

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง

1. ชื่อโครงการ.....จ้างทำความสะอาดตลาดสดเทศบาล 2.....
.....
/ หน่วยงานเจ้าของโครงการสำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร257,000.....บาท (25,700 บาท ต่อเดือน)
3. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคอ้างอิง)29..กันยายน..2560.....
เป็นเงิน 257,000.....บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี่).... 25,700 บาท ต่อเดือน.....
4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคอ้างอิง)
 - 4.1รายงานผลการประชุมคณะกรรมการพิจารณาการกำหนดราคากลาง ทำความสะอาด เมื่อ วันที่ 29...กันยายน...2560.....
 - 4.2
 - 4.3
5. รายชื่อคณะกรรมการกำหนดราคากลาง (ราคอ้างอิง) ทุกคน
 - 5.1 ชื่อ.....นายธนาวุธ.....นามสกุล.....ก้อนใจจิตร.....
ตำแหน่ง.....รองปลัดเทศบาลนครขอนแก่น.....ประธาน
 - 5.2 ชื่อ.....นางสาวศิริกัลยา.....นามสกุล.....โพธิ์จันทร์.....
ตำแหน่ง.....ผู้อำนวยการสำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม.....กรรมการ
 - 5.3 ชื่อ.....นายทัศนัย.....นามสกุล.....ประจวบมอญ.....
ตำแหน่ง.....ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม.....กรรมการ
 - 5.4 ชื่อ.....นางดรุณี.....นามสกุล.....อ่อนน้อย.....
ตำแหน่ง.....หัวหน้าฝ่ายพัสดุและทรัพย์สิน.....กรรมการ
 - 5.5 ชื่อ.....นางผกาสร.....นามสกุล.....ไขกัณฑ์.....
ตำแหน่ง.....หัวหน้าฝ่ายผลประโยชน์และพัฒนากิจการพาณิชย์.....กรรมการ
 - 5.6 ชื่อ.....จ.ส.อ.สุวิทย์.....นามสกุล.....อันอาษา.....
ตำแหน่ง.....หัวหน้าฝ่ายบริการสิ่งแวดล้อม..... กรรมการ
 - 5.7 ชื่อ.....นางสาวจิราณี.....นามสกุล.....อรุณนิตย์.....
ตำแหน่ง.....หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป.....กรรมการ
 - 5.8 ชื่อ.....นายเดชา.....นามสกุล.....สิทธิกล.....
ตำแหน่ง.....รักษาการแทนหัวหน้าฝ่ายส่งเสริมอาหารปลอดภัย.....กรรมการ
 - 5.9 ชื่อ.....นางสาวฐิติพร.....นามสกุล.....ต่ออำนาจ.....
ตำแหน่ง.....นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ.....กรรมการ/เลขานุการ

นางสาวฐิติพร

(นางสาวฐิติพร ต่ออำนาจ)
นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการจ้างเหมาทำความสะอาดตลาดสดเทศบาล 2

1. สถานที่ทำความสะอาด

ตลาดสดเทศบาล 2 ถนนพิมพสุต อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น พื้นที่รวม 3,728 ตารางเมตร

2. พื้นที่ทำความสะอาด

บริเวณพื้นที่ในการปฏิบัติงานทำความสะอาด ได้แก่

- 2.1 พื้นที่ทางเดินภายในอาคารตลาดสด ทั้งหมด (ยกเว้นแผงขายหรือร้านค้าของผู้ประกอบการ)
- 2.2 พื้นถนนรอบอาคารตลาดสด ทั้งหมด
- 2.3 ร่องระบายน้ำภายในอาคารตลาดสด
- 2.4 ร่องระบายน้ำบริเวณทางเดินรอบอาคารตลาดสด
- 2.5 ป้ายชื่อตลาดสด / ฝาเพดาน / ผนังอาคารภายใน - ภายนอกตลาดสด
- 2.6 บริเวณที่ตั้งถังขยะรวม

3. วิธีปฏิบัติงาน

ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดตลาดสดตามบริเวณพื้นที่ที่กำหนดในข้อ 2 ให้สะอาดเรียบร้อย เป็นประจำทุกวัน ไม่ให้มีขยะตกค้าง ไม่ให้มีคราบดินโคลน/คราบไขมันสะสมตามพื้นทางเดิน ไม่ให้มีการอุดตันของร่องระบายน้ำ ไม่ให้มีกลิ่นเหม็น อย่างน้อยต้องดำเนินการทำความสะอาด ตามรายการประจำวัน/ประจำสัปดาห์ ดังต่อไปนี้

3.1 งานที่ต้องปฏิบัติประจำวัน

- เก็บกวาดขยะมูลฝอยบริเวณพื้นทางเดินในพื้นที่ทำความสะอาดทั้งหมด ไม่ให้มีขยะตกค้าง
- ทำความสะอาดพื้นที่ทำความสะอาดทั้งหมดในอาคารตลาดสด ทางเดินรอบอาคารตลาดสดไม่ให้มีคราบดินโคลน/คราบไขมัน/คราบฝุ่นละอองสะสมตามพื้น
- ดูแลร่องระบายน้ำภายในอาคารไม่ให้มีขยะมูลฝอย คราบไขมันอุดตัน
- ทำความสะอาดภาชนะรองรับขยะ
- เก็บกวาดขยะมูลฝอยบริเวณที่พักขยะรวม ไม่ให้ตกเกลื่อนกลาด
- รดน้ำปุ๋ยจุลินทรีย์ (ปุ๋ย EM) ตามร่องระบายน้ำ/ที่พักขยะรวม
- คัดแยกขยะจำพวกเศษผัก/เศษผลไม้ ในภาชนะรองรับที่เทศบาลนครขอนแก่นหาให้

3.2 งานที่ต้องปฏิบัติประจำสัปดาห์

- ล้างทำความสะอาดถังขยะ โดยใช้น้ำยาล้างทำความสะอาด
- ทำความสะอาดเพดาน

3.3 งานประจำเดือน

ล้างพื้นตลาดสดให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เดือนละ 1 ครั้ง โดยผู้รับจ้างจะต้องส่งแผนการล้างตลาดสดให้เทศบาลก่อนดำเนินการไม่น้อยกว่า 7 วัน และประสานงานให้ผู้ประกอบการค้าทราบโดยทั่วถึง โดยเทศบาล สนับสนุนรถน้ำและบุคลากรร่วมในการล้างทำความสะอาดตลาดสดตามความเหมาะสม

นางสาวรุติพร ต่ออำนาจ
นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ทั้งนี้ ผู้รับจ้างจะต้องใช้สารเคมีและวิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสม ตลอดจนจัดหาวัสดุอุปกรณ์ให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน หรือตามคำแนะนำของผู้ควบคุมงาน และในกรณีที่เกิดโรคระบาด ผู้รับจ้างยินยอมดำเนินการล้างตลาดสดมากกว่าเดือนละ 1 ครั้ง ตามที่เทศบาลนครขอนแก่นเห็นสมควร

4.แผนการปฏิบัติงาน

ผู้รับจ้าง จะต้องจัดพนักงานประจำตลาดสดตามจำนวนที่กำหนด และต้องจัดทำตารางเวลาปฏิบัติงานประจำวัน ตารางการปฏิบัติงานประจำสัปดาห์ ตารางการปฏิบัติงานประจำเดือน พร้อมรายชื่อพนักงานประจำตลาด รายชื่อผู้ควบคุมงานและเบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้สะดวก ส่งมอบให้ผู้ควบคุมงานของเทศบาลนครขอนแก่น ก่อนถึงวันที่เริ่มปฏิบัติงาน 1 วัน ทั้งนี้ การทำความสะอาดตลาดสดจะต้องกำหนดเวลาให้เหมาะสมและสร้างความพึงพอใจให้กับผู้ประกอบการค้า

5. เครื่องแบบและบัตรประจำตัว

ในระหว่างปฏิบัติงาน พนักงานทุกคนของผู้รับจ้างจะต้องสวมใส่ชุดเครื่องแบบ ที่เป็นรองเท้านุ่ม สวมถุงมือ

ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำบัตรประจำตัวพนักงานให้แก่พนักงานของผู้รับจ้างทุกคน โดยบัตรประจำตัวของพนักงานจะต้องมีชื่อ-นามสกุล และรูปถ่ายของพนักงาน ซึ่งพนักงานทุกคนต้องพกบัตรประจำตัวนี้ติดตัวตลอดเวลาการปฏิบัติงาน

6. การปฏิบัติงานในลักษณะที่ไม่เหมาะสม

ในการปฏิบัติงาน ผู้รับจ้างจะต้องควบคุมดูแลมิให้มีการปฏิบัติงานที่ไม่เหมาะสม ที่ก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อการทำงานหรือก่อให้เกิดเหตุรำคาญ หรือทำให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สินของผู้อื่น

หากพบว่ามี การปฏิบัติงานในลักษณะที่ไม่เหมาะสมตามที่ได้กล่าวมาข้างต้น ให้ผู้รับจ้างกล่าวตักเตือน และลงโทษพนักงานที่กระทำความผิดดังกล่าว โดยเทศบาลนครขอนแก่นอาจสั่งการให้เปลี่ยนบุคลากรผู้ที่ปฏิบัติงานนั้นได้ตามความเหมาะสม

7. การตรวจสอบและควบคุม

ผู้รับจ้างจะต้องจัดให้มีระบบควบคุมการทำงาน เพื่อควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และถูกต้องตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ตลอดจนเพื่อประสานงานกับผู้ตรวจงานของเทศบาล

เทศบาลจะจัดให้มีผู้ควบคุมงาน ทำการตรวจสอบและประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเป็นระยะ ๆ โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้า

สำเนาถูกต้อง

(นางสาวจิตติพร ค้ออำนาจ)
นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

8. หลักเกณฑ์การตรวจสอบและประเมินผล

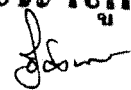
ใช้แบบประเมินการจ้างเหมาเอกชนทำความสะอาดตลาด และแบ่งเกณฑ์ ออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

ดีมาก	5 คะแนน	สามารถปฏิบัติงานได้ละเอียด ครบถ้วนตลอดทั้งตลาดสด ทั้ง 5 ส่วน ในแต่ละรายชื่อของแบบประเมิน
ดี	4 คะแนน	สามารถปฏิบัติงานได้เกือบครบถ้วนในแต่ละรายชื่อของแบบประเมิน โดยดูผลเฉลี่ยความสะอาด (ค่าแสดงความเป็นบวก) ไม่น้อยกว่า 4/5 ส่วนของพื้นที่ตลาดสด
พอใช้	3 คะแนน	สามารถปฏิบัติงานได้ปานกลางในแต่ละรายชื่อของแบบประเมิน โดยดูผลเฉลี่ยความสะอาด (ค่าแสดงความเป็นบวก) ไม่น้อยกว่า 3/5 ส่วนของพื้นที่ตลาดสด
ควรปรับปรุง	2 คะแนน	ปฏิบัติงานบกพร่องในแต่ละรายชื่อของแบบประเมิน โดยดูผลเฉลี่ยความสะอาด (ค่าแสดงความเป็นบวก) ไม่น้อยกว่า 2/5 ส่วนของพื้นที่ตลาดสด
ต้องปรับปรุง อย่างยิ่ง	1 คะแนน	ปฏิบัติงานบกพร่องอย่างร้ายแรงในแต่ละรายชื่อของแบบประเมิน โดยดูผลเฉลี่ยความสะอาด (ค่าแสดงความเป็นบวก) ไม่น้อยกว่า 1/5 ส่วนของพื้นที่ตลาดสด และเป็นข้อบกพร่องที่เคยแจ้งเตือนให้ปรับปรุงแล้ว หรือในกรณีที่พบว่าสภาพตลาดสดมีความบกพร่องที่รุนแรง สกปรก รกรุงรังเป็นอย่างมาก แม้เพียง 1 ส่วน สามารถให้คะแนนในระดับต้องปรับปรุงได้ โดยกำหนด เวลาในการปรับปรุงตามสมควร ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของผู้ควบคุมงานของเทศบาล
หมายเหตุ		กรณีไม่มีการปฏิบัติงานในหัวข้อที่ประเมินเลย จะให้คะแนนเป็น 0 ในข้อนั้น 1 ข้อที่ต้องปรับปรุงอย่างยิ่ง คือ 1 ข้อบกพร่องที่หักลดค่าจ้าง

เกณฑ์ให้คะแนน รวมคะแนนทั้งหมด 15 ข้อ ข้อละ 5 คะแนน รวมคะแนนเต็ม 75 คะแนน เกณฑ์การประเมินสรุปได้ ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 67.50 – 75.00 หรือร้อยละ 90-100	ผลการประเมินยอดเยี่ยม*
คะแนนเฉลี่ย 60.00 – 67.49 หรือร้อยละ 80-89.99	ผลการประเมิน ดีมาก
คะแนนเฉลี่ย 52.50 – 59.99 หรือร้อยละ 70-79.99	ผลการประเมิน ดี
คะแนนเฉลี่ย 45.00 – 52.49 หรือร้อยละ 60-69.99	ผลการประเมิน พอใช้
คะแนนเฉลี่ย 37.50 – 44.49 หรือร้อยละ 50-59.99	ผลการประเมิน ต้องปรับปรุง
คะแนนต่ำกว่า 37.50 หรือต่ำกว่าร้อยละ 50	ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน

สำเนาถูกต้อง



(นางสาวจิตทิพร ต่ออำนาจ)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

9. ตัวอย่างที่ใช้ประเมิน

9.1 ผู้ควบคุมงาน ต้องทำการตรวจสอบและประเมินผลทุกวัน

9.2 กรรมการตลาด ผู้ประกอบการค้าในตลาด ใช้ตัวอย่างไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของจำนวนแผงผู้ประกอบการค้าในตลาดสด

10. การประเมินข้อบกพร่อง

10.1 ข้อบกพร่อง จากคะแนนต้องปรับปรุง

ในการตรวจพบข้อบกพร่องในระดับ ต้องปรับปรุง ซึ่งกำหนดเวลาให้แก้ไขแล้วตามสมควรหรือเป็นข้อบกพร่องที่เคยแจ้งเตือนแล้วแต่ยังไม่ปรับปรุง ผู้ควบคุมงานสามารถนับเป็น 1 ข้อบกพร่อง ได้ทันทีแล้วค่อยแจ้งให้ผู้รับจ้าง หรือ พนักงาน แก้ไขข้อบกพร่อง ด้วยใบแจ้งข้อบกพร่อง โดยให้เวลาในการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 6 ชั่วโมง หรือ กรณีที่ต้องใช้เวลา น้อยหรือมากกว่า 6 ชั่วโมง ให้อยู่ในดุลพินิจของผู้ควบคุมงานและต้อง ลงเป็นหมายเหตุในใบแจ้งข้อบกพร่อง ถ้ายังไม่มีการแก้ไข สามารถนับข้อบกพร่องต่อไปจนกว่าจะมีการแก้ไขเสร็จเรียบร้อย

10.2 ข้อบกพร่อง จากระดับควรปรับปรุง

เมื่อตรวจพบระดับการปฏิบัติงานในระดับควรปรับปรุง ผู้ควบคุมงาน ต้องแจ้งเป็นใบแจ้งข้อบกพร่องต่อผู้รับจ้าง หรือ พนักงานของผู้รับจ้างที่รับผิดชอบในพื้นที่ โดยให้เวลาในการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 6 ชั่วโมง หรือ กรณีที่ต้องใช้เวลา น้อยหรือมากกว่า 6 ชั่วโมง ให้อยู่ในดุลพินิจของผู้ควบคุมงานและต้องลงเป็นหมายเหตุในใบแจ้งข้อบกพร่อง

เมื่อแก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยแล้วให้ผู้รับจ้าง หรือ พนักงานของผู้รับจ้างแจ้งต่อผู้ควบคุมงาน โดยให้ถือเป็นภาระของผู้รับจ้าง โดยจะไม่นับเป็นข้อบกพร่อง

ในกรณีที่ข้อบกพร่องไม่ได้รับการแก้ไขตามกำหนด ผู้ควบคุมงานสามารถนับเป็นข้อบกพร่อง จนกว่าจะมีการแก้ไขข้อบกพร่องนั้นเสร็จเรียบร้อยและแจ้งต่อผู้ควบคุมงานทราบ

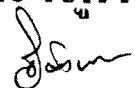
10.3 ข้อบกพร่องจากการร้องเรียน

กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้นี้ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการแก้ไขและปรับปรุงภายในเวลา 6 ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับแจ้งการร้องเรียน โดยผู้รับจ้างต้องแจ้งรายละเอียดการแก้ไขให้ผู้ร้องเรียนทราบ พร้อมจัดทำเป็นรายงานสรุปการแก้ไขข้อร้องเรียนประจำเดือนให้แก่เทศบาล

ในกรณีที่ผู้รับเรื่องร้องเรียนได้แจ้งไปยังผู้รับจ้างแล้ว แต่ยังไม่มีการดำเนินงานแก้ไขและผู้ร้องเรียนแจ้งเทศบาลนครขอนแก่น ให้ถือว่าการร้องเรียนดังกล่าวเป็นการทำงานบกพร่อง เทศบาลอาจจะแจ้ง ผู้รับจ้างหรือผู้ควบคุมงาน เพื่อร่วมกันตรวจสอบข้อเท็จจริงของการร้องเรียนดังกล่าว หากพบว่าเป็นการปฏิบัติงานบกพร่องจริงจะนำไปใช้คำนวณหักเงินค่าจ้างประจำเดือนของผู้รับจ้างต่อไป

ผู้ควบคุมงานของเทศบาล จะทำการติดตามตรวจสอบผลการแก้ไขข้อร้องเรียนที่ผู้รับจ้างได้รับ และจัดทำเป็นรายงานเพื่อประกอบการประเมินผลงานของผู้รับจ้างรวมทั้งการปรับลดหรือยกเลิกสัญญาจ้าง

สำเนาถูกต้อง



(นางสาวฐิติพร ต่ออำนาจ)
นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

11. การจ่ายเงินค่าจ้าง และการหักลดเงินค่าจ้างสำหรับงานที่ไม่ได้มาตรฐาน และการแจ้งยกเลิกการจ้าง

11.1 เทศบาลนครขอนแก่น จะจ่ายเงินค่าจ้างเหมาทำความสะอาด เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทำความสะอาดให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการจ้างเหมาทำความสะอาด โดยแบ่งเป็นรายงวด ทั้งหมดจำนวน.....10....งวด งวดละเท่าๆ กัน

11.2 การปรับลดเงินค่าจ้าง หรืออาจแจ้งยกเลิกการจ้าง ในกรณีที่ผู้ควบคุมงานของเทศบาลตรวจพบหรือได้รับคำร้องเรียนจากผู้ให้บริการ และตรวจพบว่าการให้บริการของผู้รับจ้างไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของงาน ให้ถือว่าผู้รับจ้างปฏิบัติงานบกพร่อง โดยผู้ว่าจ้างจะทำการบันทึกจำนวนครั้งที่ตรวจพบว่าผู้รับจ้างปฏิบัติงานบกพร่อง แล้วสรุปรวมเป็นรายเดือนเพื่อนำไปคิดคำนวณเป็นค่าปรับในอัตราตามตาราง ดังนี้

ร้อยละการปรับลดค่าจ้างตามจำนวนข้อบกพร่อง

จำนวนข้อบกพร่องที่ไม่ได้รับการแก้ไข	ร้อยละการปรับลดค่าจ้าง
น้อยกว่า 5 ข้อบกพร่อง	ไม่ปรับลดค่าจ้าง
6-10 ข้อบกพร่อง	ร้อยละ 3 ของค่าจ้างรายงวด
11-20 ข้อบกพร่อง	ร้อยละ 5 ของค่าจ้างรายงวด
21-30 ข้อบกพร่อง	ร้อยละ 7 ของค่าจ้างรายงวด
31-40 ข้อบกพร่อง	ร้อยละ 10 ของค่าจ้างรายงวด
41-49 ข้อบกพร่อง	ร้อยละ 15 ของค่าจ้างรายงวด
50 ข้อบกพร่องขึ้นไป	เป็นเหตุให้ยกเลิกการจ้าง

ทั้งนี้ กรณีที่ผลการประเมินรวมเฉลี่ยทั้งจากผู้ประกอบการค้าและผู้ควบคุมงาน อยู่ในเกณฑ์ดีหรือตั้งแต่ร้อยละ 70 ขึ้นไป จะไม่มีการปรับลดค่าจ้าง

12. การยกเลิกการจ้าง

เทศบาลนครขอนแก่น อาจพิจารณายกเลิกการจ้างตามมติของคณะกรรมการตรวจรับ ในกรณีต่อไปนี้

12.1 คะแนนเฉลี่ยผลการประเมินจากผู้ประกอบการค้าในตลาดสดและผู้ควบคุมงาน ต่ำกว่าร้อยละ 50

12.2 จุดบกพร่องรวมเกิน 50 ข้อบกพร่อง ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตรวจรับงานจ้าง

13. การแจ้งสรุปผลการประเมินและข้อเสนอแนะ

ผู้ควบคุมงานจะทำการสรุปผลการประเมิน ข้อบกพร่องและข้อเสนอแนะเสนอคณะกรรมการตรวจรับงานให้ทราบเป็นประจำทุกเดือน และในกรณีที่ผู้รับจ้างประสงค์ที่จะทราบผลการประเมิน ข้อบกพร่องและข้อเสนอแนะก่อน สามารถประสานงานขอทราบจากผู้ควบคุมงาน ทั้งนี้ ให้ถือเป็นภาระของผู้รับจ้าง

สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เทศบาลนครขอนแก่น **สำเนาถูกต้อง**

(นางสาวฐิติพร ต่ออำนาจ)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