

ประกาศโรงเรียนเทศบาลทางดง (ประชาคมสร้างสรรค์)  
เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน

\*\*\*\*\*

ด้วยโรงเรียนเทศบาลทางดง (ประชาคมสร้างสรรค์) มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวันให้แก่นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนเทศบาลทางดง- (ประชาคมสร้างสรรค์) ระดับชั้นอนุบาล จำนวน ๒๖๒ คน ในอัตราคนละ ๒๐ บาท ระหว่างวันที่ ๑ กรกฏาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมด้า ที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนซึ่งเป็นผู้ทั้งงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศ ในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวัน
๕. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องมีทะเบียนพาณิชย์ ประเภทผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร
๖. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่  
ในกรณีที่โรงเรียนเทศบาลทางดง (ประชาคมสร้างสรรค์) รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนเทศบาลทางดง (ประชาคมสร้างสรรค์)  
กำหนดยื่นเอกสาร ตั้งแต่วันที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๓ ถึง วันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ โรงเรียน  
เทศบาลทางดง (ประชาคมสร้างสรรค์)

ประกาศ ณ วันที่ ๘ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓



(นายจำรุญ เร่งอนอมทรัพย์)

นายกเทศมนตรีตำบลทางดง

รายละเอียดแบบท้ายประกาศสรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน  
โรงเรียนเทศบาลทางดง (ประชาคมสร้างสรรค์) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓

**๑. ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้**

๑.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลหรือบุคคลธรรมดา ที่มีอาชีพรับจ้างดังกล่าวซึ่งมีผลงานประเพณี  
เดียวกันกับงานที่จะจ้าง ซึ่งเป็นผลงานที่เป็นคุ้นเคยโดยตรงกับ ส่วนราชการหน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วย  
ระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่นหรือรัฐวิสาหกิจหรือหน่วยงานของเอกชน ที่โรงเรียนเทศบาลทางดง  
(ประชาคม-สร้างสรรค์) เชื่อถือและสามารถตรวจสอบได้ โดยแบบสำเนาหนังสือรับรองผลงานลักษณะจ้าง  
พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

๑.๒ ผู้ปฏิบัติหน้าที่ในการประกอบอาหารกลางวัน ต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ในการทำอาหารใน  
สถานศึกษาอย่างน้อย ๑ ปี

๑.๓ ผู้ปฏิบัติหน้าที่ในการประกอบอาหาร ต้องมีใบอนุญาตประกอบอาหาร ที่มีอายุไม่เกิน ๑ เดือน มาแสดงต่อ  
โรงเรียนเทศบาลทางดง (ประชาคมสร้างสรรค์)

๑.๔ ผู้ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการประกอบอาหาร ต้องเป็นผู้ไม่เป็นโรคติดต่อใดๆ ที่จะเป็นอันตรายหรืออาจ  
ก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อสุขภาวะอนามัย

๑.๕ ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อในบัญชีรายชื่อผู้ที่งานของราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว

๑.๖ ไม่เป็นผู้ที่ได้รับเอกสารฟ้องร้องหรือความคุ้มกันซึ่งอาจบัญชีเงินเดือนได้โดยอิสระไม่ยอมรับข้อหาใดๆ เว้นแต่ระบุของผู้  
เสนอราคาได้มีคำสั่งให้ศาลลิธีความคุ้มกันเข่นว่ามั่น

๑.๗ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน กับผู้เสนอราคารายอื่นที่เสนอราคา ให้แก่ โรงเรียนเทศบาลทาง  
ดง (ประชาคมสร้างสรรค์) ณ วันที่ประกาศ หรือไม่เป็นผู้กระทำการขัดขวางการแข่งขันราคาย่างเป็น  
ธรรมในกรณีคัดเลือกครั้งนี้

๑.๘ คณะกรรมการคัดเลือกของโรงเรียนเทศบาลทางดง (ประชาคมสร้างสรรค์) ขอสงวนสิทธิ์ข้อหาด  
พิจารณาตัดสินเลือกผู้รับจ้างโดยอ้างพิจารณาจาก ประวัติย้อนหลังและอื่นๆ เกี่ยวกับการทำนิจงานในงาน  
ลักษณะดังกล่าวที่จะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการเป็นหลัก

**๒. ข้อมูลรายละเอียด**

๒.๑ อาหารกลางวันที่จัดทำ จะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ  
๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์บไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทาง  
โภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยกำหนดสัดส่วนสารอาหาร ที่พึงได้รับในแต่ละวันซึ่งเจน สำหรับเด็ก  
นักเรียนระดับชั้นอนุบาลโรงเรียนเทศบาลทางดง (ประชาคมสร้างสรรค์) เป็นระยะเวลา ๑๐๐ วัน จำนวน  
๒๖๒ คน

๒.๒ รายการอาหารประจำวันจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ (ตามที่โรงเรียนกำหนด) โดยแบ่งออกเป็น ๑ มื้อหลัก เด็กนักเรียนต้องได้รับประทานอย่างเพียงพอทุกคน ได้แก่

๒.๒.๑ อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวยหอมมะลิ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ หรือ ข้าวกล้อง อาหารคาว ๒ อย่าง (ประเภทผัก ๑ อย่าง และประเภทเนื้อสัตว์ ๑ อย่าง) หรืออาหารประเภทไข่ จำนวน ๑ พองและขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล

๒.๒.๒ อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไทย เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วน ๕ หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เกิดสามารถรับประทานง่ายได้

๒.๒.๓ อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไป

๒.๒.๔ ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

๒.๓ รายการอาหารกำหนดโดยคณะกรรมการคัดเลือกเมนูอาหารของโรงเรียนเทศบาลทางดง (ประชาคมสร้างสรรค์)

๒.๔ หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิเปลี่ยนรายการอาหาร ถ้าเห็นว่านักเรียนเบื่อหรือไม่ชอบอาหารชนิดนั้น

๒.๕ อาหาร เครื่องปรุง

๒.๕.๑ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามสั่งผักผลไม้จำนวนมากมาเก็บ ต้องนำมาวันต่อวัน

๒.๕.๒ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วควรเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๒.๖ งานภาชนะอุปกรณ์ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้รับผิดชอบให้เพียงพอ กับจำนวนนักเรียน ดังรายการต่อไปนี้

๒.๖.๑ ภาชนะอุปกรณ์ต้องมีความสะอาด ถูกสุขาลักษณะ แห้ง พร้อมใช้งาน เช่น ชาม ช้อนส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว

๒.๖.๒ ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิม และเครื่องปรุงอื่นๆ ต้องทำด้วยแก้วกระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุงร้อนอื่นๆ

๒.๖.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำ ที่เหล่านั้นต่อเนื่องจากกอกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒.๗ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และเก็บภาชนะอาหารหลังจากเด็กทานเสร็จ บริการตักเสิร์ฟอาหารให้เพียงพอ กับจำนวนนักเรียน และส่วนที่เกี่ยวข้องให้เรียบร้อย ให้ถูกสุขาลักษณะ

## ๒.๔ ผู้ป่วย ผู้เสิร์ฟ

๒.๔.๑ แต่งกายสะอาด สวยงาม มีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๒.๔.๒ ผู้ป่วยต้องใส่หมวก หรือเน็ทคลุมผมด้วย

๒.๔.๓ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพ ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ป่วยอาหารจะต้องมีหลักฐานการตรวจสอบในบันไดตรวจสอบได้

๒.๔.๔ มีสุนัขสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บ ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหาร ที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๒.๕ ส่งอาหารตามจุด หรือตามที่โรงเรียนเทศบาลหางดง (ประชาคมสร้างสรรค์) กำหนด

อาคาร ๓ สำหรับนักเรียนชั้นอนุบาล ๓ เวลา ๑๐.๔๕ น.

อาคารอนุบาล ๒ สำหรับนักเรียนชั้นอนุบาล ๒ เวลา ๑๐.๔๕ น.

อาคารอนุบาล ๑ สำหรับนักเรียนชั้นอนุบาล ๑ เวลา ๑๐.๔๕ น.

หรือตามที่ โรงเรียนเทศบาลหางดง (ประชาคอมสร้างสรรค์) กำหนด

๒.๑๐ โรงเรียนเทศบาลหางดง (ประชาคอมสร้างสรรค์) มีสิทธิเข้าสังเกตการณ์และตรวจสอบทุกขั้นตอนการประกอบอาหาร หากไม่เป็นไปตามข้อมูลรายละเอียด โรงเรียนเทศบาลหางดง (ประชาคอมสร้างสรรค์) มีสิทธิยกเลิกสัญญา

๒.๑๑ กรณีเมนูอาหารมือได้ที่นักเรียนมุสลิม ไม่สามารถรับประทานได้ เนื่องจากขัดหลักศาสนาอิสลามให้ผู้ประกอบการจัดให้เป็นการเฉพาะราย

### ๓. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา ๑๐๐ วันทำการหรือตามที่โรงเรียนเทศบาลหางดง (ประชาคอมสร้างสรรค์) กำหนด ตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ หรือตามที่โรงเรียนเทศบาลหางดง (ประชาคอมสร้างสรรค์) กำหนด โดยต้องส่งมอบอาหารกลางวันที่โรงเรียนเทศบาลหางดง (ประชาคอมสร้างสรรค์) พร้อมจัดอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนนักเรียน ทั้งนี้วันและจำนวนนักเรียนเป็นไปตามจริงที่โรงเรียนจะแจ้งผู้ประกอบการล่วงหน้า ๑ สัปดาห์

### ๔. ราคาอาหารกลางวัน

๒๐ บาท/คน/มื้อ และผู้ประกอบการสามารถจัดหาด้วยปริมาณคุณภาพตามราคาน้ำที่กำหนด

หมายเหตุ : เอกสารที่ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารเสนอต่อโรงเรียน ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา

รายการอาหารกลางวัน ระดับอนุบาล

ภาคเรียนที่ 1/2563

วัน	รายการอาหาร			ขนม / ผลไม้
จันทร์	ข้าวหมูแดง + ไข่ต้ม + แตงกวา		น้ำซุป	ผลไม้ตามฤดูกาล
อังคาร	เส้นหมี่หมูตุ๋น			สาคูเปียกข้าวโพด
พุธ	ข้าวกล่อง	แกงจืดไข่น้ำ	ผัดผักรวมเต้าหู้ปลา	ผลไม้ตามฤดูกาล
พฤหัส	ผัดไทยเส้นจันทร์กุ้งสด			ผลไม้ตามฤดูกาล
ศุกร์	ข้าวเหนียว	ต้มส้มไก่	ปลาทอด	ขนมชั้น
จันทร์	ข้าวมันไก่ต้ม ตับ เลือด + แตงกวา		แกงจืดหัวผักกาด	ผลไม้ตามฤดูกาล
อังคาร	ก๋วยเตี๋ยวปลาเนื้อสี			เขากะยวนมสด
พุธ	ข้าวกล่อง	ตุ๋นฟักไส้เกี๊ยวน้ำพริก	ผัดแตงกวาไส้ไข่	ผลไม้ตามฤดูกาล
พฤหัส	เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมู			ผลไม้ตามฤดูกาล
ศุกร์	ข้าวเหนียว	ผัดกาดจอ	ไข่เจียว	ขนมมัน
จันทร์	ข้าวผัดกุ้ง + แตงกวา		แกงจืดฟักเขียว	ผลไม้ตามฤดูกาล
อังคาร	ผัดมัກกะโนนี ใส่ไข่			แกงบวดฟักทอง
พุธ	ข้าวกล่อง	ผัดปลาขึ้นช่าย	แกงจืดวุ้นเส้น หมูสับ	ผลไม้ตามฤดูกาล
พฤหัส				ผลไม้ตามฤดูกาล
ศุกร์	ข้าวเหนียว	ลาบหมูคั่ว + แตงกวา	ไก่ทอด	ขนมกล้วย
จันทร์	ข้าวอบปลา + แตงกวา		น้ำซุป	ผลไม้ตามฤดูกาล
อังคาร	มะม่วงหมูสับ ลูกชิ้น น้ำใส			กล้วยบวชชี
พุธ	ข้าวกล่อง	พะโล้ไข่ หมู เลือด	ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลา	ผลไม้ตามฤดูกาล
พฤหัส	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่			ผลไม้ตามฤดูกาล
ศุกร์	ข้าวเหนียว	ผัดกะหล่ำปลี ใส่วุ้นเส้น ไก่สับ	หมูทอด	ขนมเทียน
จันทร์	ข้าวมันไก่ทอด		แกงจืดผักกาดขาว	ผลไม้ตามฤดูกาล
อังคาร	ราดหน้าทะเล (ไม่เอาลูกชิ้นปลา ปูอัด)			ลอดช่องน้ำกะทิ
พุธ	ข้าวกล่อง	ผัดบวบใส่ไข่	ปลาเนื้อซีอิ๊ว	ผลไม้ตามฤดูกาล
พฤหัส	ก๋วยจั๊บหมู ตับ เลือด ไข่ หน่อไม้			ผลไม้ตามฤดูกาล
ศุกร์	ข้าวเหนียว	น้ำพริกอ่อง + แตงกวา	แคบหมู	ขนมสอดไส้