



ประกาศโรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง

เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน

ด้วยโรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุงมีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวัน ให้แก่นักเรียนระหว่างเปิดภาคเรียน ปีการศึกษา ๒๕๖๖ เพื่อให้แก่นักเรียนโรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง ระดับชั้นอนุบาลปีที่ ๒ จนถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๑,๒๐๐ คน ในอัตราคนละ ๒๒ บาท ระหว่างวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๗

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดา ที่มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ในด้านการประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพพลานามัยสมบูรณ์ และไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๕. ผู้รับจ้างเหมาต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการของโรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง
๖. ผู้รับจ้างเหมาต้องประกอบอาหารด้วยตนเอง ไม่สามารถให้ผู้อื่นที่ไม่รับการประกาศ ให้เป็นผู้ประกอบอาหารทำแทนหรือให้ผู้อื่นปฏิบัติหน้าที่แทนได้
๗. ในกรณีที่โรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง

กำหนดยื่นเอกสารตั้งแต่วันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ถึง วันที่ ๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๕.๓๐ น. ไม่เว้นวันหยุดราชการ

ประกาศผลการคัดเลือกในวันที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ โรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ เดือนเมษายน ๒๕๖๖

(นายดำเนิน คำดา)

ผู้อำนวยการโรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง

รายละเอียดแนบท้ายประกาศสหบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน

โรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง ปีการศึกษา ๒๕๖๖

ด้วยโรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง ระดับชั้นอนุบาลและชั้นอนุบาลปีที่ ๒ จนถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๑,๒๐๐ คน ในอัตราคนละ ๒๒ บาท ระหว่างวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๗ โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่งเช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง เป็นต้น และไม่ใช่อาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว และอาหาร พร้อมผลไม้หรือขนมหวาน ตามโปรแกรม Thai School Lunch

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดา ที่มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ในด้านการประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ที่งานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพพลานามัยสมบูรณ์ และไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๕. ผู้รับจ้างเหมาต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการของโรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง
๖. ผู้รับจ้างเหมาต้องประกอบอาหารด้วยตนเอง ไม่สามารถให้ผู้อื่นที่ไม่รับการประกาศให้เป็นผู้ประกอบอาหารทำแทนหรือให้ผู้อื่นปฏิบัติหน้าที่แทนได้
๗. ในกรณีที่โรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง รับผิดชอบจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง

ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด สวมหน้ากากอนามัย และสวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องประกอบอาหารที่บ้านและส่งมอบให้โรงเรียนสามัคคีราษฎร์บำรุง ก่อนเวลา ๑๐.๓๐ น.
๔. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหารต้องล้างทำความสะอาด จัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือเข้าที่ให้อยู่ในสภาพสะอาดเรียบร้อยทุกครั้ง หลังนักเรียนรับประทานอาหารกลางวันตลอดจนรักษาความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ พื้นบริเวณโรงอาหาร

๕. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนี้

๕.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ย่อยสลายยากซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน

๕.๒ ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม) แบ่งช่อง อาหาร และกับข้าวอย่างชัดเจน

๕.๓ การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร

๕.๓.๑ ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถุงขยะหรือภาชนะก่อนนำไปชะล้าง

๕.๓.๒ การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด

๕.๓.๓ การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำยาล้างจานและล้างด้วยน้ำเปล่าอย่างน้อย ๓ ครั้ง

๕.๓.๔ การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้เท่านั้น วางไว้ในที่อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น

๖. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามข้อกำหนดอาหารตามโปรแกรม Thai School Lunch และอาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๗. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และปรุงสุกด้วยการผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๘. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาดตามหลักโภชนาการ

๙. อาหารกลางวันที่ปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร

๑๐. ในระยะเวลา ๑ สัปดาห์ จะต้องกำหนดให้มีอาหารว่าง หรือ ผลไม้ตามฤดูกาล และจัดให้เด็กพร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน

๑๑. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายอย. ส่วนผสมของสารไฮโดรเจนเป็นหลัก

๑๒. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๑๓. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของหมักดองและไม่เป็นอาหารรสจัด

๑๔. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

๑๕. ในแต่ละวันรายการอาหารต้องไม่ซ้ำกัน ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารตามรายการอาหาร
ที่โรงเรียนกำหนด

๑๖. ในกรณีที่อาหารเหลือในแต่ละวัน ต้องส่งมอบให้กับทางโรงเรียน ผู้รับจ้างเหมา
ไม่สามารถนำกลับบ้านได้

วิธีการคัดเลือก

๑. การสัมภาษณ์

๒. มีประสบการณ์และปริมาณงานในการรับจ้างเหมาประกอบอาหาร

๓. ให้การประกอบอาหารมาแข่งขันภายในวันที่ ๕ เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ น.

ประกอบไปด้วยรายการอาหารดังต่อไปนี้ ได้แก่ ๓.๑ ข้าวมันไก่ ๓.๒ ผัดกระเพราหมูสับ ๓.๓ ก๋วยเตี๋ยว
๓.๔ ข้าวผัด ๓.๕ ข้าวสวยนึ่ง ๓.๖ อาหารว่างและผลไม้

หมายเหตุ : เอกสารที่ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารเสนอต่อโรงเรียน ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา