ขอบเขตของงานและราคากลาง ตามโครงการสนับสนุนค่าใช้จ่ายการบริหารสถานศึกษาสำหรับการจัดการศึกษาลักษณะพิเศษ (โรงเรียนกีฬา)
โรงเรียนกีฬาองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาอุปถัมภ์)
(ค่าอาหารประจำวัน) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2569

****

1. ความเป็นมา

โรงเรียนกีฬาองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาอุปถัมภ์) ได้รับการจัดสรรงบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๗๐ เป็นเงินรายได้ขององค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ เป็นเงินจำนวน ๙,๕๗๖,๖๐๐.- บาท (เก้าล้านห้าแสนเจ็ดหมื่นหกพันหกร้อยบาทถ้วน) เพื่อประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมทั้งบริการ สำหรับนักเรียนโรงเรียนกีฬาองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาอุปถัมภ์) ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ – ๒ เมษายน ๒๕๗๐ จำนวน ๑๒๓ วัน นักเรียนจำนวน ๒๐๕ คน คนละ ๑๒๐ บาทต่อวัน รวมเป็นเงิน ๓,๐๒๕,๘๐๐.- บาท (สามล้านสองหมื่นห้าพันแปดร้อยบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติ มีความพร้อมในการประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการสำหรับนักเรียนให้ได้รับสารอาหารครบ ๕ หมู่ และถูกต้องตามหลักโภชนาการของนักกีฬาทั้งภายในและภายนอกสถานที่

๒.๒ เพื่อให้ได้ผู้รับจ้างที่มีขีดความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี ถูกสุขลักษณะ อนามัยเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน ให้บริการได้อย่างรวดเร็ว ทันการณ์ มีคุณภาพตามมาตรฐานทางโภชนาการ และเป็นประโยชน์ต่อนักเรียน

๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๓.๑ ผู้รับจ้างหรือลูกจ้างที่มีความรู้ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาท และพฤติกรรมบริการที่ดี

๓.๒ ต้องแจ้งบัญชีรายชื่อลูกจ้างของผู้รับจ้างพร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล และทำทะเบียนประวัติให้โรงเรียน ๑ ชุด

๓.๓ ผู้รับจ้างและลูกจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากการแพทย์แผนปัจจุบันเป็นประจำทุกปี ตามแบบฟอร์มที่โรงเรียนกำหนด โดยมีใบรายงานผลห้องปฏิบัติการ (Lab), รายงานผลเอกซเรย์มาพร้อมกับใบรับรองแพทย์นำมาแสดงหลักฐานการตรวจสุขภาพทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานและทุกครั้งที่เปลี่ยนพนักงาน โดยผู้ประกอบอาหารหรือผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้รับการตรวจโรค ๙ โรค (วัณโรค , อหิวาตกโรค , ไข้รากสาดน้อย, โรคบิด , ไข้สุกใส , คางทูม , เรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากเชื้อไวรัสชนิดเอ) อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยต้องมีการตรวจทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อก่อโรคระบบทางเดินอาหาร ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) และโรคบิดโดยวิธีการตรวจหาเชื้อแบบ Rectal Swap และตรวจเอกซเรย์ปอดเพื่อค้นหาเชื้อวัณโรค อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

๓.๔ ผู้ประกอบอาหาร และลูกจ้างที่เกี่ยวข้องต้องได้รับอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและการบริการอาหารที่ดี โดยมีการฝึกอบรมบุคลากรด้านอาหารโภชนาการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการทำงานภายใต้การกำกับของโรงเรียน

๓.๕ ผู้ประกอบอาหาร และลูกจ้างที่เกี่ยวข้องต้องแต่งกายให้ถูกสุขลักษณะ เหมาะสมและสะอาด เช่น มีผ้ากันเปื้อน มีผ้าปิดปาก-ปิดจมูก มีหมวกคลุมศีรษะ สวมถุงมือทุกครั้งที่สัมผัสอาหารและพนักงานต้องติดป้ายชื่อระหว่างปฏิบัติงานทุกครั้ง

๓.๖ ผู้ประกอบอาหาร และลูกจ้างที่เกี่ยวข้องจะต้องประพฤติตนตามระเบียบหรือเงื่อนไขที่โรงเรียนกำหนดโดยเคร่งครัด

๓.๗ ผู้ประกอบอาหาร และลูกจ้างที่เกี่ยวข้องจะต้องทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร สถานที่ให้บริการอาหาร ตลอดระยะเวลาการให้บริการ รวมถึงการกำจัดขยะมูลฝอยและเศษอาหารในสถานที่ประกอบอาหารและบริการให้สะอาดและเรียบร้อยถูกสุขลักษณะ

๓.๘ ผู้ประกอบอาหาร และลูกจ้างที่เกี่ยวข้องกับการส่งมอบอาหารและบริการให้กับนักเรียน ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากการแพทย์แผนปัจจุบัน แนบใบรับรองแพทย์ว่าปราศจากโรคติดต่อ โดยมีใบรายงานผลห้องปฏิบัติการ (Lab), รายงานผลเอกซเรย์มาพร้อมกับใบรับรองแพทย์ นำมาแสดงเป็นหลักฐานการตรวจสุขภาพก่อนปฏิบัติงานและทุกครั้งที่เปลี่ยนพนักงาน

๓.๙ ผู้รับจ้างต้องควบคุมดูแลผู้ให้บริการอาหารแก่นักเรียนให้แต่งกายให้ถูกสุขลักษณะ เหมาะสมและสะอาด เช่น มีผ้ากันเปื้อน มีผ้าปิดปาก-ปิดจมูก มีหมวกคลุมศีรษะ สวมถุงมือทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร ติดป้ายชื่อระหว่างปฏิบัติงานทุกครั้ง และได้รับการตรวจสอบจาก กองสาธารณสุข องค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ หรือโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลทุ่งแค้ว ในเรื่องความสะอาด ของสถานที่ประกอบอาหาร

๓.๑๐ การประกอบอาหาร

๑. กรณีประกอบอาหารจากภายนอกโรงเรียน

- ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหาร ณ สถานที่ที่มีความสะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ และเหมาะสมสำหรับการประกอบอาหาร โดยต้องควบคุมดูแลกระบวนการจัดเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่งอาหารให้เป็นไปอย่างถูกสุขลักษณะ ป้องกันการปนเปื้อน การเสื่อมคุณภาพ หรือความไม่ปลอดภัยของอาหาร

- วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี สด สะอาด ปลอดภัย ไม่หมดอายุ ไม่เน่าเสีย และเหมาะสมต่อการบริโภค โดยต้องจัดเก็บวัตถุดิบ อาหารดิบ และอาหารปรุงสุกอย่างเหมาะสมและแยกจากกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม

- ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารต้องสะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับประเภทอาหาร มีฝาปิดหรือมีวิธีป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสิ่งปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารมายังโรงเรียนตามวัน เวลาปริมาณ และสถานที่ที่โรงเรียนกำหนด โดยเมื่อส่งถึงโรงเรียน อาหารต้องอยู่ในสภาพสด สะอาด มีคุณภาพปลอดภัย และพร้อมสำหรับการบริโภค

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

- ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้โรงเรียนหรือผู้ที่โรงเรียนมอบหมายเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการผลิต การจัดเก็บวัตถุดิบ และการขนส่งอาหารได้ตามความเหมาะสม เพื่อควบคุมคุณภาพและสุขลักษณะของอาหารที่ให้บริการแก่นักเรียน

๒. กรณีประกอบอาหารภายในโรงเรียน

- ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารเฉพาะในบริเวณหรือสถานที่ที่โรงเรียนกำหนดให้เท่านั้น ห้ามใช้พื้นที่อื่นนอกเหนือจากที่ได้รับอนุญาต เว้นแต่ได้รับความเห็นชอบจากโรงเรียนก่อน

- ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ประกอบอาหาร พื้นที่ให้บริการอาหาร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ และบริเวณที่เกี่ยวข้องตลอดระยะเวลาการปฏิบัติงานให้สะอาด เป็นระเบียบ และถูกสุขลักษณะ รวมทั้งต้องดำเนินการทำความสะอาดภายหลังเสร็จสิ้นการให้บริการในแต่ละวันให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

- วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี สด สะอาด ปลอดภัย ไม่หมดอายุ ไม่เน่าเสีย และเหมาะสมสำหรับการบริโภค ต้องจัดเก็บอาหารสด อาหารแห้ง อาหารดิบ และอาหารปรุงสุกอย่างเหมาะสม รวมทั้งแยกประเภทให้ชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

- ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีการควบคุมและกำจัดขยะมูลฝอย เศษอาหาร น้ำเสีย และสิ่งปฏิกูลที่เกิดจากการประกอบและให้บริการอาหารอย่างถูกวิธี ไม่ให้เกิดการสะสม กลิ่นรบกวน หรือเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค ตลอดจนต้องนำขยะและเศษอาหารไปทิ้งหรือกำจัด ณ จุดที่โรงเรียนกำหนด

๔. ข้อมูลรายละเอียดงาน

๔.๑ ต้องประกอบอาหารที่มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อให้นักเรียนได้รับสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีตัวแทนผู้รับจ้าง และเจ้าหน้าที่โภชนาการและอนามัยโรงเรียน และคณะกรรมการตรวจรับงานจ้างของโรงเรียนร่วมตรวจสอบ

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของเจ้าหน้าที่โภชนาการและอนามัยโรงเรียน และคณะกรรมการตรวจรับงานจ้างทันที หลังจากได้รับทราบผลการประเมิน

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารปรุงสำเร็จให้งานโภชนาการของโรงเรียน และคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมายตรวจสอบทุกมื้อ

๔.๔ ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารตามรายการที่โรงเรียนกำหนด หากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องขออนุญาตพร้อมชี้แจงเหตุผลในการขอเปลี่ยนแปลงและต้องได้รับอนุญาตจากโรงเรียนก่อนทุกครั้งจึงจะสามารถเปลี่ยนแปลงได้

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

๔.๕ ข้อกำหนดในรายละเอียดการประกอบอาหาร

ประเภทอาหาร

มื้ออาหาร	รายการอาหาร
มื้อเช้า	ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล และนม
มื้อเที่ยง	ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล และนม
มื้อเย็น	ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล และนม

๔.๖ การบริการอาหารสำหรับนักเรียน

๔.๖.๑ มื้ออาหารและการบริการอาหาร

จันทร์ - ศุกร์

(๑) อาหารเช้า บริการเวลา ๐๖.๐๐ - ๐๗.๑๕ น.

(๒) อาหารเที่ยง บริการเวลา ๑๑.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.

(๓) อาหารเย็น บริการเวลา ๑๘.๐๐ - ๒๐.๐๐ น.

วันเสาร์ อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์

(๑) อาหารเช้า บริการเวลา ๐๘.๐๐-๐๙.๓๐ น.

(๒) อาหารเที่ยง บริการเวลา ๑๒.๐๐-๑๓.๓๐ น.

(๓) อาหารเย็น บริการเวลา ๑๘.๐๐ - ๒๐.๐๐ น.

หมายเหตุ หากมีการเปลี่ยนแปลงเวลาจากนี้โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้า

๔.๖.๒ การลำเลียงขนส่งอาหาร ต้องดำเนินการด้วยความระมัดระวังและปลอดภัย โดยต้องปิดฝาภาชนะให้มิดชิด ถูกสุขลักษณะ

๔.๖.๓ ในกรณีที่นักเรียนเดินทางไปแข่งขันหรือทำกิจกรรมนอกสถานที่ ผู้รับจ้างจะต้องจัดอาหารกล่องตามรายการอาหารที่กำหนดในวันนั้น ๆ ให้กับนักเรียนตามเวลาที่โรงเรียนแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๔.๖.๔ การบริการอาหารสำหรับนักเรียนต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกีฬาองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่(พัฒนาประชาอุปถัมภ์) กำหนด ดังนี้

- ให้ผู้รับจ้างจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหารและต้องทำความสะอาดให้ถูกหลักสุขอนามัย ได้แก่ ช้อน ส้อม ถ้วย จาน ชาม ตะเกียบและถาดหลุมโดยให้มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๓๕ ซม. ลึกไม่น้อยกว่า ๓ ซม.

๔.๖.๕ น้ำที่ใช้สำหรับประกอบอาหารจะต้องสะอาดผ่านการตรวจและรับรองจากหน่วยงานสาธารณสุข

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

๔.๗ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกีฬาองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่(พัฒนาประชาอุปถัมภ์) กำหนด ดังนี้

(๑) เนื้อสัตว์ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปนมากเกินไป และเป็นเนื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรค ในการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ ไม่ให้กักตุนวัตถุดิบในการประกอบอาหารเกิน ๒ วัน

(๒) ผลไม้ต้องใหม่สด มีคุณภาพ ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างเกินกว่ามาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด

(๓) ผักต้องใหม่สด มีคุณภาพ ไม่แก่ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างเกินกว่ามาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด

(๔) อาหารสำเร็จรูปเครื่องปรุง น้ำและนม ต้องไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ต้องมีฉลากบอกวันผลิตวันหมดอายุ และต้องไม่หมดอายุก่อนบริโภค

(๕) น้ำมันที่นำมาประกอบอาหาร จะต้องเป็นน้ำมันใหม่ ไม่ใช้น้ำมันเก่านำกลับมาใช้ซ้ำ

(๖) ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี ไม่อ่อนและไม่แข็งเกินไป

๔.๘ สถานที่ประกอบอาหารและบริเวณให้บริการอาหาร ให้ใช้สถานที่ที่โรงเรียนจัดให้ โดยผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดทุกวัน ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหารและกรมอนามัย

๔.๙ โรงเรียนจะแจ้งยอดนักเรียนตามใบแจ้งยอดนักเรียนประจำวันแก่ผู้รับจ้าง ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน

๔.๑๐ โรงเรียนจะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนยอดนักเรียนที่มีอยู่จริง และจะเบิกจ่ายให้ตามงวดที่กำหนดไว้ในประกาศและสัญญา

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา ๑๒๓ วัน ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๙ เริ่มวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ – ๒ เมษายน ๒๕๗๐

๖. วงเงินในการจัดหา

วงเงินงบประมาณ ๓,๐๒๕,๘๐๐.- บาท (สามล้านสองหมื่นห้าพันแปดร้อยบาทถ้วน) โดยแบ่งออกเป็น

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินนัตราร้อยละ ๒๐.๐๐ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง เป็นเวลา ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินอัตราร้อยละ ๒๐.๐๐ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง เป็นเวลา ๓๑ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินอัตราร้อยละ ๒๐.๐๐ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง เป็นเวลา ๒๘ วัน

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินอัตราร้อยละ ๒๐.๐๐ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง เป็นเวลา ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินอัตราร้อยละ ๒๐.๐๐ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง เป็นเวลา ๒ วัน

เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งทำสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดเรียบร้อย

๗. การตรวจรับ

คณะกรรมการตรวจรับ สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารและทุกเวลา หากคณะกรรมการตรวจรับแจ้งหรือแนะนำผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามที่คณะกรรมการแจ้งหรือแนะนำทันที

เกณฑ์การตรวจรับ

(๑) ปริมาณอาหารที่จัดให้นักเรียนต้องเพียงพอต่อความต้องการและเหมาะสมกับจำนวนของนักเรียน

(๒) ลักษณะการประกอบอาหาร ต้องถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(๓) ต้องบริการด้วยความสุภาพ ถูกสุขลักษณะ ทันเวลา

(๔) เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะ/เมนู ที่โรงเรียนกำหนด

๘. การบอกเลิกสัญญา

๘.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญามีการประเมินดังต่อไปนี้

(๑) การดำเนินการของผู้รับจ้างไม่เป็นไปตามพันธสัญญาและเงื่อนไขที่ทางโรงเรียนกำหนด

(๒) ปริมาณอาหารที่จัดให้นักเรียนต้องเพียงพอต่อความต้องการและเหมาะสมกับจำนวนของนักเรียน ลักษณะการประกอบอาหาร ต้องถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ต้องบริการด้วยความสุภาพ ถูกสุขลักษณะ ทันเวลา เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะ/เมนู ที่โรงเรียนกำหนด

๘.๒ เหตุของการบอกเลิกสัญญา มีเงื่อนไขดังนี้

เมื่อมีเหตุตามเงื่อนไขไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินเรื่องคุณภาพอาหารและการให้บริการตามที่โรงเรียนกำหนดข้อใดข้อหนึ่ง โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้ประกอบอาหาร และลูกจ้างที่เกี่ยวข้องทราบเป็นลายลักษณ์อักษร จำนวน ๒ ครั้ง เพื่อให้ปรับปรุงแก้ไข หากไม่ได้รับการปรับปรุงแก้ไข โรงเรียนจะพิจารณาบอกเลิกสัญญาต่อไป

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

๙. เงื่อนไข

๙.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงอาหารของโรงเรียนหรือสถานที่ที่ทางโรงเรียนกำหนด

๙.๒ กรณีผู้รับจ้างยืมครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวของโรงเรียนใช้ระหว่างการทำสัญญาจ้าง โรงเรียนจะจัดทำบัญชีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้รับจ้าง และผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีส่งคืนให้โรงเรียนเมื่อหมดสัญญาจ้าง หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดภายหลังการรับมอบ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุง และกรณีที่มีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดชำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดใช้เทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม

๙.๓ โรงเรียนจะเตรียมระบบประปาและไฟฟ้าให้ผู้รับจ้างตามสมควร

๙.๔ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบ เช่น ค่าไฟฟ้าและค่าบำรุงรักษาการปรับซ่อม การปรับเปลี่ยนวัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง

๙.๕ สถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาล เช่น สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง บริเวณที่เตรียมอาหาร (ล้าง,หั่น,ปอก) บริเวณที่ปรุงอาหาร บริเวณที่เก็บอาหารปรุงสำเร็จแล้ว และการป้องกันดูแลความสะอาดของอาหารปรุงสำเร็จแล้ว และได้รับการตรวจสอบจาก กองสาธารณสุข องค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ หรือ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลทุ่งแค้ว ในเรื่องความสะอาดของสถานที่ประกอบอาหาร

๙.๖ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาด เรียบร้อย ปลอดภัย สวยงามทุกวัน

๙.๗ อุปกรณ์ภาชนะที่ใส่อาหาร ต้องเป็นภาชนะที่ทำจาก สแตนเลส เมลามีน เซรามิกหรือกระเบื้อง ที่ถูกหลักสุขาภิบาล ในกรณีภาชนะใส่อาหารไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างต้องจัดซื้อภาชนะที่มีรูปแบบเดียวกันกับที่โรงเรียนกำหนด เช่น ถาด ตะเกียบ และถ้วยสเตนเลสหรือเซรามิกใส่อาหาร และถาดอาหารว่าง และมีจำนวนเพียงพอ

๙.๘ ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานทำความสะอาดบริเวณพื้น โต๊ะ ชั้น ทุกวัน และทำความสะอาด พัดลม กระจก ทุกสัปดาห์ ให้ถูกสุขลักษณะตามที่กรมอนามัยกำหนด

๙.๙ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาทำความสะอาดบริเวณที่ประกอบอาหารตามสมควรแก่กรณี ดังนี้

(๑) ต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมัน เพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย ควรดักไขมันทุก ๆ วัน หรือทุกครั้งที่มีเศษไขมันมากหรือตามความจำเป็น

(๒) ต้องล้างทำความสะอาดพื้น ผนัง ร่องระบายน้ำ บริเวณสถานที่ประกอบอาหารและบริเวณโดยรอบทั่ว ๆ ไป ให้สะอาดอยู่เสมอ

(๓) ต้องล้างทำความสะอาดภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาสำหรับทำความสะอาดภาชนะบรรจุอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ผงซักฟอก และต้องทำให้แห้งตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๙.๑๐ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ขณะที่ผู้รับจ้างดำเนินการอยู่ หรือเกิดจากความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างหรือลูกจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

(๑) .....ตรโอ ดาวน์..... (๒) .....[signature]..... (๓) .....ทองรวม.....

(๔) .....[signature]..... (๕) .....ประยูงาม.....

๙.๑๑ กรณีที่นักเรียนเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการและคณะกรรมการตรวจรับงานจ้างและเจ้าหน้าที่โภชนาการและอนามัยโรงเรียน สามารถตรวจสอบและสันนิษฐานได้ว่าเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบดังนี้

๑. ค่าชดเชยค่าเสียหายเป็นค่าการเดินทางมาเฝ้าไข้นักเรียนที่เจ็บป่วย ตามหลักฐานการจ่ายจริงของผู้ปกครองนักเรียน

๒. ค่าเยียวยานักเรียนที่พักรักษาตัวเป็นคนไข้ในโรงพยาบาล รายละ ๒๔๐ บาท / คืน

๓. กรณีมีการตรวจเชื้อในผู้ประกอบอาหาร หากไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๓ ครั้ง ให้ผู้รับจ้างเปลี่ยนผู้ประกอบอาหาร ในรายที่ตรวจพบเชื้อ

๙.๑๒ ให้ผู้รับจ้างติดตั้งเครื่องกรองน้ำ สำหรับล้างวัตถุดิบและประกอบอาหาร พร้อมทั้งเปลี่ยนไส้กรองตามอายุการใช้งานของไส้กรอง

๙.๑๓ ผู้รับจ้างจะต้องได้รับการตรวจสอบจากกองสาธารณสุของค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ หรือหน่วยงานอื่นๆที่เกี่ยวข้องในการตรวจสอบและรับรองเรื่องความสะอาดของสถานที่ประกอบอาหารเดือนละ ๒ ครั้ง

๙.๑๔ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจรับงานจ้าง ตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด

๙.๑๕ กรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ทันตามเวลาที่กำหนด หรือไม่สามารถบริการอาหารได้ตามสัญญานี้ และโรงเรียนยังมิได้บอกเลิกสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่โรงเรียนเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของวงเงินตามสัญญาและค่าเสียหายอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นจริงอันเนื่องมาจากการจ้างผู้อื่นหรือจัดอาหารให้สำหรับนักเรียนในวันนั้น ๆ

๙.๑๖ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ในรายละเอียดประกอบการจ้างเหมาที่แนบท้ายสัญญาจ้าง

๙.๑๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับโรงเรียนในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี และตามนโยบายของโรงเรียน

๙.๑๘ ในกรณีที่วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารมีปริมาณไม่เพียงพอ ไม่มีคุณภาพ ไม่สะอาด หรือพบการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก แมลง หรือสิ่งแปลกปลอมใด ๆ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขโดยทันทีภายในมื้ออาหารนั้น โดยจัดหาวัตถุดิบใหม่ที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และเพียงพอต่อการประกอบอาหาร เพื่อมิให้กระทบต่อการให้บริการอาหารแก่นักเรียน

กรณีที่ผู้เสนอราคาชนะการเสนอราคา ก่อนลงนามในสัญญา ผู้ชนะการเสนอราคา จะต้องแจ้งให้โรงเรียนทราบวิธีการคิดคำนวณถึงวงเงินที่เสนอราคาต่อคน ต่อวัน

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

คุณลักษณะเฉพาะอาหาร

ประเภทข้าว

รายการ	คุณลักษณะ
ข้าวสวย	ข้าวหอมมะลิ
ข้าวเหนียว	ใช้ข้าวที่นึ่ม (มียาง ข้าวไม่ร่วน)

รายการอาหาร

รายการ	คุณลักษณะ
ข้าวต้ม	ข้าว,หมูสับ,กุ้งแห้ง,ผัก,กระเทียมเจียว
ข้าวหมูแดง	ข้าว,หมูแดง,ผักเคียง
ข้าวหมูกรอบ	ข้าว,หมูกรอบ,ผักเคียง
ข้าวขาหมู	ข้าว,หมู,ไข่,ผักเคียง
ข้าวมันไก่ทอด	ข้าว,ไก่,ผักเคียง
ข้าวคลุกกะปิ	ข้าว,หมูหวาน,ไข่,ผักเคียง,กุนเชียง
ราดหน้าหมูหมัก/ไก่	ใส่ผักรวม ผักต้องสุก ใส่หมู,ไก่,กุ้ง,หมึก
ผัดซีอิ๊ว	ใส่อาหารทะเล,ไข่,หมู,ไก่,เนื้อ
ผัดไทย	ใส่อาหารทะเล,ไข่,หมู,ไก่,เนื้อ
ก๋วยเตี๋ยว	หมู,ไก่,เนื้อ,ผัก
สุกี้	หมู,ไก่,เนื้อ,ผัก,ไข่,ปลาหมึก,กุ้ง
ขนมจีน น้ำยากะทิ,น้ำต้มหมู,น้ำยาป่า,น้ำเงี้ยว,แกงเขียวหวานไก่	ขนมจีน,หมู,ไก่,พร้อมผัก
ก๋วยจั๊บ	ไก่,หมู,ใช้เส้นก๋วยจั๊บ พร้อมไข่ต้ม ๑ ซีก
กระเพาะปลา	ไข่นกกระทา,กระเพาะปลา,หน่อไม้
ข้าวซอยน่องไก่	เส้นข้าวซอย,น่องไก่,หมู,ลูกชิ้น
กระเพราหมูสับ/หมูกรอบ/ไก่/ลูกชิ้นหมู/ทะเล	ไก่,หมูสับ,หมูกรอบ,ถั่วฝักยาว,หอมหัวใหญ่,ลูกชิ้นหมู,กุ้ง,ปลาหมึก
ผัดผักบุ้งหมูสับ	ผักบุ้ง,หมูสับ
ข้าวผัดหมู/ทะเล	ผัก,ไข่,หมู,กุ้ง
ข้าวหมกไก่	ข้าว,ไก่,ผักเคียง
ข้าวหมูทอด	ข้าว,หมู,ผักเคียง
ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ	เส้นก๋วยเตี๋ยว,หมู,ลูกชิ้น
ผัดผักรวมมิตร	ผัก,หมู
ปลานิลทอดราดพริก	ปลานิลทอด,น้ำพริกราด
ยำไก่ใส่เห็ด	ไก่,เห็ดนางฟ้า
ขนมจีนน้ำหมู	ขนมจีน,หมู,เลือด,มะเขือเทศ,ต้นหอม ผักชี

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

รายการอาหาร (ต่อ)

รายการ	คุณลักษณะ
ฉู่ฉี่ปลานิล	ปลานิล,กะทิ,พริกแกง,ใบมะกรูด
ผัดผักกาดดองใส่ไข่	ผักกาดดอง,ไข่
ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ	เส้นก๋วยเตี๋ยว,ปลาเส้น,ลูกชิ้นปลา,ซอสเย็นตาโฟ
น่องไก่ตุ๋นน้ำแดง	สะโพก,น่องไก่,ปีกไก่แบบเต็ม
ฉู่ฉี่ปลาดอลลี่	เนื้อปลาดอลลี่,พริกแกง
ข้าวผัดอเมริกัน	ข้าว,ข้าวโพด,ถั่วลันเตา,แครอท,ไข่,หมู
น้ำพริกกะปิ+ผักทอด	กะปิ,พริกขี้หนู,ผัก
ผัดพริกแกงถั่วใส่หมู	ถั่วฟักยาว,หมู
ผัดวุ้นเส้น	วุ้นเส้น,ไข่,หมู
ผัดกะหล่ำปลี/กะหล่ำดอก ใส่หมู	กะหล่ำปลี,หมู
ไข่ลูกเขย	ไข่,น้ำราด
ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก/ต้มยำ	เส้นก๋วยเตี๋ยว,หมู,ลูกชิ้น,ผัก
ผัดเผ็ดปลาดุกทอด	ปลาดุก,พริกแกง
ผัดเห็ดรวมหมูชิ้น	เห็ด,หมู
ลาบหมู (เหนือ) / ลาบหมู (อีสาน)	หมูสับ,เครื่องในหมู,พริกลาบ,ผักเคียง
คั่วกลิ้งหมู	หมูสับ,พริกแกง
ผัดคะน้าหมูกรอบ/หมูชิ้น	ผักคะน้า,หมูกรอบ,หมูชิ้น
พะแนงไก่/หมู	เนื้อไก่,เนื้อหมู,พริกแกง
ราดหน้าหมู	เส้นใหญ่,หมู
ลาบไก่	ไก่บด,พริกลาบ,ผักเคียง
ข้าวผัดกุนเชียง	ข้าว,กุนเชียง,ไข่
เกาเหลาหมู ลูกชิ้น	หมู,ลูกชิ้น,ผัก
น้ำพริกอ่อง	หมูสับ,ไข่,พริกแกง,ผักสด
ส้มตำ	มะละกอ,เครื่องส้มตำ
หน่อไม้ผัดพริกแกงใส่หมู	หน่อไม้,หมู,พริกแกง
ก๋วยจั๊บน้ำข้น	เส้นก๋วยจั๊บ,หมู,เครื่องในหมู,ไข่,โครงไก่
ผัดพริกหยวกใส่ตับ	พริกหยวก,ตับ
น้ำพริกปลา	เนื้อปลา,พริก,ผักเคียง
ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลากราย	ลูกชิ้นปลากราย,พริกแกง
ผัดไทยเส้นเล็กหมู	เส้นก๋วยเตี๋ยว,กุ้งแห้ง,หมู,ไข่
น้ำตกหมู	หมูย่าง,พริกป่น,ข้าวคั่ว,ผักเคียง
น้ำพริกหนุ่ม ผักลวก	พริกหนุ่ม,ผักลวก

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

รายการอาหาร (ต่อ)

รายการ	คุณลักษณะ
ยำวุ้นเส้นรวมมิตร	วุ้นเส้น,หมูสับ,กุ้ง,น้ำยำ
ผัดเห็ดฟางใส่หมู	เห็ดฟาง,หมู
เครื่องในไก่ผัดขิง	เครื่องในไก่,ขิง
ผัดพริกเผาหมูกรอบ/หมูชิ้น	หมูกรอบ,หมูชิ้น,พริกเผา
บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง	เส้นบะหมี่,เกี๊ยวหมู,หมูแดง
ปลาสามรส	ปลาทอด,น้ำราด
ผัดบวบใส่หมู+ไข่	บวบ,เนื้อหมู,ไข่
ผัดผงกะหรี่ไก่/หมู	เนื้อไก่,เนื้อหมู,ไข่,ผงกะหรี่
ผัดเปรี้ยวหวานไก่	เนื้อไก่,แตงกวา,สับปะรด
หมูยอผัดพริกเผา	หมูยอ,พริกเผา
เกี๊ยวห่อปูอัดต้ม	เกี๊ยว,ปูอัด
ผัดฟักทองใส่ไข่	ฟักทอง,ไข่,หมูสามชั้น
หมูผัดพริกสด	พริกสด,หมู
เต้าหู้ทรงเครื่อง	เต้าหู้,หมูสับ,แครอท,หอมหัวใหญ่
พล่าหมู	หมู,แตงกวา,ตะไคร้,มะเขือเทศ
ผัดถั่วฝักยาวใส่หมูชิ้น	ถั่วฝักยาว,หมู
ยำไข่ดาว	ไข่,น้ำยำ,มะเขือเทศ,หอมหัวใหญ่,ขึ้นฉ่าย
ผัดฉ่าไก่	ไก่,กระชาย,พริกชี้ฟ้า,พริกไทยอ่อน,ใบมะกรูด
ยำหมูยอ	หมูยอ,น้ำยำ,มะเขือเทศ,หอมหัวใหญ่,ขึ้นฉ่าย
เกี๊ยวทอดไส้หมูสับ	หมูสับ,เกี๊ยว
ปีกไก่เต็มทอดน้ำปลา	ปีกไก่,เครื่องปรุง
ไก่เทอริยากิ	ไก่,ซอสเทอริยากิ
ก๋วยเตี๋ยวน่องไก่	เส้นก๋วยเตี๋ยว,น่องไก่,หัวไชเท้า,เครื่องก๋วยเตี๋ยว

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

อาหารประเภทแกงเผ็ด/แกงจืด

รายการ	คุณลักษณะ
ไข่พะโล้	ไข่,หมูสามชั้น,เต้าหู้
ต้มจืดฝักใส่หมู	ฝัก,หมูสับ,แครอท
ต้มจืดลูกรอกหมูสับ	ผักกาด,ลูกรอก,แครอท,หัวไชเท้า,หมูสับ
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา/หมู/ไก่	มะเขือเปราะ,โหระพา,ลูกชิ้นปลา,หมู,ไก่
ต้มข่าไก่ใส่เห็ด	น่องไก่,เห็ดนางฟ้า
ต้มจืดวุ้นเส้นหมูสับ	วุ้นเส้น,หมูสับ
ต้มจืดสาหร่ายหมูสับ/หมูเด้ง	สาหร่าย,หมูสับ,หมูเด้ง
ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ/หมูเด้ง	เต้าหู้ไข่,หมูสับ,หมูเด้ง
แกงเทโพใส่หมูสามชั้น	ผักบุ้ง,หมูสามชั้น,พริกแกง
แกงไก่ใส่ฟัก	น่องไก่,ฟัก
ต้มเลือดหมู	เนื้อหมู,เลือดหมู,เครื่องในหมู,ผักกาดหอม

อาหารประเภทไข่

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
ไข่เจียว	เบอร์ ๐	๑ ฟอง
ไข่ดาว	เบอร์ ๐	๑ ฟอง
ไข่ต้ม	เบอร์ ๐	๑ ฟอง
ไข่ตุ๋น	เบอร์ ๐	๑ ฟอง

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

อาหารประเภททอด

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
ฮอทดอกทอด	ขนาด ๑๐๐ กรัม	๖-๘ ชิ้น (พอคำ)
ปลาทอด	ขนาด ๒๐๐ กรัม	๑ ตัวขนาดกลาง,๒ ตัวขนาดเล็ก
ทอดมันปลา	ชิ้นละ ๒ นิ้ว	๕-๖ ชิ้น
หมูทอดกระเทียม (ชิ้น)	หั่นเป็นชิ้นพอคำ	๑ หลุมเล็ก
ไก่ทอดกระเทียม (ชิ้น)	หั่นเป็นชิ้นพอคำ	๑ หลุมเล็ก
ไก่ทอด (น่อง)	ขนาดน่องใหญ่	๑ น่อง
หมูยอทอด	หั่นเป็นชิ้นพอคำ	๕-๖ ชิ้น
ปลาทูทอด	ขนาด ๒๐๐ กรัม	๑ ตัวขนาดกลาง,๒ ตัวขนาดเล็ก
ลูกชิ้นทอด	ขนาด ๒๐๐ กรัม	๕-๖ ชิ้น
ลาบหมูทอด	หั่นเป็นชิ้นพอคำ	๕-๖ ชิ้น
นักเก็ตไก่	ขนาด ๒๐๐ กรัม	๕-๖ ชิ้น
ปอเปี๊ยะทอด	ขนาด ๒๐๐ กรัม	๕-๖ ชิ้น

หมายเหตุ ดูตามความเหมาะสม และให้เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

ประเภทผลไม้

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
เงาะโรงเรียน	ต้องสด และไม่มีกลิ่นเหม็น	๔-๖ ผล
แตงโม	หั่นเป็นชิ้น หนา ๑ นิ้ว	๕-๖ ชิ้น
ส้มเขียวหวาน	มีรสชาติหวานอมเปรี้ยว	๑ ผลใหญ่
ลองกอง	ต้องสด	๖ ผลใหญ่
ลางสาด	ต้องสด	๑๐ ผลใหญ่
มะม่วงมัน / มะม่วงสุก	หั่นเป็นชิ้น หนา ๑ นิ้ว	๕-๖ ชิ้นใหญ่
ฝรั่ง	หั่นเป็นชิ้นทางยาว	๕-๖ ชิ้น
องุ่น	สดไม่เปรี้ยว	๘-๑๐ ผลใหญ่
สับปะรด	หั่นเป็นชิ้น หนา ๑ นิ้ว	๕-๖ ชิ้น
แอปเปิ้ล	สด กรอบ หั่นเป็นชิ้นทางยาว	๓-๖ ชิ้น
กล้วยไข่,กล้วยน้ำว้า,กล้วยหอม	สุก	๒-๔ ผล
สาลี่	หวาน กรอบ หั่นเป็นชิ้นทางยาว	๓-๖ ชิ้น
ชมพู่	หั่นเป็นชิ้นทางยาว	๓-๔ ชิ้น
ลำไย	สด กรอบ หวาน	๑๐ ผล
ลิ้นจี่	สด หวาน	๖ ผล
มังคุด	หวานอมเปรี้ยว	๓ ผล ขนาดกลาง
แตงไทย	หวาน หั่นเป็นชิ้นทางยาว	๘-๑๐ ชิ้น
พุทรา	สด หวาน กรอบ	๔-๖ ผล
แก้วมังกร	สด หวาน หั่นเป็นชิ้นทางยาว	ครึ่งผล
น้อยหน่า	สดหวาน	๑ ผล
มะละกอสุก	หั่นเป็นชิ้น หนา ๑ นิ้ว	๕-๖ ชิ้น

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

ประเภทขนมหวาน

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
กล้วยบวดชี	กล้วย กะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดเผือก	เผือก กะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดฟักทอง	ฟักทอง กะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดข้าวโพด	ข้าวโพด กะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดเดือย	เดือย กะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดมัน	มัน กะทิ	๑ ถ้วย
เต้าส่วน	ถั่วเขียวเลาะเปลือก กะทิ	๑ ถ้วย
บัวลอยสามสหาย	แป้งข้าวเหนียว กะทิ อัญชัน เผือก ฟักทอง กะทิ	๑ ถ้วย
บัวลอยไข่หวาน	แป้งข้าวเหนียว ไข่ กะทิ	๑ ถ้วย
บัวลอยมะพร้าวอ่อน	แป้งข้าวเหนียว มะพร้าวอ่อน กะทิ	๑ ถ้วย
ข้าวต้มมัด	ข้าว กล้วย ถั่วดำ กะทิ	๑ คู่ (๒ ชิ้น)
ทับทิมกรอบมะพร้าว	แห้ว มะพร้าว กะทิ	๑ ถ้วย
ลอดช่องสิงคโปร์/ลอดช่องน้ำกะทิ	ลอดช่อง กะทิ	๑ ถ้วย
กล้วยเชื่อม	กล้วย น้ำเชื่อม กะทิ	๑ ถ้วย
ข้าวเหนียวถั่วดำ	ข้าวเหนียว ถั่วดำ กะทิ	๑ ถ้วย
ถั่วแดงน้ำเชื่อม	ถั่วแดง น้ำเชื่อม	๑ ถ้วย
รวมมิตร	เฉาก๊วย มัน เผือก ลูกชิด วุ้นมะพร้าว กะทิ	๑ ถ้วย
ฟักทองเชื่อม+น้ำกะทิ	ฟักทอง น้ำเชื่อม กะทิ	๒ ชิ้น
มันเชื่อม+กะทิ	มัน น้ำเชื่อม กะทิ	๓ ชิ้น
สาคูเปียกข้าวโพด+น้ำกะทิ	เม็ดสาคู ข้าวโพด กะทิ	๑ ถ้วย
สาคูเปียกเผือก+น้ำกะทิ	เม็ดสาคู เผือก กะทิ	๑ ถ้วย
เฉาก๊วยนมสด น้ำแข็ง	เฉาก๊วย นมสดจืด กะทิ	๑ ถ้วย
ข้าวเหนียวดำเปียกมะพร้าวอ่อน	ข้าวเหนียว มะพร้าว กะทิ	๑ ถ้วย
สับปะรดเชื่อม	สับปะรด น้ำเชื่อม	๑ ถ้วย
ข้าวเหนียวดำเผือกกะทิ	ข้าวเหนียว เผือก กะทิ	๑ ถ้วย
ลอดช่องเฉาก๊วย	เฉาก๊วย กะทิ ลอดช่อง	๑ ถ้วย
ครองแครงเผือก	เผือก ครองแครงแป้งสาคูรวมรส	๑ ถ้วย
ถั่วเขียวต้มกะทิ	ถั่วเขียว กะทิ	๑ ถ้วย
ลอดช่องสาคู	แป้งสาคู ลอดช่อง กะทิ	๑ ถ้วย

(๑) ..... (๒) ..... (๓) .....

(๔) ..... (๕) .....

ประเภทนม

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
นมจืด	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมน้ำนมโคสดแท้ ๑๐๐ % ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร	๓ กล่อง / วัน โดยมื้อเช้าและมื้อเย็น เป็นนมจืด มื้อกลางวัน เป็นนม เปรี้ยวและนมช็อกโกแลต คละกัน
นมเปรี้ยว	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมโยเกิร์ต ,น้ำนมโค ,นมผงขาดมันเนย ,นมผงเต็มมันเนย ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร	
นมช็อกโกแลต	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมน้ำนมโค ,โกโก้ผง ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร	

(ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการ
(นายจรัล คำวิชัย)

(ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการ
(นางสุดารัตน์ สุวรรณโคตร)

(ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการ
(นางสาวกนกวรรณ ปิวาคม)

(ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการ
(นายชุมพล ชัยวุฒิ)

(ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการ
(นายปิยะบุตร ถิ่นถา)

อนุมัติ

(นายทัชชัย รอดน้อย)
ผู้อำนวยการสถานศึกษา
โรงเรียนกีฬาองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาอุปถัมภ์)
ปฏิบัติราชการแทนนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่