

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

โครงการอาหารกลางวัน

โรงเรียนบ้านหนองไผ่ ตำบลฝั่งแดง อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร

๑. ความเป็นมา

ด้วย โรงเรียนบ้านหนองไผ่ จะจัดโครงการอาหารกลางวัน ประจำเดือนมกราคม พ.ศ.๒๕๖๗

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้นักเรียนมีอาหารกลางวันที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ อย่างทั่วถึง ร้อยละ ๑๐๐
๒. เพื่อให้นักเรียนมีน้ำหนัก ส่วนสูง และมีสมรรถภาพทางกายตามเกณฑ์
๓. เพื่อให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ

ฯลฯ

๓. แบบบูรณาการ และคุณลักษณะเฉพาะ ประจำเดือนมกราคม พ.ศ.๒๕๖๗

วันที่	รายการอาหาร	เครื่องปรุง	จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๒	ต้มข้าวกะ+เลือดไก่	ไก่	๖ กก.	๙๐	๕๔๐	
	ข้าว	กะทิ	๑ ถ้วย	๓๘	๓๘	
	ส้ม	เลือด	๖ ถ้วย	๑๐	๖๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		ส้ม	๔ กก.	๕๐	๒๐๐	
		เครื่องปรุง		๑๔๐	๑๔๐	๑,๑๘๘
๓	ผักกระเพราหมู	หมู	๔ กก.	๑๘๐	๗๒๐	
	ข้าว	แครอท	๑ กก.	๔๕	๔๕	
	กล้วย	หัวหอมใหญ่	๑ กก.	๔๕	๔๕	
		พริก+โหระพา	๒ ถ้วย	๒๐	๔๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		กล้วย	๔ หัว	๒๐	๘๐	
		ซอส	๑ ขวด	๖๐	๖๐	
	น้ำมัน	๑ ขวด	๔๘	๔๘	๑,๑๘๘	
๔	ไข่พะโล้	ไข่	๓ แผง	๑๓๐	๓๙๐	
	ข้าว	หมูสามชั้น	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	องุ่น	ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		องุ่น	๑ ถัง	๒๐๐	๒๐๐	
		เครื่องพะโล้	๒ ถ้วย	๑๔	๒๘	๑,๑๘๘

วันที่	รายการอาหาร	เครื่องปรุง	จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๕	ผัดผักรวมมิตรหมู	หมู	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	ข้าว	แครอท	๑ กก.	๔๕	๔๕	
	ส้ม	หอมหัวใหญ่	๑ กก.	๔๕	๔๕	
		มะเขือเทศ	๑ กก.	๔๓	๔๓	
		คะน้า	๒ กก.	๗๐	๑๔๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		ส้ม	๖ กก.	๕๐	๓๐๐	
		ซอสหอย	๑ ขวด	๔๕	๔๕	๑,๑๖๖
๘	แกงจืดหมู	หมู	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	กล้วย	ลูกชิ้น	๓ กก.	๙๐	๒๗๐	
	ข้าว	เลือด	๖ ก้อน	๑๐	๖๐	
		ผักกาดขาว	๑ กก.	๕๒	๕๒	
		ถั่วงอก	๑ กก.	๑๘	๓๖	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		กล้วย	๔ หวี	๕๐	๒๐๐	๑,๑๘๘
๙	ต้มข้าวไก่+เลือดไก่	ไก่	๖ กก.	๙๐	๕๔๐	
	ข้าว	กะทิ	๑ กลอง	๓๘	๓๘	
	ส้ม	เลือด	๖ ก้อน	๑๐	๖๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		ส้ม	๔ กก.	๕๐	๒๐๐	
			เครื่องปรุง		๑๔๐	๑๔๐
๑๐	ผักกระเพราหมู	หมู	๔ กก.	๑๘๐	๗๒๐	
	ข้าว	แครอท	๑ กก.	๔๕	๔๕	
	กล้วย	หัวหอมใหญ่	๑ กก.	๔๕	๔๕	
		พริก+โหระพา	๒ ถัง	๒๐	๔๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		กล้วย	๔ หวี	๒๐	๘๐	
		ซอส	๑ ขวด	๖๐	๖๐	
		น้ำมัน	๑ ขวด	๔๘	๔๘	๑,๑๘๘
๑๑	ไข่พะโล้	ไข่	๓ แผง	๑๓๐	๓๙๐	
	ข้าว	หมูสามชั้น	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	องุ่น	ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		องุ่น	๑ ถัง	๒๐๐	๒๐๐	
			เครื่องพะโล้	๒ ถัง	๑๔	๒๘
๑๒	ผัดผักรวมมิตรหมู	หมู	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	ข้าว	แครอท	๑ กก.	๔๕	๔๕	
	ส้ม	หอมหัวใหญ่	๑ กก.	๔๕	๔๕	
		มะเขือเทศ	๑ กก.	๔๓	๔๓	
		คะน้า	๒ กก.	๗๐	๑๔๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		ส้ม	๖ กก.	๕๐	๓๐๐	
			ซอสหอย	๑ ขวด	๔๕	๔๕

วันที่	รายการอาหาร	เครื่องปรุง	จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑๕	แกงจืดหมู	หมู	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	กล้วย	ลูกชิ้น	๓ กก.	๙๐	๒๗๐	
	ข้าว	เลือด	๖ ก้อน	๑๐	๖๐	
		ผักกาดขาว	๑ กก.	๕๒	๕๒	
		ถั่วงอก	๑ กก.	๑๘	๓๖	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		กล้วย	๔ ทีวี	๕๐	๒๐๐	๑,๑๘๘
๑๖	ต้มข้าวไก่+เลือดไก่	ไก่	๖ กก.	๙๐	๕๔๐	
	ข้าว	กะทิ	๑ ถ้วย	๓๘	๓๘	
	ส้ม	เลือด	๖ ก้อน	๑๐	๖๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		ส้ม	๔ กก.	๕๐	๒๐๐	
		เครื่องปรุง		๑๔๐	๑๔๐	๑,๑๘๘
๑๘	ผักกระเพราหมู	หมู	๔ กก.	๑๘๐	๗๒๐	
	ข้าว	แครอท	๑ กก.	๔๕	๔๕	
	กล้วย	หัวหอมใหญ่	๑ กก.	๔๕	๔๕	
		พริก+โหระพา	๒ ถ้วย	๒๐	๔๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		กล้วย	๔ ทีวี	๒๐	๘๐	
		ซอส	๑ ขวด	๖๐	๖๐	
		น้ำจิ้ม	๑ ขวด	๔๘	๔๘	๑,๑๘๘
๑๙	ไข่พะโล้	ไข่	๓ แผง	๑๓๐	๓๙๐	
	ข้าว	หมูสามชั้น	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	องุ่น	ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		องุ่น	๑ ถ้วย	๒๐๐	๒๐๐	
		เครื่องพะโล้	๒ ถ้วย	๑๔	๒๘	๑,๑๘๘
๒๒	ผัดผักรวมมิตรหมู	หมู	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	ข้าว	แครอท	๑ กก.	๔๕	๔๕	
	ส้ม	หอมหัวใหญ่	๑ กก.	๔๕	๔๕	
		มะเขือเทศ	๑ กก.	๔๓	๔๓	
		คะน้า	๒ กก.	๗๐	๑๔๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		ส้ม	๖ กก.	๕๐	๓๐๐	
		ซอสหอย	๑ ขวด	๔๕	๔๕	๑,๑๘๘
๒๓	แกงจืดหมู	หมู	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	กล้วย	ลูกชิ้น	๓ กก.	๙๐	๒๗๐	
	ข้าว	เลือด	๖ ก้อน	๑๐	๖๐	
		ผักกาดขาว	๑ กก.	๕๒	๕๒	
		ถั่วงอก	๑ กก.	๑๘	๓๖	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		กล้วย	๔ ทีวี	๕๐	๒๐๐	๑,๑๘๘

