

ประกาศ องค์การบริหารส่วนตำบลหล่อยูง
เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลาง

ด้วยองค์การบริหารส่วนตำบลหล่อยูง มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้แก่เด็กปฐมวัยภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ เพื่อให้เด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลาง จำนวน ๔๑ คน ในอัตราคนละ ๒๗ บาท นั้น

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดา ที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาประกอบอาหาร

๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทิ้งงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหาร ราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา

๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศ

๕. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลาง

๖. ในกรณีที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลางรับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมา ไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญารับจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลางได้

กำหนดยื่นเอกสารพร้อมสัมภาษณ์ ตั้งแต่วันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๖ ถึง วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๕.๓๐ น. เว้นวันหยุดราชการ

ประกาศผลการคัดเลือก ในวันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๖ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลาง

ประกาศ ณ วันที่ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายกุศล ทนังผล)
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหล่อยูง

รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน
ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลาง ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖

.....

ด้วยองค์การบริหารส่วนตำบลหล่อยูง มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้แก่เด็กปฐมวัยภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ เพื่อให้เด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลาง จำนวน ๔๑ คน ในอัตราคนละ ๒๗ บาท นั้น โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง และเนื้อหมูเนื่องจากมีเด็กอิสลาม เป็นต้น และไม่เป็นอาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว และอาหาร พร้อมผลไม้

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาประกอบอาหาร

๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทิ้งงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหาร ราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา

๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศ ในการจ้างเหมาครั้งนี้

๔. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลาง

๕. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้

๖. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือนและลงโทษได้และผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบอาหารได้ตามความเหมาะสมหรือทำการยกเลิกสัญญา โดยทันที

ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด สวมใส่ ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร

๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร แต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน

๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหารพร้อมจัดเก็บล้างและทำความสะอาด ห้องอาหารทุกครั้ง

๔. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนี้

๔.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ย่อยสลายยาก ซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม

๔.๒ ต้องใช้ภาชนะที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลางกำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม) แบ่งช่อง อาหารและกับข้าวอย่างชัดเจน

๔.๓ การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร

๔.๓.๑ ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถุงภาชนะหรือถุงขยะก่อนนาไปชะล้าง

๔.๓.๒ การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลต่อธรรมชาติน้อยที่สุด

๔.๓.๓ การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำเปล่า อย่างน้อย ๓ ครั้ง

๔.๓.๔ การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้เท่านั้น วางไว้ในที่อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้นแสงแดดส่องถึง

//๕. อาหาร...

๕. อาหารกลางวันที่ประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๖. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๗. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาดตามหลักโภชนาการ

๘. อาหารกลางวันที่ปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร

๙. ในระยะเวลา ๑ สัปดาห์ จะต้องกำหนดให้มีอาหารว่าง (บ่าย) หรือ ผลไม้ตามฤดูกาล และจัดให้เด็กพร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน

๑๐. ข้าวที่ใช้ต้องเป็นข้าวหอมมะลิแท้เท่านั้น

๑๑. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหารให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีนเป็นหลัก

๑๒. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๑๓. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของหมักดอง ไม่เป็นอาหารรสจัด และเนื้อหมูเนื่องจากมีเด็กอิสลาม

๑๔. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที

๑๕. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

๑๖. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดนากลางจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

ระยะเวลาส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน ๑๐.๓๐ น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารกลางวันที่กำหนดไว้

เอกสารการับสมัคร

๑. สำเนาบัตรประชาชน

๒. สำเนาทะเบียนบ้าน

วิธีการคัดเลือก

๑. ประเมินจากประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร

๒. การสัมภาษณ์

หมายเหตุ : เอกสารที่ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารเสนอต่อองค์การบริหารส่วนตำบลหล่อยูง ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา
