



ประกาศโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร
เรื่อง สรรหาบุคคลรับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
ประจำภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

ด้วย โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร มีความประสงค์จะดำเนินการสรรหาผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ ในอัตราคนละไม่เกิน ๔๐ บาท โดยมีระดับชั้นและจำนวนนักเรียน ดังนี้

ระดับชั้นอนุบาล ๑ - ๓	จำนวน ๑๗๗ คน
ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๖	จำนวน ๓๑๙ คน

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
๒. ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐหรือถูกแจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐ
๓. ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวัน ตามโปรแกรม Thai School Lunch
๕. ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องมีภูมิลำเนาในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก
๖. หากพบการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือน และผู้ว่าจ้างมีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารได้ ตามความเหมาะสม หากไม่ดำเนินการปรับปรุงภายในระยะเวลาที่กำหนด หรือ ยกเลิก สัญญาโดยทันที
๗. ในกรณีที่โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร รับเสนอจ้างเหมาแล้วหากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวรได้

หมายเหตุ

การยื่นเอกสารสมัครเป็นผู้ประกอบการรับจ้างเหมาประกอบอาหาร(ปรุงสำเร็จ)

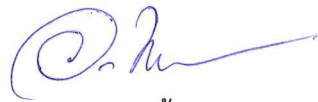
๑. เอกสารการสมัครเป็นผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหาร(ปรุงสำเร็จ) ได้แก่
สำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน หรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ

๒. กำหนดยื่นใบสมัครตั้งแต่วันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๙ จนถึงวันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๙
สามารถสมัครด้วยตนเองในวันและเวลาราชการ ผู้สนใจโปรดสอบถามรายละเอียดได้ที่ งานอำนวยการ
อาคารคชาธาร ๑ โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร โทร ๐ ๕๕๙๖ ๘๘๖๙ หรือ
๐ ๕๕๙๖ ๘๘๗๑

ประกาศผลผู้มีสิทธิเข้ารับการคัดเลือก

ในวันที่ ๗ กันยายน ๒๕๖๙ เป็นต้นไป ณ โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร
และทางเว็บไซต์ www.nuds.nu.ac.th

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอื้อมพร หลินเจริญ)

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ

โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)

เพื่อประกอบอาหารกลางวันให้นักเรียนโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วย โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร มีความประสงค์รับสมัครบุคคลรับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ ในอัตราคนละไม่เกิน ๔๐ บาท (สี่สิบบาทถ้วน) โดยมีระดับชั้นและจำนวนนักเรียน ดังนี้

ระดับชั้นอนุบาล ๑ - ๓ จำนวน ๑๗๗ คน

ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๖ จำนวน ๓๑๙ คน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพ และถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๒.๒ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอย่างทั่วถึง

๒.๓ เพื่อให้นักเรียนทุกระดับชั้นมีพัฒนาการทางด้านร่างกายที่สมบูรณ์ แข็งแรง พร้อมทั้งจะศึกษาในทุกระดับชั้น

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 หากพบการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือน และผู้ว่าจ้างมีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงผู้จ้างเหมาประกอบอาหารได้ ตามความเหมาะสมหากไม่ดำเนินการปรับปรุงภายในระยะเวลาที่กำหนด หรือ ยกเลิก สัญญาโดยทันที

๓.๗ ในกรณีที่โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวรได้

๓.๘ การโอนสัญญาจ้างเหมา (Transfer of Contract) เป็นการเปลี่ยนตัว "ผู้รับจ้าง" ให้บุคคลอื่นเข้ามาทำงานแทน ไม่สามารถทำได้โดยตรง เนื่องจากผู้ว่าจ้างคัดเลือกจากคุณสมบัติ ผลงาน และความน่าเชื่อถือของผู้รับจ้างเดิม

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ คุณภาพของอาหาร อาหารกลางวันที่ทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ และต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวัน ชัดเจน

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 กรณีที่นักเรียนแพ้อาหารบางชนิด ทางร้านต้องทำเมนูพิเศษสำหรับนักเรียนที่แพ้อาหารโดยทำใส่กล่องและติดชื่อ ห้อง ระดับชั้นของนักเรียนที่แพ้อาหารให้ชัดเจน อาหารควรจะต่อไม่มีรสจัดจนเกินกว่าที่นักเรียนในระดับอนุบาล หรือ ประถมศึกษาจะรับประทานได้และขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวจนเกินไป ไม่เน่าเสีย หรือทำไว้ล่วงหน้าจนเกินจนขาดความสดใหม่

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 กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปราะเปื้อน

๔.๔.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามส่งผัก ผลไม้จำนวนมากมาเก็บหำนำของที่เหลือมารับประทานวันต่อไป

๔.๔.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุง มีคุณภาพ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบเรียบร้อย 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. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ คุณภาพของอาหาร อาหารกลางวันที่ทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ และต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวัน ชัดเจน

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 กรณีที่นักเรียนแพ้อาหารบางชนิด ทางร้านต้องทำเมนูพิเศษสำหรับนักเรียนที่แพ้อาหารโดยทำใส่กล่องและติดชื่อ ห้อง ระดับชั้นของนักเรียนที่แพ้อาหารให้ชัดเจน อาหารควรจะต่อไม่มีรสจัดจนเกินกว่าที่นักเรียนในระดับอนุบาล หรือ ประถมศึกษาจะรับประทานได้และขนมหวานหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวจนเกินไป ไม่เน่าเสีย หรือทำไว้ล่วงหน้าจนเกินจนขาดความสดใหม่

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 กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปราะเปื้อน

๔.๔.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามส่งผัก ผลไม้จำนวนมากมาเก็บหามนำของที่เหลือมารับประทานวันต่อไป

๔.๔.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุง มีคุณภาพ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบเรียบร้อย 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