



ประกาศโรงเรียนพิศาลปูนฉนวนวิทยา
เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน

ด้วยโรงเรียนพิศาลปูนฉนวนวิทยา มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวัน ให้แก่นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ เพื่อให้ให้นักเรียนโรงเรียนพิศาลปูนฉนวนวิทยา ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ จนถึง มัธยมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๑๕๐ คน ในอัตราคนละ ๒๐ บาท ระหว่างวันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๔

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นนิติบุคคล หรือบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวันตามข้อกำหนดของงานโภชนาการโรงเรียนพิศาลปูนฉนวนวิทยา
๕. เอกสารในการยื่นความประสงค์
 - ๕.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้ยื่นความประสงค์
 - ๕.๒ สำเนาทะเบียนบ้านผู้ยื่นความประสงค์
 - ๕.๓ ใบรับรองแพทย์ของผู้ยื่นความประสงค์
๖. ในกรณีที่โรงเรียนพิศาลปูนฉนวนวิทยา รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิ์ทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนพิศาลปูนฉนวนวิทยา

กำหนดยื่นเอกสาร ตั้งแต่วันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๔ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๕.๓๐ น. ไม่เว้นวันหยุดราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

(นายวินัย รุณฉิมพลี)

ผู้อำนวยการโรงเรียนพิศาลปูนฉนวนวิทยา

รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาบุคคลจ้างเหมาบริการในการจัดทำอาหารกลางวัน
โรงเรียนพิศาลปทุมณวิทยา ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

ด้วยโรงเรียนพิศาลปทุมณวิทยา มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียนระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนพิศาลปทุมณวิทยา ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ จนถึง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง เป็นต้น และไม่ใช่อาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว และอาหาร พร้อมผลไม้

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นนิติบุคคล หรือบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างเหมาทำงานที่รับจ้างเหมาประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของงานราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสารถในการจัดรายการอาหารกลางวัน
๕. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการของโรงเรียนพิศาลปทุมณวิทยา
๖. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๗. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือนและลงโทษได้และผู้ว่าจ้างมีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการได้ตามความเหมาะสมหรือทำการยกเลิกสัญญา โดยทันที

ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้ มิดชิด สวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหารแต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องมาประกอบอาหารที่โรงเรียนพิศาลปทุมณวิทยาในพื้นที่ ที่โรงเรียนกำหนดให้พร้อมจัดเก็บล้างและทำความสะอาดห้องครัว ห้องอาหารทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๔. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนี้
 - ๔.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ ย่อยสลายยาก ซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน
 - ๔.๒ ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม) แบ่งช่อง อาหารและกับข้าวอย่างชัดเจน
 - ๔.๓ การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร
 - ๔.๓.๑ ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถุงภาชนะหรือถุงขยะก่อนนำไปชะล้าง
 - ๔.๓.๒ การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลต่อธรรมชาติน้อย

ที่สุด

๔.๓.๓ การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำเปล่า อย่างน้อย ๓ ครั้ง

๔.๓.๔ การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้เท่านั้นวางไว้ในที่

อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น แสงแดดส่องถึง

๕. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในรายการอาหาร

๖. อาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ ถูกต้องตามหลัก

โภชนาการ

๗. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๘. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาดตามหลักโภชนาการ

๙. อาหารกลางวันที่ปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร

๑๐. ในระยะเวลา ๑ สัปดาห์ จะต้องกำหนดให้มีอาหารว่าง หรือ ผลไม้ตามฤดูกาล และจัดให้เด็กพร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน

๑๑. ข้าวที่ใช้ต้องเป็นข้าวหอมมะลิเท่านั้น

๑๒. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีนเป็นหลัก

๑๓. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๑๔. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของหมักดองและไม่เป็นอาหารรสจัด

๑๕. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที

๑๖. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

๑๗. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

๑๘. ในแต่ละวันรายการอาหารต้องไม่ซ้ำกัน ผู้รับจ้างต้องจัดทำรายการอาหารอย่างน้อย ๕ วัน เสนอ

ต่อคณะกรรมการผู้รับผิดชอบ นอกจากนี้ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำรายการอาหารในแต่ละสัปดาห์เสนอต่อคณะกรรมการตรวจการจ้างก่อนวันเริ่มดำเนินการอย่างน้อย ๑ วัน

ระยะเวลาส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน ๑๑.๓๐ น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับเพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารวันนักเรียน กำหนดไว้ โดยผู้รับ

จ้างจัดบันทึกรายการอาหารประจำวันส่งให้แก่ผู้ว่าจ้าง จำนวน ๑ ชุด เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงระหว่างปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง

วิธีการคัดเลือก

๑. ประเมินจากประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร

๒. ทดสอบความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหาร

๓. การสัมภาษณ์

หมายเหตุ : เอกสารที่ผู้รับจ้างเหมาะประกอบอาหารเสนอต่อโรงเรียน ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา