



ประกาศ

โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
เรื่อง การสรรหาผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียน
โดยวิธีเฉพาะเจาะจง

ด้วยโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ ได้ดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียน โดยวิธีเฉพาะเจาะจง เพื่อจัดหาอาหารให้นักเรียน เพื่อให้มีอาหารที่มีคุณภาพ มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามระเบียบกฎหมายของทางราชการและโรงเรียน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ เปิดรับนักเรียนทั้งประเภทประจำและไปกลับ ในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 1 – 6 ในปีการศึกษา 2567 มีจำนวนนักเรียนทั้งสิ้น 278 คน เป็นนักเรียนประเภทประจำ 171 คน เป็นนักเรียนประเภทไปกลับ 107 คน (ข้อมูล ณ วันที่ 10 เมษายน 2567) โรงเรียนได้จัดเก็บงบประมาณสำหรับการประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียนประเภทประจำ 3 มื้อ (อาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารเย็น) และนักเรียนประเภทไป - กลับ 1 มื้อ (อาหารกลางวัน) ดังนั้นโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ จึงมีความประสงค์จ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียนที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการและเหมาะสม

2. วัตถุประสงค์

ดำเนินการจัดหาผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียนโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพ และถูกต้องตามหลักโภชนาการอย่างทั่วถึง เพียงพอต่อความต้องการ ผู้เรียนมีพัฒนาการทางด้านร่างกายที่สมบูรณ์ แข็งแรงพร้อมที่จะศึกษาอย่างเต็มตามศักยภาพ

3. งบประมาณ

ดำเนินการจัดหาผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียนโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ ทั้งประเภทประจำและไปกลับ ในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 1 – 6 ในปีการศึกษา 2567 มีจำนวนนักเรียนทั้งสิ้น 278 คน เป็นนักเรียนประเภทประจำ 171 คน เป็นนักเรียนประเภทไปกลับ 107 คน งบประมาณคนละ 30 บาทต่อมื้ออาหาร

3. คุณสมบัติของผู้เสนอข้อมูลเพื่อรับการคัดเลือก

3.1 ผู้เสนอข้อมูลเพื่อรับการคัดเลือกต้องเป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารที่จะตกลงราคาจ้างและต้องไม่เป็นผู้ถูกแจ้งเวียนชื่อผู้ทำงานของทางราชการ หรือหน่วยงานของราชการ หรือห้ามติดต่อหรือห้ามเข้าเสนอราคากับโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ

3.2 ผู้เสนอข้อมูลเพื่อรับการคัดเลือกต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกันซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกัน เช่นว่านั้นเข้าตรวจสอบได้

3.3 ผู้เสนอข้อมูลเพื่อรับการคัดเลือกต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอข้อมูลเพื่อรับการคัดเลือกให้แก่โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ หรือไม่เป็นผู้กระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการตกลงจ้างครั้งนี้

3.4 ผู้เสนอข้อมูลเพื่อรับการคัดเลือกต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน 1 เดือน นับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) แสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้

- ก. โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม
- ข. วัณโรคระยะอันตราย
- ค. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม
- ง. โรคยาเสพติดให้โทษ
- จ. โรคพิษสุราเรื้อรัง

4. ข้อมูลรายละเอียดงาน

4.1 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารโดยคำนึงถึงคุณภาพอาหารและปริมาณอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะ โดยกำหนดสัดส่วนของอาหารที่พึงได้รับอย่างชัดเจน ดังรายละเอียดจำนวนนักเรียน (จำนวนนักเรียนอาจเปลี่ยนแปลงตามนักเรียนที่ศึกษาอยู่จริง ให้ยึดจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริงตามวันที่ทำสัญญาจ้างเป็นหลักและลดจำนวนในวันหยุด) ดังนี้

ระยะเวลา	จำนวนมื้ออาหาร/จำนวนนักเรียน (คน)		
	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
ปีการศึกษา 2567	154/171	154/278	155/171

4.2 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 3 มื้อหลัก ดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.2.1 อาหารเช้า ประกอบด้วย ข้าวสวยและอาหารอย่างน้อย 2 อย่าง

4.2.2 อาหารกลางวัน ประกอบด้วย ข้าวสวย อาหารอย่างน้อย 4 อย่าง (นักเรียนสามารถเลือกรับประทานได้ไม่เกิน 3 อย่าง) และผลไม้หรือขนมหวาน

4.2.3 อาหารเย็น ประกอบด้วย ข้าวสวยและอาหารอย่างน้อย 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียว ทั้งนี้ นักเรียนสามารถขอเพิ่มได้กรณีที่ได้รับครั้งแรกแล้วยังไม่เพียงพอ

4.3 ผู้รับจ้างต้องจัดสวัสดิการการรับประทานอาหารโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย สำหรับครูและบุคลากรอย่างน้อย 22 คน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

- ครูหอพัก จำนวน 3 คน
- ครูที่ดูแลนักเรียนในหอพัก จำนวน 5 คน
- เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานพยาบาล จำนวน 1 คน
- ลูกจ้างชั่วคราวแผนกทำความสะอาด จำนวน 6 คน
- ลูกจ้างชั่วคราวแผนกซักรีด จำนวน 4 คน
- นักการภารโรง จำนวน 2 คน

- พนักงานรักษาความปลอดภัย จำนวน 2 คน
- นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพครู (ถ้ามี)

4.4 ผู้รับจ้างต้องเตรียมพร้อมรับการสุ่มตรวจสุ่มขนานนามัยของบุคลากร สถานที่ปรุงอาหาร และคุณภาพอาหารจากกองสาธารณสุข หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

4.5 ผู้รับจ้างต้องจัดสวัสดิการการรับประทานอาหารโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย สำหรับบุคคลภายนอกที่มาตรวจเยี่ยม นิเทศ กำกับ ติดตาม หรือศึกษาดูงาน จำนวน 1 ครั้งต่อเดือน ทั้งนี้สำหรับบุคคลจำนวนไม่เกิน 10 คน

4.6 ผู้รับจ้างต้องชำระเงินค่าสาธารณูปโภค (ค่าไฟฟ้าและน้ำประปา) ให้แก่โรงเรียนตามใบแจ้งหนี้ของทางหน่วยงาน

4.7 ผู้รับจ้างต้องบริการอาหารตามเวลาที่โรงเรียนกำหนดให้ ดังนี้
วันจันทร์ – ศุกร์

อาหารเช้า	เวลา 06.30 – 07.30 น.
อาหารกลางวัน	เวลา 11.50 – 12.30 น.
อาหารเย็น	เวลา 16.45 – 17.45 น.

วันเสาร์ – อาทิตย์ หรือวันหยุดนักขัตฤกษ์

อาหารเช้า	เวลา 07.00 – 08.30 น.
อาหารกลางวัน	เวลา 11.30 – 12.30 น.
อาหารเย็น	เวลา 16.45 – 17.45 น.

4.8 ข้อกำหนดและแนวปฏิบัติ

4.8.1 ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมความพร้อมใช้ของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการปรุงอาหาร รวมทั้งวัสดุประกอบอาหารต่างๆ ตามรายการอาหารที่ต้องทำการผลิตในแต่ละวัน ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงมาตรฐานการประกอบอาหารดังนี้

- วัตถุดิบในการประกอบอาหารต้องมีความคุ้มค่า ความเหมาะสม ความเพียงพอ ตรงตามธรรมชาติการรับประทานอาหารของผู้รับบริการ และคุณภาพของอาหารที่ผลิตในแต่ละครั้ง

- วัตถุดิบในการประกอบควรเลือกวัตถุดิบในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเครื่องหมายของ อ.ย. ที่แสดงเลขสารบบอาหารที่มีเลข 13 หลักที่ถูกต้อง

- วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่เป็นอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง เพื่อควบคุมวัตถุดิบให้มีคุณภาพดี มีการล้างทำความสะอาด จัดเก็บอย่างถูกต้องเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและรักษาคุณภาพอาหารได้ดี

4.8.2 ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมความพร้อมของสถานที่เตรียมและปรุงอาหารดังนี้

- เลือกสถานที่จัดเตรียมและปรุงอาหารที่สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อน

- เลือกสถานที่จัดเตรียมและปรุงอาหารที่มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการประกอบอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี เพื่อป้องกันกลิ่น ควัน รบกวน ซึ่งทำให้มีอาการไอ จาม ปนเปื้อนกับอาหารได้

- ผู้รับจ้างต้องไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น เพื่อป้องกันฝุ่นละอองและการปนเปื้อนจากพื้นรองเท้า

- ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีโต๊ะเตรียมอาหาร โต๊ะปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อความสะดวกในการทำทำความสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนเนื่องจากการกระเด็นของน้ำและสิ่งปฏิกูลต่างๆ

4.8.3 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารและปรุงอาหารให้ครูผู้ดูแล นักเรียน บุคลากรทางการศึกษาโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ เพื่อให้ทุกคนได้รับพลังงานและสารอาหารครบถ้วนตามมาตรฐานโภชนาการ ดังนี้

- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ควรมีการปกปิด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน จากฝุ่นละอองและสัตว์น้ำโรค ในกรณีที่ปรุงอาหารเสร็จแล้วเก็บไว้ในภาชนะรอการตักให้บริการ

- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ น้ำแข็ง ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อควบคุมคุณภาพน้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง และป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะอุปกรณ์

4.8.4 การจัดภาชนะและวัสดุอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร ดังนี้

- ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว เนื่องจากภาชนะพลาสติกหรือภาชนะที่มีสีสั่น ลวดลาย อาจมีสารเคมีที่เป็นอันตรายปนเปื้อนกับอาหารได้

- ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมภาชนะที่ทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใสในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด เนื่องจากน้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้มต่างๆ ตลอดจนเครื่องดื่มน้ำที่มีรสเปรี้ยวต่างๆ มีฤทธิ์เป็นกรดอาจกัดกร่อนสารเคมีจากภาชนะได้

- ผู้รับจ้างต้องล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 3 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างเศษอาหารและคราบสกปรกด้วยน้ำเปล่า ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อกโดยตรง และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อให้ภาชนะอุปกรณ์สะอาดปราศจากเศษอาหาร และสารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาดภาชนะ

- ในการเก็บจาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ผู้รับจ้างต้องเก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่สะอาดและมีการปกปิด เพื่อให้ภาชนะสะอาดและลดการเจริญเพิ่มจำนวนของเชื้อโรค (ไม่ให้เช็ดภาชนะเพราะมักจะปนเปื้อนจากผ้าที่เช็ดได้)

- ในการเก็บช้อน ส้อม ตะเกียบ ผู้รับจ้างต้องวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อให้นักเรียนหยิบจับเฉพาะด้าม ไม่ให้มีการปนเปื้อนบริเวณปลายช้อนที่ตักอาหาร

- ผู้รับจ้างต้องดูแลเชิงให้มีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชิงแยกใช้ตามประเภทของอาหาร อย่างน้อย 3 เชิง ได้แก่ เนื้อสัตว์สด เนื้อสัตว์สุก และผักผลไม้ พร้อมทั้งมีฝาชีครอบเชิง (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว) เพื่อป้องกันไม่ให้เชิงเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรค โดยการปนเปื้อนจากอาหารประเภทต่างๆ

- ผู้รับจ้างต้องจัดหาหม้อต้มน้ำเดือดเพื่อลวกอุปกรณ์รับประทานอาหารบริการ

4.8.5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ให้ผู้รับจ้างปฏิบัติดังนี้

- ผู้รับจ้างต้องใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด เพื่อรวบรวมขยะและสิ่งปฏิกูล ป้องกันกลิ่นและสัตว์นำโรค

- ผู้รับจ้างต้องใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด เพื่อรวบรวมขยะและสิ่งปฏิกูล ป้องกันกลิ่นและสัตว์นำโรค

- ผู้รับจ้างต้องดูแลความเรียบร้อยของท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่ว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างตู้ระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบาย น้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง มีบ่อดักเศษอาหาร และดักไขมันที่ใช้งานได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง เพื่อ ระบายน้ำเสียจากห้องครัว ไม่ให้มีน้ำขังเน่าเสีย และระบบบำบัดน้ำเสียขั้นต้นไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อ สิ่งแวดล้อม

4.8.6 การดูแลห้องน้ำห้องส้วม ให้ผู้รับจ้างปฏิบัติดังนี้

- ผู้รับจ้างต้องดูแลห้องน้ำ ห้องส้วม (บริเวณโรงอาหาร) ให้สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มี น้ำใช้เพียงพอ เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคและเป็นสิ่งที่น่ารังเกียจ

- ผู้รับจ้างต้องดูแลห้องน้ำ ห้องส้วมให้แยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ เตรียมและปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดีอยู่ใน บริเวณห้องส้วม เพื่อป้องกันเชื้อโรคจากห้องส้วมแพร่กระจายมาสู่อาหารและภาชนะอุปกรณ์ และเพื่อให้ นักเรียนและผู้ประกอบอาหารล้างมือทันทีหลังจากใช้ห้องส้วม

4.8.7 การปฏิบัติตน ให้ผู้รับจ้างปฏิบัติดังนี้

- ผู้รับจ้างต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุง อาหารจะต้องใส่หมวกหรือเน็คคลุมผมด้วย ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและป้องกัน เส้นผมร่วงหล่นปนเปื้อนในอาหาร

- ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุง อาหารต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ เพื่อป้องกันเชื้อโรคจากร่างกายของผู้สัมผัส อาหารแพร่ไปสู่ผู้บริโภค

- ผู้รับจ้างต้องมีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือ หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง เพื่อป้องกันผู้สัมผัสอาหารไม่ให้นำเชื้อโรคไปปนเปื้อนกับอาหาร

- ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตนต่อผู้เกี่ยวข้องด้วยวาจาและกิริยาที่สุภาพเรียบร้อย มี มารยาทในการให้บริการครูและนักเรียน

4.8.8 ผู้รับจ้างต้องปรับแก้ไขอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ในกรณีที่ไม่สะอาด มีวัตถุเจือปน รสชาติไม่เหมาะสมกับผู้รับบริการ และอยู่ในสภาพไม่พร้อมสำหรับการรับประทาน

4.8.9 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในกรณีที่วัสดุ อุปกรณ์ หรือเครื่องครัวมีการชำรุดหรือสูญ หายโดยการกระทำของผู้รับจ้างตามสภาพที่เป็นจริง โดยชดใช้เป็นเงินตามราคาและสภาพของวัสดุอุปกรณ์ที่ ชำรุดหรือสูญหายนั้น ทั้งนี้ให้อยู่ภายใต้การดูแลของคณะกรรมการตรวจรับที่โรงเรียนแต่งตั้ง

4.9 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบต่อการสูญหาย ความเสียหายที่เกิดจากการใช้พัสดุและอุปกรณ์ต่างๆ ของทางราชการ อย่างไม่ถูกต้อง จงใจ หรือประมาทเลินเล่อ และเมื่อเกิดความเสียหายผู้รับจ้างไม่ยอมแก้ไข ให้ลุ่ลวงภายในระยะเวลาอันควรจนเป็นเหตุให้ผู้ว่าจ้าง ต้องดำเนินการเอง ผู้ว่าจ้างมีสิทธิเรียกค่าใช้จ่ายที่ เกิดขึ้นจากผู้รับจ้างได้ตามที่เป็นจริง

6. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ จะจ่ายค่าจ้างเป็น 1 หรือ 2 งวด เมื่อครบกำหนดตามที่กำหนดในสัญญา

การจ่ายค่าจ้างจะจ่ายให้เฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหาร ตามที่ระบุในข้อ 4.1 และ 4.2 เท่านั้น เมื่อผู้ปฏิบัติงานทั้งหมดเสร็จสิ้นตามสัญญา

7. การพิจารณาผลการคัดเลือก

คณะกรรมการพิจารณาผลการคัดเลือกผู้ประกอบการ จะพิจารณาคูณสมบัติของผู้ขอเสนอรายละเอียดเป็นอันดับแรก และถ้าผ่านคุณสมบัติจะพิจารณาจากรายการอาหารและข้อเสนอที่เสนอมาเป็นลำดับถัดไป คณะกรรมการจะพิจารณารายการอาหารและข้อเสนอที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และเกิดประโยชน์กับผู้เรียนสูงสุดเป็นสำคัญ โดยให้ยึดผลการพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาผลการคัดเลือกเป็นที่สุด ผู้เสนอราคาจะเรียกร้องหรือฟ้องร้องใดๆ มิได้

หากมีผู้เสนอข้อมูลเพื่อรับการคัดเลือกมากกว่า 2 ผู้เสนอ โรงเรียนอาจเชิญผู้เสนอข้อมูลเพื่อรับการคัดเลือกทุกท่านเข้ารับการสัมภาษณ์เพื่อตัดสินผลการพิจารณาคัดเลือก

8. การรับแบบฟอร์ม/การยื่นข้อเสนอ

8.1 ขอรับแบบฟอร์มการสรรหาผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียนโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ ได้ตั้งแต่วันที่ 25 - 28 เมษายน พ.ศ. 2567 ตั้งแต่เวลา 09.00 - 16.00 น. ณ ฝ่ายบริหารงานบุคคล โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ โดยปฏิบัติตามขั้นตอนดังนี้

8.1.1 ลงชื่อรับเอกสารยื่นข้อเสนอเพื่อสรรหาผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหารตามข้อมูลในแบบฟอร์มให้ครบทุกรายการ

8.1.2 รับเอกสารยื่นข้อเสนอฯ จำนวน 1 ซอง

8.2 ยื่นแบบฟอร์มข้อเสนอภายใน วันจันทร์ที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2567 ตั้งแต่เวลา 09.00 - 16.00 น. ที่ฝ่ายบริหารงานบุคคล โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ

8.3 คณะกรรมการพิจารณาผลการคัดเลือก ดำเนินการพิจารณาผลการคัดเลือกผู้ประกอบการในวันอังคารที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2567 เวลา 13.00 น. ณ ห้องประชุมชินชัย โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ พร้อมทั้งประกาศรายชื่อผู้ได้รับพิจารณาให้เสร็จสิ้นในวันเดียวกัน

8.4 การยื่นข้อเสนอ กำหนดให้ยื่นแบบ 1 ซอง พร้อมจำหน่ายซอง “เรียน ประธานคณะกรรมการพิจารณาผลการคัดเลือกผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียน โดยวิธีเฉพาะเจาะจง” ประกอบด้วยเอกสารดังนี้

8.4.1 แบบฟอร์มข้อเสนอเพื่อคัดเลือกผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียน โดยวิธีเฉพาะเจาะจง (ตามแบบฟอร์มที่โรงเรียนกำหนด)

8.4.2 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ประกอบการ

8.4.3 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ

8.4.4 รายชื่อบุคลากรที่จะจ้างมาประกอบอาหาร พร้อมแนบรูปถ่าย ขนาด 1 นิ้ว จำนวน 2 รูป รายละเอียดข้อมูล ที่อยู่ - หมายเลขโทรศัพท์ , สำเนาบัตรประชาชน , สำเนาทะเบียนบ้านของบุคลากร และใบตรวจสุขภาพที่ยังไม่หมดอายุ (หากผู้เสนอราคาเป็นผู้ดำเนินการเอง ให้ดำเนินการตามข้อ 8.4.4 ด้วย)

8.5 การทำสัญญา

กำหนดให้ผู้ได้รับการพิจารณาคัดเลือก มาทำสัญญาภายใน วันพฤหัสบดีที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ.2567 ตั้งแต่เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุมชินชัย โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ หากเกินกำหนดวันและเวลาดังกล่าว ถือว่าไม่ประสงค์ที่จะทำสัญญา โดยโรงเรียนจะเรียกผู้ที่ได้รับพิจารณาในลำดับถัดไปมาทำสัญญา หรือตามการพิจารณาของผู้บริหารโรงเรียนเป็นกรณีพิเศษต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ 11 เมษายน พ.ศ. 2567



(นายสัมพันธ์ ไทยสรวง)

ผู้อำนวยการโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

รายการอาหาร				
ประเภทต้ม/แกง	ประเภทผัด	ประเภททอด	ประเภทยำ/ลาบ	อาหารจานเดียว

3. คำเสนอขอรับการพิจารณา จะอยู่เป็นระยะเวลา 1 ปี นับแต่วันเปิดซองพิจารณาผลการคัดเลือก
4. ข้าพเจ้ารับรองที่จะเริ่มทำงานตามสัญญาทันทีและจะดำเนินการตามเอกสารเงื่อนไขของประกาศการพิจารณาผลการคัดเลือกผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียน โดยวิธีเฉพาะเจาะจง ถัดจากวันเริ่มทำงานตามสัญญาอย่างเคร่งครัด ตามข้อกำหนดของโรงเรียน
5. ในกรณีที่ข้าพเจ้าได้รับการพิจารณาให้ชนะการยื่นข้อเสนอ ข้าพเจ้ารับรองที่จะทำสัญญาตามเงื่อนไขทุกข้อของเอกสารประกาศโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งให้ชนะการยื่นข้อเสนอ โดยไม่มีเงื่อนไขอื่นใด หากข้าพเจ้าไม่ปฏิบัติให้ครบถ้วนตามที่ระบุไว้ข้างต้นนี้ ข้าพเจ้ายินดีชดใช้ค่าเสียหายใดๆ ที่อาจมีแก่โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ โรงเรียนมีสิทธิ์จะให้ผู้เสนอรายอื่นเป็นผู้ชนะหรือโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ อาจเรียกเสนอข้อเสนอใหม่ก็ได้ ตามการพิจารณาของผู้บริหารสถานศึกษาต่อไป
6. ข้าพเจ้ายอมรับว่า โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ ไม่มีความผูกพันที่จะรับคำเสนอนี้หรือเงื่อนไขใดๆ รวมทั้งไม่ต้องรับผิดชอบในค่าใช้จ่ายใดๆ อันอาจเกิดขึ้นในการที่ข้าพเจ้าได้เข้ายื่นข้อเสนอในครั้งนี้
7. ข้าพเจ้าได้ตรวจทานตัวเลขและตรวจสอบเอกสารต่างๆ ที่ได้ยื่นพร้อมใบเสนอราคานี้โดยละเอียดแล้ว และเข้าใจดีว่าโรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ ไม่ต้องรับผิดชอบใดๆ ในความผิดพลาดหรือตกหล่น
8. แบบฟอร์มข้อเสนอนี้ได้ยื่นเสนอโดยบริสุทธิ์ยุติธรรม และปราศจากฉ้อโกงหรือการสมรู้ร่วมคิดกันโดยไม่ชอบด้วยกฎหมายกับบุคคลใดบุคคลหนึ่ง หรือหลายบุคคล หรือกับห้างหุ้นส่วน บริษัทใดๆ ที่ได้ยื่นเสนอในคราวเดียวกัน

เสนอ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.

ลงชื่อ

(.....)

ผู้ยื่นข้อเสนอ

รายละเอียดข้อมูลบุคลากรที่จ้างประกอบอาหาร การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
สำหรับนักเรียน โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ศรีสะเกษ
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

เลขประจำตัวประชาชน
 คำนำหน้านาม ชื่อ นามสกุล
 วัน/เดือน/ปีเกิด ศาสนา เชื้อชาติ
 สัญชาติ ภูมิลำเนาเดิม
 สถานะภาพ () สมรส () โสด () หม้าย () หย่าร้าง () อยู่ด้วยกัน () แยกกันอยู่
ที่อยู่ปัจจุบัน
 บ้านเลขที่ หมู่ที่ ตรอก/ซอย/ถนน แขวง/ตำบล
 เขต/อำเภอ/กิ่งอำเภอ จังหวัด
 รหัสไปรษณีย์ โทรศัพท์
ประวัติการเปลี่ยนชื่อ-สกุล

วันเปลี่ยนชื่อ	ชื่อเดิม			ชื่อใหม่		
	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล

คู่สมรสและบุตร

ชื่อ - สกุล คู่สมรส อาชีพ เงินเดือน บาท
 สถานะภาพชีวิต () มีชีวิต () เสียชีวิต จำนวนบุตร คน กำลังศึกษา คน

ผู้สามารถติดต่อได้ในกรณีฉุกเฉิน

คำนำหน้านาม ชื่อ สกุล
 เกี่ยวข้องเป็น อาชีพ
 ชื่อสถานที่ทำงาน บ้านเลขที่ หมู่ที่
 ตรอก/ซอย/ถนน แขวง/ตำบล เขต/อำเภอ/กิ่งอำเภอ
 จังหวัด รหัสไปรษณีย์ โทรศัพท์มือถือ

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นตรงตามความเป็นจริงทุกประการ พร้อมทั้งแนบเอกสารสำคัญ
 ที่ต้องยื่นต่อโรงเรียน ดังนี้

- สำเนาบัตรประชาชน
 สำเนาทะเบียนบ้าน
 ใบตรวจสุขภาพหรือใบรับรองแพทย์ที่ยังไม่หมดอายุ

ลงชื่อ ผู้ให้ข้อมูล
 (.....)

หมายเหตุ เอกสารนี้สำหรับบุคคลที่จะมาร่วมประกอบอาหารทุกคน (หากมีมากกว่า 1 คน สามารถถ่ายสำเนาได้)