



ประกาศโรงเรียนวัดบางเตือ
เรื่อง การสรรหาผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
ประจำภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2567
ระหว่างวันที่ 1 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2567 ถึงวันที่ 17 เดือนมกราคม พ.ศ.2568

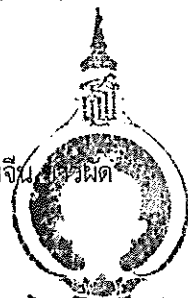
ด้วยโรงเรียนวัดบางเตือได้ดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียน เพื่อจัดหาอาหารให้แก่ นักเรียน เพื่อให้มีอาหารที่มีคุณภาพ มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามระเบียบ กฎเกณฑ์ของทางราชการและโรงเรียนดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ความเป็นมา ด้วยโรงเรียนวัดบางเตือ ได้รับงบประมาณอาหารกลางวัน จากกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นเทศบาลบางเตือ ในระดับชั้นอนุบาลถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีนักเรียน จำนวน 320 คน ได้รับงบประมาณอาหารกลางวัน อัตราคนละ 22 บาท เพื่อดำเนินการจัดหาอาหารกลางวันให้กับนักเรียน ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ให้เหมาะสมสำหรับนักเรียนทางโรงเรียนจึงได้ดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหาร(ปรุงสำเร็จ) เพื่อให้มีบุคลากรมาดำเนินการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน เพื่อให้ นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน

2. วัตถุประสงค์ ดำเนินการจัดหาผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียนโรงเรียนวัดบางเตือ เพื่อให้ นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพ และถูกต้องตามหลักโภชนาการอย่างทั่วถึง เพียงพอต่อความต้องการของผู้เรียนมีพัฒนาการทางด้านร่างกายที่สมบูรณ์ แข็งแรงพร้อมที่จะศึกษาอย่างเต็มศักยภาพ

3. ขอบเขตการดำเนินงาน ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบการประกอบอาหารกลางวันประจำภาคเรียนที่ 2/2567 ระหว่างวันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 ถึงวันที่ 17 มกราคม 2568 ให้แก่นักเรียนภายในวงเงิน 352,000 บาท (สามแสนห้าหมื่นสองพันบาทถ้วน) โดยผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารกลางวันในทุกวันทำการ โดยผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารกลางวัน(ปรุงสำเร็จ) ในทุกวันทำการ โดยรายการอาหารในแต่ละวัน ทุกสัปดาห์ ต้องมีเนื้อหมูหรืออาหารทะเล อย่างน้อย 2 วัน ต้องประกอบไปด้วย

- ข้าวสวยหอมมะลิ (สัปดาห์ละ 4 วัน)
- กับข้าวอย่างน้อย 2 อย่าง (สัปดาห์ละ 3 วัน)
- อาหารจานเดียว (สัปดาห์ละ 1 วัน) เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไทย ขนมจีน
- ผลไม้ ชีสสดใหม่ทุกวัน (สัปดาห์ละ 4 วัน)
- ขนมไทย ขนมหวาน ขนมเค้ก (สัปดาห์ละ 1 วัน)



ทั้งนี้ การประกอบอาหารในแต่ละวันจะต้องเป็นรายการอาหารจากโรงเรียนซึ่งโรงเรียนจะกำหนดให้นางสาวศิริพร ล่องดงบัง เป็นผู้แจ้งรายการอาหารที่ต้องการให้ผู้รับจ้างทราบก่อนประกอบอาหาร

4. ระยะเวลาดำเนินการ ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารกลางวันประจำภาคเรียน 2/2567 ของวันที่ 1 เดือนพฤศจิกายน 2567 ถึงวันที่ 17 เดือนมกราคม 2568 ให้แก่โรงเรียนวัดบางเตือภายในกรอบระยะเวลา 50 วันทำการ

5. การส่งมอบงานและการจ่ายเงิน โรงเรียนวัดบางเดื่อจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วโดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์และกำหนดการจ่ายเงินออกเป็นจำนวน 10 งวด โดยมีรายละเอียด ดังนี้

งวดที่ 1 เป็นจำนวนวัน 6 วัน เงินในอัตราร้อยละ 12 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารกลางวัน วันที่ 1 – 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567 โดยผู้รับจ้างต้องสรุปรายการประกอบอาหารให้แก่โรงเรียนภายใน วันที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

งวดที่ 2 เป็นจำนวนวัน 5 วัน เงินในอัตราร้อยละ 10 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารกลางวัน วันที่ 11 – 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567 โดยผู้รับจ้างต้องสรุปรายการประกอบอาหารให้แก่โรงเรียนภายใน วันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

งวดที่ 3 เป็นจำนวนวัน 5 เงินในอัตราร้อยละ 10 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารกลางวัน วันที่ 18 -22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567 โดยผู้รับจ้างต้องสรุปรายการประกอบอาหารให้แก่โรงเรียนภายใน วันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

งวดที่ 4 เป็นจำนวนวัน 5 วัน เงินในอัตราร้อยละ 10 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารกลางวัน วันที่ 25 – 29 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567 โดยผู้รับจ้างต้องสรุปรายการประกอบอาหารให้แก่โรงเรียนภายใน วันที่ 29 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

งวดที่ 5 เป็นจำนวนวัน 4 วัน เงินในอัตราร้อยละ 8 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารกลางวัน วันที่ 2 - 6 ธันวาคม พ.ศ. 2567 โดยผู้รับจ้างต้องสรุปรายการประกอบอาหารให้แก่โรงเรียนภายใน วันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ. 2567

งวดที่ 6 เป็นจำนวนวัน 4 วัน เงินในอัตราร้อยละ 8 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารกลางวัน วันที่ 9 – 13 ธันวาคม พ.ศ. 2567 โดยผู้รับจ้างต้องสรุปรายการประกอบอาหารให้แก่โรงเรียนภายใน วันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2567

งวดที่ 7 เป็นจำนวนวัน 5 วัน เงินในอัตราร้อยละ 10 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารกลางวัน วันที่ 16 – 20 ธันวาคม พ.ศ. 2567 โดยผู้รับจ้างต้องสรุปรายการประกอบอาหารให้แก่โรงเรียนภายใน วันที่ 20 ธันวาคม พ.ศ. 2567

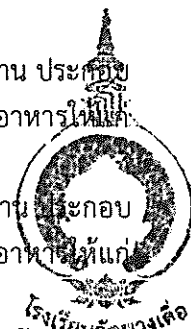
งวดที่ 8 เป็นจำนวนวัน 5 วัน เงินในอัตราร้อยละ 10 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารกลางวัน วันที่ 23 – 27 ธันวาคม พ.ศ. 2567 โดยผู้รับจ้างต้องสรุปรายการประกอบอาหารให้แก่โรงเรียนภายใน วันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2567

งวดที่ 9 เป็นจำนวนวัน 7 วัน เงินในอัตราร้อยละ 14 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารกลางวัน วันที่ 2 – 10 มกราคม พ.ศ. 2568 โดยผู้รับจ้างต้องสรุปรายการประกอบอาหารให้แก่โรงเรียนภายใน วันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2568

งวดที่ 10 (งวดสุดท้าย) เป็นจำนวนวัน 4 วัน เงินในอัตราร้อยละ 8 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารกลางวัน วันที่ 13 – 17 มกราคม พ.ศ. 2568 โดยผู้รับจ้างต้องสรุปรายการประกอบอาหารให้แก่โรงเรียนภายใน วันที่ 17 มกราคม พ.ศ. 2568

โดยในการส่งมอบงานแต่ละงวดผู้รับจ้างต้องเป็นผู้สรุปรายการประกอบอาหารเป็นรายสัปดาห์ภายในงวดงาน นั้น ๆ ส่งให้แก่โรงเรียนทำการเบิกจ่ายเงิน ซึ่งโรงเรียนจะชำระเงินให้แก่ผู้รับจ้างตามที่ได้ประกอบอาหารจริงในแต่ละงวด

คณะกรรมการตรวจรับ สามารถตรวจสอบคุณภาพได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารและทุกเวลา หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์ตรวจรับ ผู้รับจ้างดำเนินการแก้ไขทันที คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือ ผู้ตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับไว้ถูกต้องครบถ้วนแล้ว โรงเรียนจะชำระเงินในแต่ละงวดให้แก่ ผู้รับจ้างภายในระยะเวลาอันสมควร



6. เงื่อนไขการสั่งจ้างและการสิ้นสุดของสัญญา

6.1 ในการส่งจ้างประกอบอาหารในครั้งนี้ กำหนดมูลค่าตามสัญญาให้อยู่ภายในวงเงิน 352,000 บาท (สามแสนห้าหมื่นสองพันบาทถ้วน) โดยมีระยะเวลาดำเนินการภายใน วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 ถึงวันที่ 17 มกราคม 2568 เฉพาะวันทำการ รวมได้ 50 วัน

6.2 การสั่งจ้างประกอบอาหารตามใบสั่งจ้างจะสิ้นสุดลง เมื่อโรงเรียนเบิกจ่ายครบมูลค่าตามบันทึกตกลงจ้าง หรือครบกำหนดระยะเวลาตามที่กำหนดในข้อ 6.1 แล้วแต่เงื่อนไขใดถึงก่อน

6.3 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าเช่าอุปกรณ์เครื่องครัวและค่าสาธารณูปโภค ให้แก่สถานศึกษาในจำนวนที่เหมาะสมเป็นรายวัน

7. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

7.1 ผู้รับจ้างเป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างในการประกอบอาหาร

7.2 ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด และสวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร และบริการตักอาหาร ไม่ใช่มือจับอาหารปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

7.3 ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการต้องจัดหาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดให้เหมาะสม

7.4 ผู้รับจ้างต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ/ไม่เป็นโรคต้องห้าม คือ โรคเรื้อน, วัณโรค, เหาซัง, ยาเสพติดให้โทษ, ไวรัสตับอักเสบ และพิษสุราเรื้อรัง และต้องผ่านการตรวจสุขภาพ ประจำปี จากโรงพยาบาลของรัฐหรือเอกชน

7.5 ผู้รับจ้างที่ได้รับการคัดเลือก และได้ทำสัญญาจ้างมาแล้ว ไม่สามารถส่งช่วงต่อให้กับผู้อื่นมารับจัดบริการแทนได้

7.6 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่โรงเรียนวัดบางเตือ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการตกลงจ้างครั้งนี้

8. ข้อมูลรายละเอียดงาน

8.1 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารโดยคำนึงถึงคุณภาพอาหารและปริมาณอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุลักษณะ

8.2 ผู้รับจ้างต้องทำอาหารตามรายการที่โรงเรียนกำหนด หากต้องการเปลี่ยนให้แจ้งรายการอาหารต่อครูผู้ดูแลอาหารกลางวันของโรงเรียนบ้านวัดบางเตือทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน

8.3 ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอาหารและเครื่องปรุงมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่องภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระจ่างไม่บูบ บก่อกไม่ฉีกขาด เปราะเปื้อน ประกอบอาหารและรายการอาหารที่โรงเรียนกำหนดดังนี้

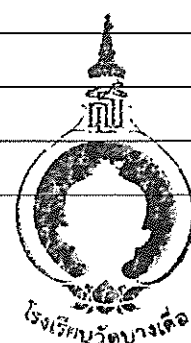


รายการอาหารภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2567 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2567

วันที่	อาหาร	ผลไม้/ขนม
สัปดาห์ที่ 21		
1พ.ย. 67	ข้าวสวย + ต้มข้าวไก่ ใส่เลือด เห็ดนางฟ้า + ไข่ต้ม	มะละกอสุก
สัปดาห์ที่ 22		
4พ.ย. 67	ข้าวสวย + ต้มยำไก่ เห็ดนางฟ้า + ไก่ทอดกระเทียม ผักเคียง	สับปะรด
5พ.ย. 67	ข้าวสวย + ยำไก่แซ่บ + แงงจืดสามสหายหมู ลูกชิ้นปลา	แตงโม
6พ.ย. 67	ข้าวสวย + ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง ลูกชิ้นปลา + แงงจืดไข่น้ำ หมูสับ ผักกาดขาว	ฝรั่ง
7พ.ย. 67	ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ชุปฟัก แครอท	สาकुเปียกข้าวโพด
8พ.ย. 67	ข้าวสวย + ผัดกะหล่ำปลีแครอทหมูสับ + แงงจืดสาหร่ายไก่ลั่นทมก่อน	แอปเปิ้ล
สัปดาห์ที่ 23		
11 พ.ย. 67	ข้าวสวย + หมูปั้นก้อนทอด ผักเคียง + แงงส้มผักรวมปลาช่อน/ ปลานิล	องุ่น
12 พ.ย. 67	ข้าวสวย + ไก่ผัดขอสไข่เค็ม + แงงจืดไข่น้ำ หมูสับ ตำลึง	สาลี่
13 พ.ย. 67	ข้าวผัดอเมริกัน ชุปฟัก	กล้วยบวชชี
14 พ.ย. 67	ข้าวสวย + เกาเหလာ หมู ผักบั้ง + ทอดมันปลา	มะละกอสุก
15 พ.ย. 67	ข้าวสวย + ไก่ทอด + ต้มยำรวมมิตรใส่เห็ดนางฟ้า	ขนุน
สัปดาห์ที่ 24		
18 พ.ย. 67	ก๋วยเตี๋ยวเส้นบะหมี่หมู ลูกชิ้นหมู ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก	กล้วยไข่
19 พ.ย. 67	ข้าวสวย + ไข่ลูกเขย 1 ฟอง แตงกวา + แงงจืดไข่น้ำ หมูสับ ผักกาดขาว	แก้วมังกร
20 พ.ย. 67	ข้าวสวย + ผัดแตงกวาตับหมู ใส่ไข่ + แงงจืดผักกาดขาว แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา	ฟักทองแกงบวด
21 พ.ย. 67	ข้าวสวย + แงงเทโพหมู + ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ มะเขือเทศ หอมใหญ่	สับปะรด
22 พ.ย. 67	ข้าวสวย + ต้มจับฉ่ายหมู + ลาบหมู ใส่ตับผักเคียง	ฝรั่ง
สัปดาห์ที่ 25		
25 พ.ย. 67	ข้าวสวย + ผัดกะเพราหมู ใส่ตับ ถั่วฝักยาว + แงงจืดไข่น้ำ หมูสับ ตำลึง	ส้ม
26 พ.ย. 67	ข้าวผัดรถไฟ ชุปฟัก	ขนมปังไส้ครีม
27 พ.ย. 67	ข้าวสวย + แงงส้มไข่ชะอม ดอกแค ปลาช่อน/ ปลานิล + ไก่ทอด	แอปเปิ้ล
28 พ.ย. 67	ข้าวสวย + ผัดหมู ใส่ตับ ข้าวโพดอ่อน เห็ดหูหนู หอมใหญ่ + ต้มเลือดหมู ตำลึง หมูสับ ใส่ตับ	แตงโม
29 พ.ย. 67	ข้าวสวย + ต้มข้าวไก่ ใส่เลือด เห็ดนางฟ้า + ทอดมันปลา	แคนตาลูป
สัปดาห์ที่ 26		
2 ธ.ค 67	ข้าวสวย + ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง ลูกชิ้นปลา + แงงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส่ตับ หัวผักกาด	สาลี่
3 ธ.ค 67	ข้าวสวย + แงงจืดไข่น้ำ หมูสับ ผักกาดขาว + ผัดวุ้นเส้นหมูสับ ใส่ไข่ มะเขือเทศ หอมใหญ่	มะละกอสุก
4 ธ.ค 67	ข้าวสวย + ผัดกะหล่ำปลีแครอทใส่ไข่ + แงงเผ็ดกะทิไก่ หน่อไม้สด เลือด	องุ่น
5 ธ.ค 67	วันหยุด เนื่องจากวันพ้อแห่งชาติ	
6 ธ.ค 67	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นเส้นเล็ก ใส่เลือด	ขนมกล้วย



สัปดาห์ที่ 27		
9 ธ.ค 67	ข้าวสวย + ลาบกั๋น ใส่ตับผักเคียง + ต้มเลือดหมู ตำลึง หมูสับ ใส่ตับ	กล้วยไข่
10 ธ.ค 67	วันหยุด เนื่องจากวันรัฐธรรมนูญ	
11 ธ.ค 67	ขนมจีนน้ำยากะทิปลานิล ลูกชิ้นปลา ผักสด ไข่ต้ม	ขนมปังไส้ครีม
12 ธ.ค 67	ข้าวสวย + แกงส้มผักรวมปลาช่อน/ ปลานิล + ไก่ทอดกระเทียม ผักเคียง	ข้าวโพดคั่วกลูเนย
13 ธ.ค 67	ข้าวสวย + ไก่ทอดรียากิ + แกงจืดสาหร่ายไข่สับปั้นก้อน	สับปะรด
สัปดาห์ที่ 28		
16 ธ.ค 67	ข้าวสวย + แกงจืดผักกาดขาว แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา + ยำไก่แซ่บ	มะละกอสุก
17 ธ.ค 67	กล้วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นหมี่ขาวหมู คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน	แคนตาลูป
18 ธ.ค 67	ข้าวสวย + ไก่ผัดขอสไข่เค็ม + แกงจืดไข่น้ำ หมูสับ ตำลึง	วันกะทิใบเตย
19 ธ.ค 67	ข้าวสวย + ต้มจับฉ่ายหมู + ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ มะเขือเทศ หอมใหญ่	แก้วมังกร
20 ธ.ค 67	ข้าวสวย + ไข่ต้ม 1 ฟอง + แกงเผ็ดกะทิไก่ หน่อไม้สด เลือด	ฝรั่ง
สัปดาห์ที่ 29		
23 ธ.ค 67	ผัดหมักระโรนีหมู	กล้วยน้ำว้า
24 ธ.ค 67	ข้าวสวย + แกงส้มผักรวมปลาช่อน/ ปลานิล + ไก่ทอดกระเทียม ผักเคียง	สาหร่าย
25 ธ.ค 67	ข้าวสวย + ทอดมันปลา + ไข่พะโล้ไก่ ใส่เต้าหู้ หัวผักกาด	ขนุน
26 ธ.ค 67	ข้าวสวย + ผัดแตงกวาดับหมู ใส่ไข่ + เกาเหลา หมู ผักบุ้ง	สาหร่ายข้าวโพด
27 ธ.ค 67	ข้าวสวย + ไข่ลูกเขย 1 ฟอง แตงกวา + แกงจืดสามสหายหมู ลูกชิ้นปลา	แคนตาลูป
สัปดาห์ที่ 30		
30 ธ.ค 67	วันหยุด เนื่องจากวันขึ้นปีใหม่	
31 ธ.ค 67	วันหยุด เนื่องจากวันขึ้นปีใหม่	
1 ม.ค 68	วันหยุด เนื่องจากวันขึ้นปีใหม่	
2 ม.ค 68	ข้าวสวย + แกงส้มมะละกอกุ้ง + ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ มะเขือเทศ หอมใหญ่	แตงโม
3 ม.ค 68	ขนมจีนน้ำเงี้ยวไก่ ใส่เลือด ผักสด	โดนัทโรยน้ำตาล
สัปดาห์ที่ 31		
6 ม.ค 68	ข้าวสวย + ผัดหมู ใส่ตับ ข้าวโพดอ่อน เห็ดหูหนู หอมใหญ่ + แกงจืดไข่น้ำ หมูสับ ตำลึง	วันกะทิใบเตย
7 ม.ค 68	ข้าวขาหมู ไข่ต้ม น้ำซุ๊ป	ฝรั่ง
8 ม.ค 68	ข้าวสวย + แกงเผ็ดกะทิไก่ หน่อไม้สด เลือด + ไข่ต้ม	แคนตาลูป
9 ม.ค 68	ข้าวสวย + แกงจืดผักกาดขาว แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา + หมูทอดกระเทียม ผักเคียง	ขนุน
10 ม.ค 68	ข้าวสวย + ผัดกะเพราหมู ใส่ตับ ถั่วฝักยาว + แกงจืดสาหร่ายไข่สับปั้นก้อน	สับปะรด
สัปดาห์ที่ 32		
13 ม.ค 68	ข้าวสวย + แกงเทโพหมู + ไข่ต้ม	แอปเปิ้ล
14 ม.ค 68	ข้าวสวย + ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง ลูกชิ้นปลา + แกงจืดไข่น้ำ หมูสับ ผักกาดขาว	กล้วยน้ำว้า
15 ม.ค 68	ข้าวหมูแดง แตงกวา ไข่ต้ม น้ำซุ๊ป	เงาะก๊วยข้าวโพด
16 ม.ค 68	วันหยุด เนื่องจากวันครูแห่งชาติ	



17 ม.ค 68	ข้าวสวย + แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส่ตับ หัวผักกาด + ลาบหมู ใส่ตับผักเคียง	มะละกอสุก
-----------	---	-----------

- วัตถุดิบในการประกอบอาหารต้องมีความคุ้มค่า ความเหมาะสม ความเพียงพอต่อจำนวนนักเรียนในการรับประทานอาหารกลางวันของนักเรียน

- อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 30 ซม.

- วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่เป็นอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้งมีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง เพื่อควบคุมวัตถุดิบใหม่คุณภาพดี มีการล้างทำความสะอาด จัดเก็บอย่างถูกต้องเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและรักษาคุณภาพอาหารได้ดี

8.4 ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมความพร้อมของสถานที่และปรุงอาหารดังนี้

- เลือกสถานที่จัดเตรียมและปรุงอาหารที่สะอาด เป็นระเบียบ เพื่อความสะดวกในการทำทำความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อน

- ผู้รับจ้างต้องไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการปนเปื้อนจากพื้นรองเท้าผู้รับจ้างต้องจัดให้มีโต๊ะเตรียมอาหาร โต๊ะปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำความสะอาดโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเนื่องจากการกระเด็นของน้ำและสิ่งปฏิกูลต่างๆ

- ในการปรุงอาหารผู้รับจ้างต้องคำนึงถึงรสชาติของอาหารในแต่ละระดับชั้นซึ่ง แบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับชั้นอนุบาล ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1- 3 และ ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6

- ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี

- ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

8.5 การจัดเตรียมอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วให้กับนักเรียน

- ชั้นอนุบาล ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอาหารตักใส่ถาดอาหารและวางบนโต๊ะอาหารโดยมีผ้าขาวบางปิดไว้คนละ 1 คน เพื่อเตรียมอาหารให้กับนักเรียนอนุบาลที่ขอเดิม ในเวลา 10.30 น. เป็นต้นไป

- ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1- 6 ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอาหารตักใส่ถาดอาหารตั้งถาดอาหารแยกเป็นระดับชั้นให้ชัดเจน เพื่อความเป็นระเบียบในการรับถาดอาหาร ควรตักอาหารใส่ถาดเสร็จก่อนนักเรียนลงมารับถาดอาหารอย่างน้อยครึ่งชั่วโมง ถาดที่ใส่อาหารตั้งไว้แล้วควรมีผ้าขาวบางที่สะอาดคลุมไว้เพื่อป้องกันแมลงและฝุ่น พร้อมทั้งแยกจัดให้นักเรียนเติมอาหารโดยมีแม่ครัวคอยดูแลในเวลา 11.00 เป็นต้นไป

- ผู้รับจ้างต้องเตรียมอาหารสำหรับนักเรียนที่เป็นอิสลามหากรายการอาหารในวันนั้นเป็นหมูให้เปลี่ยนเป็นไก่สำหรับนักเรียนอิสลาม

- หากนักเรียนในระดับชั้นอนุบาลถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีกิจกรรมออกนอกสถานที่ในวันทำการ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอาหารใส่กล่อง ตามจำนวนนักเรียนที่ออกนอกสถานที่ หากจำเป็นต้องเปลี่ยนรายการอาหารให้เป็นไปตามที่ผู้อำนวยการโรงเรียนหรือคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันกำหนดและทางโรงเรียนจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน



- เมื่อนักเรียนรับประทานครบทุกคนแล้วแต่ยังมีอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเหลืออยู่ให้ผู้รับจ้างจัดเป็นชุดไว้สำหรับนักเรียนที่ขาดแคลนนำกลับไปรับประทานที่บ้าน

8.6 การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย 2 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ 2 ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8.6.1 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

8.6.2 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8.7 ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อย และถูกสุขลักษณะ

8.8 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

8.8.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

8.8.2 ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย

8.8.3 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

8.8.4 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

8.9 ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

8.10 พร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากสาธารณสุขอำเภอ หรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

9. ค่าปรับ ค่าปรับตามบันทึกตกลงจ้างจะกำหนดในอัตราร้อยละ 0.2 ของมูลค่าจ้าง ตามบันทึกตกลงจ้างต่อวัน

10 . กำหนดยื่นเอกสาร ตั้งแต่วันที่ 15 ตุลาคม 2567 ถึงวันที่ 26 ตุลาคม 2567 ตั้งแต่เวลา 09.00 น. ถึง 15.30 น. ไม่เว้นวันหยุดราชการ

นัดสอบสัมภาษณ์สอบปฏิบัติ ในวันที่ 28 ตุลาคม 2567 ณ : โรงเรียนวัดบางเตือ ปทุมธานี

ประกาศผลการคัดเลือกในวันที่ 29 ตุลาคม 2567 ที่ Facebook: โรงเรียนวัดบางเตือ ปทุมธานี

11. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก คณะกรรมการคัดเลือกจัดจ้างจะพิจารณาเอกสารหลักฐานการเสนอราคาของผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติ ถูกต้องครบถ้วน หลังจากนั้นจึงจะพิจารณาดัดสินโดยใช้เกณฑ์ดังต่อไปนี้

11.1 ราคาที่ยื่นเสนอราคาค่าสุด

11.2 ค่าเช่าอุปกรณ์เครื่องครัว ค่าสาธารณูปโภคที่เสนอราคาให้กับทางโรงเรียนต่อวันอย่างเหมาะสม

11.3 หากผู้เสนอราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามคุณสมบัติผู้เสนอราคา หรือยื่นหลักฐานไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนโรงเรียนวัดบางเตือจะไม่รับพิจารณา



11.4 คณะกรรมการทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ในการคัดเลือกเพื่อประโยชน์ของโรงเรียนวัดบางเตือ และเป้าหมายของงานเป็นสำคัญให้ถือว่าการตัดสินใจของคณะกรรมการเป็นเด็ดขาดผู้เสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ ไม่ได้

12. ข้อเสนอสิทธิ์อื่น ๆ

12.1 โรงเรียนทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะไม่รับราคาต่ำสุดหรือราคาหนึ่งราคาใดที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการคัดเลือกโดยไม่มี พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้แต่จะพิจารณา ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ โรงเรียนเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ มิได้รวมทั้งโรงเรียนจะพิจารณา ยกเลิกการดำเนินการ คัดเลือกและลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงานไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จหรือใช้ชื่อนิติบุคคลอื่น เข้ามาเสนอราคาแทน เป็นต้น ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินการโครงการฯ ดังกล่าวได้ คณะกรรมการดำเนินการคัดเลือกหรือโรงเรียนจะให้ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นชี้แจง และแสดงหลักฐานที่ ทำให้เชื่อได้ว่าผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการให้เสร็จสมบูรณ์ได้ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้โรงเรียนมีสิทธิ์จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิ์เรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใด ๆ จากโรงเรียน

12.2 ในกรณีที่โรงเรียน เห็นว่าเอกสารหรือหลักฐานของผู้ยื่นข้อเสนอรายใดไม่สมบูรณ์ ไม่ครบถ้วน หรือไม่ถูกต้อง หากความไม่สมบูรณ์ ไม่ครบถ้วน หรือไม่ถูกต้องดังกล่าวมิใช่สาระสำคัญให้อยู่ในดุลพินิจของโรงเรียนที่จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการใดๆ เพื่อแก้ไขให้สมบูรณ์ ครบถ้วน ถูกต้อง หรือจะรับเอกสารหรือหลักฐานนั้นไว้พิจารณาหรือไม่ก็ได้

ประกาศ ณ วันที่ 15 ตุลาคม 2567

ลงชื่อ

(นางสาวภัทรา นพลเอก)

ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดบางเตือ

โรงเรียนวัดบางเตือ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ หมายเลขโทรศัพท์ 097-1544575

ใบเสนอราคา

วันที่

เรียน

1. ข้าพเจ้า.....

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ซึ่งเป็นผู้มีอำนาจลงนามผูกพัน
สถานประกอบการคือ บริษัท/ห้าง/ร้าน.....
ตั้งอยู่เลขที่.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....ซึ่งได้ศึกษาทำ
ความเข้าใจขอบเขตของงานการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำภาคเรียน
ปีการศึกษา.....ของโรงเรียน.....และรายละเอียดต่าง ๆ โดยตลอดและ
ยอมรับข้อกำหนดและเงื่อนไขนั้นแล้ว รวมทั้งรับรองว่าข้าพเจ้าเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนด
และไม่เป็นผู้ทำงานของทางราชการ

2. ข้าพเจ้าขอเสนอราคาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ประจำภาคเรียน
.....ปีการศึกษา.....เป็นเงินทั้งสิ้น.....บาท (ตัวอักษร
.....บาท) ซึ่งเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม รวมทั้งภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายทั้ง
ปวงไว้ด้วยแล้ว

3. คำเสนอนี้จะยืนอยู่เป็นระยะเวลาวัน นับตั้งแต่วันที่ได้อ่านใบเสนอราคา

4. กำหนดส่งมอบ ภายใน.....วัน นับถัดจากวันลงนามใบสั่งจ้าง/ข้อตกลงจ้าง

ลงชื่อ.....ผู้เจรจาตกลงราคา

(.....)

เจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....ผู้เสนอราคา

(.....)