ,ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ - หมู 1 ช้อนโต๊ะ ,กะหล่ำปลี,แครอท 3 ช้อนโต๊ะ - มะม่วง 3 ชิ้น

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
25 พ.ค. 61	- ข้าวสวย - ต้มไก่กับหัวไชเท้า,แครอท - ผักถั่วฝักยาวกับไข่ไก่ - ขนมสอด้ไส้	- ข้าวสวย 1 ทัพพี - ไก่ 1 ซ้อนโต๊ะ ,หัวไชเท้า,แครอท 2 ซ้อนโต๊ะ - ผักถั่วฝักยาว 1 ซ้อนโต๊ะ รวมไข่ไก่ - ขนมสอด้ไส้ 1 ชิ้น
28 พ.ค. 61	- ข้าวสวย - ต้มจิตหมูบดกับถั่วงอกใส่ลูกชิ้น - ปลาทอด - ฝรั่ง	- ข้าวสวย 1 ทัพพี - หมูบด 1 ซ้อนโต๊ะ , ถั่วงอก 3 ซ้อนโต๊ะ, ลูกชิ้น 2 ลูก - ปลาทอด 1 ซ้อนโต๊ะ - ฝรั่ง 3 ชิ้น
30 พ.ค. 61	- ข้าวผัดไข่ใส่แครอท - ต้มไก่เนื้อกับผักเขียว - แอปเปิ้ล	-ข้าวผัดไข่ใส่แครอท 1 ทัพพี -ไก่ 1 ซ้อนโต๊ะ , ผักเขียว 2 ซ้อนโต๊ะ -แอปเปิ้ล 3 ชิ้น
31 พ.ค. 61	- ข้าวสวย - ต้มจิตหมูบดกับแตงกวา - ไข่ต้ม - ขนมชั้น	- ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมูบด 1ซ้นโต๊ะ , แตงกวา 3 ซ้อนโต๊ะ -ไข่ต้ม 1 ฟอง -ขนมชั้น 2 ชิ้น
1 มิ.ย.61	- ข้าวสวย - ต้มจิตหมูบดกับเห็ดนางฟ้า - ผักถั่วงอกกับเต้าหู้ - องุ่นไร้เมล็ด	- ข้าวสวย 1 ทัพพี - หมู 1 ซ้อนโต๊ะ, เห็ดนางฟ้า 1 ซ้อนโต๊ะ - ถั่วงอก 2 ซ้อนโต๊ะ, เต้าหู้ 1 ชิ้น - องุ่นไร้เมล็ด 10 ผล
4 มิ.ย. 61	- ข้าวสวย - ต้มพะโล้เนื้อหมูกับไข่ไก่ใส่เลือด - ผักกะหล่ำปลีกับแครอท - ขนมโดนัท	- ข้าวสวย 1 ทัพพี - หมู 1 ซ้อนโต๊ะ, ไข่ 1 ฟอง เลือด 1 ชิ้น - ผักกะหล่ำปลีกับแครอท 3 ซ้อนโต๊ะ - ขนมโดนัท 1 ชิ้น
5 มิ.ย. 61	- ข้าวผัดไข่ใส่แครอท - ซุปหมูกับผักเขียว - ฝรั่ง	-ข้าวผัดไข่ใส่แครอท 1 ทัพพี -หมู 1ซ้นโต๊ะ ,ผักเขียว 3 ซ้อนโต๊ะ -ฝรั่ง 3 ชิ้น
6 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ผัดวุ้นเส้นกับไข่ไก่ใส่แครอทกับ กะหล่ำปลี -ต้มจิตหมูสับสำหรับ -องุ่นเขียว	-ข้าวสวย1ทัพพี -วุ้นเส้นกับไข่ไก่ใส่แครอทกับกะหล่ำปลี 3ซ้นโต๊ะ -หมูสับสำหรับ 1 ซ้อนโต๊ะ -องุ่นเขียว 5 ผล
7 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ต้มจิตหมูกับผักเขียว -ผัดกะหล่ำปลีกับแครอท -กล้วยไข่	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมูสับ 1 ซ้อนโต๊ะ,ผักเขียว 1 ซ้อนโต๊ะ -กะหล่ำปลีกับแครอท 2 ซ้อนโต๊ะ - กล้วยไข่ 2 ผล
8 มิ.ย. 61	- ข้าวสวย - ต้มซุปรกระดูกหมูใส่เลือด,แครอท,หัวไช เท้า -ผัดถั่วงอก -ขนมเปียกปูน	-ข้าวสวย1ทัพพี -เลือด 1 ชิ้น, แครอทหัวไชเท้า 2 ซ้อนโต๊ะ -ถั่วงอก 1 ซ้อนโต๊ะ -ขนมเปียกปูน 1 ชิ้น

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
11 มิ.ย. 61	-ข้าวผัดไข่คนน้ำใสหมูสับ -ซุปรดกหมูกับกะหล่ำปลี -ส้มเขียวหวาน	-ข้าวผัดไข่คนน้ำใสหมูสับ 1ทัพพี -กะหล่ำปลี 2 ช้อนโต๊ะ -ส้มเขียวหวาน 1 ผล
12 มิ.ย. 61	-ข้าวหมูแดง -ซุปรดกหมูกับกะหล่ำปลี -ฝรั่ง	-ข้าวสวย 1 ทัพพี, หมู 1ช้อนโต๊ะ -กะหล่ำปลี 3 ช้อนโต๊ะ -ฝรั่ง 3 ชิ้น
13 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ต้มไก่กับหัวไชเท้า,แครอท -ผัดถั่วงอกกับลูกชิ้นปลา -ชมพู	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, หัวไชเท้า, แครอท 1 ช้อนโต๊ะ -ถั่วงอก 2 ช้อนโต๊ะ ลูกชิ้นปลา 2 ชิ้น -ชมพู 3 ชิ้น
14 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ผัดฟักทองใส่หมูสับกับไข่ไก่ -ซุปรดกหมูกับฟักเขียว -ขนมสอไส้	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -ฟักทอง 2 ช้อนโต๊ะ, หมูสับกับไข่ 1 ช้อนโต๊ะ -ฟักเขียว 1 ช้อนโต๊ะ -ขนมสอไส้ 1 ชิ้น
15 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -หมูผัดกะเพรา -ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่, แครอท -ถั่วงอกต้มน้ำตาล	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมู 1 ช้อนโต๊ะ -กะหล่ำปลีกับไข่ไก่, แครอท 3 ช้อนโต๊ะ -ถั่วงอกต้มน้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
18 มิ.ย 61	-ข้าวสวย -ผัดแตงกวากับไข่ไก่ -ต้มไก่กับเห็ดนางฟ้า -มะม่วงสุก	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -แตงกวากับไข่ไก่ 2 ช้อนโต๊ะ -ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ เห็ดนางฟ้า 1ช้อนโต๊ะ -มะม่วง 3 ชิ้น
19 มิ.ย. 61	-ข้าวหมูแดง -ต้มซูไก่กับหัวไชเท้า,แครอท -แก้วมังกร	-ข้าวสวย 1 ทัพพี, หมู 1 ช้อนโต๊ะ -ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ หัวไชเท้า,แครอท 3 ช้อนโต๊ะ -แก้วมังกร 3 ชิ้น
20 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -เนื้อหมูผัดซีอิ้ว -ซุปรดกฟักเขียว -ต้มลูกเดือย	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมู 1 ช้อนโต๊ะ -ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ -ลูกเดือย 2 ช้อนโต๊ะ
21 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ต้มจืดหมูสับกับฟักเขียว -ไข่ต้ม -ขนมปังทานเนย	-ข้าวสวย 1ทัพพี -หมูสับ 1ช้อนโต๊ะ ฟักเขียว3ช้อนโต๊ะ -ไข่ต้ม 1ฟอง -ขนมปังทานเนย 1ชิ้น
22 มิ.ย. 61	-ข้าวมันไก่ -ซุปรดกไก่กับฟักเขียว -กล้วยไข่	-ข้าวสวย 1ทัพพี, ไก่ 1ช้อนโต๊ะ -เลืดไก่1 ชิ้น, ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ -กล้วยไข่ 2 ผล
25 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ต้มจืดหมูบดกับบวบ -ฮอตดอกไก่ทอด -องุ่นเขียว	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -บวบ 3 ช้อนโต๊ะ, หมู 1 ช้อนโต๊ะ -ฮอตดอกไก่ทอด 2 ชิ้น -องุ่นเขียว 5 ผล

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
26 มิ.ย. 61	-ข้าวผัดไข่ใส่กะหล่ำปลี,แครอท -ต้มหมูสับกับเห็ดนางฟ้า -มันคุด	-ข้าวผัดไข่ใส่กะหล่ำปลี,แครอท 1ทัพพี -หมู 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดนางฟ้า 3 ช้อนโต๊ะ -มันคุด 1 ผล
27 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ไข่ต้ม -ต้มจืดหมูสับใส่กะหล่ำปลี,แครอท -สับปะรด	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -ไข่ต้ม 1ฟอง -หมูสับ 1 ช้อนโต๊ะ, กะหล่ำปลี,แครอท 3ช้อนโต๊ะ -สับปะรด 3 ชิ้น
28 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ต้มไก่ใส่หัวไชเท้า -ผัดถั่วงอกกับเลือดหมู -ขนมเม็ดยกุน	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, หัวไชเท้า 1 ช้อนโต๊ะ -ถั่วงอก 2 ช้อนโต๊ะ, เลือดหมู 1 ชิ้น -ขนมเม็ดยกุน 2 ชิ้น
29 มิ.ย. 61	-ข้าวหมกไก่ -ไข่ต้ม -ต้มจืดเต้าหู้ตำลึง -ขนมชั้น	-ข้าวหมกไก่ 1 ทัพพี, ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ,แตงกวา 1ชิ้น -ไข่ต้ม 1 ฟอง -เต้าหู้ 1 ชิ้น, ตำลึง 3 ช้อนโต๊ะ -ขนมชั้น 2 ชิ้น

ทั้งนี้อาหารต้องสะอาด ถูกหลักอนามัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ ๕ หมู่ และเหมาะสมสำหรับเด็กนักเรียนระดับชั้นเด็กเล็ก โดยคำนึงถึงหลักโภชนาการและความปลอดภัยสำหรับเด็กนักเรียนเป็นสำคัญ

รายละเอียดและเงื่อนไขการจ้าง

- ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาพัสดุในการประกอบอาหารและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง
- ผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบบรรจุหีบห่ออาหารกลางวันด้วยภาชนะที่สะอาด ถูกสุขอนามัยตามจำนวนที่กำหนด
- ผู้รับจ้างเป็นผู้นำส่งอาหารกลางวันไปยังสถานที่ที่กำหนด โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

กำหนดเวลาการจ้างและการจ่ายเงิน

- ระยะเวลาการประกอบอาหารกลางวัน ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๑ – วันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๑ (เว้นวันหยุดราชการและวันที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแจ้งปิดการเรียนการสอน)
- การจ่ายเงินค่าจ้าง ผู้ว่าจ้างจะจ่ายเงินให้ผู้รับจ้าง จำนวน ๑ งวด เมื่อผู้รับจ้างทำงานเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา