

บันทึกคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนด
การจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน

.....

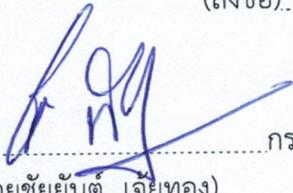
เรียน นายองค์การบริหารส่วนตำบลเขาขาว

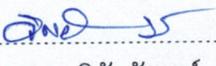
ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาขาว ได้มีคำสั่งที่ ๒๖๑/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๑ แต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน นั้น

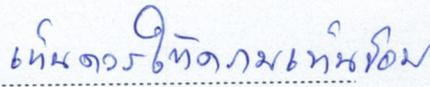
คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน ลงลายมือชื่อข้างท้ายนี้ได้กำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวันเสร็จเรียบร้อยแล้ว จึงขอเสนอกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน ปรากฏตามรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวันแนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางอรเพ็ญ อักษรนำ)

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นายชัยยันต์ เจียทอง)

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ มาเต)

ความเห็น 

(ลงชื่อ) 
(นางสาวทัศนียา เกลี้ยงมณี)

หัวหน้าสถานศึกษา ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสวนสมเด็จย่า ๙๐

พิจารณาแล้ว

เห็นชอบ

ไม่เห็นชอบ

(ลงชื่อ) 
(นางสาวทัศนียา เกลี้ยงมณี)

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

รายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน

.....

คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

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

ขอบเขตการจ้าง

ประกอบอาหารกลางวัน ให้แก่นักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสวสมเด็ยง่า ๙๐ จำนวน ๑๐๐ คน ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๑ - วันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๑ จำนวน ๓๒ วันๆละ ๒๐ บาท/คน (เว้นวันหยุดราชการและวันที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแจ้งปิดการเรียนการสอน) ภายในวงเงิน ๖๔,๐๐๐.-บาท (หกหมื่นสี่พันบาทถ้วน) 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 -ผัดถั้วฝักยาวใส่หมูสับกับไข่ไก่ -ต้มจืดหมูบดกับเต้าหู้ไข่ -ส้มเขียวหวาน	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมูสับหมูบด 1 ช้อนโต๊ะ -เต้าหู้ 1 ชิ้น , ถั้วฝักยาว 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 -ผัดผักบุงจีน -ข้าวต้มมัด	-ข้าวสวย 1ทัพพี -ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ ,ไข่ 1ฟอง -ผักบุง 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 - ผัดถั้วฝักยาวกับไข่ไก่ - ขนมสอไส้	- ข้าวสวย 1 ทัพพี - ไก่ 1 ซ้อนโต๊ะ ,หัวไชเท้า,แครอท 2 ซ้อนโต๊ะ - ผักถั้วฝักยาว 1 ซ้อนโต๊ะ รวมไข่ไก่ - ขนมสอไส้ 1 ชิ้น
28 พ.ค. 61	- ข้าวสวย - ต้มจืดหมุบดกับถั้วงอกใส่ลูกชิ้น - ปลาทอด - ฝรั่ง	- ข้าวสวย 1 ทัพพี - หมุบด 1 ซ้อนโต๊ะ ,ถั้วงอก 3 ซ้อนโต๊ะ, ลูกชิ้น 2 ลูก - ปลาทอด 1ซ้อนโต๊ะ - 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 - ต้มจืดหมุบดกับแตงกวา - ไข่ต้ม - ขนมชั้น	- ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมุบด 1ซ้อนโต๊ะ , แตงกวา 3 ซ้อนโต๊ะ -ไข่ต้ม 1 ฟอง -ขนมชั้น 2 ชิ้น
1 มิ.ย.61	- ข้าวสวย - ต้มจืดหมุบดกับเห็ดนางฟ้า - ผัดถั้วงอกกับเต้าหู้ - องุ่นไร้เมล็ด	- ข้าวสวย 1 ทัพพี - หมู 1 ซ้อนโต๊ะ, เห็ดนางฟ้า 1 ซ้อนโต๊ะ - ถั้วงอก 2 ซ้อนโต๊ะ, เต้าหู้ 1 ชิ้น - องุ่นไร้เมล็ด 10 ผล
4 มิ.ย. 61	- ข้าวสวย - ต้มพะโล้เนื้อหมูกับไข่ไก่ใส่เลือด - ผัดกะหล่ำปลีกับแครอท - 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 1ซ้อนโต๊ะ ,ผักเขียว 3 ซ้อนโต๊ะ -ฝรั่ง 3 ชิ้น
6 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ผัดวุ้นเส้นกับไข่ไก่ใส่แครอทกับ กะหล่ำปลี -ต้มจืดหมูสับสาหร่าย -องุ่นเขียว	-ข้าวสวย1ทัพพี -วุ้นเส้นกับไข่ไก่ใส่แครอทกับกะหล่ำปลี 3ซ้อนโต๊ะ -หมูสับสาหร่าย 1 ซ้อนโต๊ะ -องุ่นเขียว 5 ผล
7 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ต้มจืดหมูกับผักเขียว -ผัดกะหล่ำปลีกับแครอท -กล้วยไข่	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมูสับ 1 ซ้อนโต๊ะ,ผักเขียว 1 ซ้อนโต๊ะ -กะหล่ำปลีกับแครอท 2 ซ้อนโต๊ะ - กล้วยไข่ 2 ผล
8 มิ.ย. 61	- ข้าวสวย - ต้มซุปรดุกหมูใส่เลือด,แครอท,หัวไช เท้า -ผัดถั้วงอก -ขนมเปียกปูน	-ข้าวสวย1ทัพพี -เลือด 1 ชิ้น, แครอทหัวไชเท้า 2 ซ้อนโต๊ะ -ถั้วงอก 1 ซ้อนโต๊ะ -ขนมเปียกปูน 1 ชิ้น

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
11 มิ.ย. 61	-ข้าวผัดไข่คะน้าใส่หมูสับ -ซूपกระดุกหมูกับกะหล่ำปลี -ส้มเขียวหวาน	-ข้าวผัดไข่คะน้าใส่หมูสับ 1ทัพพี -กะหล่ำปลี 2 ซ้อนโต๊ะ -ส้มเขียวหวาน 1 ผล
12 มิ.ย. 61	-ข้าวหมูแดง -ซूपกระดุกหมูกับกะหล่ำปลี -ฝรั่ง	-ข้าวสวย 1 ทัพพี, หมู 1 ซ้อนโต๊ะ -กะหล่ำปลี 3 ซ้อนโต๊ะ -ฝรั่ง 3 ชิ้น
13 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ต้มไก่กับหัวไชเท้า,แครอท -ผัดถั่วงอกกับลูกชิ้นปลา -ชมพู	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -ไก่ 1 ซ้อนโต๊ะ, หัวไชเท้า, แครอท 1 ซ้อนโต๊ะ -ถั่วงอก 2 ซ้อนโต๊ะ ลูกชิ้นปลา 2 ชิ้น -ชมพู 3 ชิ้น
14 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ผัดฟักทองใส่หมูสับกับไข่ไก่ -ซूपกระดุกหมูกับฟักเขียว -ขนมสอไส้	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -ฟักทอง 2 ซ้อนโต๊ะ, หมูสับกับไข่ 1 ซ้อนโต๊ะ -ฟักเขียว 1 ซ้อนโต๊ะ -ขนมสอไส้ 1 ชิ้น
15 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -หมูผัดกะเพรา -ผัดกะหล่ำปลีกับไข่ไก่, แครอท -ถั้วเขียวต้มน้ำตาล	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมู 1 ซ้อนโต๊ะ -กะหล่ำปลีกับไข่ไก่, แครอท 3 ซ้อนโต๊ะ -ถั้วเขียวต้มน้ำตาล 2 ซ้อนโต๊ะ
18 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ผัดแตงกวากับไข่ไก่ -ต้มไก่กับเห็ดนางฟ้า -มะม่วงสุก	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -แตงกวากับไข่ไก่ 2 ซ้อนโต๊ะ -ไก่ 1 ซ้อนโต๊ะ เห็ดนางฟ้า 1 ซ้อนโต๊ะ -มะม่วง 3 ชิ้น
19 มิ.ย. 61	-ข้าวหมูแดง -ต้มซूपไก่กับหัวไชเท้า,แครอท -แก้วมังกร	-ข้าวสวย 1 ทัพพี, หมู 1 ซ้อนโต๊ะ -ไก่ 1 ซ้อนโต๊ะ หัวไชเท้า,แครอท 3 ซ้อนโต๊ะ -แก้วมังกร 3 ชิ้น
20 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -เนื้อหมูผัดซีอิ้ว -ซूपฟักเขียว -ต้มลูกเดี๋ย	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -หมู 1 ซ้อนโต๊ะ -ฟักเขียว 3 ซ้อนโต๊ะ -ลูกเดี๋ย 2 ซ้อนโต๊ะ
21 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ต้มจืดหมูสับกับฟักเขียว -ไข่ต้ม -ขนมปังทานาย	-ข้าวสวย 1ทัพพี -หมูสับ 1ซอ้อนโต๊ะ ฟักเขียว3ซอ้อนโต๊ะ -ไข่ต้ม 1ฟอง -ขนมปังทานาย 1ชิ้น
22 มิ.ย. 61	-ข้าวมันไก่ -ซूपเลือดไก่กับฟักเขียว -กล้วยไข่	-ข้าวสวย 1ทัพพี, ไก่ 1ซอ้อนโต๊ะ -เลือดไก่ 1 ชิ้น, ฟักเขียว 3 ซอ้อนโต๊ะ -กล้วยไข่ 2 ผล
25 มิ.ย. 61	-ข้าวสวย -ต้มจืดหมอบดกับบวบ -ฮอทดอกไก่ทอด -องุ่นเขียว	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -บวบ 3 ซอ้อนโต๊ะ, หมู 1 ซอ้อนโต๊ะ -ฮอทดอกไก่ทอด 2 ชิ้น -องุ่นเขียว 5 ผล

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
26 มิ.ย. 61	-ข้าวผัดไข่ใส่กะหล่ำปลี,แครอท -ต้มหมูสับกับเห็ดนางฟ้า -มันฝรั่ง	-ข้าวผัดไข่ใส่กะหล่ำปลี,แครอท 1ทัพพี -หมู 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดนางฟ้า 3 ช้อนโต๊ะ -มันฝรั่ง 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 -ขนมเมื่ดขนุน	-ข้าวสวย 1 ทัพพี -ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, หัวไชเท้า 1 ช้อนโต๊ะ -ถั่วงอก 2 ช้อนโต๊ะ, เลือดหมู 1 ชิ้น -ขนมเมื่ดขนุน 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 และมีคุณค่าทางโภชนาครบ ๕ หมู่ และเหมาะสมสำหรับเด็กนักเรียนระดับชั้นเด็กเล็ก โดยคำนึงถึงหลักโภชนาการและความปลอดภัยสำหรับเด็กนักเรียนเป็นสำคัญ

รายละเอียดและเงื่อนไขการจ้าง

๑. ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาพัสดุในการประกอบอาหารและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

๒. ผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบบรรจุหีบห่ออาหารกลางวันด้วยภาชนะที่สะอาด ถูกสุขอนามัยตามจำนวนที่กำหนด

๓. ผู้รับจ้างเป็นผู้นำส่งอาหารกลางวันไปยังสถานที่ที่กำหนด โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

กำหนดเวลาการจ้างและการจ่ายเงิน

๑. ระยะเวลาการประกอบอาหารกลางวัน ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๑ – วันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๑ (เว้นวันหยุดราชการและวันที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแจ้งปิดการเรียนการสอน)

๒. การจ่ายเงินค่าจ้าง ผู้ว่าจ้างจะจ่ายเงินให้ผู้รับจ้าง จำนวน ๑ งวด เมื่อผู้รับจ้างทำงานเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา