



ประกาศโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร
เรื่อง รายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือกบุคคลรับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
ประจำภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖

ตามประกาศโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร เรื่อง สรรหาบุคคลรับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ประจำภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ บัดนี้ การดำเนินการรับสมัครได้เสร็จสิ้นลงแล้ว ปรากฏว่ามีผู้มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือก ดังนี้

๑. ร้านข้าวต้มอรรมณดี
๒. บริษัทเพชรไพลิน
๓. นางสาวธิดารัตน์ ทองคำ
๔. นายธิตี เกื่อนชื่น
๕. นางสาวพัทธกมล ยอดจันทร์

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน ทั้งนี้ ให้ผู้ที่มีรายชื่อดังกล่าวเข้ารับการคัดเลือก ในวันพฤหัสบดีที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ อาคารปราบไตรจักร ๑ โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอี่ยมพร หลินเจริญ)

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ
โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางการจ้างเหมา

เพื่อประกอบอาหารกลางวันให้นักเรียนโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วย โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร มีความประสงค์รับสมัครบุคคลรับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) จัดทำอาหารกลางวันแก่นักเรียน โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ ในระหว่างวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ จนถึง วันที่ ๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๖ ในอัตราคนละไม่เกิน ๔๐ บาท โดยมีระดับชั้นและจำนวนนักเรียน ดังนี้

ระดับชั้นอนุบาล ๑ - ๓	จำนวน ๑๗๑ คน
ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๓	จำนวน ๑๗๙ คน
ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ - ๖	จำนวน ๑๖๗ คน

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพ และถูกต้องตามหลักโภชนาการ
- ๒.๒ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารอย่างทั่วถึง
- ๒.๓ เพื่อให้นักเรียนทุกระดับชั้นมีพัฒนาการทางด้านร่างกายที่สมบูรณ์ แข็งแรง พร้อมทั้งจะศึกษาในระดับ
- ๒.๔ เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่เด็กและผู้ปกครองในการนำบุตร-หลาน เข้ารับการศึกษาในโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร

๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร

- ๓.๑ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
- ๓.๒ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐหรือถูกแจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐ
- ๓.๓ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
- ๓.๔ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวันตามโปรแกรม Thai School Lunch
- ๓.๕ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารต้องมีภูมิลำเนาในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก
- ๓.๖ หากพบการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือน และผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผู้จ้างเหมาประกอบอาหารได้ ตามความเหมาะสม หากไม่ดำเนินการปรับปรุงภายในระยะเวลาที่กำหนด หรือ ยกเลิก สัญญาโดยทันที

๓.๗ ในกรณีที่โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิ์ทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวรได้

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ คุณภาพของอาหาร อาหารกลางวันที่จะจัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ และต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน

๔.๒ รายการอาหารประจำวัน รายการอาหารจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ โดยอาหาร ๑ มื้อหลัก สามารถเป็นได้ดังนี้

๔.๒.๑ อาหารกลางวันประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง เป็นอย่างน้อย ขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล ๑ อย่าง

๔.๒.๒ อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไท เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหาร ครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่นักเรียนสามารถรับประทานเองได้

๔.๒.๓ กรณีที่มีนักเรียนแพ้อาหารบางชนิด ทางร้านต้องทำเมนูพิเศษสำหรับนักเรียนที่แพ้อาหาร โดยทำใส่กล่องและติดชื่อ ห้อง ระดับชั้นของนักเรียนที่แพ้อาหารให้ชัดเจน

อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินกว่าที่นักเรียนในระดับอนุบาล หรือ ประถมศึกษาจะรับประทานได้ และขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากจนเกินไป ไม่เน่าเสีย หรือทำให้ล่วงหน้านานเกินจนขาดความสดใหม่

๔.๓ รายการอาหาร ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารสามารถคิดรายการอาหารต่อเดือนได้เอง โดยคำนึงถึงความครบถ้วนของสารอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ และ ความหลากหลาย โดยทำรายการอาหารแจ้งล่วงหน้า ๑ สัปดาห์ก่อนวันที่ ๑ ของทุก ๆ เดือนในระยะเวลาสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหาร โดยหากมีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารกระทันหัน จะต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างรับทราบอย่างน้อย ๒๔ ชั่วโมง

๔.๔ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องปรุง

๔.๔.๑ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุง มีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่อง ภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ครอบง้อมไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปรอะเปื้อน

๔.๔.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปน กัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามล้างผัก ผลไม้ จำนวนมาก มาเก็บ หามนำของที่เหลือมารับประทานวันต่อไป

๔.๔.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุง มีคุณภาพ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบ เรียบร้อย วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๔.๔.๔ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๔.๕ งานภาชนะอุปกรณ์

๔.๕.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว

๔.๕.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

๔.๕.๓ การล้างภาชนะและอุปกรณ์ ต้องมีการล้างอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดย ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำ และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔.๕.๔ งาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือ ตะแกรงสูงจาก พื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๕.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ ตะหลิว อุปกรณ์ตัก ผัด วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็น ระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔.๖ การรักษาความสะอาด ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณ ล้างจาน) ให้เรียบร้อยและถูกสุขลักษณะ

๔.๗ ผู้ปรุงอาหาร และ ผู้เสิร์ฟอาหาร

๔.๗.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๔.๗.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผลด้วย

๔.๗.๓ ผู้เสิร์ฟต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง

๔.๗.๔ ผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๔.๗.๕ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๔.๘ การส่งและเสิร์ฟอาหาร ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารต้องทำการส่งอาหารก่อนเวลาอาหาร กลางวันของนักเรียน อย่างน้อย ๓๐ นาที โดยเตรียมผู้เสิร์ฟอาหารให้เพียงพอกับจำนวนนักเรียน และสามารถจัดการเสิร์ฟอาหารให้นักเรียนได้อย่างทั่วถึงภายในเวลาไม่เกิน ๓๐ นาที นับจากเวลาอาหารกลางวัน หากมีการส่งหรือเสิร์ฟอาหารล่าช้าเป็นเหตุให้นักเรียนรับประทานอาหารไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์

ปรับผู้จ้างตามมูลค่าของอาหารในมือนั้น และมีสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผู้จ้างเหมาประกอบอาหารหากไม่ดำเนินการปรับปรุงภายในระยะเวลาที่กำหนด หรือ ยกเลิกสัญญาโดยทันที

๔.๙ กรณี หลังจากที่นักเรียนรับประทานอาหารครบทั้งหมดแล้ว และยังมีอาหารส่วนที่เหลือทางร้านไม่สามารถนำอาหารกลับได้ เพราะถือว่าอาหารทั้งหมดเป็นสิทธิ์ของทางโรงเรียน

๔.๑๐ การส่งตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคล ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารต้องพร้อมรับการสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยของบุคลากร บริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากหน่วยงานโภชนาการในกำกับของมหาวิทยาลัยนเรศวร หรือจากหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้อง

หมายเหตุ

วันที่นำเสนอ วันที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๓๐ น. เป็นต้นไป

๑. จัดเตรียมอาหาร และอาหารว่างสำหรับคณะกรรมการ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

๑.๑ สำหรับระดับชั้นอนุบาล ๑ - ๓

๑.๑.๑ อาหาร จำนวน ๒ อย่าง

๑.๑.๒ อาหารว่าง จำนวน ๒ อย่าง

๑.๒ สำหรับระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๖

๑.๒.๑ อาหาร จำนวน ๒ อย่าง

๑.๒.๒ อาหารว่าง จำนวน ๒ อย่าง

(ลักษณะที่ใส่อาหาร ควรเป็นสีขาว และไม่มีลวดลายที่บ่งบอกถึงผู้ประกอบการเพื่อความเท่าเทียมในการให้คะแนนของคณะกรรมการ)

๒. นำเสนอ Profile งานที่ผ่านมา หรือ ประวัติการทำงานด้านการประกอบอาหาร

๒.๑ จัดทำตัวอย่างรายการเมนูอาหาร ๑ เดือน (TOR) ตามโปรแกรม Thai School Lunch

๒.๒ รูปภาพ หรือ วิดีโอ ที่แสดงพื้นที่เก็บอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ประกอบอาหาร รวมถึงบริเวณที่ใช้ล้าง และเก็บภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารและบรรจุอาหาร

๒.๓ เสนอราคาอาหาร

หากมีข้อสงสัยกรุณาติดต่อ คุณปฐมพงษ์ นุชท่าโพ เบอร์โทร ๐๕๕-๙๖-๘๘๗๒