

**รายละเอียดขอบเขตของงานและราคากลาง
การดำเนินการจัดจ้างอาหารประจำวันนักเรียน
ของโรงเรียนกีฬาคณะการบริหารส่วนจังหวัดแพร่(พัฒนาประชาธิปไตย)**

๑. ความเป็นมา

โรงเรียนกีฬาคณะการบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาธิปไตย) ได้รับการจัดสรรงบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๖๙ เป็นเงินรายได้ขององค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ เป็นเงินจำนวน ๖,๑๔๘,๘๐๐.- บาท (หกล้านหนึ่งแสนสี่หมื่นแปดพันแปดร้อยบาทถ้วน) เพื่อประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมทั้งบริการสำหรับนักเรียนโรงเรียนกีฬาคณะการบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาธิปไตย) ตั้งแต่วันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๘ - ๓ เมษายน ๒๕๖๙ จำนวน ๑๐๓ วัน นักเรียนจำนวน ๑๘๐ คน คนละ ๑๑๐ บาทต่อวัน รวมเป็นเงิน ๒,๐๓๙,๔๐๐.- บาท (สองล้านสามหมื่นเก้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติ มีความพร้อมในการประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการสำหรับนักเรียนให้ได้รับสารอาหารครบ ๕ หมู่ และถูกต้องตามหลักโภชนาการของนักกีฬาทั้งภายในและภายนอกสถานที่

๒.๒ เพื่อให้ได้ผู้รับจ้างที่มีขีดความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี ถูกสุขลักษณะ อนามัยเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน ให้บริการได้อย่างรวดเร็ว ทันการณ์ มีคุณภาพตามมาตรฐานทางโภชนาการ และเป็นประโยชน์ต่อนักเรียน

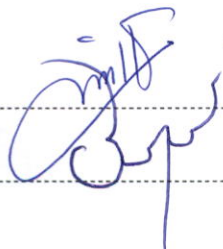
๓. คุณสมบัติผู้รับจ้าง

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 , ไข้สวกใส , คางทูม , ฝีดาษ , โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากเชื้อไวรัสชนิดเอ) อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยต้องมีการตรวจทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อก่อโรกระบบทางเดินอาหาร ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) และโรคบิดโดยวิธีการตรวจหาเชื้อแบบ Rectal Swap และตรวจเอกซเรย์ปอดเพื่อค้นหาเชื้อวัณโรค อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๓.๔ ผู้ประกอบอาหาร และลูกจ้างที่เกี่ยวข้องต้องได้รับอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและการบริการอาหารที่ดี โดยมีการฝึกอบรมบุคลากรด้านอาหารโภชนาการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการทำงานภายใต้การกำกับของโรงเรียน

๑. 

๒. 

๓. 

๔. 

๕. 

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 หรือโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลทุ่ทุ้งแล้ว ในเรื่องความสะอาด ของสถานที่ประกอบอาหาร

๓.๑๐ การประกอบอาหารมาจากภายนอกโรงเรียน หรือหากต้องประกอบอาหารภายในโรงเรียน ต้องใช้สถานที่ที่โรงเรียนกำหนดให้เท่านั้น และต้องดูแลรักษาความสะอาดในการประกอบอาหาร สถานที่ให้บริการอาหารตลอดระยะเวลาการให้บริการ รวมถึงการกำจัดขยะมูลฝอย และเศษอาหารในสถานที่ประกอบอาหาร และบริการให้สะอาดและเรียบร้อยถูกสุขลักษณะ

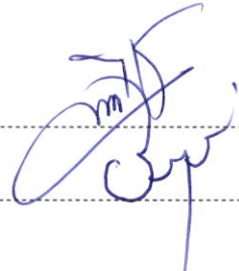
๔. คุณสมบัติเฉพาะของการประกอบอาหาร

๔.๑ ต้องประกอบอาหารที่มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อให้นักเรียนได้รับสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีตัวแทนผู้รับจ้าง และเจ้าหน้าที่โภชนาการและอนามัยโรงเรียน และคณะกรรมการตรวจรับงานจ้างของโรงเรียนร่วมตรวจสอบ

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของเจ้าหน้าที่โภชนาการและอนามัยโรงเรียน และคณะกรรมการตรวจรับงานจ้างทันที หลังจากได้รับทราบผลการประเมิน

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารปรุงสำเร็จให้งานโภชนาการของโรงเรียน และคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมายตรวจสอบทุกมื้อ

๔.๔ ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารตามรายการที่โรงเรียนกำหนด หากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องขออนุญาตพร้อมชี้แจงเหตุผลในการขอเปลี่ยนแปลงและต้องได้รับอนุญาตจากโรงเรียนก่อนทุกครั้งจึงจะสามารถเปลี่ยนแปลงได้

๑. 

๒. 
๕. 

๓. 

๕. ข้อกำหนดในรายละเอียดการประกอบอาหาร

ประเภทอาหาร

มื้ออาหาร	รายการอาหาร	หมายเหตุ
มื้อเช้า	ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง หรือ อาหารจานเดียวพร้อมกับข้าว ๑ อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล และนม	กรณีเป็นอาหารจานเดียวตามคุณลักษณะเฉพาะอาหารในสัญญานี้ต้องได้รับอนุญาตตามรายการอาหารจากโรงเรียน
มื้อเที่ยง	ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง หรือ อาหารจานเดียวพร้อมกับข้าว ๑ อย่าง ขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล และนม	
มื้อเย็น	ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง หรือ อาหารจานเดียวพร้อมกับข้าว ๑ อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล และนม	

๖. การบริการอาหารสำหรับนักเรียน

๖.๑ มื้ออาหารและการบริการอาหาร

จันทร์ - ศุกร์

(๑) อาหารเช้า	บริการเวลา	๐๖.๐๐-๐๗.๑๕ น.
(๒) อาหารเที่ยง	บริการเวลา	๑๑.๓๐-๑๒.๓๐ น.
(๓) อาหารเย็น	บริการเวลา	๑๗.๓๐-๑๘.๔๐ น.

วันเสาร์ อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์

(๑) อาหารเช้า	บริการเวลา	๐๘.๐๐-๐๙.๓๐ น.
(๒) อาหารเที่ยง	บริการเวลา	๑๒.๐๐-๑๓.๓๐ น.
(๓) อาหารเย็น	บริการเวลา	๑๘.๐๐-๑๙.๐๐ น.

หมายเหตุ หากมีการเปลี่ยนแปลงเวลาจากนี้โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้า

๖.๒ การลำเลียงขนส่งอาหาร ต้องดำเนินการด้วยความระมัดระวังและปลอดภัย โดยต้องปิดฝาภาชนะให้มิดชิด ถูกสุขลักษณะ

๖.๓ ในกรณีที่นักเรียนเดินทางไปแข่งขันหรือทำกิจกรรมนอกสถานที่ ผู้รับจ้างจะต้องจัดอาหารกล่องตามรายการอาหารที่กำหนดในวันนั้น ๆ ให้กับนักเรียนตามเวลาที่โรงเรียนแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๖.๔ การบริการอาหารสำหรับนักเรียนต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนก็พำองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชานุเคราะห์) กำหนด ดังนี้

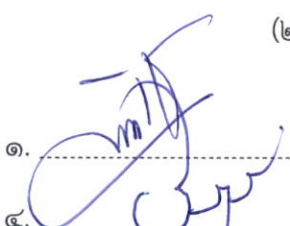
- จัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร เช่น ถ้วย จาน ชาม ตะเกียบ ภาชนะ โดยต้องทำความสะอาดให้ถูกหลักสุขอนามัย

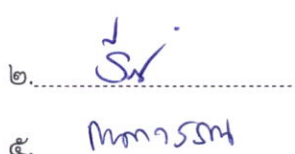
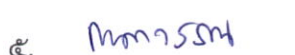
- น้ำที่ใช้สำหรับประกอบอาหารจะต้องสะอาดผ่านการกรองที่ถูกสุขลักษณะ

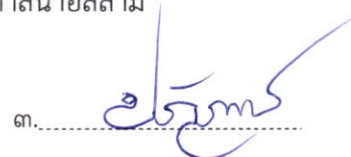
- การบริการอาหารสำหรับนักเรียนที่นับถือศาสนาอิสลาม ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) แยกภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร และอุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารให้ชัดเจน เป็นสัดส่วน

(๒) อาหารต้องสะอาดและถูกหลักตามหลักศาสนาอิสลาม

๑. 

๒. 
๕. 

๓. 

๖.๕ วัดฤดูบิที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกีฬาคณะการบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาธิปไตย) กำหนด ดังนี้

(๑) เนื้อสัตว์ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปนมากเกินไป และเป็นเนื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรค

(๒) ผลไม้ต้องใหม่สด มีคุณภาพ ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมีและสารฆ่าแมลงปนเปื้อน

(๓) ผักต้องใหม่สด มีคุณภาพ ไม่แก่ไม่เหี่ยว และต้องใช้ผักปลอดสารพิษ

(๔) อาหารสำเร็จรูปเครื่องปรุง น้ำและนม ต้องไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ต้องมีฉลากบอกวันผลิตวันหมดอายุ และต้องไม่หมดอายุก่อนบริโภค

(๕) น้ำมันที่นำมาประกอบอาหาร จะต้องไม่นำมาประกอบอาหารซ้ำในครั้งต่อ ๆ ไป

(๖) ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี ไม่อ่อนและไม่แข็งเกินไป

๖.๖ สถานที่ประกอบอาหารและบริเวณให้บริการอาหาร ให้ใช้สถานที่ที่โรงเรียนจัดให้ โดยผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดทุกวัน ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหารและกรมอนามัย

๖.๗ โรงเรียนจะแจ้งยอดนักเรียนตามใบแจ้งยอดนักเรียนประจำวันแก่ผู้รับจ้าง ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน

๖.๘ โรงเรียนจะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนยอดนักเรียนที่มีอยู่จริง และจะเบิกจ่ายให้ตามงวดที่กำหนดไว้ในประกาศและสัญญา

๗. การบอกเลิกสัญญา

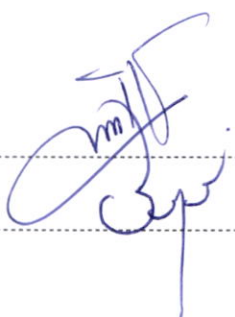
๗.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญามีการประเมิณดังต่อไปนี้



(๑) การดำเนินการของผู้รับจ้างไม่เป็นไปตามพันธสัญญาและเงื่อนไขที่ทางโรงเรียนกำหนด

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

๗.๒ เหตุของการบอกเลิกสัญญา มีเงื่อนไขดังนี้

เมื่อมีเหตุตามเงื่อนไขไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินเรื่องคุณภาพอาหารและการให้บริการตามที่โรงเรียนกำหนดข้อใดข้อหนึ่ง โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้ประกอบอาหาร และลูกจ้างที่เกี่ยวข้องทราบเป็นลายลักษณ์อักษร จำนวน ๒ ครั้ง เพื่อให้ปรับปรุงแก้ไข หากไม่ได้รับการปรับปรุงแก้ไขโรงเรียนจะพิจารณาบอกเลิกสัญญาต่อไป

๑. 

๒. 
๕. 

๓. 

๘. การตรวจรับ

คณะกรรมการตรวจรับ สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารและทุกเวลา หากคณะกรรมการตรวจรับแจ้งหรือแนะนำผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามที่คณะกรรมการแจ้งหรือแนะนำทันที

เกณฑ์การตรวจรับ

- (๑) ปริมาณอาหารที่จัดให้นักเรียนต้องเพียงพอต่อความต้องการและเหมาะสมกับจำนวนของนักเรียน
- (๒) ลักษณะการประกอบอาหาร ต้องถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- (๓) ต้องบริการด้วยความสุภาพ ถูกสุขลักษณะ ทันเวลา
- (๔) เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะ/เมนู ที่โรงเรียนกำหนด

๙. เงื่อนไขอื่น ๆ

๙.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงอาหารของโรงเรียนหรือสถานที่ที่ทางโรงเรียนกำหนด

๙.๒ กรณีผู้รับจ้างยืมครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวของโรงเรียนใช้ระหว่างการทำสัญญาจ้าง โรงเรียนจะจัดทำบัญชีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้รับจ้าง และผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีส่งคืนให้โรงเรียนเมื่อหมดสัญญาจ้าง หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดภายหลังการรับมอบ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุง และกรณีที่วัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดชำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดเชยเทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม

๙.๓ โรงเรียนจะเตรียมระบบประปาและไฟฟ้าให้ผู้รับจ้างตามสมควร


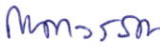
๙.๔ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบ เช่น ค่าไฟฟ้าและค่าบำรุงรักษาการปรับซ่อม การปรับเปลี่ยนวัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง

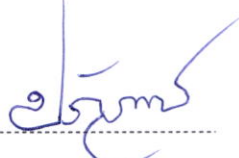
๙.๕ สถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาล เช่น สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง บริเวณที่เตรียมอาหาร (ล้าง, หั่น, ปอก) บริเวณที่ปรุงอาหาร บริเวณที่เก็บอาหารปรุงสำเร็จแล้ว และการป้องกันดูแลความสะอาดของอาหารปรุงสำเร็จแล้ว และได้รับการตรวจสอบจากกองสาธารณสุข องค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ หรือ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลทุ้งแก้ว ในเรื่องความสะอาด ของสถานที่ประกอบอาหาร

๙.๖ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาด เรียบร้อย ปลอดภัย สวยงามทุกวัน

๙.๗ อุปกรณ์ภาชนะที่ใส่อาหาร ต้องเป็นภาชนะที่ทำจาก สแตนเลส เมลามีน เซรามิคหรือกระเบื้องที่ถูกหลักสุขาภิบาล ในกรณีภาชนะใส่อาหารไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างต้องจัดซื้อภาชนะที่มีรูปแบบเดียวกันกับที่โรงเรียนกำหนด เช่น ถาด ตะเกียบ และถ้วยสแตนเลสหรือเซรามิคใส่อาหาร และถาดอาหารว่าง และมีจำนวนเพียงพอ

๑. 

๒. 
๕. 

๓. 

๙.๘ ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานทำความสะอาดบริเวณพื้น โต๊ะ ชั้น ทุกวัน และทำความสะอาด
พัดลม กระຈก ทุกสัปดาห์ ให้ถูกสุขลักษณะตามที่กรมอนามัยกำหนด

๙.๙ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาทำความสะอาดบริเวณที่ประกอบอาหารตามสมควรแก่กรณี ดังนี้

(๑) ต้องดักไขมันออกจากบ่อดักไขมัน เพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย ควรดักไขมันทุก ๆ
วัน หรือทุกครั้งที่มีเศษไขมันมากหรือตามความจำเป็น

(๒) ต้องล้างทำความสะอาดพื้น ผืนง ร่องระบายน้ำ บริเวณสถานที่ประกอบอาหารและ
บริเวณโดยรอบทั่ว ๆ ไป ให้สะอาด

(๓) ต้องล้างทำความสะอาดภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและทำ
ความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้น ห้ามใช้ผงซักฟอก และทำให้แห้งตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๙.๑๐ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ขณะที่ผู้รับจ้างดำเนินการ
อยู่ หรือเกิดจากความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างหรือลูกจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๙.๑๑ กรณีที่นักเรียนเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการและ
คณะกรรมการตรวจรับงานจ้างและเจ้าหน้าที่โภชนาการและอนามัยโรงเรียน สามารถตรวจสอบและ
สันนิษฐานได้ว่าเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบดังนี้

๑. ค่าชดเชยค่าเสียหายเป็นค่าการเดินทางมาเผ่าไข้ที่นักเรียนที่เจ็บป่วย ตามหลักฐานการจ่าย
จริงของผู้ปกครองนักเรียน

๒. ค่าเยียวานนักเรียนที่พักรักษาตัวเป็นคนไข้ในโรงพยาบาล รายละเอียด ๒๔๐ บาท / คืน

๓. กรณีมีการตรวจเชื้อในผู้ประกอบอาหาร หากไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๓ ครั้ง ให้ผู้รับจ้าง
เปลี่ยนผู้ประกอบอาหาร ในรายที่ตรวจพบเชื้อ

๙.๑๒ ให้ผู้รับจ้างติดตั้งเครื่องกรองน้ำ สำหรับล้างวัตถุดิบและประกอบอาหาร พร้อมทั้งเปลี่ยนไส้
กรองตามอายุการใช้งานของไส้กรอง

๙.๑๓ ผู้รับจ้างจะต้องได้รับการตรวจสอบจากกองสาธารณสุขของค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ หรือ
หน่วยงานอื่นๆที่เกี่ยวข้องในการตรวจสอบและรับรองเรื่องความสะอาดของสถานที่ประกอบอาหาร

๙.๑๔ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจรับงานจ้าง ตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตาม
กำหนด

๙.๑๕ กรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ทันตามเวลาที่กำหนด หรือไม่สามารถบริการอาหาร
ได้ตามสัญญา และโรงเรียนยังมีได้บอกเลิกสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่โรงเรียนเป็นรายวัน ใน
อัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของวงเงินตามสัญญาและค่าเสียหายอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นจริงอันเนื่องมาจากการจ้างผู้อื่นหรือ
จัดอาหารให้สำหรับนักเรียนในวันนั้น ๆ

๙.๑๖ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ในรายละเอียดประกอบการจ้างเหมาที่แนบท้ายสัญญาจ้าง

๙.๑๕ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับโรงเรียนในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี
และตามนโยบายของโรงเรียน

กรณีที่ผู้เสนอราคาชนะการเสนอราคา ก่อนลงนามในสัญญา ผู้ชนะการเสนอราคา จะต้องแจ้งให้
โรงเรียนทราบวิธีการคิดคำนวณถึงวงเงินที่เสนอราคาต่อคน ต่อวัน

๑. _____

๒. _____

๓. _____

๔. _____

๕. _____


คุณลักษณะเฉพาะอาหาร

ประเภทข้าว

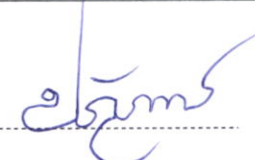
รายการ	คุณลักษณะ
ข้าวสวย	ใช้ข้าวที่นุ่ม (มียาง ข้าวไม่ร้อน)
ข้าวเหนียว	ใช้ข้าวที่นุ่ม (มียาง ข้าวไม่ร้อน)

อาหารจานเดียว

รายการ	คุณลักษณะ
ข้าวต้ม	ข้าว, หมูสับ, กุ้งแห้ง, ผัก, กระเทียมเจียว
ข้าวหมูแดง	ข้าว, หมูแดง, ผักเคี้ยว
ข้าวหมูกรอบ	ข้าว, หมูกรอบ, ผักเคี้ยว
ข้าวขาหมู	ข้าว, หมู, ไข่, ผักเคี้ยว
ข้าวมันไก่ทอด	ข้าว, ไก่, ผักเคี้ยว
ข้าวคลุกกะปิ	ข้าว, หมูหวาน, ไข่, ผักเคี้ยว, กุนเชียง
ราดหน้าหมูหมัก/ไก่	ใส่ผักรวม ผักต้องสุก ใส่หมู, ไก่, กุ้ง, หมึก
ผัดซีอิ้ว	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, แฉงเขียวหวานไก่	ขนมจีน, หมู, ไก่, พร้อมผัก
ก๋วยจั๊บน้ำใส	ไก่, หมู, ไข่เส้นก๋วยจั๊บน้ำใส 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, ผักเคี้ยว
ข้าวหมูทอด	ข้าว, หมู, ผักเคี้ยว
ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ	เส้นก๋วยเตี๋ยว, หมู, ลูกชิ้น
ผัดผักรวมมิตร	ผัก, หมู
ปลานิลทอดราดพริก	ปลานิลทอด, น้ำพริกสด
ยำไก่ใส่เห็ด	ไก่, เห็ดนางฟ้า
ขนมจีนน้ำยาหมู	ขนมจีน, หมู, เลือด, มะเขือเทศ, ต้นหอม ผักชี
ผู่ฉีปลานิล	ปลานิล, กะทิ, พริกแกง, ใบมะกรูด

๑. 

๒. 
๕. หมอสมทบ

๓. 

อาหารจานเดียว (ต่อ)

รายการ	คุณลักษณะ
ผัดผักกาดทองใส่ไข่	ผักกาดทอง,ไข่
ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ	เส้นก๋วยเตี๋ยว,ปลาเส้น,ลูกชิ้นปลา,ซอสเย็นตาโฟ
น่องไก่ตุ๋นน้ำแดง	สะโพก,น่องไก่,ปีกไก่แบบเต็ม
หมูฉีปลาตอลลี	เนื้อปลาตอลลี,พริกแกง
ข้าวผัดอเมริกัน	ข้าว,ข้าวโพด,ถั่วงอก,แครอท,ไข่,หมู
น้ำพริกกะปิ+ผักทอด	กะปิ,พริกชี้ฟ้า,ผัก
ผัดพริกแกงถั่วใส่หมู	ถั่วฝักยาว,หมู
ผัดวุ้นเส้น	วุ้นเส้น,ไข่,หมู
ผัดกะหล่ำปลี/กะหล่ำดอก ใส่หมู	กะหล่ำปลี,หมู
ไข่ลูกเขย	ไข่,น้ำราด
ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก/ต้มยำ	เส้นก๋วยเตี๋ยว,หมู,ลูกชิ้น,ผัก
ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอด	ปลาตุ๋น,พริกแกง
ผัดเห็ดรวมหมูชิ้น	เห็ด,หมู
ลาบหมู (เหนือ) / ลาบหมู (อีสาน)	หมูสับ,เครื่องในหมู,พริก,ลาบ,ผักเคียง
คั่วกลิ้งหมู	หมูสับ,พริกแกง
ผัดคะน้าหมูกรอบ/หมูชิ้น	ผักคะน้า,หมูกรอบ,หมูชิ้น
พะแนงไก่/หมู	เนื้อไก่,เนื้อหมู,พริกแกง
ราดหน้าหมู	เส้นใหญ่,หมู
ลาบไก่	ไก่บด,พริก,ลาบ,ผักเคียง
ข้าวผัดกุ้งเชียง	ข้าว,กุ้ง,เชียง,ไข่
เกาเหลาหมู ลูกชิ้น	หมู,ลูกชิ้น,ผัก
น้ำพริกอ่อง	หมูสับ,ไข่,พริกแกง,ผักสด
ส้มตำ	มะละกอ,เครื่องส้มตำ
หน่อไม้ผัดพริกแกงใส่หมู	หน่อไม้,หมู,พริกแกง
ก๋วยจั๊บน้ำข้น	เส้นก๋วยจั๊บน้ำข้น,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
ยำวุ้นเส้นรวมมิตร	วุ้นเส้น,หมูสับ,กุ้ง,น้ำยำ
ผัดเห็ดฟางใส่หมู	เห็ดฟาง,หมู

๑.

๔.

๒.

๕.

๓.

อาหารจานเดียว (ต่อ)

รายการ	คุณลักษณะ
เครื่องในไก่ผัดขิง	เครื่องในไก่, ขิง
ผัดพริกเผาหมูกรอบ/หมูชิ้น	หมูกรอบ, หมูชิ้น, พริกเผา
บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง	เส้นบะหมี่, เกี๊ยวหมู, หมูแดง
ปลาสามรส	ปลาทอด, น้ำราด
ผัดบวบใส่หมู+ไข่	บวบ, เนื้อหมู, ไข่
ผัดผักระหัดไก่/หมู	เนื้อไก่, เนื้อหมู, ไข่, ผักระหัด
ผัดเปรี้ยวหวานไก่	เนื้อไก่, แดงกวา, สับปะรด
หมูยอผัดพริกเผา	หมูยอ, พริกเผา
เกี๊ยวห่อปูอัดต้ม	เกี๊ยว, ปูอัด
ผัดฟักทองใส่ไข่	ฟักทอง, ไข่, หมูสามชั้น
หมูผัดพริกสด	พริกสด, หมู
เต้าหู้ทรงเครื่อง	เต้าหู้, หมูสับ, แครอท, หอมหัวใหญ่
พล่าหมู	หมู, แดงกวา, ตะไคร้, มะเขือเทศ
ผัดถั่วงอกใส่หมูชิ้น	ถั่วงอก, หมู
ยำไข่ดาว	ไข่, น้ำยำ, มะเขือเทศ, หอมหัวใหญ่, ขึ้นฉ่าย
ผัดฉ่าไก่	ไก่, กระชาย, พริกขี้หนู, พริกไทยอ่อน, ใบมะกรูด
ยำหมูยอ	หมูยอ, น้ำยำ, มะเขือเทศ, หอมหัวใหญ่, ขึ้นฉ่าย
เกี๊ยวทอดใส่หมูสับ	หมูสับ, เกี๊ยว
ปีกไก่เต็มทอดน้ำปลา	ปีกไก่, เครื่องปรุง
ไก่ทอดรียากิ	ไก่, ซอสทอดรียากิ
ก๋วยเตี๋ยวน่องไก่	เส้นก๋วยเตี๋ยว, น่องไก่, หัวไชเท้า, เครื่องก๋วยเตี๋ยว

อาหารประเภทแกงเผ็ด/แกงจืด

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

๑. 

๒. 

๓. 

๔. 

๕. 

อาหารประเภทแกงเผ็ด/แกงจืด (ต่อ)

รายการ	คุณลักษณะ
ต้มจืดหน่อไม้ใส่หมู	หน่อไม้สด, หมู
ตุ๋นผักใส่น่องไก่	น่องไก่, ผัก
แกงส้มชะอมทอด	ชะอม, ไข่, ไข่เต๋า
ต้มจืดไข่น้ำหมูสับ/หมูแดง	ไข่, หมูสับ, หมูแดง
แกงส้มหมูใส่เห็ด	หมู, เห็ดนางฟ้า, เห็ดฟาง
แกงเผ็ดหมู	หมู, มะเขือเปราะ, โหระพา, พริกแกง
ต้มยำรวมมิตรน้ำข้น	หมู, กุ้ง, ปลาหมึก, เห็ด
ต้มยำขาหมูใส่เห็ด	ขาหมู, เห็ด
ต้มจืดกะหล่ำปลีใส่หมู	กะหล่ำปลี, หมู
ต้มยำไก่ใส่เห็ด	ไก่, เห็ด
ซุปรกี่ยวหมูสับ/หมูแดง	กี่ยว, หมูสับ, หมูแดง, หัวไชเท้า, แครอท
แกงส้มปลานิลทอด	ปลานิล, ผักรวม
ต้มส้มปลานิล	ปลานิล, เห็ดนางฟ้า, เห็ดฟาง
ต้มผักกาดดองใส่หมู	หมู, ผักกาดดอง
แกงอ่อมหมู	หมู, เครื่องแกง, ผักต่างๆ
ต้มแซ่บ	หมู, เครื่องแกง, ผักต่างๆ

อาหารประเภทไข่

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

อาหารประเภททอด

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
ทอดดอกทอด	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
ปลาทอด	ขนาด ๒๐๐ กรัม	๑ ตัวขนาดกลาง, ๒ ตัวขนาดเล็ก

๑. 

๒. 

๓. 

๔. 

๕. 

อาหารประเภททอด (ต่อ)

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

ประเภทผลไม้

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
เงาะโรงเรียน	ต้องสด และไม่มีกลิ่นเหม็น	๔-๖ ผล
แตงโม	หั่นเป็นชิ้นพอคำ	๕-๖ ชิ้น
ส้มเขียวหวาน	มีรสชาติหวานอมเปรี้ยว	๑ ผลใหญ่
ลองกอง	ต้องสด	๖ ผลใหญ่
ลางสาด	ต้องสด	๑๐ ผลใหญ่
มะม่วงดิบ/มะม่วงสุก	หั่นเป็นชิ้น (มัน,เปรี้ยว)	๕-๖ ชิ้นใหญ่
ฝรั่ง	หั่นเป็นชิ้น	๕-๖ ชิ้น
องุ่น	สดไม่เปรี้ยว	๘-๑๐ ผลใหญ่
สับปะรด	มีรสเปรี้ยว+หวาน	๕-๖ ชิ้น
แอปเปิ้ล	สด กรอบ	๓-๖ ชิ้น
กล้วยไข่,กล้วยเล็บมือนาง,กล้วยน้ำว้า,กล้วยหอม	สุก	๒-๔ ผล
สาลี่	หวาน กรอบ	๓-๖ ชิ้น
ชมพู่	หั่นเป็นชิ้น	๓-๔ ชิ้น
ลำไย	สด กรอบ หวาน	๑๐ ผล
ลิ้นจี่	สด หวาน	๖ ผล
ส้มโอ	มีรสเปรี้ยวหวาน	๓ กลีบ
มังคุด	หวานอมเปรี้ยว	๓ ผล ขนาดกลาง
แตงไทย	หวาน	๘-๑๐ ชิ้น
พุทรา	สด หวาน กรอบ	๔-๖ ผล
แก้วมังกร	สด หวาน	ครึ่งผล
น้อยหน่า	สดหวาน	๑ ผล
มะละกอสุก	สด หวาน ไม่เละ	๕-๖ ชิ้น
สาลี่	สด หวาน กรอบ	๔-๖ ชิ้น

๑.

๔.

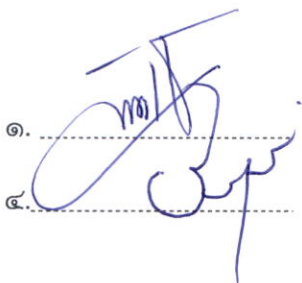
๒.

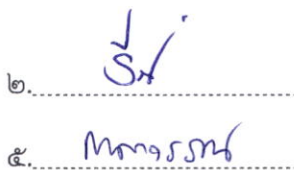
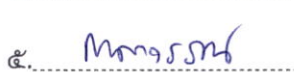
๕.

๓.

ประเภทขนมหวาน

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
กล้วยบัวตชี	กล้วย กะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดเผือก	เผือก กะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดฟักทอง	ฟักทอง กะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดข้าวโพด	ข้าวโพด กะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดเตี้อย	เตี้อย 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	เผือก มัน เผือก ลูกชิด วุ้นมะพร้าว กะทิ	๑ ถ้วย
ฟักทองเชื่อม+น้ำกะทิ	ฟักทอง น้ำเชื่อม กะทิ	๒ ชิ้น
มันเชื่อม+กะทิ	มัน น้ำเชื่อม กะทิ	๓ ชิ้น
สาकुเปี้ยกข้าวโพด+น้ำกะทิ	เม็ดสาकु ข้าวโพด กะทิ	๑ ถ้วย
สาकुเปี้ยกเผือก+น้ำกะทิ	เม็ดสาकु เผือก กะทิ	๑ ถ้วย
เผือกนยมนสด น้ำแข็ง	เผือก นยมนสด จืด กะทิ	๑ ถ้วย
ข้าวเหนียวดำเปี้ยกมะพร้าวอ่อน	ข้าวเหนียวดำ มะพร้าว กะทิ	๑ ถ้วย
สับปะรดเชื่อม	สับปะรด น้ำเชื่อม	๑ ถ้วย
ข้าวเหนียวดำเผือกกะทิ	ข้าวเหนียวดำ เผือก กะทิ	๑ ถ้วย
ลอดช่องเผือก	เผือก กะทิ ลอดช่อง	๑ ถ้วย
ครองแครงเผือก	เผือก ครองแครง แป้งสาคุรวมรส	๑ ถ้วย
ถั่วเขียวต้มน้ำกะทิ	ถั่วเขียว กะทิ	๑ ถ้วย
ลอดช่องสาคุ	แป้งสาคุ ลอดช่อง กะทิ	๑ ถ้วย

๑. 

๒. 
๕. 

๓. 

ประเภทนม

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
นมจืด	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมน้ำนมโค ๑๐๐เปอร์เซ็นต์ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๒๒๖ มื้อ
นมเปรี้ยว	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมโยเกิร์ต (น้ำนมโค, นมผงขาดมันเนย, นมผงเต็มมันเนย) ไม่น้อยกว่า ๕๐ เปอร์เซ็นต์ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๕๐ มื้อ
นมหวาน	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมน้ำนมโค ๕๐เปอร์เซ็นต์ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๕๐ มื้อ
นมช็อกโกแลต	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมน้ำนมโค ๕๐เปอร์เซ็นต์ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๕๐ มื้อ
นมถั่วเหลือง	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมน้ำนมถั่วเหลือง/ น้ำนมอัลมอนต์ไม่น้อยกว่า ๙๐ เปอร์เซ็นต์ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๕๐ มื้อ
หมายเหตุ ระยะเวลาในการประกอบอาหาร จำนวน ๑๓๘ วัน จำนวน ๔๑๔ มื้อ		

(ลงชื่อ)

(นายนิคม ปัญโญ)

ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ)

(นายธีระพงษ์ จันทร์ยาง)

กรรมการ

(ลงชื่อ)

(นายปฏิภาณ นาคี)

กรรมการ

(ลงชื่อ)

(นายธีรินทร์ เลียบโลก)

กรรมการ

(ลงชื่อ)

(นางสาวกนกวรรณ ปิวาคม)

กรรมการ

อนุมัติ

(นายพิภพ ถานะวุฒิพงศ์)

รองนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ รักษาการแทน

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่