วันที่	รายการอาหาร	เครื่องปรุง	จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๒๔	ต้มข้าวไก่+เลือดไก่	ไก่	๖ กก.	๙๐	๕๔๐	
	ข้าว	กะทิ	๑ ถ้วย	๓๘	๓๘	
	ส้ม	เลือด	๖ ถ้วย	๑๐	๖๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		ส้ม	๔ กก.	๕๐	๒๐๐	
		เครื่องปรุง		๑๔๐	๑๔๐	๑,๑๘๘
๒๕	ผักกระเพราหมู	หมู	๔ กก.	๑๘๐	๗๒๐	
	ข้าว	แครอท	๑ กก.	๔๕	๔๕	
	กล้วย	หัวหอมใหญ่	๑ กก.	๔๕	๔๕	
		พริก+โหระพา	๒ ถ้วย	๒๐	๔๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		กล้วย	๔ หวี	๒๐	๘๐	
		ขอส	๑ ขวด	๖๐	๖๐	
		น้ำมัน	๑ ขวด	๔๘	๔๘	๑,๑๘๘
๒๖	ไข่พะโล้	ไข่	๓ แผง	๑๓๐	๓๙๐	
	ข้าว	หมูสามชั้น	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	องุ่น	ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		องุ่น	๑ ถ้วย	๒๐๐	๒๐๐	
		เครื่องพะโล้	๒ ถ้วย	๑๔	๒๘	๑,๑๘๘
๒๙	ผัดผักรวมมิตรหมู	หมู	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	ข้าว	แครอท	๑ กก.	๔๕	๔๕	
	ส้ม	หอมหัวใหญ่	๑ กก.	๔๕	๔๕	
		มะเขือเทศ	๑ กก.	๔๓	๔๓	
		คะน้า	๒ กก.	๗๐	๑๔๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		ส้ม	๖ กก.	๕๐	๓๐๐	
		ขอสหอย	๑ ขวด	๔๕	๔๕	๑,๑๘๘
๓๐	แกงจืดหมู	หมู	๒ กก.	๑๘๐	๓๖๐	
	กล้วย	ลูกชิ้น	๓ กก.	๙๐	๒๗๐	
	ข้าว	เลือด	๖ ถ้วย	๑๐	๖๐	
		ผักกาดขาว	๑ กก.	๕๒	๕๒	
		ถั่วงอก	๑ กก.	๑๘	๓๖	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		กล้วย	๔ หวี	๕๐	๒๐๐	๑,๑๘๘
๓๑	ต้มข้าวไก่+เลือดไก่	ไก่	๖ กก.	๙๐	๕๔๐	
	ข้าว	กะทิ	๑ ถ้วย	๓๘	๓๘	
	ส้ม	เลือด	๖ ถ้วย	๑๐	๖๐	
		ข้าว	๖ กก.	๓๕	๒๑๐	
		ส้ม	๔ กก.	๕๐	๒๐๐	
		เครื่องปรุง		๑๔๐	๑๔๐	๑,๑๘๘

๔. ระยะเวลาดำเนินการ

ภายในเดือน.....มกราคม ๒๕๖๗.....

๕. ระยะเวลาดำเนินการ และส่งมอบงาน

ดำเนินการส่งมอบ อาหารกลางวันทุกวันทำการของเดือนมกราคม

๖. วงเงินในการจัดจ้าง

เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ..... ตามข้อบัญญัติ หน้าที่.....

ตั้งไว้จำนวน.....บาท ใช้จ่ายจำนวน.....บาท คงเหลือ.....บาท

แผนงาน.....งาน.....หมวด

ประเภท.....

เงินนอกงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.....๒๕๖๗.....

ได้รับจัดสรรจาก...เทศบาลตำบลฝั่งแดง.....จำนวน.....๒๔,๙๔๘.....บาท ใช้จ่ายจำนวน...

๒๔๙๔๘.....บาท คงเหลือ.....-.....บาท

๗. ราคาากลาง

จำนวนเงิน.....๒๔,๙๔๘.....บาท (สองหมื่นสี่พันเก้าร้อยสี่สิบแปดบาทถ้วน)

ราคาที่เคยซื้อหรือจ้างครั้งล่าสุดภายในระยะเวลา ๒ ปีงบประมาณ

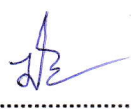
สืบราคาจากท้องตลาด (แบบแบบฟอร์มการสืบราคา)

๘. หลักเกณฑ์การพิจารณา

ให้ใช้หลักเกณฑ์ ราคา ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

๑๐. หน่วยงานรับผิดชอบ

โรงเรียนบ้านหนองไผ่ ตำบลฝั่งแดง อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร

(ลงชื่อ)..........เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานหรือโครงการ
(นางวลิตา บุรัตน์)

(ลงชื่อ).....ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านหนองไผ่
(นายกฤษดา ปาวงค์)