



ประกาศโรงเรียนอนุบาลบางละมุง

เรื่อง สรรหาผู้รับจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน(ปรุงสำเร็จทำมาจากบ้าน)

(ประจำเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗)

ช่วงชั้นอนุบาล ๒ - ๓ , ช่วงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๓ และช่วงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ - ๖

ด้วยโรงเรียนอนุบาลบางละมุง มีความประสงค์รับสมัครผู้รับจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียนระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนอนุบาลบางละมุง ระดับชั้นอนุบาล ๒ จนถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ ในอัตราคนละ ๒๒ บาท ซึ่งแบ่งเป็น ชั้นอนุบาล ๒ - ๓ , ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๓ และชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ - ๖ ผู้รับจ้างเหมาสามารถเลือกยื่นขอเสนอราคา/สมัครได้เพียง ๑ ช่วงชั้นเท่านั้น รับสมัครได้ตั้งแต่วันที่ ๗ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๗ ถึง วันที่ ๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๕.๓๐ น. ไม่เว้นวันหยุดราชการ ณ โรงเรียนอนุบาลบางละมุง

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ที่มีความสามารถในการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนจำนวนมาก
๒. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหารตามรายการอาหารกลางวันของโปรแกรม Thai School Lunch
๓. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานประกอบอาหารมีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์ และไม่เกิน ๖๐ ปี
๔. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงาน มีสัญชาติไทยและไม่เข้าช้อนกับผู้เสนอคัดเลือกรายอื่น
๕. ผู้รับจ้างเหมามีความพร้อมด้านการเงินและต้องจัดหาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารของตนเองแต่ละชนิดให้เหมาะสม เช่น ภาชนะใส่อาหาร ส้อม ช้อน หม้อ กระทะ ถาดใส่อาหาร ฯลฯ
๖. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานต้องจัดนำอาหารมาตักให้บริการแก่นักเรียนตรงต่อเวลา และส่งมอบให้ผู้ว่าจ้าง โดยจัดให้นักเรียนรับประทานที่โรงเรียนในวันที่เปิดทำการเรียนการสอน ช่วงชั้นอนุบาล ๒ - ๓ เริ่มเวลา ๑๐.๐๐ น. ช่วงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๖ เริ่มเวลา ๑๐.๓๐ น. และต้องจัดอาหารให้เพียงพอสำหรับนักเรียนตามจำนวนนักเรียนของแต่ละช่วงชั้น ตามรายการอาหารกลางวันของโปรแกรม Thai School Lunch
๗. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานต้องไม่เป็นบุคคลล้มละลาย และไม่สร้างความเสียหาย หรือเคยสร้างความเสียหาย ความเสื่อมเสียให้กับบุคคลหรือหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานบริหารราชการส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงาน/องค์กรอื่นๆ
๘. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานต้องไม่เป็นโรคต้องห้าม คือ โรคเรื้อน, วัณโรค, เท้าช้าง, ยาเสพติดให้โทษและพิษสุราเรื้อรัง หรือต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๙. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานต้องไม่เป็นผู้ไร้ความสามารถ จิตฟั่นเฟือน ไม่สมประกอบ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง และไม่เป็นผู้มีร่างกายทุพพลภาพ จนไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้
๑๐. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้จัดงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานบริหารราชการส่วนท้องถิ่น

๑๑. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๑๒. ในกรณีที่โรงเรียนอนุบาลบางละมุงรับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณา หรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลบางละมุงได้ รวมทั้งหากจ้างเหมาแล้วพบว่าคุณสมบัติไม่เป็นไปตามประกาศนี้หรือไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงให้ยุติการจ้างเหมาทันที
๑๓. ผู้รับจ้างเหมารายเดิมสามารถขอยื่นเสนอราคา/สมัครในเดือนถัดไปได้ หากมีคุณสมบัติตรงตามที่กำหนดการพิจารณาคัดเลือกและสามารถขอยื่นเสนอราคา/สมัครช่วงชั้นอื่นๆได้ตามความสนใจ
๑๔. ผู้รับจ้างและคณะทำงานประกอบอาหารต้องแสดงบัตรประจำตัวประชาชนในประกอบการคัดเลือก และต้องไม่เป็นผู้รับจ้างเหมาซ้ำซ้อนกับผู้เสนอคัดเลือกรายอื่นๆ รวมทั้งไม่เป็นผู้รับจ้างเหมาในหน่วยงานอื่นๆ

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ลงชื่อ



(นายพลธาวัน วัชรธำรงค์)

ผู้อำนวยการโรงเรียนอนุบาลบางละมุง

รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาผู้รับจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน(ปรุงสำเร็จทำมาจากบ้าน)
(ประจำเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗)
โรงเรียนอนุบาลบางละมุง ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗

ด้วยโรงเรียนอนุบาลบางละมุง มีความประสงค์รับสมัครผู้รับจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียนระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนอนุบาลบางละมุง ระดับชั้นอนุบาล ๒ จนถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ ในอัตราคนละ ๒๒ บาท โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง เป็นต้น และไม่เป็นอาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว และอาหาร พร้อมผลไม้หรือขนมหวาน

ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน(ปรุงสำเร็จทำมาจากบ้าน) (ประจำเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗)

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องแต่งกายสะอาดเรียบร้อยถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด ไม่มีหนวดเครา เล็บสั้น ไม่ทำสีเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับใด ๆ ขณะประกอบอาหาร และสวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหารและให้บริการอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างเหมาปรุงอาหารมาจากที่บ้านและมาให้บริการกับนักเรียนที่โรงเรียน*
๔. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสังแวดล้อม ดังนี้
 - ๔.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ย่อยสลายยากซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน
 - ๔.๒ ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม) แบ่งช่องอาหารและกับข้าวอย่างชัดเจน
 - ๔.๓ การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร
 - ๔.๓.๑ ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถุงภาชนะหรือถุงขยะก่อนนำไปชะล้าง
 - ๔.๓.๒ การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลต่อธรรมชาติน้อยที่สุด
 - ๔.๓.๓ การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำเปล่า อย่างน้อย ๓ ครั้ง
 - ๔.๓.๔ การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้เท่านั้น วางไว้ในที่อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น แสงแดดส่องถึง
๕. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในรายการอาหาร Thai School Lunch
๖. อาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ
๗. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
๘. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาดตามหลักโภชนาการ

๙. อาหารกลางวันที่ปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร
๑๐. อาหารกลางวัน ประกอบด้วย ประเภท ข้าวพร้อมกับข้าว อย่างน้อย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไทย ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีน เป็นต้น ในปริมาณที่เพียงพอเหมาะสมกับการรับประทานอาหารของนักเรียน และขนมหวานหรือผลไม้ จำนวน ๑ อย่าง จัดให้นักเรียนพร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน
๑๑. ข้าวที่ใช้ต้องเป็นข้าวที่ดีมีคุณภาพ และไม่แข็งจนเกินไป
๑๒. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหารให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีนเป็นหลัก
๑๓. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด
๑๔. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของหมักดอง ไม่เป็นอาหารรสจัด และผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่น มะม่วงดิบ มะขามดิบ เป็นต้น
๑๖. การจัดเตรียมอาหารเพื่อให้บริการนักเรียนต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที
๑๗. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร
๑๘. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน

ระยะเวลาส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวัน ช่วงชั้นอนุบาล ๒ – ๓ เริ่มเวลา ๑๐.๐๐ น. ช่วงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๖ เริ่มเวลา ๑๐.๓๐ น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารกลางวันนักเรียน

เอกสารยื่นใบสมัคร

๑. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงาน สำเนาบัตรประชาชนคนละ ๑ ฉบับ
๒. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงาน สำเนาทะเบียนบ้านคนละ ๑ ฉบับ
๓. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงาน รูปถ่ายขนาด ๑.๕ นิ้ว
๔. ใบสมัคร
๕. อื่นๆ (ถ้ามี)

วิธีการคัดเลือก

๑. การพิจารณาจากเอกสารและคุณสมบัติของผู้ยื่นสมัครเข้ารับการคัดเลือก
๒. ประเมินจากปฏิบัติการประกอบอาหารจริงตามรายการอาหารที่โรงเรียนกำหนด
๓. การสัมภาษณ์

หมายเหตุ : เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๗ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๗ ถึง วันที่ ๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๕.๓๐ น. ไม่เว้นวันหยุดราชการ หรือ ติดต่อสอบถามได้ที่

ครูศรีวิภา กล่อมสกุล (ครูปลา) ๐๘๙-๑๘๒๘๒๕๗

ครูกฤติยาพร ศรีเพ็ง (ครูมัย) ๐๘๕-๗๓๘๑๐๔๘

คัดเลือกช่วงเช้า วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๓๐ – ๑๒.๐๐ น. ณ โรงเรียนอนุบาลบางละมุง
ประกาศผลการคัดเลือก เวลา ๑๕.๐๐ น. เป็นต้นไป ผ่านเว็บไซต์โรงเรียนอนุบาลบางละมุงและป้ายประชาสัมพันธ์
www.anubanbanglamung.ac.th

ปฏิทินการคัดเลือกผู้รับจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน(ปรุงสำเร็จทำมาที่บ้าน)
(ประจำเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗)

ช่วงชั้นอนุบาล ๒ - ๓ , ช่วงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๓ และช่วงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ - ๖

วัน/เดือน/ปี	รายการ	เวลา
๗-๙ ตุลาคม ๒๕๖๗	รับสมัครที่โรงเรียนอนุบาลบางละมุง	๐๘.๓๐ - ๑๕.๓๐ น.
๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๗	คัดเลือกปฏิบัติการประกอบอาหารจริงตามรายการอาหารที่โรงเรียนกำหนด ได้แก่ เมนูข้าวมันไก่ ซุปฟัก และกล้วยบัวชี	๐๘.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.
๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๗	ประกาศผลผู้ผ่านการคัดเลือก	๑๕.๐๐ น.
๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๗	ทำสัญญา	๘.๓๐-๑๕.๓๐ น.