



ประกาศ เทศบาลตำบลโนนดินแดง  
เรื่อง เผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

-----

ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ กำหนดให้หน่วยงานของรัฐจัดทำแผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปี และประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลางและของหน่วยงานของรัฐตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด และให้ปิดประกาศโดยเปิดเผย ณ สถานที่ปิดประกาศของหน่วยงานของรัฐ นั้น

เทศบาลตำบลโนนดินแดง ขอประกาศเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ตามเอกสารที่แนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔/ พฤศจิกายน พ.ศ.  
๒๕๖๑

  
(นายภากร เหมทานนท์)  
ผู้อำนวยการสถานศึกษา

รายละเอียดแนบท้ายประกาศเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒  
เทศบาลตำบลโนนดินแดง (M๖๑๑๑๐๐๓๗๙๑๕) ลงวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๑

| ลำดับ<br>ที่ | รหัสแผนจัดซื้อจัด<br>จ้าง | ชื่อโครงการ                                | งบประมาณ<br>โครงการ<br>(บาท) | คาดว่าจะ<br>ประกาศจัดซื้อจัด<br>จ้าง<br>(เดือน/ปี) |
|--------------|---------------------------|--------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------|
| ๑            | P๖๑๑๑๐๐๗๐๒๐๓              | สนับสนุนอาหารกลางวันสำหรับเด็ก<br>นักเรียน | ๖๕๐,๔๐๐.๐๐                   | ๑๒/๒๕๖๑                                            |

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับการจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)**  
**ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

**๑. ชื่อโครงการ โครงการอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียน**

หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงเรียนเทศบาลตำบลโนนดินแดง

**๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร ๒,๑๕๖,๐๐๐.- บาท (-สองล้านหนึ่งแสนห้าหมื่นหกพันบาทถ้วน-)**

**๓. ลักษณะงานโดยสังเขป**

๓.๑ ประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนร้อยละ ๑๐๐ ของนักเรียนทั้งหมดในระดับปฐมวัยและระดับประถมศึกษา โดยจะต้องคำนึงถึงคุณภาพ และปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะ (ตามสำหรับอาหารแบบทั่วย จำนวน ๔ แผ่น)

๓.๑.๑ อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจ้านจนนักเรียนรับประทานไม่ได้

๓.๑.๒ ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

๓.๒ ทั้งนี้อาหารต้องสะอาด ถูกสุขอนามัย มีคุณค่าทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ เหมาะสมสำหรับนักเรียนระดับปฐมวัยและประถมศึกษา และมีปริมาณครบถ้วนตามจำนวนนักเรียน

๓.๓ ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารคาว อาหารหวาน หรือผลไม้ ตามสำหรับอาหารที่กำหนด หากมีการเปลี่ยนแปลง ต้องทำหนังสือแจ้งผู้ว่าจ้างก่อนการประกอบอาหาร ๕ วันทำการ นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง

๓.๔ ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้จัดหาวัสดุและหรือวัตถุดิบในการประกอบอาหารเองทั้งหมด โดยเฉพาะวัตถุดิบต้องสดใหม่ ไม่ใส่สารกันบูดหรือสารจำพวกฟอร์มาลีน ไม่ใส่สี เป็นสีธรรมชาติของของชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายแก่การบริโภค ปราศจากสารตกค้างที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคทุกชนิด

๓.๕ ภาชนะที่ใช้สำหรับบรรจุอาหารต้องสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขอนามัย

๓.๖ ผู้รับจ้างต้องนำส่งอาหารที่ปรุงเสร็จไปยังสถานที่ที่กำหนดภายในวัน เวลาที่กำหนดให้ทัน

๓.๗ งานภาชนะอุปกรณ์

๓.๗.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ถาดหลุม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน (เมลามีนต้องมีเครื่องหมาย มอก. กำกับ ทนความร้อนในอุณหภูมิสูงๆ ได้มากกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส) สำหรับตะเกียบ ต้องเป็นไม้ ไม่ตกแต่งสี

๓.๗.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวแบบมีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

๓.๗.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๓ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำสะอาด

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๓ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๑ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่าน

ต่อเนื่องจากก๊อกน้ำ และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๓.๗.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. จนแห้งสนิท และเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดมิดชิดจากสัตว์นำโรค

๓.๗.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๓.๘ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในสถานที่ประกอบอาหาร และสถานที่รับประทานอาหารของนักเรียน และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อย และถูกสุขลักษณะ

๔.๙ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๓.๙.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๓.๙.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผม

๓.๙.๓ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๓.๙.๔ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

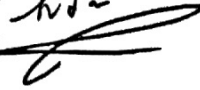
๓.๑๐ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๓.๑๑ พร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากกองสาธารณสุข เทศบาลตำบลโนนดินแดง หรือจากหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) (ตามหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท๐๘๐๘.๒/๑๔๘๓๕-๑๔๙๑๐ ลงวันที่ ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๑)

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) (ตามหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท๐๘๐๘.๒/๑๔๘๓๕-๑๔๙๑๐ ลงวันที่ ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๑)

๖. รายชื่อกรรมการกำหนดราคากลาง

|                               |         |     |               |                                                                                       |
|-------------------------------|---------|-----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ๖.๑ นายอาทิตย์ เอี่ยมศิริ     | ตำแหน่ง | ครู | ประธานกรรมการ |  |
| ๖.๒ นางสาวสุจิรา ดินรมรัมย์   | ตำแหน่ง | ครู | กรรมการ       |   |
| ๖.๓ นายเกียรติศักดิ์ นิมพันธ์ | ตำแหน่ง | ครู | กรรมการ       |   |