



ประกาศโรงเรียนบ้านท่าเรือ

เรื่อง การจัดหาผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันนักเรียน โรงเรียนบ้านท่าเรือ

ด้วยโรงเรียนบ้านท่าเรือมีความประสงค์จะจัดหาผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน โรงเรียนบ้านท่าเรือจำนวน ๑ ราย เพื่อจัดทำอาหารกลางวันให้แก่ นักเรียน จำนวน ๑๙๒ คน ในอัตราค่าอาหารกลางวัน คนละ ๒๒ บาทต่อวัน โดยผู้รับจ้างจะต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เหมาะสมกับวัย มีความสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และเพียงพอต่อจำนวนนักเรียนในแต่ละวัน

เพื่อให้การจัดหาอาหารกลางวันนักเรียนเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพ โปร่งใส และเกิดประโยชน์สูงสุดต่อนักเรียน โรงเรียนบ้านท่าเรือ จึงกำหนดคุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และเงื่อนไข ในการคัดเลือกผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวัน ดังต่อไปนี้

๑. คุณสมบัติของผู้สมัคร

- ๑.๑ เป็นบุคคลที่มีสัญชาติไทย
- ๑.๒ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่มีความสามารถตามกฎหมาย และประกอบอาชีพเกี่ยวกับการผลิต จำหน่าย หรือประกอบอาหาร
- ๑.๓ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย หรืออยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๑.๔ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้สมัครรายอื่น หรือกระทำการใดอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการคัดเลือกครั้งนี้
- ๑.๕ ไม่เป็นผู้ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และไม่เป็นผู้ซึ่งได้รับแจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐ
- ๑.๖ ผู้สมัครและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการประกอบและสัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคที่อาจแพร่เชื้อผ่านอาหาร และสามารถแสดงหลักฐานหรือใบรับรองแพทย์เมื่อโรงเรียนร้องขอ
- ๑.๗ มีความรู้ ความสามารถ และความพร้อมในการจัดทำอาหารกลางวันให้แก่ นักเรียนได้อย่างเพียงพอ เหมาะสม และตรงตามเวลาที่โรงเรียนกำหนด
- ๑.๘ มีสถานที่ประกอบอาหารเป็นหลักแหล่ง มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ มีระบบจัดเก็บวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การจัดเก็บภาชนะ และการกำจัดขยะที่เหมาะสมตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- ๑.๙ สถานที่ประกอบอาหารต้องอยู่ในระยะที่สามารถจัดส่งอาหารมายังโรงเรียนบ้านท่าเรือ ได้อย่างสะดวก รวดเร็ว และยังคงคุณภาพ ความสะอาด และความปลอดภัยของอาหารตลอดกระบวนการขนส่ง

/๑.๑๐ มีพาทนะและภาชนะ...

๑.๑๐ มีพาหนะและภาชนะสำหรับขนส่งอาหารที่สะอาด ปลอดภัย สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลง และการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง

๑.๑๑ สามารถปฏิบัติตามรายการอาหาร ปริมาณ คุณภาพ และข้อกำหนดที่โรงเรียนกำหนดได้ตลอดระยะเวลาของสัญญา

๒. เอกสารหลักฐานประกอบการสมัคร

ผู้สมัครต้องยื่นเอกสารหลักฐาน ดังต่อไปนี้

๒.๑ ใบสมัครเข้ารับการคัดเลือกเป็นผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันนักเรียน โรงเรียนบ้านท่าเรือ

๒.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้สมัคร พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

๒.๓ สำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

๒.๔ กรณีเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล และเอกสารแสดงผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล

๒.๕ กรณีมอบอำนาจให้ผู้อื่นดำเนินการแทน ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ พร้อมติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ

๒.๖ ใบรับรองแพทย์ของผู้สมัครหรือผู้ประกอบการ ตามที่โรงเรียนกำหนด

๒.๗ เอกสารหรือหลักฐานแสดงประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร (ถ้ามี)

๒.๘ ภาพถ่ายหรือหลักฐานเกี่ยวกับสถานที่ประกอบอาหารและการขนส่งอาหาร (ถ้ามี)

ทั้งนี้ สำเนาเอกสารทุกฉบับต้องรับรองสำเนาถูกต้องโดยผู้สมัครหรือผู้มีอำนาจลงนาม

๓. การรับสมัครและการยื่นเอกสาร

ผู้ประสงค์สมัครเข้ารับการคัดเลือก สามารถขอรับใบสมัครและยื่นเอกสารได้ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๗ ตุลาคม ๒๕๖๙ ในวันและเวลาราชการ ณ โรงเรียนบ้านท่าเรือ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาภูเก็ต ผู้สมัครต้องตรวจสอบเอกสารและหลักฐานให้ครบถ้วนก่อนยื่นสมัคร หากเอกสารหรือหลักฐานไม่ครบถ้วน โรงเรียนสงวนสิทธิ์ในการไม่รับพิจารณา

๔. วิธีการและหลักเกณฑ์การคัดเลือก

โรงเรียนบ้านท่าเรือจะดำเนินการคัดเลือกผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวันโดยพิจารณาจากความเหมาะสม ความพร้อม ความสามารถ และประโยชน์ที่จะเกิดขึ้นกับนักเรียนเป็นสำคัญ โดยมีองค์ประกอบการพิจารณา ดังนี้

๔.๑ การตรวจสอบคุณสมบัติและเอกสารหลักฐาน คณะกรรมการจะตรวจสอบคุณสมบัติ ความถูกต้อง และความครบถ้วนของเอกสารตามที่โรงเรียนกำหนด

๔.๒ การสัมภาษณ์ พิจารณาความรู้ ความเข้าใจ และความพร้อมในการดำเนินงาน เช่น ความรู้ด้านโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร การคัดเลือกและจัดเก็บวัตถุดิบ การบริหารจัดการ

การประกอบอาหารจำนวนมาก การควบคุมคุณภาพอาหาร การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ความพร้อมด้านบุคลากร อุปกรณ์ และการขนส่งอาหาร ความเข้าใจในเงื่อนไขและข้อกำหนดของโรงเรียน

๔.๓ ผู้สมัครต้องจัดทำอาหารตามเมนูที่คณะกรรมการกำหนด และนำอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วมานำเสนอต่อคณะกรรมการ ณ โรงเรียนบ้านท่าเรือ ตามวันและเวลาที่กำหนด โดยคณะกรรมการจะพิจารณาจากคุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพและความสดใหม่ของวัตถุดิบ รสชาติ ปริมาณ ความสะอาด ความปลอดภัย สีกลิ่น ความน่ารับประทาน และความเหมาะสมในการบรรจุและขนส่งอาหาร

๔.๔ การตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร คณะกรรมการจะตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารของผู้สมัคร โดยพิจารณาเกี่ยวกับความสะอาดของสถานที่ ความเป็นระเบียบของพื้นที่ประกอบอาหาร สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร การจัดเก็บวัตถุดิบและอาหาร แหล่งน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ การป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค การกำจัดขยะและของเสีย พาหนะและภาชนะสำหรับขนส่งอาหาร ความพร้อมในการจัดส่งอาหารให้ถึงโรงเรียนตามเวลาที่กำหนด

๕. กำหนดการคัดเลือก

โรงเรียนกำหนดการดำเนินการ ดังนี้

รายการ	วันดำเนินการ	สถานที่
รับสมัครและยื่นเอกสาร	วันที่ ๑๙ - ๒๗ ตุลาคม ๒๕๖๙	โรงเรียนบ้านท่าเรือ
ตรวจสอบคุณสมบัติและประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการสัมภาษณ์และทดสอบการปรุงอาหาร	๒๘ ตุลาคม ๒๕๖๙	โรงเรียนบ้านท่าเรือ https://www.facebook.com/bantaruaschoolphuket
สัมภาษณ์/ทดสอบการปรุงอาหาร	๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๙	โรงเรียนบ้านท่าเรือ
ตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร	๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๙	สถานที่ประกอบอาหารจริง
ประกาศผลการคัดเลือก	๓๐ ตุลาคม ๒๕๖๙	https://www.facebook.com/bantaruaschoolphuket
เข้าทำสัญญา	๓๐ ตุลาคม ๒๕๖๙	โรงเรียนบ้านท่าเรือ
เริ่มปฏิบัติงานตามสัญญา	๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๙	โรงเรียนบ้านท่าเรือ

*หมายเหตุ สถานที่ เวลา และรายละเอียดการสัมภาษณ์ การทดสอบการปรุงอาหาร และการตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือกทราบ

๖. การพิจารณาคัดเลือก

คณะกรรมการจะพิจารณาผู้สมัครจากผลการตรวจสอบคุณสมบัติและเอกสาร การสัมภาษณ์ การทดสอบการปรุงอาหาร การตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร ตลอดจนความพร้อมในการให้บริการ โดยคำนึงถึงคุณภาพของอาหาร ความสะอาด ความปลอดภัย คุณค่าทางโภชนาการ ความเหมาะสมกับนักเรียน และความสามารถในการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องเป็นสำคัญ ผลการพิจารณาของคณะกรรมการถือเป็นขั้นสุดท้าย

ทั้งนี้ โรงเรียนบ้านท่าเรือ สงวนสิทธิ์ที่จะไม่พิจารณาผู้สมัครรายหนึ่งรายใด หรือยกเลิกการคัดเลือก หากเห็นว่าการดำเนินการดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อทางราชการหรือประโยชน์ของนักเรียนเป็นสำคัญ

๗. ขอบเขตการจัดทำอาหารและการให้บริการ

๗.๑ อาหารกลางวัน ผู้รับจ้างต้องจัดทำอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนโรงเรียนบ้านท่าเรือ จำนวน ๑๙๒ คน ในอัตราคนละ ๒๒ บาทต่อวัน หรือตามจำนวนและเงื่อนไขที่ระบุไว้ในสัญญา

๗.๒ การจำหน่ายอาหาร ขนม และเครื่องดื่ม ผู้รับจ้างที่ได้รับการคัดเลือก อาจได้รับอนุญาตให้จำหน่ายอาหาร ขนม และเครื่องดื่มภายในโรงเรียนบ้านท่าเรือ ตามวัน เวลา สถานที่ และเงื่อนไขที่โรงเรียน กำหนด โดยต้องปฏิบัติตาม “ประกาศมาตรการการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนบ้านท่าเรือ” อย่างเคร่งครัด

หากฝ่าฝืน โรงเรียนมีสิทธิตักเตือน สั่งให้แก้ไข พักสิทธิ์ หรือยกเลิกการอนุญาตให้จำหน่ายได้

๘. คุณลักษณะและมาตรฐานในการประกอบอาหาร

ผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดทำอาหารกลางวันโดยคำนึงถึงคุณภาพ ความสะอาด ความปลอดภัย คุณค่าทางโภชนาการ และสุขอนามัยของนักเรียนเป็นสำคัญ โดยมีข้อกำหนดดังนี้

๘.๑ ด้านคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ

๘.๑.๑ ผู้รับจ้างต้องปรุงอาหาร ใหม่ สด และมีคุณภาพเป็นรายวัน ไม่ใช้อาหารที่ปรุงค้าง จากวันก่อนหรืออาหารที่เสื่อมคุณภาพมาจัดให้นักเรียนรับประทาน

๘.๑.๒ อาหารต้องมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมกับวัยของนักเรียน มีความหลากหลาย และมีปริมาณเพียงพอต่อจำนวนนักเรียนที่ได้รับประทานอาหารในแต่ละวัน

๘.๑.๓ อาหารที่จัดให้ต้องประกอบด้วยวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก ผลไม้ และ วัตถุดิบอื่นตามความเหมาะสม โดยคำนึงถึงความครบถ้วนของสารอาหาร

๘.๑.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารหรือเมนูที่โรงเรียนกำหนด และไม่ เปลี่ยนแปลงรายการอาหารโดยพลการ หากมีเหตุจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลง ต้องได้รับความเห็นชอบ จากโรงเรียนก่อน

