



ประกาศโรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ  
เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน

\*\*\*\*\*

ด้วยโรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวัน ให้แก่นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เพื่อให้แก่นักเรียนโรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ ระดับชั้นอนุบาล จนถึง ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๑๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๐ ใน อัตราคนละ ๒๐ บาท

**ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้**

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดา ที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาราคาดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคา ให้แก่ โรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ ณ วันประกาศ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการจ้างเหมาราคาจ้างครั้งนี้

ในกรณีที่โรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ รับเสนอราคาจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาหรือไม่ มีสิทธิ์ได้ทำสัญญา

กำหนดยื่นเอกสาร ตั้งแต่วันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๖๐ ถึง วันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๐ ตั้งแต่ เวลา ๐๘.๓๐ น.-๑๖.๓๐ น. ในวันและเวลาราชการ(เว้นวันหยุดราชการและนักขัตฤกษ์)  
ประกาศผล ในวันที่ ๒๗ เมษายน ๒๕๖๐ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม โรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๐

(ลงชื่อ)

( นางสาววรัญญา ชัยพิกุล )  
ผู้อำนวยการโรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ

**รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน  
โรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐**

.....

ด้วยโรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวัน ให้แก่นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ ระดับชั้นอนุบาล จนถึง ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๑๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๐ ใน อัตราคนละ ๒๐ บาท

โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่งเช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง เป็นต้น และไม่ใช่อาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว + อาหาร ๑ อย่าง พร้อมผลไม้

**ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้**

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดา ที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาเรลาดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่ โรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ ณ วันประกาศ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการจ้างเหมาเรลาดังกล่าว
๔. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๕. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือนและลงโทษได้และผู้ว่าจ้างมีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการอาหารได้ตามความเหมาะสมหรือทำการยกเลิกสัญญา โดยทันที

**ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน**

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด สวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร แต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องมาประกอบอาหารที่โรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ ในพื้นที่ที่โรงเรียนกำหนดให้ พร้อมจัดเก็บล้างและทำความสะอาดห้องครัว ห้องอาหารทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๔. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม ตามนโยบาย Green school ของโรงเรียนชุมชนวัดท่าเตื่อ ดังนี้
  - ๔.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ย่อยสลายยาก ซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน
  - ๔.๒ ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม)แบ่งช่อง

อาหารและกับข้าวอย่างชัดเจน

๔.๓ แก้วใส่น้ำเป็นพลาสติกที่ได้มาตรฐานและขนาดพอเหมาะในการรับประทานในแต่ละครั้งและสามารถทำความสะอาดและนำมาใช้งานได้

๔.๔ การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร

๔.๔.๑ ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถุงภาชนะหรือถุงขยะก่อนนำไป  
ชะล้าง

๔.๔.๒ การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่  
ส่งผลกระทบต่อธรรมชาติน้อยที่สุด

๔.๔.๓ การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำเปล่า อย่างน้อย ๓  
ครั้ง

๔.๔.๔ การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้  
เท่านั้น วางไว้ในที่ถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น แสงแดดส่องถึง

๕. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในรายการอาหาร

๖. อาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ ถูกต้องตาม  
หลักโภชนาการ โดยคำนึงถึงคุณภาพของอาหาร

๗. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อน  
อย่างเพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๘. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่าง  
สะอาดตามหลักโภชนาการ

๙. อาหารกลางวันที่ปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกัน  
แมลงวันหรือฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร

๑๐. ในระยะเวลา ๑ สัปดาห์ จะต้องกำหนดให้มีอาหารว่าง คือ ผลไม้ตามฤดูกาล และจัดให้  
เด็กพร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน

๑๑. ข้าวที่ใช้ต้องเป็นข้าวหอมมะลิแท้เท่านั้น ๑๐๐% เท่านั้น

๑๒. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มี  
ส่วนผสมของสารไอโอดีนเป็นหลัก

๑๓. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๑๔. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่  
เป็นของหมักดอง ปลายไม่เป็นอาหารรสจัด

๑๕. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที  
(ก่อน ๑๑.๐๐ น.)

๑๖. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

๑๗. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนขอสงวนสิทธิ์ในการปรับ ลด งด เพิ่ม  
จำนวน โดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

๑๘. ในแต่ละวันรายการอาหารต้องไม่ซ้ำกัน ผู้รับจ้างต้องจัดทำตัวอย่างรายการอาหารอย่างน้อย ๕ วัน เสนอต่อคณะกรรมการ นอกจากนี้ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำรายการอาหารในแต่ละสัปดาห์ เสนอต่อคณะกรรมการตรวจการจ้างก่อนวันเริ่มดำเนินการอย่างน้อย ๑ วัน

#### **ระยะเวลาส่งมอบงาน**

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน ๑๑.๐๐ น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับเพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารกลางวันนักเรียน กำหนดไว้ โดยผู้รับจ้างจัดบันทึกรายการอาหารประจำวันส่งให้แก่ผู้ว่าจ้าง จำนวน ๑ ชุด เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงระหว่างปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง

**หมายเหตุ :** เอกสารที่ผู้รับจ้างที่เสนอ ต่อโรงเรียน ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา





