



## ประกาศโรงเรียนบ้านลำทับ

### เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน

.....

ด้วยโรงเรียนบ้านลำทับ มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนบ้านลำทับ ระดับชั้นอนุบาลและ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ จนถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๑,๐๕๘ คน ในอัตราคนละ ๒๑ บาท ระหว่างวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕

#### คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดา ที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ที่ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๕. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการของโรงเรียนบ้านลำทับ
๖. ในกรณีที่โรงเรียนบ้านลำทับ รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนบ้านลำทับได้

กำหนดยื่นเอกสาร ตั้งแต่วันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๕ ถึง วันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๕.๓๐ น. ไม่เว้นวันหยุดราชการ

ประกาศผลการคัดเลือกในวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ โรงเรียนบ้านลำทับ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ลงชื่อ

( นางสาวอณัญลักษณ์ แจ็งวัง )

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านลำทับ

**รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน  
โรงเรียนบ้านลำทับ ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๔**

.....

ด้วยโรงเรียนบ้านลำทับ มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนบ้านลำทับ ระดับชั้นอนุบาลและชั้น ประถมศึกษาปีที่ ๑ จนถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๑,๐๕๘ คน ในอัตราคนละ ๒๑ บาท ระหว่างวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕ โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทาง โภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่งเช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง เป็นต้น และไม่ใช่อาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว และอาหาร พร้อมผลไม้หรือขนมหวาน

**คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้**

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วัน ประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการหรืออำเภอใกล้เคียงที่สามารถเดินทางได้สะดวก
๕. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๖. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือนและลงโทษได้และผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบอาหารได้ตามความเหมาะสมหรือทำการยกเลิกสัญญาโดยทันที

**ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน**

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด สวมหน้ากากอนามัย และสวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหารแต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องมาประกอบอาหารที่โรงเรียนบ้านลำทับในพื้นที่ ที่โรงเรียน กำหนดให้พร้อมจัดเก็บล้างและทำความสะอาดห้องครัว ห้องอาหารทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๔. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนี้

๔.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ย่อยสลายยากซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน

๔.๒ ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม) แบ่งช่อง อาหารและกับข้าวอย่างชัดเจน

๔.๓ การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร

๔.๓.๑ ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถุงภาชนะหรือถุงขยะก่อนนำไปชะล้าง

๔.๓.๒ การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลต่อ  
ธรรมชาติน้อยที่สุด

๔.๓.๓ การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำเปล่า อย่างน้อย ๓ ครั้ง

๔.๓.๔ การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้เท่านั้น  
วางไว้ในที่อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น แสงแดดส่องถึง

๕. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในรายการอาหาร Thai School Lunch

๖. อาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ ถูกต้องตามหลัก  
โภชนาการ

๗. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ  
เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๘. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาด  
ตามหลักโภชนาการ

๙. อาหารกลางวันปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือ  
ฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร

๑๐. ในระยะเวลา ๑ สัปดาห์ จะต้องกำหนดให้มีอาหารว่าง หรือ ผลไม้ตามฤดูกาล และจัดให้เด็ก  
พร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน

๑๑. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของ  
สารไอโอดีนเป็นหลัก

๑๒. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๑๓. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของ  
หมักดองและไม่เป็นอาหารรสจัด

๑๔. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที

๑๕. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

๑๖. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

๑๗. ในแต่ละวันรายการอาหารต้องไม่ซ้ำกัน ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารตามรายการอาหารที่ทางผู้  
ว่าจ้างกำหนด

#### ระยะเวลาส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงเวลา ๑๐.๔๕-๑๑.๐๐ น. ของทุกวัน โดยให้  
คณะกรรมการตรวจรับเพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารกลางวัน  
นักเรียน

#### วิธีการคัดเลือก

๑. การสัมภาษณ์

๒. มีประสบการณ์และปริมาณงานในการรับจ้างเหมาประกอบอาหาร

หมายเหตุ : เอกสารที่ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารเสนอต่อโรงเรียน ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา