



ประกาศโรงเรียนแม่ถอดวิทยา
เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน

ด้วยโรงเรียนแม่ถอดวิทยา มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนแม่ถอดวิทยา ระดับชั้นอนุบาล ๒ จนถึง ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ ในอัตราคนละ ๒๐ บาท

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดาที่มีความสามารถในการประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวันตามโปรแกรม Thai School Lunch
๕. ในกรณีที่โรงเรียนแม่ถอดวิทยา รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมา ไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนแม่ถอดวิทยาได้
๖. ผู้รับจ้างเหมาหรือผู้ประกอบอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๗. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องไม่นำเวลาทำการไปประกอบกิจการอื่นเพื่อแสวงหาผลประโยชน์ส่วนตน

กำหนดยื่นเอกสาร ตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๔ ถึง วันที่ ๙ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๔ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๕.๓๐ น. ไม่เว้นวันหยุดราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ

(นายอดิเรก สัญญะเชื่อน)

ผู้อำนวยการโรงเรียนแม่ถอดวิทยา

**รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน
โรงเรียนแม่ถอดวิทยา ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔**

ด้วยโรงเรียนแม่ถอดวิทยา มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนแม่ถอดวิทยา ระดับชั้นอนุบาล ๒ จนถึง ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ ในอัตราคนละ ๒๐ บาท โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่งเช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง เป็นต้น และไม่ใช่อาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว และอาหาร พร้อมผลไม้

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดา
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศ ในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวันตามโปรแกรม Thai School Lunch

๕. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าว ตักเตือนและลงโทษได้และผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบอาหารได้ตามความเหมาะสมหรือทำการยกเลิก สัญญา โดยทันที

๖. ผู้รับจ้างเหมาหรือผู้ประกอบอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๗. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องไม่นำเวลาทำการไปประกอบกิจการอื่นเพื่อแสวงหาผลประโยชน์ส่วนตน

ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้ มิดชิด สวมใส่ ผ้ากันเปื้อน ทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหาร แต่ละชนิดให้ เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องมาประกอบอาหารที่โรงเรียนแม่ถอดวิทยา ในพื้นที่ที่โรงเรียนกำหนดให้ พร้อมจัดเก็บล้างและทำความสะอาดห้องครัว ห้องอาหารทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๔. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนี้
 - ๔.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ ย่อยสลายยากซึ่งเป็น มลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน
 - ๔.๒ ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม) แบ่งช่อง อาหารและกับข้าวอย่างชัดเจน
 - ๔.๓ การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร
 - ๔.๓.๑ ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถุงภาชนะหรือถุงขยะก่อนนำไปชะล้าง
 - ๔.๓.๒ การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลต่อธรรมชาติน้อยที่สุด
 - ๔.๓.๓ การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำเปล่า อย่างน้อย ๓ ครั้ง
 - ๔.๓.๔ การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้เท่านั้น วางไว้ในที่ อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น แสงแดดส่องถึง

๕. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในรายการอาหาร Thai School Lunch
๖. อาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ
๗. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
๘. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาดตามหลักโภชนาการ
๙. อาหารกลางวันปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร
๑๐. ในระยะเวลา ๑ สัปดาห์ กำหนดให้มีการจัดอาหารจานเดียวได้เพียง ๑ มื้อ และจะต้องกำหนดให้มีผลไม้ตามฤดูกาล ๓ มื้อ อาหารว่าง ๒ มื้อ จัดให้นักเรียนพร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน
๑๑. ข้าวที่ใช้ต้องเป็นข้าวที่ดีมีคุณภาพ ไม่แข็งจนเกินไป
๑๒. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหารให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีนเป็นหลัก
๑๓. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด
๑๔. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของหมักดองและไม่เป็นอาหารรสจัด
๑๖. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที
๑๗. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร
๑๘. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

ระยะเวลาส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน ๑๑.๐๐ น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับเพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารกลางวันนักเรียน กำหนดไว้โดยผู้รับจ้างจัดบันทึกรายการอาหารประจำวันส่งให้แก่ผู้ว่าจ้าง จำนวน ๑ ชุด เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงระหว่างปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง

วิธีการคัดเลือก

๑. ประเมินจากปฏิบัติการประกอบอาหารจริง
๒. ทดสอบความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารตามโปรแกรม Thai School Lunch
๓. การสัมภาษณ์

หมายเหตุ : เอกสารที่ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารเสนอต่อโรงเรียน ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา