



ประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลเบิกไพร

เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนบ้านหนองปรือ
สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลเบิกไพร

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนบ้านหนองปรือ มีความประสงค์จะรับสมัครคัดเลือกบุคคลเพื่อจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวันให้กับนักเรียนในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนบ้านหนองปรือ เพื่อเป็นอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียน ในอัตราคนละ ๒๐ บาท/วันทำการ เพื่อให้เด็กนักเรียนได้มีอาหารกลางวันที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการรับประทานอย่างทั่วถึง ตั้งแต่วันแรกของการเปิดภาคเรียน ตลอดจนเพื่อเสริมสร้างสุขภาพอนามัยของเด็กนักเรียนให้แข็งแรงสมบูรณ์ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

๑. ผู้เสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารและต้องไม่เป็นผู้ถูกจ้างเสนอชื่อเป็นผู้ทำงานของทางราชการ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น
๒. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์คุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
๓. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนบ้านหนองปรือหรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๒. ข้อมูลรายละเอียดงาน

๑. ผู้ประกอบอาหาร ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริต
๒. คุณภาพของอาหาร อาหารกลางวันที่จะจัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่ เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ และ ต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันของจำนวนนักเรียน
๓. รายการอาหารประจำวัน ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการจัดหาอาหารตามรายการอาหารที่ทางศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลเบิกไพรกำหนดให้ ได้แก่
 - ๓.๑ อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวย อาหารคาว ๒ อย่าง หรืออาหารประเภทไข่ จำนวน ๑ ฟอง และขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล

๓.๒ อาหารจานเดียว เช่น ข้าวมันไก่ทอด ข้าวหมูแดง ข้าวหน้าไก่ เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เด็ก สามารถรับประทานเองได้

๓.๓ อาหารควรจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปจนทำให้เด็กปฐมวัยไม่สามารถรับประทานได้

๓.๔ ขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

๔. การเปลี่ยนรายการอาหาร หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิเปลี่ยนรายการอาหาร ถ้าพิจารณาแล้วว่าเด็กปฐมวัยเบื่อหรือไม่ชอบอาหารนั้น

๕. อาหาร น้ำ เครื่องปรุง

๕.๑ อาหารและเครื่องปรุง มีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่อง ภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปรอะเปื้อน อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๕.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็น สัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามล้างผัก ผลไม้ จำนวนมากมาเก็บห้ามนำของที่เหลือมารับประทานวันต่อไป

๖. งานภาชนะอุปกรณ์

๖.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้อง เป็นไม้ไม่ทกแต่งสี

๖.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

๖.๓ การล้างภาชนะและอุปกรณ์ ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๖.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือ ตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๖.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗. การรักษาความสะอาด ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณ ล้างจาน) ให้เรียบร้อยและถูกสุขลักษณะ

๘. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๘.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๘.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย

๘.๓ ผู้เสิร์ฟต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง

๘.๔ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๙. การถูกเตือนจากการไม่ปฏิบัติงานตามสัญญา

๙.๑ ผู้ประกอบการต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงาน ราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๙.๒ ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามกฎที่ผู้ว่าจ้างกำหนด ผู้ว่าจ้างจะทำสัญญาประกอบการเป็นการตักเตือนครั้งที่ ๑ แบบลายลักษณ์อักษร หากมีครั้งที่ ๒ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ยกเลิกการว่าจ้าง และประกาศหาผู้ประกอบการรายใหม่ได้

๑๐. การส่งตรวจสุขภาพสุขอนามัยส่วนบุคคล ผู้ประกอบการต้องพร้อมรับการสุ่มตรวจสุขอนามัย ของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลเบิกไพร หรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๓. การรับสมัครและวิธีการรับสมัคร

กำหนดยื่นเอกสาร ได้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนถึงวันที่ ๒๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ ในวันและเวลาราชการ ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโรงเรียนบ้านหนองปรือสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลเบิกไพร

ผู้สมัครต้องยื่นเอกสารด้วยตนเองต่อเจ้าหน้าที่รับสมัครพร้อมเอกสารหลักฐาน ดังต่อไปนี้

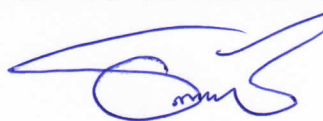
๑) ทะเบียนบ้านฉบับเจ้าบ้าน พร้อมสำเนา ๑ ฉบับ ลงนามรับรองสำเนาด้วยตนเอง

๒) บัตรประจำตัวประชาชน พร้อมสำเนา ๑ ฉบับ ลงนามรับรองสำเนาด้วยตนเอง

สามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ <http://www.boegprai.go.th> หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๓๒-๗๓๙๖๒๖ ในวันและเวลาราชการ

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายธรรมรักษ์ บุตรน้ำเพชร)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเบิกไพร