



**ประกาศโรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย  
เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน**

\*\*\*\*\*

ด้วยโรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน ให้แก่นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย ระดับชั้นอนุบาล จนถึง ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 63 คน ระหว่างวันที่ 17 พฤษภาคม 2565 ถึง วันที่ 10 ตุลาคม 2565 ในอัตราคง 21 บาท

**ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้**

1. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดา ที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาเรลาดังกล่าว
2. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
3. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคา ให้แก่โรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย ณ วันประกาศ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขัน ราคาอย่างเป็นธรรมในการจ้างเหมาเรลาดังครั้งนี้

ในกรณีที่โรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย รับเสนอราคาจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาหรือไม่ มีสิทธิได้ทำสัญญา กำหนดยื่นเอกสาร ตั้งแต่วันที่ 9 พฤษภาคม 2565 ถึง วันที่ 12 พฤษภาคม 2565 ตั้งแต่เวลา 08.30 น. 16.30 น. ในวันและเวลาราชการ(เว้นวันหยุดราชการและนักชดถุกษ์)

**ประกาศผล ในวันที่ 13 พฤษภาคม 2565 ตั้งแต่เวลา 10.00 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุมโรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย**

ประกาศ ณ วันที่ 3 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2565

(ลงชื่อ)

(นายภานุพงศ์ นวลบุญมา)

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย

## รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน โรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย ประจำปีงบประมาณ 2565

ด้วยโรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวัน  
ให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย  
ระดับชั้นอนุบาล จนถึง ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 63 คน ระหว่างวันที่ 17 พฤษภาคม 2565 ถึงวันที่  
10 ตุลาคม 2565 ใน อัตราคนละ 21 บาท โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทาง  
โภชนาการครบ 5 หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่งเช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง เป็นต้น และไม่  
เป็นอาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว + อาหาร 2 อย่าง พร้อมผลไม้

### ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

1. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดา ที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาราคาดังกล่าว
2. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทึ้งงานของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหาร ราชการ  
ส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
3. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคา ให้แก่  
โรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย ณ วันประกาศ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขัน ราคา  
อย่างเป็นธรรมในการจ้างเหมาราคาจ้างครั้งนี้
4. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
5. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้  
ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือนและลงโทษได้และผู้ว่าจ้างมีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการได้ตามความ  
เหมาะสมหรือทำการยกเลิกสัญญา โดยทันที

### ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน

1. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้ มิดชิด สวมใส่  
ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
2. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหาร  
แต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
3. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องมาประกอบอาหารที่โรงเรียนบ้านหนองไฮโพธิ์ชัย ในพื้นที่ ที่  
โรงเรียนกำหนดให้ พร้อมจัดเก็บล้างและทำความสะอาดห้องครัว ห้องอาหารทุกครั้งที่มีการ ประกอบอาหาร
4. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม ตามนโยบาย Green school ของโรงเรียน  
บ้านโคกพันโปง ดังนี้
  - 4.1 งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ ย่อย  
สลายยาก ซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน
  - 4.2 ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม)แบ่งช่อง อาหารและ  
กับข้าวอย่างชัดเจน
  - 4.3 แก้วใส่น้ำเป็นพลาสติกที่ได้มาตรฐานและขนาดพอเหมาะในการรับประทานใน แต่ละครั้ง  
และสามารถทำความสะอาดและนำมาใช้งานได้อีก
  - 4.4 การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร
    - 4.4.1 ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถุงภาชนะหรือถุงขยะก่อนนำไปชะล้าง

- 4.4.2 การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ ส่งผลต่อ  
ธรรมชาติน้อยที่สุด
- 4.4.3 การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำเปล่า อย่างน้อย 3 ครั้ง
- 4.4.4 การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้ เท่านั้น วาง  
ไว้ในที่ถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น แสงแดดส่องถึง
5. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในรายการอาหาร
6. อาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ ถูกต้องตาม หลัก  
โภชนาการ โดยคำนึงถึงคุณภาพของอาหาร
7. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อน อย่าง  
เพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
8. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่าง สะอาด  
ตามหลักโภชนาการ
9. อาหารกลางวันปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกัน แมลงวันหรือ  
ฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร
10. ในระยะเวลา 1 สัปดาห์ จะต้องกำหนดให้มีอาหารว่าง คือ ผลไม้ตามฤดูกาล และจัดให้ เด็กพร้อม  
กับอาหารกลางวันทุกวัน
11. ข้าวที่ใช้ต้องเป็นข้าวหอมมะลิแท้เท่านั้น 100% เท่านั้น
12. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มี ส่วนผสมของ  
สารไอโอดีนเป็นหลัก
13. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด
14. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็น  
ของหมักดอง และไม่ใช่อาหารรสจัด
15. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน 30 นาที (ก่อน 11.00  
น.)
16. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร
17. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนขอสงวนสิทธิ์ในการปรับ ลด งด เพิ่ม จำนวน  
โดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า 1 วัน
18. ในแต่ละวันรายการอาหารต้องไม่ซ้ำกัน ผู้รับจ้างต้องจัดทำตัวอย่างรายการอาหารอย่าง น้อย 5  
วัน เสนอต่อคณะกรรมการ นอกจากนี้ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำรายการอาหารในแต่ละสัปดาห์ เสนอต่อ  
คณะกรรมการตรวจการจ้างก่อนวันเริ่มดำเนินการอย่างน้อย 1 วัน ระยะเวลาส่งมอบงาน  
ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน 11.00 น. ของทุกวัน โดยให้  
คณะกรรมการตรวจรับเพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหาร กลางวัน  
นักเรียน กำหนดไว้  
โดยผู้รับจ้างจัดบันทึกรายการอาหารประจำวันส่งให้แก่ผู้ว่าจ้าง จำนวน 1 ชุด เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิง  
ระหว่างปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง

**หมายเหตุ :** เอกสารที่ผู้รับจ้างที่เสนอต่อโรงเรียน ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา