



ประกาศศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบางอน
เรื่อง เชิญชวนเสนอราคาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน ประจำภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕
โดยวิธีเฉพาะเจาะจง

ด้วยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบางอน มีความประสงค์จะดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน ให้แก่นักเรียน ระหว่าง เปิดภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ โดยวิธีเฉพาะเจาะจง เพื่อให้ นักเรียนของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบางอน ระดับชั้นเตรียมอนุบาล ถึง ระดับชั้นเด็กเล็กปีที่ ๓ จำนวน ๗๘ คน ในอัตราคนละ ๒๑บาท ระหว่างวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ โดยผู้เสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. เป็นนิติบุคคลหรือบุคคลธรรมดา ที่มีอาชีพรับจ้างทำอาหารหรือมีความชำนาญด้านการปรุงหรือประกอบอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการประกอบอาหารสำหรับนักเรียน

๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุรายชื่อเป็นผู้ที่งานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหาร ราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา

๓. ไม่เป็นผู้ที่ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกันซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคา ได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๔. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่องค์การบริหารส่วนตำบลบางอนในการจัดซื้อโดยวิธีเฉพาะเจาะจง

๕. ผู้เสนอราคาต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้

ผู้สนใจสามารถติดต่อส่งเอกสารเสนอราคาได้ที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบางอน ภายในวันที่ ๒๐ ตุลาคม ๒๕๖๕ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๕.๓๐ น. ในวันและเวลาราชการ หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๗๗-๓๑๙๙๙๗

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายไพโรจน์ พิกุลทอง)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบางอน

รายละเอียดแนบท้ายเชิญชวนเสนอราคาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน

ประจำภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕

โดยวิธีเฉพาะเจาะจง

.....

ด้วยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบางนอน มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ เพื่อให้นักเรียนของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบางนอนระดับชั้นเตรียมอนุบาล ถึง ระดับชั้นเด็กเล็กปีที่ ๓ จำนวน ๗๘ คน ในอัตราคนละ ๒๑บาท ระหว่างวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖

โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง เป็นต้น และไม่เป็นอาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว และ อาหารพร้อมผลไม้

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ที่งานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหาร ราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๕. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้าง กล่าวตักเตือนและลงโทษได้และถือว่าจ้างมีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการได้ตามความเหมาะสมหรือทำการ ยกเลิกสัญญา โดยทันที

ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้ มิดชิด สวมใส่ ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหาร แต่ละ ชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องมาประกอบอาหารที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบางนอน ที่ทางศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบางนอน กำหนดให้ พร้อมจัดเก็บล้างและทำความสะอาดห้องครัว ห้องอาหารทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๔. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนี้
 - ๔.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติกเพื่อลดปัญหาขยะที่ย่อยสลายยาก ซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน
 - ๔.๒ ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม) แบ่งช่อง อาหารและกับข้าวอย่างชัดเจน
 - ๔.๓ ทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร
๕. อาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๖. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๗. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาดตามหลัก โภชนาการ

๘. อาหารกลางวันที่ปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร

๙. ในระยะเวลา ๑ สัปดาห์ จะต้องกำหนดให้มีอาหารว่าง หรือ ผลไม้ตามฤดูกาล และจัดให้เด็กพร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน

๑๐. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหารให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีนเป็นหลัก

๑๑. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๑๒. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของหมักดอง และไม่ใช่อาหารรสจัด

๑๓. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที

๑๔. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

๑๕. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

๑๖. ในแต่ละวันรายการอาหารต้องไม่ซ้ำกัน

ระยะเวลาส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน ๑๐.๐๐ น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจ รับเพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารกลางวันนักเรียน กำหนดไว้ โดยผู้รับจ้าง จัดบันทึกรายการอาหารประจำวันส่งให้แก่ผู้ว่าจ้าง จำนวน ๑ ชุด เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงระหว่างปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง

วิธีการคัดเลือก

๑. ประเมินจากประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร

๒. การสัมภาษณ์

หมายเหตุ : เอกสารที่ผู้รับจ้างเหมาะประกอบอาหารเสนอต่อศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลบางอน ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้าย สัญญา

.....