



ประกาศโรงเรียนวัดบางเตือ
เรื่อง การสรรหาผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
ประจำภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖

ด้วยโรงเรียนวัดบางเตือ มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ เพื่อให้ให้นักเรียนโรงเรียนวัดบางเตือ ระดับชั้นอนุบาล ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๓๗๘ คน ในอัตราคนละ ๒๒ บาท ระหว่างวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๗

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ที่มีอาชีพรับจ้างเหมาประกอบอาหาร/มีประสบการณ์ในการทำอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อผู้อื่นได้
๕. ในกรณีที่โรงเรียนวัดบางเตือ รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนวัดบางเตือได้

กำหนดยื่นเอกสาร ตั้งแต่วันที่ ๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๒๐ ตุลาคม ๒๕๖๖ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๕.๓๐ น. ไม่เว้นวันหยุดราชการ

ประกาศผลการคัดเลือกในวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๖ ที่ Facebook: โรงเรียนวัดบางเตือ ปทุมธานี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖

ลงชื่อ

(นางภัทรวดี รอดวงษ์)

ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดบางเตือ

รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาบุคคลจ้างเหมาในการทำอาหารกลางวัน

โรงเรียนวัดบางเตือ ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖

.....

ด้วยโรงเรียนวัดบางเตือ มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนวัดบางเตือ ระดับชั้นอนุบาลถึงชั้น ประถมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๓๗๘ คน ในอัตราคนละ ๒๒ บาท ระหว่างวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๗ โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทาง โภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง เป็นต้น และไม่เป็นอาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว และอาหาร พร้อมผลไม้หรือขนมหวาน

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ที่มีอาชีพรับจ้างเหมาประกอบอาหาร/ มีประสบการณ์ในการทำอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๕. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือนและลงโทษได้ และผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบอาหารได้ตามความเหมาะสม หรือทำการยกเลิกสัญญาโดยทันที

ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด สวมหน้ากากอนามัย และสวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร แต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องประกอบอาหารให้สำเร็จ แล้วจึงนำมาตักให้นักเรียนที่โรงเรียนวัดบางเตือ พร้อมทำความสะอาดพื้นที่ทุกครั้งที่มีจัดเตรียมอาหาร
๔. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามรายการอาหารที่ทางผู้ว่าจ้างกำหนด โดยยึดตามหลักโภชนาการ มีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่
๕. อาหารกลางวัน ต้องมีข้าวสวย กับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง หรือ อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า เป็นต้น พร้อมด้วยขนม / ผลไม้
๖. ใน ๑ สัปดาห์ จะกำหนดให้มีอาหารว่าง/ขนม ๒ วัน และ ผลไม้ตามฤดูกาล ๓ วัน พร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน
๗. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๕

๙. เนื้อสัตว์ ผัก และส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ ได้คุณภาพ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาด ตามหลักโภชนาการ

๑๐. อาหารกลางวันที่ปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือ ฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร

๑๑. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหารให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีนเป็นหลัก

๑๒. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๑๓. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของหมักดอง และไม่เป็นอาหารรสจัดที่เด็กรับประทานไม่ได้

๑๔. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที

๑๕. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

๑๖. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

ระยะเวลาส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงเวลา ๑๐.๓๐ น. ในระดับชั้นอนุบาล และเวลา ๑๑.๓๐ น. ในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๖ ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับเพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารกลางวันนักเรียน

วิธีการคัดเลือก

๑. การสัมภาษณ์

๒. พิจารณาการปรุงอาหารและปริมาณอาหารที่ตักใส่จาน

๓. มีประสบการณ์และปริมาณงานในการรับจ้างเหมาประกอบอาหาร

หมายเหตุ : เอกสารที่ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารเสนอต่อโรงเรียน ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา

๕,