



ประกาศโรงเรียนบ้านหนองไค้

เรื่อง สรรหาผู้ประกอบการหรือบุคคลเพื่อจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวันโรงเรียนบ้านหนองไค้
ประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569

ด้วยโรงเรียนบ้านหนองไค้ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา
ประถมศึกษา เชียงใหม่ เขต 1 มีความประสงค์รับสมัครผู้ประกอบการหรือบุคคลจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน
ให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569 ระดับชั้นอนุบาล 2 จนถึง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในอัตรา
คนละ 22 บาท ตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคม 2569 ถึงวันที่ 9 ตุลาคม 2569 เป็นจำนวน 100 วัน (เว้นวันหยุดราชการ)
โดยทำสัญญาจ้างเป็นรายภาคเรียนและเบิกเงินงวดเป็น 20 งวด งวดละ 5 วันทำการ

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

1. ผู้รับจ้างต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารกลางวันนักเรียนที่สามารถ
ประกอบอาหารสำหรับนักเรียนจำนวนมากได้
2. ผู้รับจ้างต้องมีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร หรือประกอบอาชีพเกี่ยวกับการประกอบอาหาร
นักเรียน และผู้รับจ้างเหมาจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวันตามโปรแกรม Thai
School Lunch
3. ผู้เสนอราคาไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่
เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบของทางราชการ
4. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของ
ผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
5. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคา และห้ามทำสัญญา
ตามที่ กวพ. กำหนด
6. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
7. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบ
อิเล็กทรอนิกส์ (e - Government Procurement : e - GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของ
กรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
8. ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีผลงานในลักษณะงานดังกล่าว ในวงเงิน ไม่น้อยกว่า 500,000.00 บาท (ห้า
แสนบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการหน่วยงาน ตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหาร
ราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่เทศบาลเชื่อถือ
9. ผู้ว่าจ้างจะไม่รับพิจารณาผลของผู้เสนอราคารายที่เคยถูกผู้ว่าจ้างบอกเลิกจ้างสัญญาจ้างมาก่อน

10. ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกและได้ทำสัญญาจ้างมาแล้วไม่สามารถส่งช่วงต่อให้กับผู้อื่นมารับจัดบริการแทนได้

11. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้

12. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานประกอบอาหารมีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์ และไม่เกิน 60 ปี

13. ผู้รับจ้างเหมามีความพร้อมด้านการเงินและต้องจัดหาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารของตนเองแต่ละชนิดให้เหมาะสม เช่น ภาชนะใส่อาหาร สอน ซ้อม หม้อ กระทะ ถาดใส่อาหาร ฯลฯ

14. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานต้องไม่เป็นผู้คลุ้มคลั่ง และไม่สร้างความเสียหาย หรือเคย สร้างความเสียหาย ความเสื่อมเสียให้กับบุคคลหรือหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ หน่วยงาน บริหารราชการส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงาน/องค์กรอื่นๆ

15. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานต้องไม่เป็นผู้ต้องห้าม คือ โรคเรื้อน, วัณโรค, เฝ้าซัง, ยาเสพติด ให้โทษ และพิษสุราเรื้อรัง หรือต้องไม่เป็นผู้ติดต่อกับผู้อื่นที่แพร่เชื้อผู้อื่นได้

16. ผู้รับจ้างเหมาและคณะทำงานต้องไม่เป็นผู้ไร้ความสามารถ จิตฟั่นเฟือน ไม่สมประกอบ ไม่เป็นผู้ติดต่อกับผู้อื่นที่ร้ายแรง และไม่เป็นผู้มีร่างกายทุพพลภาพ จนไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้

17. ผู้สนใจสามารถขอยื่นสมัครได้ หากมีคุณสมบัติตรงตามที่กำหนดการพิจารณาคัดเลือก

18. คณะกรรมการอาหารกลางวันของโรงเรียน สามารถพิจารณาให้เลิกจ้างผู้รับเหมาประกอบอาหาร ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงในสัญญา และถือเป็นการสิ้นสุดสัญญาจ้าง โดยผู้รับจ้างเหมา ไม่มี สิทธิโต้แย้ง ร้องเรียน หรือเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ จากโรงเรียนได้ ทั้งนี้ ผลการตัดสินของ คณะกรรมการถือเป็นที่สิ้นสุด

19. ต้องเป็นผู้ผ่านการอบรมเกี่ยวกับผู้ประกอบการประกอบอาหาร สุขากิจาอาหาร หรือผู้สัมผัสอาหาร เอกสารในการยื่นใบสมัคร

1. สำเนาบัตรประชาชนผู้รับจ้าง 1 ฉบับ

2. สำเนาทะเบียนบ้านผู้รับจ้าง 1 ฉบับ

3. รูปถ่ายขนาด 1.5 นิ้ว ของผู้รับจ้าง จำนวน 2 ใบ

4. ใบสมัคร

5. สำเนาใบผ่านงานหรือใบรับรองผลงานด้านอาหาร/โภชนาการ ในลักษณะงานดังกล่าว ในวงเงิน ไม่น้อย

กว่า 500,000.00 บาท (ห้าแสนบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการหน่วยงาน

6. สำเนาประกาศนียบัตรผ่านการอบรมด้านสุขากิจาอาหาร

7. เมนูอาหารกลางวันตามโปรแกรม Thai School Lunch

8. ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐ หรือ สำนักงานสาธารณสุข จำนวน 1 ฉบับ ของผู้ที่จะมาจำหน่าย โดยมีอายุไม่เกิน 7 วันนับถึงวันเสนอราคา

9. เอกสารแสดงว่าเป็นบุคคลที่จะเข้าเป็นผู้สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบ อิเล็กทรอนิกส์ (e - Government Procurement : e - GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

10. อื่นๆ (ถ้ามี)

กำหนดยื่นเอกสาร

ตั้งแต่วันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2569 ถึงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2569 เวลา 08.30 น. ถึง 16.00 น. วัน
วันหยุดราชการ ณ โรงเรียนบ้านหนองไค้ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่

ประกาศผลผู้ได้รับคัดเลือก

พิจารณาผู้ประกอบการหรือบุคคลจ้างมาจัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ในเวลา 10.00 น. วันที่ 30
เมษายน 2569 ณ ห้องประชุม BNK Cafe พร้อมทั้งประกาศผลผู้ชนะการสรรหา ให้เสร็จสิ้นในวันเดียวกัน โดยจะติด
ประกาศ ณ ป้ายนิเทศประชาสัมพันธ์โรงเรียน (หน้าห้องธุรการโรงเรียนบ้านหนองไค้) ทางเว็บไซต์
<https://bannongkong.ac.th/> และ https://www.facebook.com/bannongkong/?locale=th_TH

การทำสัญญาจ้าง

อายุสัญญา โรงเรียนจะทำสัญญากับผู้ได้รับการพิจารณาเป็นผู้ประกอบการหรือบุคคลจ้างมา
จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ซึ่งมีอายุสัญญา 1 ภาคเรียน (ปีการศึกษา 2569) โดยเริ่มตั้งแต่วันที่ 18
พฤษภาคม 2569 ถึงวันที่ 9 ตุลาคม 2569

กำหนดทำสัญญา ให้ผู้ได้รับการสรรหาเป็นผู้ประกอบการหรือบุคคลจ้างมาจัดทำอาหาร
กลางวันให้นักเรียน มาทำสัญญา ในวันที่ 11 พฤษภาคม 2569 ตั้งแต่เวลา 08.30 – 12.00 น. พร้อมชำระค่า
อากรแสตมป์และค่าประกันวงเงินของการทำสัญญาในวันที่ทำสัญญา(ถ้าเกินกำหนดดังกล่าวถือว่าไม่ประสงค์จะทำ
สัญญา โรงเรียนจะเรียกผู้ได้ในลำดับต่อไปมาทำสัญญาหรือตามการพิจารณาของผู้บริหารสถานศึกษาเป็นกรณีพิเศษ
ต่อไป)

ประกาศ ณ วันที่ 17 เมษายน 2569



(นายจตุรงค์ ศรีเมืองมา)

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านหนองไค้



ใบสมัครเพื่อสรรหาผู้ประกอบการหรือบุคคลเพื่อจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน
โรงเรียนบ้านหนองโค้ง ประจำปีภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569

เขียนที่.....

วันที่.....

ข้าพเจ้า (นาย, นาง, นางสาว).....อายุ.....ปี เชื้อชาติ
.....สัญชาติ.....ศาสนา.....ปัจจุบันอยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่
.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์..... บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่..... ออกโดย
อำเภอ.....จังหวัด.....

มีความประสงค์สมัครเพื่อสรรหาผู้ประกอบการหรือบุคคลเพื่อจ้างเหมา ในการจัดทำอาหารกลางวัน
โรงเรียนบ้านหนองโค้ง อำเภอสนักำแพง จังหวัดเชียงใหม่ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา
เชียงใหม่ เขต 1 ประจำปีภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569

ข้าพเจ้าขอให้สัญญาว่า หากได้รับการพิจารณาคัดเลือกให้จำหน่ายเพื่อประกอบกิจการแล้วข้าพเจ้า จะ
เป็นผู้ดำเนินการเอง ตลอดทั้งข้าพเจ้าจะปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับและสัญญา โดยเคร่งครัดและ ข้าพเจ้า
จะไม่กระทำการอื่นใดอันก่อให้เกิดความเสียหายต่อชื่อเสียงและทรัพย์สิน ของโรงเรียนบ้านหนองโค้ง อำเภอสนักำ
แพง จังหวัดเชียงใหม่ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา เชียงใหม่ เขต 1

หลักฐานในการยื่นสมัคร

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน 1 ชุด
- สำเนาทะเบียนบ้านจำนวน 1 ชุด
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐ หรือ สำนักงานสาธารณสุข จำนวน 1 ฉบับ ของผู้ที่จะมา
จำหน่ายโดยมีอายุไม่เกิน 7 วันนับถึงวันเสนอราคา
- รูปถ่ายขนาด 1.5 นิ้ว
- สำเนาใบผ่านงานหรือใบรับรองผลงานด้านอาหาร/โภชนาการ ในลักษณะงานดังกล่าว ในวงเงิน
ไม่น้อยกว่า 500,000.00 บาท (ห้าแสนบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วน
ราชการหน่วยงาน
- สำเนาประกาศนียบัตรผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- เมนูอาหารกลางวันตามโปรแกรม Thai School Lunch

- เอกสารแสดงว่าเป็นบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบ อิเล็กทรอนิกส์ (e - Government Procurement : e - GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
- อื่นๆ (ถ้ามี).....

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร
(.....)

ลงชื่อ.....พยาน
(.....)

หมายเหตุข้อความในใบสมัครนี้ โรงเรียนบ้านหนองโค้ง อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา เชียงใหม่ เขต 1 ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของสัญญาฯ ด้วย



รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาผู้ประกอบการหรือบุคคลเพื่อจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน
โรงเรียนบ้านหนองโค้ง ประจำปีภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569

ข้อกำหนดและรายละเอียด (Terms of Reference : TOR)

**โรงเรียนบ้านหนองโค้ง อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ ว่าด้วยการจ้างเหมาประกอบอาหาร(ปรุงสำเร็จ)
สำหรับนักเรียนชั้นอนุบาล 2 ถึง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3**

ด้วยโรงเรียนบ้านหนองโค้ง มีความประสงค์จ้างเหมาประกอบอาหาร(ปรุงสำเร็จ)สำหรับนักเรียนชั้นอนุบาล 2 ถึง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จำนวน 600 คน ทุกคนเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอต่อ ความต้องการของร่างกายและจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่กำหนด จึงได้จัดทำขอบเขตและรายละเอียดงานจ้างเหมา ประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ฉบับนี้ขึ้นมา เพื่อจ้างเหมาบุคคลภายนอกมาดำเนินการอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียน เพื่อให้ นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน สะอาดและ ปลอดภัยต่อสุขภาพและเป็นไปตามระเบียบกฎเกณฑ์ของราชการและโรงเรียนดังนี้

1. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553 ได้กำหนดความมุ่งหมายของการจัดการศึกษาให้ เป็นไปเพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายจิตใจ สติปัญญาพร้อมทั้งความรู้คู่คุณธรรม มีวัฒนธรรมและจริยธรรมในการดำรงชีวิตสามารถอยู่ในสังคม และมีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศชาติได้อย่างดี การพัฒนาร่างกายและจิตใจให้แข็งแรงสมบูรณ์ ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บของคนไทยนั้น สืบเนื่องจากการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ และสอดคล้องนโยบายของรัฐบาลที่ได้จัดสรรเงินอุดหนุนเป็นค่าอาหารกลางวันให้กับนักเรียน ในโรงเรียนบ้านหนองโค้ง อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ เป็นสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา เชียงใหม่ เขต 1 ซึ่งได้รับการจัดสรรเงินอุดหนุนจากรัฐบาลตั้งแต่ชั้นอนุบาล ถึงระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 เพื่อเป็นการสนอง ตามนโยบายด้านการพัฒนาร่างกายของนักเรียนเพื่อสุขภาพที่ดี เมื่อนักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่า ทางโภชนาการที่ดีทุกคน จะส่งผลให้นักเรียนมีสติปัญญาดี มีจิตใจที่แจ่มใส เบิกบานสามารถเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ทางโรงเรียนจึงได้ดำเนินการจัดทำโครงการอาหารกลางวันแก่นักเรียน รับประทานอาหารฟรี ครอบคลุมหลัก โภชนาการ

2. วัตถุประสงค์ของการจ้าง

จัดหาผู้รับจ้างประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนโรงเรียนบ้านหนองโค้ง อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569 นักเรียนจำนวน 600 คน ตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคม 2569 ถึงวันที่ 9 ตุลาคม 2569 เป็นจำนวน 100 วัน (เว้นวันหยุดราชการ) โดยทำสัญญาจ้างเป็นรายภาคเรียนและเบิกเงินงวดเป็น 20 งวด งวดละ 5 วันทำการ เพื่อช่วยเหลือนักเรียนทุกคน ได้รับประทานอาหารกลางวันฟรีทุกวัน เป็นการช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ปกครองนักเรียน โดยผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหารมื้อกลางวันให้นักเรียนรับประทานอย่างมีคุณภาพ และครบทุกหมู่หลักก่อนนำมาแยกตามเกณฑ์ มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

3. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

สิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

3.1 ผู้รับจ้างต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารกลางวันนักเรียน

3.2 ผู้รับจ้างต้องมีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร หรือประกอบอาชีพเกี่ยวกับการประกอบอาหารนักเรียน

3.3 ผู้เสนอราคาไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบของทางราชการ

3.2 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

3.3 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคา และห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด

3.4 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

3.5 บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e - Government Procurement: e - GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

3.6 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีผลงานในลักษณะงานดังกล่าว ในวงเงิน ไม่น้อยกว่า 500,000.00 บาท (หนึ่งล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการหน่วยงาน ตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่เทศบาลเชื่อถือ

3.7 ผู้ว่าจ้างจะไม่รับพิจารณาผลของผู้เสนอราคารายที่เคยถูกผู้ว่าจ้างบอกเลิกจ้างสัญญาจ้างมาก่อน

3.8 ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกและได้ทำสัญญาจ้างมาแล้วไม่สามารถส่งช่วงต่อให้กับผู้อื่นมารับจัดบริการแทนได้

3.9 ต้องเป็นผู้ผ่านการอบรมเกี่ยวกับผู้ประกอบการประกอบอาหาร สุขาภิบาลอาหาร หรือผู้สัมผัสอาหาร

4. คุณสมบัติของผู้รับจ้างและข้อปฏิบัติ

4.1 ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้ ต้องมีเล็บที่สะอาด และมีการตรวจสุขภาพโดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาล

4.2 ผู้รับจ้างต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด และสวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร

4.3 ผู้รับจ้างจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดให้เหมาะสมสะอาด โดยใช้น้ำยาล้างจาน และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง พร้อมมีที่คว่ำจัดเก็บที่มิดชิด ปลอดภัยจากสัตว์พาหะ นำโรค ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดเก็บและทำความสะอาดภาชนะสำหรับใส่รับประทาน ซ้อน ส้อม และต้องทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารและสถานที่รับประทานอาหารให้สะอาดทุกวัน

4.4 ผู้รับจ้างจะต้องจัดเตรียมภาชนะสำหรับใส่รับประทานอาหารให้พร้อมและเพียงพอต่อจำนวนนักเรียนทุกคน โดยใช้ถาดหลุมสแตนเลส ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 30 ซม. ลึกไม่น้อยกว่า 3.5 ซม. มีจำนวน หลุมไม่น้อยกว่า 4 หลุม (หลุมใหญ่ 1 หลุม, หลุมกลาง 1 หลุม, หลุมเล็ก 2 หลุม) สำหรับนักเรียนชั้นอนุบาล - มัธยมศึกษาปีที่ 3

4.5 ผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหารอย่างมีทักษะ และให้ทันตามเวลาที่กำหนดไว้ อาหารที่จัดส่ง ต้องได้คุณภาพ สะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อเด็กนักเรียน ไม่ให้เด็กนักเรียนต้องรอนาน หากไม่ได้คุณภาพ หรือปริมาณไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างต้องเพิ่มเติมทันที

4.6 ผู้รับจ้างจะต้องรับการประเมินการดำเนินงานตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้จาก โรงเรียน ครู นักเรียน หรือผู้ที่เกี่ยวข้อง หากผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน เกิน 3 ครั้ง ทางผู้ว่าจ้าง มีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาโดยมีต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น (โดยเป็นไปตามเกณฑ์ประเมินที่โรงเรียนกำหนด)

4.7 ผู้รับจ้างต้องปรุงอาหารให้เหมาะสมกับนักเรียนในแต่ละระดับชั้น และใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัยจากสารเคมี โดยโรงเรียนจะมีการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ด้านสุขอนามัย

4.8 ผู้รับจ้างจะต้องไม่เอางานทั้งหมดหรือบางส่วนไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่ง หากตรวจพบจะถือว่าเป็นการผิดข้อตกลง ผู้ว่าจ้างสามารถบอกเลิกสัญญาจ้างทันที

5. ขอบเขตการดำเนินงาน/รายละเอียดของงาน

5.1 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องทำการประกอบหรือปรุงอาหารในสถานที่ที่โรงเรียนจัดให้เพื่อให้โรงเรียนตรวจสอบควบคุมดูแล เรื่องความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย ตามหลักโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหารกลางวัน ที่จัดทำ จะต้องคำนึงถึงคุณภาพ และปริมาณที่เหมาะสม คือมีสารอาหารครบ 5 หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยกำหนดสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน สำหรับนักเรียน ชั้นอนุบาล ถึง มัธยมศึกษาปีที่ 3 จำนวน 600 คน วันละ 1 มื้อ เป็นระยะเวลา 100 วันทำการ

5.2 วัตถุดิบที่นำมาทำหรือประกอบอาหาร ต้องสะอาด มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด และปราศจากวัตถุปนเปื้อนหรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของนักเรียน การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ ผัก เครื่องปรุง ของสด ของแห้ง หรืออาหารพร้อม บริโภคที่ผู้รับจ้างจัดหา เป็นต้น ต้องสะอาด มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการ แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกันวางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ ถึงเก็บความเย็น สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อน นำมาปรุง มีการแยกภาชนะ อุปกรณ์ วัตถุดิบ และการประกอบอาหาร สำหรับอาหารมุสลิม ที่ถูกต้องตามหลักศาสนา

5.3 การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สี ผงชูรส สารกันบูดฯ ไม่เป็นของดอง ต้องใช้ของมีคุณภาพทุกครั้ง

5.4 ในกรณีที่มีอาหารประเภทข้าว ต้องเป็นข้าวหอมมะลิเท่านั้น

5.5 อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ห้ามนำอาหารที่เหลือจากมื้ออาหารก่อนหน้า มาให้นักเรียนรับประทานในมื้อถัดไป

5.6 การจัดโภชนาการอาหารสำหรับนักเรียน สามารถดำเนินการได้ ดังนี้ รายการอาหารประจำวันจะต้องมีความหลากหลายในรอบ 1 สัปดาห์โดยแบ่งออกเป็น 1 มื้อหลัก ได้แก่

1. อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมทั้งกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวยหอมมะลิ (ข้าวที่ใช้หุง ให้ใช้ข้าวหอมมะลิ 100% เท่านั้น) อาหารคาว 4 อย่าง (ประเภทน้ำ 2 อย่าง และประเภทแห้ง 2 อย่าง) หรือ อาหารประเภท ไข่ จำนวน 1 ฟอง/คน/สัปดาห์ และผลไม้ตามฤดูกาล

2. อาหารกลางวัน ประเภทอาหารประกอบปรุงผสม หรืออาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไท เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ และประกอบด้วยผัก และ เนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานอาหารได้เอง และผลไม้ตามฤดูกาล

3. อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปที่เด็กประถมจะรับประทานได้

4. ในรอบระยะเวลา 1 สัปดาห์ จะต้องกำหนดให้มีรายการอาหารว่างเป็นขนมไม่เกิน 2 วัน และผลไม้ไม่น้อยกว่า 3 วัน และจัดให้เด็กรับประทานทุกวันโดยขนมหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวเกินไป

5.7 อาหารในมื้อกลางวันต้องมีรสชาติปกติไม่เค็ม ไม่หวานและไม่มีไขมันสูงและมีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน และนักเรียนสามารถขอเติมได้จนอิ่มและเพียงพอ

5.8 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารตามรายการของฝ่ายโภชนาการของโรงเรียน ซึ่งเป็นผู้กำหนดรายการอาหาร และผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารตามรายการที่กำหนด

5.9 หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิเปลี่ยนแปลงรายการอาหารถ้าเห็นว่านักเรียนเบื่อ หรือไม่ชอบอาหารนั้น

5.10 ปริมาณอาหารที่ส่งมอบจะขึ้นอยู่กับจำนวนนักเรียนอาจจะเพิ่มขึ้นหรือลดลง และนักเรียนสามารถเพิ่มปริมาณอาหารได้ โรงเรียนจะแจ้งจำนวนนักเรียนและรายการอาหารให้แก่ผู้รับจ้างเพื่อดำเนินการประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ก่อนถึงวันประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) เป็น (รายเดือน/รายสัปดาห์) อย่างน้อย 5 วันทำการ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดหาอาหาร ในปริมาณที่เพียงพอต่อการบริโภคของนักเรียน ตามรายการที่ โภชนาการของโรงเรียน กำหนด และส่งมอบอาหารในแต่ละมื้อให้ตรง ตามเวลาที่โรงเรียนกำหนด หากไม่สามารถ จัดหาอาหารให้เพียงพอหรือส่งมอบอาหารไม่ได้ตามกำหนดเวลา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นแก่โรงเรียน ในแต่ละ

ครั้งที่เกิดเหตุ ในกรณีที่เกิดความเสียหายต่อสุขภาพของนักเรียนอันเกิดจากอาหารที่ผู้ยื่นข้อเสนอจัดหา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบทุกประการ

5.11 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดหา เชื้อเพลิงในการหุงต้ม และจัดหาแรงงาน ดังนี้

- (1) แม่ครัว ในการปรุงอาหาร อย่างน้อยจำนวน 1 คน
- (2) ผู้ช่วยแม่ครัวตามจำนวนนักเรียน ดังนี้
 - นักเรียนจำนวน 200-300 คน ผู้ช่วยแม่ครัวไม่น้อยกว่า 1 คน
 - นักเรียนจำนวน 301-600 คน ผู้ช่วยแม่ครัวไม่น้อยกว่า 2 คน
 - นักเรียนจำนวน 601-900 คน ผู้ช่วยแม่ครัวไม่น้อยกว่า 3 คน
 - นักเรียนจำนวน 901-1,200 คน ผู้ช่วยแม่ครัวไม่น้อยกว่า 4 คน

ผู้ยื่นเสนอราคาต้องจัดหาแม่ครัวและผู้ช่วยแม่ครัวที่มีความประพฤติดี มีมารยาท มีความสามารถ ประกอบหรือปรุงอาหาร ถูกสุขลักษณะอนามัย (ให้โรงเรียนระบุจำนวนแม่ครัวและผู้ช่วยแม่ครัว ได้ตามความเหมาะสมแต่ไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด)

5.12 ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่ให้บริการอาหารและการดูแล ให้บริการน้ำดื่ม ตลอดจนทำความสะอาดเครื่องทำน้ำเย็นและดูแลระบบเครื่องกรองน้ำของโรงเรียน (เครื่องกรองน้ำที่ติดตั้งในสถานที่ให้บริการอาหาร) ตลอดระยะเวลา รวมถึงการกำจัดขยะมูลฝอยและเศษอาหารใน สถานที่ประกอบอาหารและบริการให้สะอาดและเรียบร้อยถูกสุขลักษณะ

5.13 ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกตักเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีไม่ปฏิบัติตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

5.14 พร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากกองสาธารณสุขเทศบาลเมืองต้นเปา หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

5.15 กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ขณะที่ผู้ประกอบการดำเนินการอยู่ หรือเกิดจากความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างหรือพนักงาน ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

5.16 รายละเอียดอื่นๆ

(1) มีพนักงานหรือลูกจ้างที่มีความรู้ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

(2) พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพจากแพทย์แผนปัจจุบัน ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้ โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่ สังคม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคยาเสพติดให้โทษ โรคพิษสุราเรื้อรัง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์นำมาแสดงหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพก่อนปฏิบัติงานและทุกครั้ง ที่ เปลี่ยนพนักงาน

(3) พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย ต้องสวมถุงมือและใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิดไม่ใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง และสวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลา ห้ามผู้ประกอบการสูบบุหรี่ รวมถึงไม่ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงเรียน

(4) พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรค ผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(5) พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างมีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

(6) พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างจะต้องประพฤติตนตามระเบียบหรือเงื่อนไขที่โรงเรียนกำหนดโดยเคร่งครัด

5.17 ให้ผู้ยื่นข้อเสนอแจ้งรายชื่อ ที่อยู่ปัจจุบัน สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของแม่ครัว และผู้ช่วยแม่ครัวที่มาทำงานจ้างทุกคนในวันทำสัญญาหรือข้อตกลง หากมีการเปลี่ยนแปลงต้องแจ้งให้ทราบเป็น ลายลักษณ์อักษรก่อนมาทำงานทุกครั้ง ในกรณี แม่ครัว ผู้ช่วยแม่ครัวไม่มาปฏิบัติงาน หรือมาปฏิบัติงานไม่ครบตามที่กำหนดไว้

หรือ มาหรือไม่ปฏิบัติงานในวันใด ผู้ยื่นข้อเสนอยอมให้ผู้ว่าจ้างหักเงินค่าจ้างที่จะได้รับ ตามอัตราค่าจ้างขั้นต่ำต่อคนที่ ใช้บังคับในเขตจังหวัดเชียงใหม่วันนั้น และยินยอมให้ผู้ว่าจ้างปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ 0.10 ของราคา ค่าจ้างนับตั้งแต่วันที่ไม่ว่ามาปฏิบัติงาน หรือมาปฏิบัติงานไม่ครบจำนวน หรือมาแต่ไม่ปฏิบัติงานจนกว่าจะมีพนักงาน มาปฏิบัติงานครบจำนวน

5.18 ให้ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบหรือปรุงอาหาร รวมถึงภาชนะต่าง ๆ เช่น จาน ชาม ช้อน ถ้วย ถาดหลุม ฯลฯ ของโรงเรียนและต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ ภาชนะ รวมถึงโต๊ะจ่าย อาหาร โต๊ะรับประทานอาหาร และบริเวณห้องรับประทานอาหารของโรงเรียน ให้เรียบร้อยทุกครั้ง หลังการ รับประทานอาหารเสร็จสิ้น โดยใช้วัสดุซักล้างของผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอมอบดูแลบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ทุก ชนิดของโรงเรียนให้อยู่ในสภาพดี หากมี ความชำรุดเสียหาย ให้จัดหามาซดใช้ให้โรงเรียนในสภาพดีดั้งเดิมและ ครบถ้วนทุกประการ

5.19 ผู้ยื่นข้อเสนอมอบต้องรับผิดชอบ ค่าไฟฟ้า และค่าเช่าบำรุงสถานที่ประกอบอาหาร ที่เกิดจากการทำงาน ของผู้ยื่นข้อเสนอ คือ

ค่าไฟฟ้า - ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายไฟฟ้าตามอัตราที่โรงเรียนกำหนดทุกเดือนคือ หน่วยละ 6.50 บาท ค่าน้ำเดือนละ 350 บาทและมีค่าจัดเก็บขยะเดือนละ 150 บาท ผู้ยื่นข้อเสนอมอบชำระค่า ไฟฟ้าและค่าบำรุงสถานที่ประกอบอาหาร ที่ใช้ไปในการดำเนินงานให้เสร็จสิ้นทุกประการภายใน 5 วัน หลังจาก โรงเรียนได้มีหนังสือแจ้งให้ผู้ ยื่นข้อเสนอมอบทราบ

ค่าเช่าบำรุงสถานที่ประกอบอาหาร - ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าเช่าบำรุงสถานที่ประกอบ อาหาร เดือนละ 3,500 บาท ให้เสร็จสิ้นทุกประการภายใน 5 วัน หลังจากโรงเรียนได้มีหนังสือแจ้งให้ผู้ ยื่นข้อเสนอมอบ ทราบ

5.20 ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณร้านค้าและโรงอาหาร ร่วมกันวันละ 2 ครั้ง คือช่วงเช้า 1 ครั้งและช่วงบ่ายอีก 1 ครั้ง โดยกำหนดให้ทุกวันศุกร์ช่วงบ่ายต้องมีการทำกิจกรรม Big Cleaning Day

6. ระยะเวลาดำเนินงาน

ตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคม 2569 ถึงวันที่ 9 ตุลาคม 2569

7. ระยะเวลาการส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน 10.30 น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการ ตรวจรับพัสดุเพื่อตรวจสอบ โดยผู้รับจ้างจัดบันทึกรายการอาหารประจำวัน ส่งให้ผู้ว่าจ้างจำนวน 1 ชุด ตามงวดงาน เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงระหว่างปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการ แก้ไขปรับปรุงโดยเร็วภายใน 24 ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับแจ้ง จากครูผู้ควบคุมหรือบุคคลทั่วไปผู้เกี่ยวข้อง กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่สามารถทำอาหารได้ตามรายการที่ กำหนดหรือจำนวนอาหารไม่เพียงพอ ต่อความต้องการหรือหากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด และโรงเรียนได้ แจ้งตักเตือนแล้ว แต่ผู้รับจ้างไม่มีการ แก้ไขปรับปรุง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญา นั้น

8. งบประมาณ

จ่ายจากเงินงบประมาณอาหารกลางวัน ประจำปีงบประมาณ 2569 (โดยจะจ่ายค่าจ้างตามจำนวน นักเรียน ทั้งหมดที่ทางโรงเรียนรับสมัครเข้าเรียนเรียบร้อยแล้ว ในอัตราคนละ 22.00 (ยี่สิบสองบาทถ้วน) คูณด้วย ระยะเวลาที่ให้ประกอบการจัดทำอาหาร)

9. การลงนามในสัญญาจ้าง

โรงเรียนบ้านหนองไค้ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ จะแจ้งให้ผู้รับจ้างที่ผ่านการคัดเลือก เพียงราย เดียว และลงนามสัญญาจ้างเมื่อทราบจำนวนนักเรียนชัดเจนแล้ว โดยคิดเฉลี่ยค่าอาหารตามจำนวน นักเรียนจริง และจ่ายค่าจ้างตามจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริงในวงเงินที่ผู้เสนอราคาเสนอมา

10. สัญญาจ้างและการจ่ายเงิน

โรงเรียนบ้านหนองไค้ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ จะแจ้งให้ผู้เสนอราคา รายที่ ได้รับการ พิจารณา มาตกลงทำสัญญา (วงเงินค่าจ้างจะใช้วิธีการคิดค่าจ้างของโรงเรียน) และจะจ่ายเงินค่าจ้างให้กับผู้รับจ้าง เป็นราย งวดๆ ละ 5 วัน/เดือนๆ ละ 4 งวด เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ตรวจรับการจัดจ้างประกอบอาหาร กลางวัน เรียบร้อยแล้ว

11. เงื่อนไขการจ้าง

11.1 ดำเนินการจ้างตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560 มาตรา 55 (1) โดยวิธีประกาศเชิญชวน

11.2 คณะกรรมการฯ จะพิจารณาคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ หากคุณสมบัติไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่ กำหนดไว้ คณะกรรมการฯ จะไม่พิจารณาข้อเสนอทางเทคนิค

11.3 ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance) โดยพิจารณาตัวแปรหลักอย่างน้อย 2 ตัว แปรหลัก

11.4 ในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ ส่วนราชการจะใช้หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพ ต่อ ราคา (Price Performance) โดยพิจารณาคัดเลือกตัวแปรหลักอย่างน้อย 2 ตัวแปรหลัก สำหรับใช้กำหนด เกณฑ์ใน การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคาได้แก่

(1) ราคาที่เสนอ (Price) เป็นตัวแปรหลักบังคับ ร้อยละ 30 (30 คะแนน)

(2) คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ ร้อยละ 70 (70 คะแนน) โดยใช้เกณฑ์การ พิจารณาด้านเทคนิค จำนวน 3 ข้อ ดังนี้

(2.1) พิจารณาจากความพร้อมด้านเอกสาร 20 คะแนน

(2.2) พิจารณาจากด้านบุคลากร 20 คะแนน

(2.3) พิจารณาจากความพร้อมด้านผลงาน 30 คะแนน

12. การตรวจรับ

คณะกรรมการตรวจรับ สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารและทุก เวลา หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์ตรวจรับ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขทันที โดยครั้งที่

1. การตักเตือน

2. แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร

3. จะงดจ่ายค่าอาหารใน 1 วัน ในวันที่ไม่ได้คุณภาพตามที่กำหนด

เกณฑ์การตรวจรับ

1. ปริมาณอาหารที่จัดให้นักเรียนเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน (นักเรียนสามารถเพิ่มอาหารได้ หากยังไม่อิ่ม)

2. ลักษณะการประกอบอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และไม่มีสิ่งแปลกปลอมในอาหาร

3. การบริการด้วยความสะอาด ถูกสุขลักษณะ มีความรวดเร็ว

4. เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะ/เมนู ที่โรงเรียนบ้านหนองไค้ กำหนด

13. การยกเลิกสัญญาจ้าง

กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการ แก้ไขปรับปรุงโดยเร็ว ภายใน 24 ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับเรื่องร้องเรียนจากนักเรียน ครู หรือทางโรงเรียน หากผู้ รับจ้างได้รับการแจ้งเตือนจากโรงเรียนเพื่อให้ปรับปรุงแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร ซ้ำถึง 3 ครั้ง ผู้ว่าจ้างมี สิทธิบอก เลิกสัญญาได้ทันที

14. ข้อตกลงเพิ่มเติม และเงื่อนไขการประเมินผลการดำเนินการ

โรงเรียนมีสิทธิ์ที่จะให้นักเรียน และครูเข้าไปศึกษากระบวนการประกอบอาหาร เพื่อเป็นส่วนหนึ่ง ของ กระบวนการ การจัดการเรียนการสอน โดยทางโรงเรียนจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้า

15. สถานที่ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

โรงเรียนบ้านหนองไค้ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ โทรศัพท์ 053- 339812

หมายเหตุ : โรงเรียนบ้านหนองไค้ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ สามารถปรับลดจำนวนเงินที่เบิก ตามจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริง เมื่อเปิดภาคเรียน และสามารถปรับลดจำนวนนักเรียนที่มีคำสั่งให้ไปราชการ หรือย้ายเข้า – ออก และกรณีอื่นๆ ตามสถานการณ์

16. ค่าปรับ

กำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราตายตัวร้อยละ 0.20 ของมูลค่าอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของข้อตกลง

17. กำหนดยื่นเอกสาร

ตั้งแต่วันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2569 ถึงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2569 เวลา 08.30 น. ถึง 16.00 น. วันหยุดราชการ ณ โรงเรียนบ้านหนองไค้ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่

18. ประกาศผลผู้ได้รับคัดเลือก

พิจารณาผู้ประกอบการหรือบุคคลจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ในเวลา 10.00 น. วันที่ 30 เมษายน 2569 ณ ห้องประชุม BNK Cafe พร้อมทั้งประกาศผลผู้ชนะการสรรหา ให้เสร็จสิ้นในวันเดียวกัน โดยจะติดประกาศ ณ ป้ายนิเทศประชาสัมพันธ์โรงเรียน (หน้าห้องธุรการโรงเรียนบ้านหนองไค้) ทางเว็บไซต์ <https://bannongkong.ac.th/> และ https://www.facebook.com/bannongkong/?locale=th_TH

19. การทำสัญญาจ้าง

อายุสัญญา โรงเรียนจะทำสัญญากับผู้ได้รับการพิจารณาเป็นผู้ประกอบการหรือบุคคลจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ซึ่งมีอายุสัญญา 1 ภาคเรียน (ปีการศึกษา 2569) โดยเริ่มตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคม 2569 ถึงวันที่ 9 ตุลาคม 2569

กำหนดทำสัญญา ให้ผู้ได้รับการสรรหาเป็นผู้ประกอบการหรือบุคคลจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน มาทำสัญญา ในวันที่ 11 พฤษภาคม 2569 ตั้งแต่เวลา 08.30 – 12.00 น. (ถ้าเกินกำหนดดังกล่าวถือว่าไม่ประสงค์จะทำสัญญา โรงเรียนจะเรียกผู้ได้ในลำดับต่อไปมาทำสัญญาหรือตามการพิจารณาของผู้บริหารสถานศึกษา เป็นกรณีพิเศษต่อไป)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นายอานัติ กันทะพิงค์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวสุพรรณษา ใจปัญญา)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวณภภักษ์ วงศ์สุริยะ)