



ประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง

เรื่อง การสรรหาผู้ประกอบการหรือผู้ที่ยื่นข้อเสนอการจัดจ้าง  
โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) เด็กนักเรียนของสถานศึกษา  
ในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง ประจำปีภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗

ด้วยองค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง จะได้ดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) เด็กนักเรียนของสถานศึกษาภายใต้สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง จำนวน ๓ แห่ง ได้แก่ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเมืองกีด , โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง ๑ (บ้านเมืองกีด) และโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง ๒ (บ้านแม่ตะมาน) ประจำปีภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ โดยวิธีเฉพาะเจาะจง เพื่อให้เด็กมีอาหารกลางวันเพียงพอ และเพื่อส่งเสริมสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง มีคุณค่าทางโภชนาการและมีปริมาณที่เพียงพอกับจำนวนนักเรียน ตามรายละเอียดดังนี้

๑. ข้อเสนอการจัดจ้างฯ จำนวน ๒ โครงการ

๑. ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเมืองกีด และโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง ๑ (บ้านเมืองกีด) จำนวน ๑ โครงการ
๒. โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง ๒ (บ้านแม่ตะมาน) จำนวน ๑ โครงการ

๒. คุณสมบัติของผู้ที่ต้องการยื่นข้อเสนอ

- ๑) มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒) ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓) ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๔) ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐตามมาตรา ๑๐๖ วรรคสาม
- ๕) ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกแจ้งเวียนให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐตามมาตรา ๑๐๙
- ๖) มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๗) บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพจำหน่ายหรือให้บริการตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้างจะจัดซื้อจัดจ้างดังกล่าว
- ๘) ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่องค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง ณ วันที่เสนอราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการตกลงราคาครั้งนี้
- ๙) ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มี คำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๑๐) เป็นผู้ที่ผ่านมาการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการเสนอราคาขององค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง
- ๑๑) บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๑๒) ผู้รับจ้างเหมาหรือผู้ประกอบการต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้ โดยมีใบรับรองแพทย์มาประกอบ

### ๓. การพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอราคา

๑. คณะกรรมการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอจะพิจารณาคุณสมบัติเป็นลำดับแรก และจะพิจารณาคัดเลือกผู้ยื่นเสนอที่ผ่านเกณฑ์ด้านคุณภาพเป็นลำดับต่อไป และพิจารณาเลือกรายที่ได้คะแนนสูงสุดเรียงลำดับลงมา และคณะกรรมการจะพิจารณาโดยยึดตามระเบียบการพัสดุของราชการมาใช้ โดยอนุโลมคือจะพิจารณาเกณฑ์ด้านคุณภาพสูงสุดเป็นสำคัญโดยให้ยึดผลการพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาฯ ถือเป็นที่สุด ผู้ยื่นเสนอจะเรียกร้องหรือฟ้องร้องใด ๆ มิได้ทั้งสิ้น

#### ๓.๑ เกณฑ์การพิจารณาด้านคุณภาพ

๑. ผู้ยื่นเสนอต้องผ่านการตรวจประเมินตามเกณฑ์ประเมินในข้อบัญญัติองค์การส่วนตำบลกีดขวางเรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๙ (เฉพาะกรณีที่ผู้ยื่นเสนอที่ยังไม่มีหนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายหรือสถานที่สะสมอาหารขององค์การบริหารส่วนตำบลกีดขวาง) ต้องผ่านการประเมินด้านสถานที่สะสมอาหาร ตามข้อบัญญัติดังกล่าวข้างต้น โดยจะพิจารณาตามเกณฑ์ที่ต้องผ่านการประเมินเป็นสำคัญ และให้ยึดผลการพิจารณาของคณะกรรมการตรวจสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารขององค์การบริหารส่วนตำบลกีดขวาง ถือเป็นที่สุดผู้ยื่นเสนอจะเรียกร้องหรือฟ้องร้องใด ๆ มิได้ทั้งสิ้น ในกรณีที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินตามเกณฑ์ดังกล่าว จะไม่พิจารณาข้อเสนอในลำดับถัดไป (รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบท้าย ๑)

๒. ผู้ยื่นเสนอที่ผ่านการตรวจประเมินตามข้อ ๑ แล้ว จะต้องผ่านเกณฑ์คะแนน โดยกำหนดสัดส่วนของน้ำหนักในการให้คะแนน ของคณะกรรมการการพิจารณาผลการคัดเลือกข้อเสนอด้านคุณภาพ โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) เด็กนักเรียนของสถานศึกษาในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลกีดขวาง เพื่อใช้ในการประเมินการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ ร้อยละ ๑๐๐ โดยต้องผ่านเกณฑ์คะแนนด้านคุณภาพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ และหากไม่ผ่านคะแนนขั้นต่ำด้านคุณภาพ จะไม่พิจารณาข้อเสนอ โดยมีสัดส่วนของน้ำหนักในการให้คะแนน ตามรายละเอียดดังนี้

การพิจารณาสัดส่วนของน้ำหนักในการให้คะแนนประกอบด้วย	คะแนน	วิธีการประเมิน
๑. สุขภาพ บุคลิกภาพท่วงท่าวาจา ทักษะคติ แรงจูงใจของผู้ประกอบอาหาร	๕	- ใบรับรองแพทย์ ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนด และต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

<p>๑. สุขภาพ บุคลิกภาพท่วงทิวาจา ทักษะ ทักษะ แรงจูงใจของผู้ประกอบอาหาร (ต่อ)</p>		<p>- จากประวัติส่วนตัว ประวัติการศึกษา ประวัติการทำงาน และพฤติกรรมที่ปรากฏทางอื่นของผู้ยื่นข้อเสนอ และจากการสัมภาษณ์ ทั้งนี้ อาจใช้วิธีการอื่นใดเพิ่มเติมอีกก็ได้ เพื่อพิจารณาความเหมาะสมในด้านต่างๆ เช่น ความรู้ ที่อาจใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน ประสบการณ์ ท่วงทิวาจา อุปนิสัย อารมณ์ ทักษะ และคุณธรรม รวมทั้งสังคม และสิ่งแวดล้อม ปฏิภาณไหวพริบและบุคลิกภาพอย่างอื่น เป็นต้น</p>
<p>๒. ประสบการณ์ในด้านการประกอบอาหาร</p>	<p>๑๐</p>	<p>- วิธีการถาม - ตอบ สัมภาษณ์ จากประวัติส่วนตัว ประวัติการทำงาน และพฤติกรรมที่ปรากฏทางอื่นของผู้ยื่นข้อเสนอ เพื่อพิจารณาความเหมาะสมด้านการประกอบอาหาร ความรู้ที่อาจใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร เป็นต้น</p> <p>- สามารถนำเอกสาร เช่น หนังสือรับรองผลงานที่น่าเชื่อถือมาแสดง , สำเนา ใบสั่งจ้าง สัญญาจ้างเกี่ยวกับการรับจ้างประกอบอาหาร และอื่นๆ (ถ้ามี) มาประกอบพิจารณาได้</p>
<p>๓. ความพร้อมด้านสถานที่ประกอบอาหาร , วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือใช้ในการประกอบอาหาร และ ความสะอาดของสถานที่ประกอบอาหาร</p>	<p>๕๐</p>	<p>- ตรวจสอบประเมินสถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีระบบการควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร ถูกสุขลักษณะตามสุขาภิบาลอาหาร เช่น สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง บริเวณเตรียมอาหาร (ล้าง, หั่น , ปอก) บริเวณที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณที่เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว บริเวณที่จัดอาหาร บริเวณล้างและเก็บภาชนะ บริเวณเก็บทิ้งขยะและเศษอาหาร เป็นต้น</p> <p>- ตรวจสอบประเมินวัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตอาหารมีความสะอาด ความเหมาะสมและเพียงพอกับการปฏิบัติงาน</p>

๔. การจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารในแต่ละวัน	๑๐	ตรวจประเมินดูสถานที่บริเวณที่เก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการใช้เก็บรักษาวัตถุดิบ และอยู่ในสภาพสะอาดและถูกสุขลักษณะตามสุขาภิบาลอาหาร เป็นต้น
๕. อุปกรณ์บรรจุอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับจัดส่งสถานศึกษา และการลำเลียงขนส่งอาหารจากสถานที่ประกอบอาหารมายังสถานศึกษา	๑๐	วิธีการถาม - ตอบ สัมภาษณ์ เพื่อพิจารณาประเมินจากวิธีการที่ลำเลียงขนส่งอาหารปรุงสำเร็จจากสถานที่ประกอบอาหารมายังสถานศึกษา
๖. แหล่งที่มาของวัตถุดิบและการจัดซื้อวัตถุดิบ	๕	วิธีการถาม - ตอบ สัมภาษณ์ เพื่อพิจารณาประเมินจากแหล่งที่มาของอาหาร การจัดหาและการใช้วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร และเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานและถูกสุขลักษณะให้แก่ผู้บริโภค
๗. ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับโภชนาการอาหาร , อาหารหลัก ๕ หมู่ และการบริหารจัดการขยะ	๑๐	วิธีการถาม - ตอบ สัมภาษณ์ เพื่อพิจารณาประเมินความรู้ความเข้าใจตามหลักโภชนาการอาหาร , อาหารหลัก ๕ หมู่ และตรวจประเมินสถานที่การบริหารจัดการขยะ
<b>คะแนนรวม</b>	<b>๑๐๐</b>	<b>คะแนน</b>

#### ๔. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติรายละเอียดขอบเขตของงาน

๔.๑ ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารโดยคำนึงถึงคุณภาพอาหารและปริมาณอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน และมีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะ

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมความพร้อมใช้ของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปรุงอาหารรวมทั้งวัสดุประกอบอาหารต่างๆ ตามรายการอาหารที่ต้องผลิตในแต่ละวัน ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงมาตรฐานการประกอบอาหารและรายการที่สถานศึกษากำหนด

๔.๓ วัตถุดิบในการประกอบควรเลือกวัตถุดิบในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่องภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปราะเปื้อน

๔.๔ วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารที่เป็นอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ผัก ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามส่งผักผลไม้จำนวนมากมาเก็บ ห้ามนำอาหารปรุงสำเร็จที่เหลือมารับประทานวันต่อไป

๔.๕ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อย และถูกสุขลักษณะ

๔.๖ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๗ พร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหาร จากส่วนงานด้านสาธารณสุขฯ องค์กรบริหารส่วนตำบลกีดช้างหรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

## ๕. ราคากลาง

๕.๑ ตามหนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว๙๔๓๓ ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๕ และตามแนวทางการบริหารจัดการงบประมาณค่าอาหารกลางวัน ตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ โดยราคาในการจัดจ้างเป็นไปตามอัตราตามขนาดของสถานศึกษา ดังนี้

จำนวนนักเรียน	อัตราค่าอาหารกลางวัน (บาท : คน : วัน)
๑ - ๕๐ คน	๓๖
๕๑ - ๑๐๐ คน	๒๗
๑๐๑ - ๑๒๐ คน	๒๔
๑๒๑ คนขึ้นไป	๒๒

## ๖. การยื่นข้อเสนอ/เอกสารประกอบ

### ๖.๑ แบบฟอร์มการยื่นข้อเสนอ

ขอรับแบบฟอร์มใบสมัครการยื่นข้อเสนอ การสรรหาผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) เด็กนักเรียนของสถานศึกษาในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง ได้ตั้งแต่วันที่ ๓ - ๔ ตุลาคม ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ กองคลัง (งานพัสดุ) องค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง

### ๖.๒ การยื่นข้อเสนอ

สามารถยื่นข้อเสนอ ได้ตั้งแต่วันที่ ๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ กองคลัง (งานพัสดุ) องค์การบริหารส่วนตำบลกีดช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ในวันและเวลาราชการ (ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.) สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ งานพัสดุฯ กองคลัง หรือโทรศัพท์หมายเลข ๐๕๓ ๑๐๔ ๐๒๒ หรือทางเว็บไซต์ [www.kuedchang.go.th](http://www.kuedchang.go.th)

๖.๓ เอกสารประกอบการยื่นข้อเสนอ

- |  |              |
|--|--------------|
| ๑. แบบฟอร์มการยื่นข้อเสนอ  | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒. สำเนาบัตรประชาชน  | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๓. สำเนาทะเบียนบ้าน  | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๔. สำเนาทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)   | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๕. หนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายหรือสถานที่สะสมอาหาร (ถ้ามี)  | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๖. ใบรับรองแพทย์ซึ่งแพทย์ให้การรับรองว่ามีสุขภาพจิตดีสุขภาพแข็งแรง<br>ไม่เป็นผู้มีโรคติดต่อที่น่ารังเกียจตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ไม่เป็นผู้<br>ติดสุรายาเมา หรือยาเสพติดให้โทษและไม่เป็นบุคคลวิกลจริตพั่นเพื่อน | จำนวน ๑ ฉบับ |

๗. การประกาศรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอ (ผ่านผ่านคุณสมบัติ)

กำหนดประกาศรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่ผ่านคุณสมบัติ และมีสิทธิได้รับคัดเลือกเพื่อพิจารณาตามเกณฑ์ประเมินด้านคุณภาพ ในวันที่ ๑๐ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๑๓.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ องค์กรบริหารส่วนตำบลกุดช้าง และทางเว็บไซต์ [www.kuedchang.go.th](http://www.kuedchang.go.th)

ทั้งนี้ องค์กรบริหารส่วนตำบลกุดช้าง ขอสงวนสิทธิ์ในการไม่รับพิจารณาหากผู้ยื่นข้อเสนอมีคุณสมบัติไม่ครบถ้วนและไม่มาแสดงความประสงค์ตามวันและเวลาที่กำหนด

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

สั่ง ณ วันที่ ๓๐ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗



(นายดัสกร ศรีดวงแก้ว)

นายกองค์กรบริหารส่วนตำบลกุดช้าง