



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการโรงเรียนพูนสิน (เพชรสุโขปถัมภ์) สำนักงานเขตพระโขนง โทร. ๐๒-๓๙๓๓๒๙๔๒

ที่ กท๔๙๓๑.๑๓/๔๗๑ วันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ส่งประกาศราคากลางจ้างเหมาทำอาหารเช้าและอาหารกลางวันให้นักเรียนโรงเรียนพูนสิน(เพชรสุโขปถัมภ์) สำหรับนักเรียนประจำเดือน กันยายน ๒๕๖๑

เรียน หัวหน้าฝ่ายปกครอง

ด้วยโรงเรียนพูนสิน(เพชรสุโขปถัมภ์) สำนักงานเขตพระโขนง จะดำเนินการประกาศราคากลางอาหารเช้าและอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนโรงเรียนพูนสิน (เพชรสุโขปถัมภ์) ประจำเดือนกันยายน ๒๕๖๑ ภายในวงเงิน ๒๖๒,๘๐๐.-บาท (สองแสนหกหมื่นสองพันแปดร้อยบาทถ้วน) ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ว่าด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง และเพื่อให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนดและให้ปิดประกาศโดยเปิดเผย ณ สถานที่ปิดประกาศของหน่วยงานของรัฐ นั้น

โรงเรียนพูนสิน(เพชรสุโขปถัมภ์) ขอส่งสำเนาประกาศราคากลางอาหารเช้าและอาหารกลางวันของโรงเรียนพูนสิน(เพชรสุโขปถัมภ์) มาด้วยแล้ว จำนวน ๒ ชุด มาเพื่อโปรดดำเนินการ ดังนี้

๑. นำลงประกาศทางเว็บไซต์ของกรุงเทพมหานคร (www.bangkok.go.th)
๒. ปิดประกาศ ณ ที่ทำการของหน่วยงาน และนำลงเว็บไซต์ของหน่วยงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและดำเนินการต่อไป

(นางพิมพ์ชยา ธานีชิตวิวัฒน์)
ผู้อำนวยการสถานศึกษา
โรงเรียนพูนสิน (เพชรสุโขปถัมภ์)

ร่างขอบเขตของงาน

คำจ้างเหมาทำอาหารเช้าและอาหารกลางวันให้แก่นักเรียน
โรงเรียนพูนสิน (เพชรสุขอุปลัมภ์) สำนักงานเขตพระโขนง

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนพูนสิน(เพชรสุขอุปลัมภ์) สังกัดสำนักงานเขตพระโขนง จัดการเรียนการสอนชั้นอนุบาลถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ จำนวน ๔๓๘ คน ได้รับงบประมาณสำหรับอาหารเช้าและอาหารกลางวัน ดังนั้น โรงเรียนพูนสิน(เพชรสุขอุปลัมภ์) จึงต้องการดำเนินการจ้างเหมาทำอาหารเช้าและอาหารกลางวัน ให้เพียงพอ มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะและมีคุณภาพที่ดีสำหรับนักเรียนจึงได้กำหนดร่างขอบเขตของงานการจ้างเหมาจัดทำอาหารเช้าและอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนในครั้งนี้

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดทำอาหารเช้าและอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่นักเรียน ส่งเสริมให้มีสุขภาพแข็งแรง เพื่อเตรียมความพร้อมทางร่างกาย ในการเข้าเรียนหนังสือต่อไป

๓. สถานที่ดำเนินการ

โรงเรียนพูนสิน (เพชรสุขอุปลัมภ์)

๔. ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างวันที่ ๓ - ๒๘ กันยายน ๒๕๖๑ จำนวน ๒๐ วัน

ระยะเวลาดำเนินการอาจจะมีการเปลี่ยนแปลง ผู้ว่าจ้างจะแจ้งก่อนถึงกำหนดเวลาไม่น้อยกว่า ๒ วัน

