



ประกาศโรงเรียนบ้านปงสนุก

เรื่อง การสรรหาผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันนักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6
ประจำปีการศึกษา 2566

ด้วยโรงเรียนบ้านปงสนุก มีความประสงค์จะจัดหาผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันนักเรียน จำนวน 1 ราย ให้แก่นักเรียนโรงเรียนบ้านปงสนุก จำนวน 2,255 คน ประจำปีการศึกษา 2566 ในอัตราคนละ 21 บาทต่อวัน โดยให้จัดหาอาหารกลางวันที่ถูกหลักโภชนาการ มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามระเบียบปฏิบัติของทางราชการ และหนังสือสั่งการของกรมบัญชีกลาง ที่ กค (กวจ) ที่ 0405.2/ว116 ลงวันที่ 12 มีนาคม 2562 โดยมีรายละเอียดและหลักเกณฑ์การเสนอราคา ดังนี้

คุณสมบัติของผู้รับจ้างดังต่อไปนี้

1. เป็นผู้ที่มีอาชีพประกอบอาหารและขายอาหาร
2. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
3. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ที่เข้ามาเสนอราคาให้แก่โรงเรียนบ้านปงสนุก ณ วันประกาศ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกาศหาผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันนักเรียนโรงเรียนบ้านปงสนุกครั้งนี้
4. ผู้รับจ้างที่เข้าเป็นคู่สัญญากับโรงเรียนบ้านปงสนุก ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์จัดซื้อจัดจ้างภาครัฐตามประกาศของคณะกรรมการ ป.ป.ช. เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ
5. ผู้รับจ้างต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรง โดยมีใบรับรองแพทย์มาประกอบ
6. ผู้รับจ้างต้องขอรับใบสมัครด้วยตนเองหรือผู้รับมอบอำนาจตามกฎหมาย
7. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือนและลงโทษได้และผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบอาหารได้ตามความเหมาะสมหรือทำการยกเลิกสัญญา โดยทันที

สถานที่ติดต่อขอรับเอกสาร

ผู้สนใจขอรับและยื่นเอกสารการจัดหาผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันนักเรียนโรงเรียนบ้านปงสนุก ติดต่อขอทราบรายละเอียดและขอรับเอกสารการเสนอราคาได้ที่ห้องธุรการ โรงเรียนบ้านปงสนุก

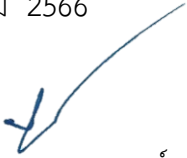
และผู้ขอรับเอกสารดังกล่าวจะต้องแสดงหลักฐานว่าเป็นผู้มีอำนาจลงชื่อผูกพันบริษัทหรือหุ้นส่วนผู้จัดการ กรณีเป็นผู้รับมอบอำนาจจะต้องมีหนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมายด้วย กรณีเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีโชนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ระหว่างวันที่ 1 พฤษภาคม 2566 จนถึงวันที่ 4 พฤษภาคม 2566 ในวันเวลาราชการ

กำหนดการยื่นเอกสารการจัดการจัดหาผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันนักเรียนโรงเรียนบ้านปงสนุก และเกณฑ์พิจารณาดังนี้

1. เอกสารประกอบการยื่นพิจารณาการจัดการจัดหาผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันนักเรียนโรงเรียนบ้านปงสนุก ดังนี้
 - ใบสมัครการจัดการจัดหาผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันนักเรียนโรงเรียนบ้านปงสนุก
 - สำเนาหลักฐานว่าเป็นผู้มีอำนาจลงชื่อผูกพันบริษัท หรือหุ้นส่วนผู้จัดการ กรณีเป็นผู้รับมอบอำนาจจะต้องมีหนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมายด้วย กรณีเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีโชนิติบุคคลให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
2. ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการสัมภาษณ์และทดสอบการปรุงอาหาร ณ โรงเรียนบ้านปงสนุก www.pongsanook.ac.th ใน วันที่ 5 พฤษภาคม 2566
3. สัมภาษณ์และทดสอบการปรุงอาหาร ณ โรงเรียนบ้านปงสนุก ในวันที่ 8 พฤษภาคม 2566 เวลา 10.00 น. ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารมาเอง
4. ประกาศรายชื่อผู้ได้รับการพิจารณาคัดเลือกเป็นผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันนักเรียนโรงเรียนบ้านปงสนุก ในวันที่ 9 พฤษภาคม 2566 และทำสัญญาจ้างวันที่ 11 พฤษภาคม 2566
5. เมื่อคณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกผู้รับเหมาประกอบอาหารแล้ว ให้การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นอันสิ้นสุด

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 28 พฤษภาคม 2566


(นายสุนทร ธรรมสิทธิ์)
ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านปงสนุก

รายละเอียดแนบท้ายประกาศการสรรหาผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวัน โรงเรียนบ้านปงสนุก
ปีการศึกษา 2566

1. อาหารกลางวันที่ยึดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสมคือมีสารอาหารครบ 5 หมู่ ประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มีคุณภาพโภชนาการและถูกสุขลักษณะ โดยกำหนดสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน เหมาะสมสำหรับนักเรียนระดับชั้นอนุบาล และระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 – 6 วันละ 1 มื้อ/คน คนละ 21 บาท

2. รายการอาหารประจำวันจะต้องจัดเตรียมตามที่โรงเรียนบ้านปงสนุกกำหนด โดยแบ่งออกเป็น 1 มื้อหลัก ได้แก่

2.1 อาหารกลางวันจะต้องประกอบด้วยรายการดังต่อไปนี้

1) ประเภทข้าวพร้อมกับข้าวประกอบด้วยข้าวสวยหอมมะลิอย่างดีชนิด 100% เต็มเมล็ด

2) รายการอาหารที่มีไข่ให้ตักไข่ให้กับนักเรียนคนละ 1 ฟอง/ครั้ง ถ้าเป็นไข่ดาวต้องสุกและไม่แข็งเกินไป

3) รายการอาหารที่มีปีกไก่ให้ใช้ปีกไก่บน และตักให้นักเรียนคนละ 1 ชิ้น/ครั้ง

4) รายการอาหารที่มีไก่เป็นชิ้น ให้หันเป็นชิ้นใหญ่ ความยาวอย่างน้อย 4 เซนติเมตร กว้าง 2 เซนติเมตร หนาไม่น้อยกว่าครึ่งเซนติเมตร อย่างน้อยคนละ 5 – 6 ชิ้น เป็นอย่างน้อย

5) รายการอาหารที่มีหมูเป็นชิ้น ให้หันเป็นชิ้นใหญ่ ความยาวอย่างน้อย 3 เซนติเมตร กว้าง 2 เซนติเมตร หนาไม่น้อยกว่าครึ่งเซนติเมตร หรือหมูปดปั่นเป็นก้อนมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 2.5 เซนติเมตร อย่างน้อยคนละ 5 – 6 ชิ้น เป็นอย่างน้อย

6) รายการอาหารที่มีหมูยอ/ฮอตดอก ให้ใช้หมูยอ/ฮอตดอกอย่างดี ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย.

7) เครื่องเคียงที่ควรมีคู่กับอาหารต้องจัดให้เพียงพอและเหมาะสม กรณีเป็นผักต้องล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ

2.2 อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไทย เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ และประกอบด้วยผักและเนื้อสัตว์ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานเองได้ กรณีอาหารนั้นประกอบด้วยลูกชิ้น ต้องเป็นลูกชิ้นขนาดกลางอย่างน้อยคนละ 3 ลูก หรือลูกเล็กอย่างน้อยคนละ 5 ลูก

2.3 สำหรับเด็กปฐมวัยอาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไป

2.4 ขนมหวานต้องใช้น้ำตาลปีบ กะทิสด ปริมาณการตักไม่น้อยกว่า 1 ทัพพี

2.5 ผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป ผลไม้หั่นเป็นชิ้นความหนาไม่น้อยกว่า 1.5 เซนติเมตร

3. วัสดุปรุงรสต้องได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และงดปรุงรสด้วยผงชูรส ผงปรุงรสทุกชนิด

4. ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารอย่างมีคุณภาพและมีจุดแจกจ่ายอาหารประจำวัน จำนวน 7 จุด แต่ละจุดมีอาหารอย่างน้อย 1 อย่าง และแต่ละจุดรายการอาหารต้องไม่ซ้ำกัน ทั้งนี้ผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหารตามรายการอาหารดังแนบ

5. การรับประทานอาหารแต่ละวันและแต่ละจุดนักเรียนต้องได้รับอาหารในปริมาณอย่างเพียงพอ นักเรียนสามารถเติมอาหารได้ โดยผู้รับจ้างต้องไม่คิดราคาเพิ่ม

6. ผู้รับจ้างจะต้องยินยอมให้ครูโครงการอาหารกลางวัน หรือบุคคลที่โรงเรียนแต่งตั้งสามารถตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและปริมาณเนื้อสัตว์ที่ใช้ปรุงอาหาร ทดสอบรสชาติของอาหารได้ตลอดสัญญาจ้าง

7. ภาชนะอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอาหารโดยใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาดทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ภาชนะจะต้องมีฝาปิดมิดชิด

8. ภาชนะสำหรับใส่อาหารต้องสะอาด ไม่บูบเบี้ยว (ถาดหลุม ช้อน ส้อม ตะเกียบ)

9. เครื่องปรุงอาหาร น้ำจิ้มต่างๆ ต้องมีฝาปิดมิดชิด

10. อาหารที่ปรุงแล้วจะต้องอยู่ในตู้กระจกที่ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงต่างๆ ตอมอาหาร

11. ผู้รับจ้างต้องดูแลความสะอาดเรียบร้อยของโต๊ะรับประทานอาหาร เก้าอี้ และพื้นโรงอาหาร โดยทำความสะอาด 2 ครั้ง/วัน (ภาคเช้า และภาคบ่าย) และในขณะที่นักเรียนนั่งรับประทานอาหารกลางวัน

12. ผู้รับจ้างต้องขัดล้างพื้นโรงอาหาร โรงประกอบอาหาร อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง และทำความสะอาดระบายน้ำทิ้งจากโรงประกอบอาหารทุกวัน

13. ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุประกอบอาหาร ภาชนะใส่อาหาร และช้อนส้อมเอง โดยให้พอเพียงพอต่อการจัดบริการอาหารกลางวันในแต่ละวัน และต้องล้างภาชนะสำหรับรับประทานอาหารให้สะอาด พร้อมทั้งจัดเก็บเมื่อไม่ใช้อย่างถูกสุขลักษณะ

14. ผู้รับจ้างต้องจ่ายค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าบำรุงสถานที่ ค่าวัสดุอุปกรณ์ทำความสะอาด วันละ 2,000 บาท (สองพันบาทถ้วน)

15. จำนวนนักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1 ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ทั้งหมด 2,255 คน ระหว่างสัญญาถ้ามีจำนวนนักเรียนเพิ่มขึ้นผู้จ้างจะจ่ายเงินให้กับผู้รับจ้างตามจำนวนนักเรียนที่ตกลงในสัญญาจ้าง แต่ถ้ามีนักเรียนลดลงผู้จ้างจะจ่ายเงินให้แก่ผู้รับจ้างตามจำนวนนักเรียนที่ลดลงในแต่ละงวด โดยจะคิดราคารายหัวตามที่ผู้รับจ้างได้ชนะการเสนอราคา

16. ผู้ประกอบอาหารและผู้เสิร์ฟ

1) แต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขนผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ

2) ผู้ประกอบอาหารต้องสวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผมทุกครั้ง

3) ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อไม่เป็นโรคผิวหนัง

4) มีสุขนิสัยที่ดีเช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

17. ผู้รับจ้างต้องมีบุคลากรเพียงพอต่อการบริการอาหารกลางวันในแต่ละวัน และจะต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากโรงพยาบาลของรัฐปีละ 1 ครั้งก่อนการปฏิบัติหน้าที่ พร้อมทั้งนำผลการตรวจมายืนยันกับทางโรงเรียน

18. ถ้าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดทางโรงเรียนขอยกเลิกสัญญาจ้างทันที และผู้รับจ้างต้องจ่ายค่าปรับในอัตราร้อยละ 20 ของวงเงินที่ทำสัญญาจ้าง

19. ปริมาณอาหารที่ตักให้แก่นักเรียนในแต่ละจานต้องมีราคาเทียบเท่าไม่ต่ำกว่า 21 บาท ตามเกณฑ์ที่รัฐบาลกำหนด