๘.๑.๕ อาหารต้องมีรสชาติเหมาะสมกับเด็กวัยเรียน ไม่หวาน มัน หรือเค็มจนเกินไป และต้อง ไม่มีวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ

๘.๒ ด้านวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร

๘.๒.๑ วัตถุดิบทุกชนิดต้อง สด ใหม่ สะอาด มีคุณภาพ และปลอดภัย สามารถตรวจสอบ แหล่งที่มาได้ตามความเหมาะสม

๘.๒.๒ ต้องไม่ใช้วัตถุดิบที่หมดอายุ เสื่อมคุณภาพ เน่าเสีย มีลักษณะผิดปกติ หรืออาจ ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

๘.๒.๓ วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ อาหารแห้ง และเครื่องปรุง ต้องมีการจัดเก็บอย่าง เหมาะสม แยกประเภทอย่างชัดเจน และป้องกันการปนเปื้อนระหว่างอาหารดิบและอาหารปรุงสุก

๘.๒.๔ ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปหรือเครื่องปรุงรสที่นำมาใช้ต้องมีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และ อยู่ภายในอายุการบริโภคที่กำหนด

๘.๒.๕ ผู้รับจ้างต้องสามารถแสดงรายการวัตถุดิบ แหล่งที่มา หรือหลักฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับตรวจสอบได้เมื่อร้องขอ

๙. ความสะอาดและสุขาภิบาลอาหาร

๙.๑ ความสะอาดในการประกอบอาหาร

๙.๑.๑ สถานที่เตรียมและประกอบอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ และมีการทำความสะอาดทุกวัน

๙.๑.๒ พื้นที่ใช้เตรียมอาหารดิบและอาหารปรุงสุกควรแยกออกจากกันหรือมีวิธีดำเนินการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนข้ามได้อย่างเหมาะสม

๙.๑.๓ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร เช่น มีด เขียง ภาชนะ กะละมัง และภาชนะต่าง ๆ ต้องสะอาด และควรแยกการใช้งานสำหรับ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารปรุงสุก ให้ชัดเจน

๙.๑.๔ อาหารที่ปรุงสุกแล้วต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และวางในบริเวณที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลง สัตว์นำโรค และสิ่งปนเปื้อน โดยไม่วางอาหารสัมผัสพื้นโดยตรง

๙.๑.๕ ภาชนะบรรจุอาหารและอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารควรทำจากวัสดุที่ปลอดภัย แข็งแรง ไม่เป็นสนิม และเหมาะสำหรับใช้กับอาหาร โดยภาชนะสำหรับขนส่งอาหารปรุงสุกควรมีฝาปิดมิดชิด

๙.๒ การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์

๙.๒.๑ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบและบรรจุอาหารต้องล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาดและผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับภาชนะอาหาร

๙.๒.๒ หลังทำความสะอาดต้องทำให้แห้ง และจัดเก็บในสถานที่สะอาด มิดชิด สามารถป้องกันฝุ่น แมลง สัตว์นำโรค และสิ่งปนเปื้อนได้

๙.๒.๓ อุปกรณ์และภาชนะที่ชำรุด แตก บิ่น เป็นสนิม หรือมีสภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ห้ามนำมาใช้ในการประกอบหรือให้บริการอาหาร

๙.๓ สุขลักษณะของผู้ประกอบและผู้สัมผัสอาหาร

๙.๓.๑ ผู้ประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด

๙.๓.๒ ขณะประกอบ บรรจุ หรือจัดเตรียมอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมหมวกหรืออุปกรณ์คลุมผม ผ่ากันเปื้อน และใช้อุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนตามความเหมาะสม

๙.๓.๓ ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเริ่มปฏิบัติงาน หลังเข้าห้องน้ำ หลังสัมผัสสิ่งสกปรก และทุกครั้งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

๙.๓.๔ ผู้ประกอบและผู้สัมผัสอาหารต้องไม่สวมเครื่องประดับที่อาจหลุดหรือปนเปื้อนลงในอาหาร เช่น แหวน กำไล และต้องดูแลเล็บมือให้สะอาดและสั้นเหมาะสม

๙.๓.๕ ผู้ประกอบและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่อาจแพร่กระจายผ่านอาหาร และต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพหรือใบรับรองแพทย์ตามที่โรงเรียนหรือหน่วยงานสาธารณสุขกำหนด

๙.๓.๖ ผู้ประกอบและผู้สัมผัสอาหารควรผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารหรือการอบรมสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้อง และสามารถแสดงหลักฐานต่อโรงเรียนได้

๑๐. การบริหารจัดการ การบรรจุ และการขนส่งอาหาร

๑๐.๑ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารให้เสร็จใหม่ในแต่ละวัน และบริหารจัดการให้สามารถจัดส่งอาหารถึงโรงเรียนได้ทันตามเวลาที่กำหนด

๑๐.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดหา วัตถุดิบ เครื่องปรุง บุคลากร ภาชนะ อุปกรณ์ และพาหนะสำหรับการขนส่งอาหารที่จำเป็นต่อการดำเนินงานด้วยตนเองทั้งหมด

๑๐.๓ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วต้องบรรจุในภาชนะสำหรับอาหารที่มีคุณภาพ แข็งแรง สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และสามารถรักษาคุณภาพของอาหารระหว่างการขนส่งได้

๑๐.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับดักและให้บริการอาหาร เช่น ทัพพีตักข้าว ทัพพีตักแกง ทัพพีตักอาหาร คิม หรืออุปกรณ์อื่นตามประเภทของอาหาร ให้สะอาด ปลอดภัย และมีจำนวนเพียงพอต่อการให้บริการตามที่โรงเรียนกำหนด

๑๐.๕ พาหนะที่ใช้ขนส่งอาหารต้องสะอาด มีสภาพเหมาะสม สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลง สัตว์ และสิ่งปนเปื้อนได้ และต้องไม่ขนส่งอาหารร่วมกับสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นอันตรายต่ออาหาร

๑๐.๖ ผู้รับจ้างต้องควบคุมระยะเวลาระหว่างการปรุง การบรรจุ การขนส่ง และการให้บริการให้เหมาะสม เพื่อให้อาหารยังคงมีคุณภาพและปลอดภัยเมื่อถึงเวลารับประทาน

๑๐.๗ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารกลางวันถึงโรงเรียนบ้านท่าเรือ ก่อนเวลาที่นักเรียนรับประทานไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที เพื่อให้คณะกรรมการตรวจรับสามารถตรวจสอบรายการ ปริมาณ คุณภาพ ความสะอาด และความเหมาะสมก่อนนำไปให้นักเรียนรับประทาน โดยมีเวลาในการรับประทานอาหารของนักเรียน ดังนี้

ระดับชั้นอนุบาล	เวลา ๑๑.๒๐ น.
ระดับชั้น ป.๑ - ๒	เวลา ๑๒.๐๐ น.
ระดับชั้น ป.๓ - ๔	เวลา ๑๒.๐๐ น.
ระดับชั้น ป.๕ - ๖	เวลา ๑๒.๐๐ น.

๑๐.๘ ปริมาณอาหารที่จัดส่งต้องเพียงพอตามจำนวนนักเรียนที่โรงเรียนแจ้งในแต่ละวัน และต้องมีการบริหารปริมาณอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของนักเรียน

๑๐.๙ ผู้รับจ้างต้องมีแผนสำรองกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น บุคลากรไม่สามารถปฏิบัติงานได้ พาหนะขนส่งขัดข้อง หรือเกิดเหตุที่อาจทำให้ไม่สามารถจัดส่งอาหารได้ตามปกติ เพื่อมิให้กระทบต่อการได้รับอาหารกลางวันของนักเรียน

๑๑. การตรวจสอบและการรายงาน

๑๑.๑ อาหารทุกวันที่นำมาส่งต้องผ่านการตรวจรับจากคณะกรรมการหรือผู้ที่โรงเรียนมอบหมาย ก่อนนำไปให้นักเรียนรับประทาน

๑๑.๒ โรงเรียนมีสิทธิตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการจัดเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การบรรจุ และการขนส่งอาหารของผู้รับจ้างได้ตามความเหมาะสม

๑๑.๓ โรงเรียนอาจประสานเจ้าหน้าที่ด้านสาธารณสุขหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าตรวจสอบด้าน สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของสถานประกอบอาหารได้

๑๑.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดทำ รายงานรายการวัตถุดิบและปริมาณที่ใช้ในการประกอบอาหาร หรือข้อมูล อื่นที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำอาหารกลางวันให้โรงเรียนตรวจสอบ ตามรูปแบบและระยะเวลาที่โรงเรียนกำหนด

๑๑.๕ หากคณะกรรมการตรวจรับพบว่าอาหารมีปริมาณไม่ครบ ไม่ตรงตามรายการ คุณภาพไม่ เหมาะสม ไม่สะอาด ไม่ปลอดภัย หรือไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนด โรงเรียนมีสิทธิให้ผู้รับจ้างแก้ไขหรือจัดหา อาหารทดแทนทันที โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๒. ความรับผิดชอบของผู้รับจ้าง

๑๒.๑ หากอาหารที่ผู้รับจ้างจัดทำเกิดการบูด เน่า เสีย ปนเปื้อน มีสิ่งแปลกปลอม หรือมีคุณภาพไม่ เหมาะสม อันเกิดจากวัตถุดิบ กระบวนการประกอบ การเก็บรักษา การบรรจุ หรือการขนส่ง ผู้รับจ้างต้อง ดำเนินการแก้ไขหรือจัดหาอาหารทดแทนโดยทันที

๑๒.๒ หากอาหารที่ผู้รับจ้างจัดทำเป็นเหตุให้นักเรียนหรือบุคลากรเกิดการเจ็บป่วยหรือได้รับความ เสียหาย และตรวจสอบได้ว่าเกิดจากการดำเนินงานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายและ ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นตามกฎหมายและเงื่อนไขแห่งสัญญา

๑๒.๓ หากผู้รับจ้างไม่สามารถจัดส่งอาหารได้ตามกำหนด ส่งล่าช้าเป็นประจำ จัดอาหารไม่ครบตาม จำนวน หรือไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานด้านคุณภาพและสุขาภิบาล โรงเรียนมีสิทธิตัดเงื่อนไขเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ดำเนินการแก้ไข และดำเนินการตามเงื่อนไขแห่งสัญญา

๑๒.๔ หากผู้รับจ้างฝ่าฝืนเงื่อนไขอย่างร้ายแรง หรือไม่ดำเนินการแก้ไขภายในระยะเวลาที่โรงเรียน กำหนด โรงเรียนมีสิทธิพิจารณาบอกเลิกสัญญาตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในสัญญา

๑๓. อัตราค่าอาหารและการจ่ายเงิน

๑๓.๑ อาหารกลางวัน โรงเรียนบ้านท่าเรือจะจ่ายค่าจ้างในการจัดทำอาหารกลางวัน ในอัตรา คนละ ๒๒ บาทต่อวัน โดยคิดตามจำนวนนักเรียนที่ระบุไว้ในสัญญา

๑๓.๒ การเบิกจ่ายเงิน ในแต่ละรายการและแต่ละโครงการจะดำเนินการเมื่อผู้รับจ้างได้จัดทำและส่งมอบอาหารครบถ้วน ถูกต้อง ตามจำนวน รายการอาหาร ระยะเวลา และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในสัญญา และผ่านการตรวจรับจากคณะกรรมการหรือผู้ที่โรงเรียนมอบหมายแล้ว โดยให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ ทางราชการหรือแหล่งงบประมาณกำหนด

๑๓.๓ กรณีงดการจัดอาหาร ในกรณีที่โรงเรียนหยุดทำการเรียนการสอน มีกิจกรรมที่ทำให้นักเรียนไม่ได้รับประทานอาหารที่โรงเรียน หรือมีเหตุจำเป็นอื่นที่ทำให้ไม่สามารถดำเนินการจัดอาหารตามโครงการได้ โรงเรียนจะงดการสั่งอาหารและงดการจ่ายค่าอาหารในวันดังกล่าว โดยจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบตามความเหมาะสม

๑๔. การประกาศผลและการทำสัญญา

โรงเรียนบ้านท่าเรือ จะประกาศรายชื่อผู้ได้รับการคัดเลือก ในวันที่ ๓๐ ตุลาคม ๒๕๖๙ ผู้ได้รับการคัดเลือกต้องเข้าทำสัญญากับโรงเรียนบ้านท่าเรือตามวัน เวลา และสถานที่ที่โรงเรียนกำหนด และเริ่มดำเนินการจัดทำอาหารกลางวันตามสัญญา ตั้งแต่วันที่ ๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ เป็นต้นไป หากผู้ได้รับการคัดเลือกไม่เข้าทำสัญญาภายในเวลาที่โรงเรียนกำหนด โดยไม่มีเหตุอันสมควร โรงเรียนสงวนสิทธิ์พิจารณาผู้สมัครรายอื่นตามลำดับความเหมาะสมต่อไป

๑๕. การติดต่อสอบถาม

ผู้สนใจสามารถติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โรงเรียนบ้านท่าเรือ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาภูเก็ต ในวันและเวลาราชการ

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

ลงชื่อ



(นางภัทรนิษฐ์ วิเชียรบรรณ)

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านท่าเรือ

-แนบท้ายประกาศ-

เกณฑ์การคัดเลือกผู้รับจ้างทำอาหารกลางวันนักเรียน โรงเรียนบ้านท่าเรือ

คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน

ผู้สมัครต้องผ่านการตรวจสอบคุณสมบัติและเอกสารหลักฐานตามประกาศของโรงเรียนบ้านท่าเรือ

หากคุณสมบัติไม่ครบถ้วนหรือขาดคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ให้ถือว่าไม่มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือกในขั้นต่อไป

รายการประเมิน	คะแนนเต็ม	หมายเหตุ
๑. การสัมภาษณ์และความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงาน	๒๐	
๒. การทดสอบการปรุงอาหาร	๔๐	
๓. การตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร	๓๐	
๔. ความพร้อมด้านการจัดส่งและการให้บริการ	๑๐	
รวม	๑๐๐	

๑. การสัมภาษณ์และความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงาน ๒๐ คะแนน

ประเด็นพิจารณา	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
๑.๑ ความรู้ด้านโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน และการจัดอาหารให้เหมาะสมกับวัย	๕	
๑.๒ ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ความสะอาด และความปลอดภัย	๕	
๑.๓ ความสามารถในการวางแผนจัดหาและบริหารวัตถุดิบให้เพียงพอกับนักเรียน	๔	
๑.๔ การบริหารจัดการบุคลากร เวลา และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า	๓	
๑.๕ ความเข้าใจเงื่อนไขการจ้างและความพร้อมปฏิบัติตามข้อกำหนดของโรงเรียน	๓	
รวม	๒๐	

แนวทางการให้คะแนน: ดีมาก = ได้คะแนนเต็มของข้อนั้น, ดี = ประมาณร้อยละ ๘๐, พอใช้ = ประมาณร้อยละ ๖๐, ควรปรับปรุง = ประมาณร้อยละ ๔๐, ไม่สามารถชี้แจงหรือไม่มีความพร้อม = ๐ คะแนน

๒. การทดสอบการปรุงอาหาร ๔๐ คะแนน

ผู้สมัครต้องนำอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วมานำเสนอต่อคณะกรรมการ โดยโรงเรียนเป็นผู้กำหนดเมนู

ประเด็นพิจารณา	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
๒.๑ ความถูกต้องตามเมนูที่กำหนด	๕	
๒.๒ คุณภาพและความสดใหม่ของวัตถุดิบ	๕	
๒.๓ คุณค่าทางโภชนาการและความเหมาะสมกับวัย	๗	
๒.๔ รสชาติและความเหมาะสมสำหรับนักเรียน	๗	
๒.๕ ปริมาณและสัดส่วนอาหาร	๕	
๒.๖ ความสะอาด ความปลอดภัย และลักษณะอาหาร	๕	
๒.๗ สี สัน รูปลักษณะ และความน่ารับประทาน	๓	
๒.๘ การบรรจุและการรักษาคุณภาพระหว่างขนส่ง	๓	
รวม	๔๐	

ข้อควรพิจารณาเป็นพิเศษ: หากพบอาหารบูดเสีย มีสิ่งแปลกปลอม หรือมีลักษณะที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค คณะกรรมการสามารถพิจารณา “ไม่ผ่าน” ได้ แม้คะแนนรวมส่วนอื่นจะสูง เพราะเรื่องความปลอดภัยควรเป็นเงื่อนไขพื้นฐาน โดยให้บันทึกเหตุผลไว้เป็นหลักฐาน

๓. การตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร ๓๐ คะแนน

เนื่องจากผู้รับจ้างประกอบอาหารภายนอกโรงเรียนและนำมาจัดส่ง จึงให้ความสำคัญกับสุขลักษณะ ความปลอดภัย และความพร้อมของสถานที่ประกอบอาหารเป็นพิเศษ

ประเด็นพิจารณา	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
๓.๑ ความสะอาดและความเป็นระเบียบของสถานที่ประกอบอาหาร	๕	
๓.๒ พื้นที่ได้เตรียมและปรุงอาหารถูกสุขลักษณะ แยกส่วนเหมาะสม	๔	
๓.๓ การจัดเก็บวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุง	๔	
๓.๔ คุณภาพและความสะอาดของน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร	๓	
๓.๕ ภาชนะ เครื่องมือ และอุปกรณ์มีความสะอาดและปลอดภัย	๓	
๓.๖ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบและสัมผัสอาหาร	๓	
๓.๗ การป้องกันแมลง สัตว์นำโรค ฝุ่น และสิ่งปนเปื้อน	๓	
๓.๘ การจัดการขยะ น้ำเสีย และของเสียจากการประกอบอาหาร	๒	
๓.๙ ความพร้อมของสถานที่ต่อการผลิตอาหารในปริมาณสำหรับนักเรียน	๓	
รวม	๓๐	

๔. ความพร้อมด้านการจัดส่งและการให้บริการ ๑๐ คะแนน

ประเด็นพิจารณา	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
๔.๑ มีพาหนะสำหรับขนส่งอาหารที่เหมาะสม สะอาด และปลอดภัย	๓	
๔.๒ ภาชนะบรรจุอาหารมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันฝุ่น แมลง และการปนเปื้อน	๓	
๔.๓ สามารถจัดส่งอาหารถึงโรงเรียนก่อนเวลารับประทานตามที่กำหนด	๒	
๔.๔ มีแผนสำรองกรณีรถขนส่งขัดข้อง บุคลากรขาด หรือเกิดเหตุฉุกเฉิน	๒	
รวม	๑๐	

๕. เกณฑ์การผ่านการคัดเลือก

๕.๑ ผู้ผ่านการคัดเลือกต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่า ๗๐ คะแนน จากคะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน

และต้องผ่านการตรวจสอบคุณสมบัติและเอกสารหลักฐานตามที่โรงเรียนกำหนด

๕.๒ ผู้ที่มีคะแนนรวมสูงสุดและผ่านเกณฑ์ดังกล่าวให้เป็นผู้ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้รับจ้างเหมาทำอาหารกลางวัน
นักเรียนโรงเรียนบ้านท่าเรือ

๕.๓ กรณีคะแนนรวมเท่ากัน ให้พิจารณาตามลำดับดังนี้

๑) ผู้ที่ได้คะแนนการทดสอบการปรุงอาหารสูงกว่า

๒) หากยังเท่ากัน ให้พิจารณาคะแนนการตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร

๓) หากยังเท่ากัน ให้พิจารณาคะแนนการสัมภาษณ์

๔) หากยังไม่สามารถตัดสินได้ ให้คณะกรรมการพิจารณาจากประโยชน์สูงสุดที่จะเกิดแก่นักเรียน

และทางราชการ พร้อมบันทึกเหตุผลไว้เป็นหลักฐาน