๕. คุณลักษณะทั่วไป

๕.๑ สถานประกอบการ

๕.๑.๑ กรณีผู้เสนอราคามีความประสงค์ทำการประกอบหรือปรุงอาหารในสถานที่ของผู้รับจ้าง สถานที่ต้องมีความสะอาดถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลโดยได้รับการรับรองจากหน่วยงานด้านสุขาภิบาลมีรูปภาพสถานที่แสดงรายละเอียดเพื่อประกอบการพิจารณาพร้อมทั้งสามารถให้คณะกรรมการเข้าตรวจสอบพื้นที่ประกอบการได้

ลงชื่อ.....*สาทรน*..... ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....*[Signature]*..... กรรมการ

ลงชื่อ.....*[Signature]*..... กรรมการ

๕.๑.๒ กรณีผู้เสนอราคามีความประสงค์ทำการประกอบหรือปรุงอาหารในสถานที่ของผู้ว่าจ้าง ผู้รับจ้างต้องจัดสถานที่ประกอบการให้ถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาล ภายใน ๕ วัน นับตั้งแต่วันเริ่มต้นสัญญา โดยได้รับการรับรองจากหน่วยงานด้านสุขาภิบาล กรณีสัญญาสิ้นสุดลงไม่ว่าเพราะเหตุใดผู้รับจ้างต้องขนย้ายทรัพย์สินและส่งมอบสถานที่คืนให้แก่ผู้ว่าจ้างในสภาพเรียบร้อยที่ผู้ว่าจ้างสามารถใช้ประโยชน์ได้ทันทีภายใน ๗ วันนับตั้งแต่วันที่สัญญาสิ้นสุดลง

๕.๑.๓ กรณีผู้เสนอราคามีความประสงค์จะใช้อุปกรณ์และทรัพย์สินของผู้ว่าจ้าง ผู้เสนอราคาจะต้องดูแลและบำรุงรักษาทรัพย์สินของผู้ว่าจ้างให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ปกติ หากมีการชำรุดต้องซ่อมแซมให้สามารถใช้งานได้ปกติ กรณีสัญญาสิ้นสุดลงไม่ว่าเพราะเหตุใดผู้รับจ้างต้องขนย้ายทรัพย์สินและส่งมอบสถานที่คืนให้แก่ผู้ว่าจ้างในสภาพเรียบร้อยที่ผู้ว่าจ้างสามารถใช้ประโยชน์ได้ทันทีภายใน ๗ วันนับตั้งแต่วันที่สัญญาสิ้นสุดลง และผู้รับจ้างต้องทำการติดตั้งมาตรวัดไฟฟ้าและมาตรน้ำประปาแยกต่างหากโดยเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายในการติดตั้งเพื่อการนั้นเองและจ่ายค่าไฟฟ้าและค่าน้ำประปาให้กับการไฟฟ้าและการประปาโดยตรง

๕.๒ อาหาร เครื่องปรุง


๕.๒.๑ อาหารและเครื่องปรุงมีคุณภาพดีไม่หมดอายุต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่องภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ฝาปิดไม่บุบ ถังไม่ฉีกขาดเปราะเปื้อนวัตถุพิษที่นำมาทำหรือประกอบอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรืออาหารพร้อมบริโภคที่ผู้รับจ้างจัดหารวมทั้งที่ผู้รับจ้างปรุงสำเร็จแล้ว ต้องสะอาด มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการ และอาหารหรือเครื่องดื่มที่เหมาะสมสำหรับนักเรียน สำหรับวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหารกรณีเป็นเนื้อสัตว์หรือมีส่วนผสมของเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงต้องปราศจากวัตถุปนเปื้อน หรือเป็นสิ่งที่อันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ข้าวสารที่ใช้หุงต้องไม่มีมอด กรวด สิ่งปลอมปน สิ่งสกปรกต่างๆ การประกอบอาหารทุกขั้นตอนตลอดจน ภาชนะ อุปกรณ์ ที่ใช้ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ มีภาชนะและอุปกรณ์ วัตถุดิบและการประกอบอาหาร หากปรากฏว่านักเรียนเกิดเจ็บป่วยเกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัย และพิสูจน์ได้ว่า เป็นผลสืบเนื่อง หรือมีสาเหตุมาจากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างจัดทำหรือจัดหามา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบต่อผู้บริโภค และผู้รับจ้างจะต้องชดเชยค่าเสียหายที่เกิดขึ้นแก่ผู้ว่าจ้างด้วย ผู้รับจ้างต้องจัดหาอาหาร (ในกรณีเป็นอาหารพร้อมบริโภค เช่น ผลไม้) ในปริมาณเพียงพอต่อการบริโภคสำหรับนักเรียนในแต่ละมื้อ ตามรายการอาหารที่โภชนาการของผู้ว่าจ้างกำหนด และผู้รับจ้างจะต้องส่งมอบอาหารในแต่ละมื้อให้ตรงตามเวลาที่ผู้ว่าจ้างกำหนด หากไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ตามกำหนดเวลาผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบและชดเชยค่าเสียหายที่เกิดขึ้นแก่ผู้ว่าจ้าง ในการประกอบ ปรุง หรือจัดทำอาหาร ผู้รับจ้างยินยอมที่จะปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ว่าจ้าง พนักงานของผู้รับจ้างจะต้องแต่งเครื่องแบบเหมือนกัน ที่สะอาดและเรียบร้อย โดยพนักงานประกอบอาหาร จะต้องสวมหมวกเก็บผม ถุงมือสำหรับหยิบอาหาร รองเท้าบูท และหน้ากากอนามัย ให้เรียบร้อยสวมชุดกันเปื้อนตลอดเวลาในการปฏิบัติงาน โดยผู้รับจ้างต้องจัดพนักงานประจำโรงเรียน ไม่น้อยกว่า ๓ คน และพนักงานทุกคนได้รับการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารกรุงเทพมหานคร

๕.๒.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพดีและเป็นอาหารที่ถูกต้องตามหลักการโภชนาการแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามล้างผักผลไม้จำนวนมากมาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือนมารับประทานวันต่อไป

๕.๒.๓ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุม

ลงชื่อ.....  ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....  กรรมการ

ลงชื่อ.....  กรรมการ

๕.๓ งานภาชนะอุปกรณ์

๕.๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้วอลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน

๕.๓.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องเป็นภาชนะที่ไม่เป็นอันตรายมีฝาปิดและช้อนตัก หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

๕.๓.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาดไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำ

๕.๓.๔ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือ ตะแกรงหรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๕.๓.๕ กรณีที่ผู้รับจ้างเปลี่ยนพนักงานต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๓ วัน

๕.๔ ผู้รับจ้างต้องเช็ดและทำความสะอาดบริเวณโต๊ะจ่ายอาหาร โต๊ะรับประทานอาหารของนักเรียน และบริเวณรับประทานอาหารของโรงเรียนแต่ละแห่งให้สะอาด ระบายย่อยทุกครั้งหลังจากการรับประทานอาหารเสร็จสิ้น

๕.๕ ผู้รับจ้าง พนักงานของผู้รับจ้าง ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการต้องไม่เป็นโรคติดต่อตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ และไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ ทำการประกอบ ปรุง เก็บหรือสะสมอาหาร โดยมีใบรับรองแพทย์ระยะเวลาไม่เกิน ๓ เดือน มาแสดง

๕.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดหาแม่ครัว จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ คน และผู้ช่วยแม่ครัวไม่น้อยกว่า ๒ คน ที่มีความประพฤติดี มีมารยาท มีความสามารถประกอบหรือปรุงอาหารถูกสุขลักษณะ ถูกหลักอนามัยและต้องผ่านการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ให้ผู้ยื่นข้อเสนอแจ้งรายชื่อ ที่อยู่ปัจจุบัน สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของแม่ครัว และผู้ช่วยแม่ครัวพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง ที่มาทำงานจ้างทุกคนในวันทำสัญญา หากมีการเปลี่ยนแปลงต้องแจ้งให้ทราบเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนมาทำงานทุกครั้ง กรณีที่แม่ครัวและผู้ช่วยแม่ครัวไม่มาปฏิบัติงาน หรือมาปฏิบัติงานไม่ครบตามกำหนดไว้ หรือมาแต่ไม่ปฏิบัติงานในวันใด ผู้ยื่นข้อเสนอยอมให้ผู้ว่าจ้างหักเงินค่าจ้างที่จะได้รับตามอัตราค่าจ้างขั้นต่ำต่อคน ต่อวัน ที่ใช้บังคับในเขตกรุงเทพมหานครในวันนั้น และยินยอมให้ผู้ว่าจ้างปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑-๐ ของราคาค่าจ้าง นับตั้งแต่วันที่ไม่มาปฏิบัติงาน หรือมาปฏิบัติงานไม่ครบจำนวน หรือมาแต่ไม่ปฏิบัติงานจนกว่าจะมีพนักงานมาปฏิบัติงานครบจำนวน

๕.๗ ปริมาณงานและค่าจ้างที่กำหนดไว้ในสัญญานั้น เป็นจำนวนโดยประมาณเท่านั้น จำนวนปริมาณงานที่แท้จริงอาจน้อยกว่า หรือมากกว่าสัญญาก็ได้ขึ้นอยู่กับจำนวนนักเรียนที่มาเรียนจริงในแต่ละวันซึ่งผู้ว่าจ้างจะจ่ายค่าจ้างแก่ผู้รับจ้างตามราคาต่อหน่วยที่ทำจริง โดยจ่ายเป็นรายหัวตามจำนวนที่มีอยู่จริงในแต่ละวัน แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ว่าจ้างจะจ่ายค่าจ้างไม่เกินวงเงินที่กำหนดไว้ในสัญญา โดยผู้ว่าจ้างจะประสานกับผู้รับจ้างเกี่ยวกับจำนวนนักเรียนที่มีอยู่ในแต่ละวัน

ลงชื่อ *สมาน* ประธานกรรมการ

ลงชื่อ *[Signature]* กรรมการ

ลงชื่อ *[Signature]* กรรมการ

๕.๘ รายงานอาหารจะเป็นไปตามที่โภชนาการของผู้ว่าจ้างกำหนดในแต่ละเดือนโดยโภชนาการจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๕ วันของเดือนถัดไป

๕.๙ การจัดทำอาหาร คณะกรรมการตรวจรับหรือโภชนาการของผู้ว่าจ้างสามารถขอตรวจสอบคุณภาพวัสดุบริโภค เครื่องปรุงต่างๆ ที่จะนำมาประกอบอาหาร รวมทั้งขั้นตอนในการประกอบอาหารได้

๖. ระยะเวลาส่งมอบงาน

๖.๑ ระหว่างวันที่ ๓ - ๒๘ กันยายน ๒๕๖๑

๖.๒ เวลาในการส่งมอบอาหารในแต่ละวัน

๖.๑.๑ อาหารเช้า	เวลา ๐๖.๐๐ น.
๖.๑.๒ อาหารกลางวัน	
- ระดับอนุบาล	เวลา ๑๐.๐๐ น.
- ระดับประถมศึกษาปีที่ ๑ ถึงมัธยมศึกษาปีที่ ๓	เวลา ๑๑.๑๕ น.

๗. ราคาากลาง

ราคาากลาง ๒๖๒,๘๐๐.- บาท

รายละเอียดราคาากลาง




อาหารเช้า	๑๐ บาท/คน	เป็นเงิน	๘๗,๖๐๐	บาท
อาหารกลางวัน	๒๐ บาท/คน	เป็นเงิน	๑๗๕,๒๐๐	บาท

๘. งบประมาณ

งบประมาณ ๒๖๒,๘๐๐.-บาท โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ เงินกรุงเทพมหานคร งานบริหารการศึกษา หมวดเงินอุดหนุน รายการค่าอาหารเช้าของนักเรียนในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร เป็นเงิน ๘๗,๖๐๐.-บาท , รายการสนับสนุนอาหารกลางวันเป็นเงิน ๕๕,๖๐๐.-บาท และเงินอุดหนุนรัฐบาล รายการสนับสนุนอาหารกลางวัน เป็นเงิน ๑๑๙,๖๐๐.-บาท

๙. การจ่ายเงิน

การจ่ายเงินไม่เกินวงเงินที่กำหนดไว้ในสัญญา จะจ่ายค่าจ้างเป็นรายงวด งวดละหนึ่งครั้ง ในอัตราตามที่ผู้ยื่นข้อเสนอ ราคา ทั้งนี้ อาหารเช้าไม่เกิน ๑๐ บาท/คน อาหารกลางวัน ไม่เกิน ๒๐ บาท/คน ตามจำนวนนักเรียนที่โรงเรียนแจ้งให้ผู้ยื่นข้อเสนอจัดทำอาหารเช้า อาหารกลางวันเป็นรายสัปดาห์ โดยจ่ายค่าจ้างหลังจากได้ทำงานเสร็จเรียบร้อยและคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ได้ตรวจรับงานที่ส่งมอบในแต่ละงวดเรียบร้อยแล้ว

ลงชื่อ.....  ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....  กรรมการ
ลงชื่อ.....  กรรมการ

รายละเอียดแนบท้ายในเสนอราคา
จ้างเหมาจัดทำอาหารเช้าและอาหารกลางวัน
โรงเรียนพูนสิน(เพชรสุขอุปกัณฑ์) สำนักงานเขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร
ประจำเดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ลำดับที่	รายการ	จำนวน (คน)	จำนวนวัน (วันทำการ)	ราคาต่อ หน่วย (บาท)	รวมจำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
๑	อาหารเช้า	๔๓๘	๒๐			กำหนดส่งของทุกวัน
๒	อาหารกลางวัน	๔๓๘	๒๐			
รวมจำนวนเงิน (.....)						

ลงชื่อ.....ผู้เสนอราคา

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีไซงานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จ้างเหมาจัดทำอาหารเช้าและอาหารกลางวันประจำเดือน กันยายน ๒๕๖๑

โรงเรียนพูนสิน(เพชรสุขอุปถัมภ์)

หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงเรียนพูนสิน(เพชรสุขอุปถัมภ์) สำนักงานเขตพระโขนง

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร

๒.๑. ค่าอาหารเช้า สำหรับเดือน กันยายน เป็นเงิน ๘๗,๖๐๐.- บาท

๒.๒. ค่าอาหารกลางวัน สำหรับเดือน กันยายน เป็นเงิน ๑๗๕,๒๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๒๖๒,๘๐๐.-บาท(สองแสนหกหมื่นสองพันแปดร้อยบาทถ้วน)

๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๑

๓.๑. ค่าอาหารเช้า สำหรับเดือน กันยายน เป็นเงิน ๘๗,๖๐๐.- บาท

๓.๒. ค่าอาหารกลางวัน สำหรับเดือน กันยายน เป็นเงิน ๑๗๕,๒๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๖๒,๘๐๐.-บาท(สองแสนหกหมื่นสองพันแปดร้อยบาทถ้วน)

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๔.๑ หนังสือค่วนที่สุด ที่ กท ๐๘๐๓/๑๙๓๗ ลว. ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑ เรื่อง ขออนุมัติหลักเกณฑ์และบัญชีจัดสรรงบประมาณรายจ่ายด้านการศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

๔.๒ หนังสือที่ กท ๐๘๐๓/๖๑๕๖ ลงวันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๐ เรื่อง ขออนุมัติในหลักการปรับเพิ่มอัตราค่าอาหารเช้าของนักเรียนในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่กำหนดราคากลาง

๑. นางจรรุวรรณ ศิลปเจริญ รองผู้อำนวยการสถานศึกษา โรงเรียนพูนสิน(เพชรสุขอุปถัมภ์) ประธานกรรมการ

๒. นางสาวธรรศญา เนติประวัติ ครู วิทยฐานะครูชำนาญการพิเศษ โรงเรียนพูนสิน(เพชรสุขอุปถัมภ์) กรรมการ

๓. นางศกวรรณ อภินันท์ ครู วิทยฐานะครูชำนาญการ โรงเรียนพูนสิน(เพชรสุขอุปถัมภ์) กรรมการ