

**รายละเอียดขอบเขตของงานและราคากลาง
การดำเนินการจัดจ้างอาหารประจำวันนักเรียน
ของโรงเรียนกีฬากลางการบริหารส่วนจังหวัดแพร่(พัฒนาประชาธิปไตย)**

๑.ความเป็นมา

โรงเรียนกีฬากลางการบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาธิปไตย) มีความประสงค์จะดำเนินการจัดจ้างประกอบอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริการ สำหรับนักเรียนโรงเรียนกีฬากลางการบริหารส่วนจังหวัดแพร่(พัฒนาประชาธิปไตย) ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ เป็นระยะเวลา ๖๘ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๖) และภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นระยะเวลา ๑๓๘ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗) เพื่อให้นักเรียนได้รับการบริการอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานวันละ ๓ มื้อ ที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย ตลอดระยะเวลาที่เปิดทำการเรียนการสอน ร่างกายมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์ แข็งแรง พร้อมสำหรับการเรียนและฝึกซ้อมกีฬา

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนกีฬากลางการบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาธิปไตย) ได้รับประทานอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการ วันละ ๓ มื้อ โดยได้รับปริมาณที่เหมาะสม และสารอาหารครบ ๕ หมู่ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ทั้งภายในและภายนอกโรงเรียน

๒.๒ เพื่อให้นักเรียนได้รับการบริการด้านอาหารที่ดี ถูกสุขลักษณะ มีอนามัยเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน ให้บริการได้อย่างรวดเร็ว ตรงตามเวลารับประทานอาหารที่โรงเรียนกำหนด

๓. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๓.๑ ผู้รับจ้างต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารสำเร็จรูป

๓.๒ ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกกระชื้อชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อของผู้ที่งานราชการ และได้แจ้งเวียนรายชื่อแล้วหรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคล หรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๓.๓ ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันเสนอราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างไม่เป็นธรรม

๓.๔ ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่คณะกรรมการว่าด้วยการพัสดุ (กหว.) กำหนด

๓.๕ ผู้รับจ้างต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๓.๖ ผู้รับจ้างต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคารเท่านั้น

๓.๗ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมบัญชีรายชื่อลูกจ้าง พร้อมทำทะเบียนประวัติลูกจ้างส่งให้ทางโรงเรียน ๑ ชุด ก่อนที่จะเข้ามาส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริการภายในโรงเรียน

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

๑..... ๒..... ๓.....

๔..... ๕.....

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

๓.๑๐ การประกอบอาหารมาจากภายนอกโรงเรียน หรือหากต้องประกอบอาหารภายในโรงเรียน ต้องใช้สถานที่ที่โรงเรียนกำหนดให้เท่านั้น และต้องดูแลรักษาความสะอาดในการประกอบอาหาร สถานที่ให้บริการอาหาร ตลอดระยะเวลาการให้บริการ รวมถึงการกำจัดขยะมูลฝอย และเศษอาหารในสถานที่ประกอบอาหาร และบริการให้สะอาดและเรียบร้อยถูกสุขลักษณะ

๔. คุณลักษณะเฉพาะของการประกอบอาหาร

๔.๑ ต้องประกอบอาหารที่มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อให้นักเรียนได้รับสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีเจ้าหน้าที่โภชนาการและอนามัยโรงเรียน และคณะกรรมการตรวจรับของโรงเรียนร่วมตรวจสอบ

๔.๒ ผู้ประกอบอาหารและผู้ให้บริการอาหารต้องปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของเจ้าหน้าที่โภชนาการและอนามัยโรงเรียน และคณะกรรมการตรวจรับทันที หลังจากได้รับทราบผลการประเมิน

๔.๓ ผู้ประกอบอาหารและผู้ให้บริการอาหารต้องส่งอาหารปรุงสำเร็จให้งานโภชนาการและอนามัยโรงเรียน และคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมายตรวจสอบทุกมื้อ


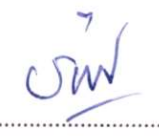
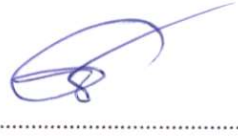


๔.๔ ต้องประกอบอาหารตามรายการที่โรงเรียนกำหนด หากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องขออนุญาตพร้อมชี้แจงเหตุผลในการขอเปลี่ยนแปลงและต้องได้รับอนุญาตจากโรงเรียนก่อนทุกครั้งจึงจะสามารถเปลี่ยนแปลงได้

๕. ข้อกำหนดในรายละเอียดการประกอบอาหาร

ประเภทอาหาร

มื้ออาหาร	รายการอาหาร	หมายเหตุ
มื้อเช้า	ข้าวต้มเครื่องพร้อมไข่ไก่ ๑ ฟอง หรือข้าวพร้อม กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล และนม	กรณีเป็นอาหารจานเดียวตาม คุณลักษณะเฉพาะอาหารใน สัญญานี้ต้องได้รับอนุญาตตาม รายการอาหารจากโรงเรียน
มื้อเที่ยง	ข้าวพร้อม กับข้าว ๒ อย่าง หรือ อาหารจานเดียว ขนมหวาน และนม	
มื้อเย็น	ข้าวพร้อม กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล และ นม	

โดยกำหนดราคา ๑๑๐ บาท ต่อคน ต่อวัน ตามมติที่ประชุมคณะกรรมการกำหนดขอบเขตของงานและราคากลางการจัดจ้างอาหารประจำวันนักเรียนของโรงเรียนกีฬาส่งการบริการส่วนจังหวัดแพร่(พัฒนาประชาอุปถัมภ์)

๑.  ๒.  ๓. 
๔.  ๕. 

๖. การบริการอาหารสำหรับนักเรียน

๖.๑ มีอาหารและการบริการอาหาร

ทุกวันจันทร์ – อาทิตย์

(๑) อาหารเช้า บริการเวลา ๐๖.๓๐ - ๐๗.๓๐ น.

(๒) อาหารเที่ยง บริการเวลา ๑๑.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.

(๓) อาหารเย็น บริการเวลา ๑๗.๓๐ - ๑๙.๓๐ น.

หมายเหตุ หากมีการเปลี่ยนแปลงเวลาจากนี้โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้า

๖.๒ การลำเลียงขนส่งอาหาร ต้องดำเนินการด้วยความระมัดระวังและปลอดภัย โดยต้องปิดฝาภาชนะให้มิดชิด ถูกสุขลักษณะ

๖.๓ ในกรณีที่นักเรียนเดินทางไปแข่งขันหรือทำกิจกรรมนอกสถานที่ ผู้รับจ้างจะต้องจัดอาหารกล่องตามรายการอาหารที่กำหนดในวันนั้น ๆ พร้อมน้ำดื่ม ให้กับนักเรียนตามเวลาที่โรงเรียนแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๖.๔ การบริการอาหารสำหรับนักเรียนต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนก็หาองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาธิปไตย) กำหนด ดังนี้

- จัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร เช่น ถ้วย จาน ชาม ตะเกียบ ภาชนะ โดยต้องทำความสะอาดให้ถูกหลักสุขอนามัย

- น้ำที่ใช้สำหรับประกอบอาหารจะต้องสะอาดผ่านการกรองที่ถูกต้อง

- การบริการอาหารสำหรับนักเรียนที่นับถือศาสนาอิสลาม ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) แยกภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร และอุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารให้ชัดเจนเป็นส่วน

(๒) อาหารต้องสะอาดและปรับเปลี่ยนรายการอาหารให้ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามได้

๖.๕ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนก็หาองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ (พัฒนาประชาธิปไตย) กำหนด ดังนี้

(๑) เนื้อสัตว์ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปนมากเกินไป และเป็นเนื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรค

(๒) ผลไม้ต้องใหม่สด มีคุณภาพ ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมีและสารฆ่าแมลงปนเปื้อน

(๓) ผักต้องใหม่สด มีคุณภาพ ไม่แก่ไม่เหี่ยว ไม่ใช้ผักหมักดองทุกชนิดในการประกอบอาหาร

(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

๑. ๒. ๓.

๔. ๕.

๗. การบอกเลิกสัญญา

๗.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญามีการประณามดังต่อไปนี้

- (๑) การดำเนินการของผู้รับจ้างไม่เป็นไปตามพันธสัญญาและเงื่อนไขที่ทางโรงเรียนกำหนด
- (๒) ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินเรื่องคุณภาพอาหารและการให้บริการตามที่โรงเรียนกำหนด

๗.๒ เหตุของการบอกเลิกสัญญา มีเงื่อนไขดังนี้

เมื่อมีเหตุตามเงื่อนไขการบอกเลิกสัญญาข้อใดข้อหนึ่งโรงเรียนจะจัดทำหนังสือแจ้งและกำหนดระยะเวลาให้ผู้รับจ้างทราบ เพื่อให้ปรับปรุงแก้ไข หากยังไม่ได้รับการปรับปรุงแก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดโรงเรียนจะพิจารณาบอกเลิกสัญญาต่อไป

๘. การตรวจรับ

คณะกรรมการตรวจรับ สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารและทุกเวลา หากคณะกรรมการตรวจรับแจ้งหรือแนะนำผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามที่คณะกรรมการแจ้งหรือแนะนำทันที

เกณฑ์การตรวจรับ

- (๑) ปริมาณอาหารที่จัดให้นักเรียนต้องเพียงพอต่อความต้องการและเหมาะสมกับจำนวนของนักเรียน (สามารถเติมอาหารได้)
- (๒) ลักษณะการประกอบอาหาร ต้องถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- (๓) ต้องบริการด้วยความสุภาพ ถูกสุขลักษณะ ทันเวลา
- (๔) เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะ/เมนู ที่โรงเรียนกำหนด
- (๕) การให้บริการอาหารต้องเป็นไปตามระยะเวลาตามข้อ ๖.๑

๙. เงื่อนไขอื่น ๆ

๙.๑ สถานที่ประกอบอาหารและให้บริการอาหารให้ใช้โรงอาหารของโรงเรียนหรือสถานที่ที่ทางโรงเรียนกำหนด

๙.๒ กรณีผู้ประกอบอาหารและผู้ให้บริการอาหารยืมครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวของโรงเรียนใช้ระหว่างอยู่ในสัญญา โรงเรียนจะจัดทำบัญชียืมครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ลงนามยืม ผู้ลงนามยืมจะต้องทำบัญชีส่งคืนให้โรงเรียนเมื่อหมดสัญญา หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดภายหลังการรับมอบ ผู้ลงนามยืมจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุง และกรณีที่วัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหาย ผู้ลงนามยืมต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดเชยเทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม

๙.๓ โรงเรียนจะเตรียมระบบประปาและไฟฟ้าให้ใช้ในการประกอบอาหารและบริการอาหารตามสมควร

๙.๔ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค คู่สัญญาจะต้องรับผิดชอบ เช่น ค่าไฟฟ้าและค่าบำรุงรักษาการปรับซ่อม การปรับเปลี่ยนวัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้ประกอบอาหารและผู้ให้บริการด้านอาหาร

(๑) ผู้ว่าจ้างรับผิดชอบระบบประปาและไฟฟ้าส่องสว่างภายในสถานที่ประกอบและให้บริการอาหาร

(๒) ผู้รับจ้างรับผิดชอบค่าไฟฟ้าที่ใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในสถานที่ที่โรงเรียนจัดให้ตามมิเตอร์ไฟฟ้าที่ทางโรงเรียนติดตั้งไว้ ในอัตราต่อหน่วยที่การไฟฟ้าส่วนภูมิภาคอำเภอหนองม่วงไข่เรียกเก็บ

๙.๕ สถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาล เช่น สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง บริเวณที่เตรียมอาหาร (ล้าง, หั่น, ปอก) บริเวณที่ปรุงอาหาร บริเวณที่เก็บอาหารปรุงสำเร็จแล้ว และการป้องกันดูแลความสะอาดของอาหารปรุงสำเร็จแล้ว ป้องกันไม่ให้มีสัตว์เลื้อยเข้าไปในบริเวณสถานที่ประกอบอาหารและบริการอาหาร

๑. ๒. ๓.

๔. ๕.

๙.๖ คู่สัญญาต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาด ระเบียบเรียบร้อย สวยงามทุกวัน

๙.๗ อุปกรณ์ภาชนะที่ใส่อาหารและรับประทานอาหาร ต้องเป็นภาชนะที่ทำจาก สแตนเลส เมลามีน เซรามิค หรือกระเบื้อง ที่ถูกหลักสุขาภิบาล ในกรณีภาชนะใส่อาหารไม่เพียงพอ คู่สัญญาต้องจัดหาภาชนะที่มีรูปแบบเดียวกัน กับที่โรงเรียนกำหนด เช่น ถาด ตะเกียบ และถ้วยสแตนเลสหรือเซรามิคใส่อาหาร และถาดอาหารว่าง และมีจำนวนเพียงพอ

๙.๘ คู่สัญญาต้องให้พนักงานทำความสะอาดบริเวณพื้น โต๊ะ ชั้น ทุกวัน และทำความสะอาดพัดลม กระจก ทุกสัปดาห์ ให้ถูกสุขลักษณะตามที่กรมอนามัยกำหนด

๙.๙ คู่สัญญาต้องดำเนินการให้มีการดูแลรักษาทำความสะอาดบริเวณที่ประกอบอาหารตามสมควรแก่กรณี ดังนี้

(๑) ต้องดักไขมันออกจากบ่อดักไขมัน เพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย ควรดักไขมันทุกวัน หรือทุกครั้งที่มีเศษไขมันมากหรือตามความจำเป็น

(๒) ต้องล้างทำความสะอาดพื้น ผนัง ร่องระบายน้ำ บริเวณสถานที่ประกอบอาหารและบริเวณโดยรอบทั่ว ๆ ไป ให้สะอาด

(๓) ต้องล้างทำความสะอาดภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้น และทำให้แห้งตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๙.๑๐ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับสถานที่ประกอบอาหาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหายในระยะที่มอบให้ ผู้รับจ้างใช้ดำเนินการอยู่ หรือเกิดจากความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้าง หรือลูกจ้างของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๙.๑๑ กรณีที่นักเรียนเกิดความผิดปกติ ที่อาจเกิดจากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ ผู้รับจ้างจะต้องให้ความร่วมมือในการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่โภชนาการและอนามัยโรงเรียน คณะกรรมการตรวจรับ รวมถึงเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ หรือบุคคลที่ผู้ว่าจ้างเป็นผู้กำหนดให้เป็นคณะกรรมการตรวจสอบ และหากกรณีนี้เกิดจากความผิดพลาดของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบความเสียหายและเยียวยาแก่ผู้รับบริการและผู้ว่าจ้างทุกกรณี

๙.๑๒ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุเป็นประจำทุกวันเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและปริมาณอาหารที่นักเรียนได้รับ มีอาหารเตรียมไว้ให้นักเรียนเต็ม การส่งมอบงานและการจ่ายเงินให้กับผู้รับจ้าง กำหนดเป็น ๒ ช่วง

ช่วงแรก ๓ งวด (งวดละ ๑ เดือน) โดยงวดแรก คือวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ , งวดที่ ๒ คือวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๗ และงวดที่ ๓ คือวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๗ รวมทั้งสิ้น ๖๘ วัน คนละ ๑๑๐ บาทต่อวัน

ช่วงที่สอง ๕ งวด (งวดละ ๑ เดือน) โดยงวดแรก คือวันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๗ , งวดที่ ๒ คือวันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗ , งวดที่ ๓ คือวันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๗ , งวดที่ ๔ คือวันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๗ และงวดที่ ๕ คือวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ รวมทั้งสิ้น ๑๓๘ วัน คนละ ๑๑๐ บาทต่อวัน

๙.๑๓ กรณีที่ผู้ประกอบอาหารและผู้ให้บริการอาหารไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ทันตามเวลาที่กำหนด หรือไม่สามารถบริการอาหารได้ตามสัญญา และโรงเรียนยังมิได้บอกเลิกสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่โรงเรียนเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของวงเงินตามสัญญาและค่าเสียหายอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นจริงอันเนื่องมาจากการจ้างผู้อื่นหรือจัดอาหารให้สำหรับนักเรียน

๙.๑๔ คู่สัญญาต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ในรายละเอียดประกอบแนบท้ายสัญญา

๑..... ๒..... ๓.....
๔..... ๕.....

๙.๑๕ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับโรงเรียนในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี และตามนโยบายของโรงเรียน

๙.๑๖ กรณีที่มีวัตถุดิบประกอบอาหาร ในชุมชน หรือวิสาหกิจชุมชน ให้ผู้ประกอบการและผู้ให้บริการอาหาร เลือกใช้วัตถุดิบดังกล่าวก่อน เพื่อความสด ใหม่ และมีคุณภาพ

กรณีที่ผู้เสนอราคาชนะการเสนอราคา ก่อนลงนามในสัญญา ผู้ชนะการเสนอราคา จะต้องแจ้งให้โรงเรียน ทราบวิธีการคิดคำนวณถึงวงเงินที่เสนอราคาต่อคน ต่อวัน

คุณลักษณะเฉพาะอาหาร

ประเภทข้าว

รายการ	คุณลักษณะ
ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียวขาว,ไม่แข็ง
ข้าวต้มเครื่อง	ใช้ข้าวขาวหอมมะลิผสม ใส่ไก่/หมู/ทะเล
ข้าวสวย	ใช้ข้าวที่นิ่ม (มียาง ข้าวไม่ร้อน)
ข้าวต้มกุ๊ย	ใช้ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง
โจ๊ก (หมู,ไก่)	ใช้ข้าวหอมมะลิ+ข้าวเหนียว

หมายเหตุ ปริมาณของอาหารประเภทข้าวต้องไม่น้อยกว่า ๑๕๐ กรัม

อาหารจานเดียว

รายการ	คุณลักษณะ
ราดหน้า	ใส่ผักรวม ผักต้องสุก ใส่หมู,ไก่,กุ้ง,หมีก
ผัดซีอิ้ว	ใส่อาหารทะเล,ไข่,หมู,ไก่,เนื้อ
ผัดไทย	ใส่อาหารทะเล,ไข่,หมู,ไก่,เนื้อ
ก๋วยเตี๋ยว	หมู,ไก่,เนื้อ,ผัก
สุกี้	หมู,ไก่,เนื้อ,ผัก,ไข่,ทะเล
ขนมจีน น้ำยากะทิ,น้ำต้มหมู,น้ำยาป่า,น้ำเงี้ยว, แกงเขียวหวานไก่	พร้อมผัก
ก๋วยจั๊บน้ำ	ไก่,หมู,ไข่เส้นก๋วยจั๊บน้ำ พร้อมไข่ต้ม ๑/๒ ฟอง
กระเพาะปลา	ไข่นกกระทา,กระเพาะปลา,หน่อไม้
ข้าวซอย	น่องไก่,หมู,ลูกชิ้น
ข้าวมันไก่	ใช้ข้าวที่หุงกับน้ำต้มไก่เท่านั้น
ข้าวหมูแดง	ใช้ข้าวที่หุงสวยไม่แฉะไม่ดิบ
ข้าวหมูกรอบ	ใช้ข้าวที่หุงสวยไม่แฉะไม่ดิบ
ข้าวขาหมู	ใช้ข้าว และหมูดิบที่ติดมันพอสมควร
ข้าวคลุกกะปิ	ใช้ข้าวที่หุงสวยไม่แฉะไม่ดิบ
ข้าวหมกไก่	ใช้ข้าวที่หุงสวยไม่แฉะไม่ดิบ
ข้าวผัด	ใช้ข้าวที่หุงสวยไม่แฉะไม่ดิบ

ปริมาณอาหารต้องไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม

๑..... ๒..... ๓.....

๔..... ๕.....

อาหารประเภททอด

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
ไข่ดาว,ไข่เจียว	เบอร์ ๐-๒	๑ ฟอง
ทอดดอกทอด	ขนาด ๑๐๐ กรัม	๖-๘ ชิ้น (พorc)
ปลาทอด	ขนาด ๒๐๐ กรัม	๑ ตัวขนาดกลาง,๒ ตัวขนาดเล็ก
ทอดมันปลา	ชิ้นละ ๒ นิ้ว	๕-๖ ชิ้น
หมูทอด (ชิ้น)	หั่นเป็นชิ้นพorc	๔-๕ ชิ้น
ไก่ทอด (ชิ้น)	หั่นเป็นชิ้นพorc	๔-๕ ชิ้น
ไก่ทอด (น่อง)	ขนาดน่องใหญ่	๑ น่อง

หมายเหตุ ดูตามความเหมาะสม และให้เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน

ประเภทผลไม้

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

๑..... ๒..... ๓.....

๔..... ๕.....

ประเภทขนมหวาน

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
กล้วยบวดชี	ใช้กล้วยสุกปานกลาง (๕-๖ ชั้น)	๑ ถ้วย
แกงบวดเผือก	ใช้เผือกที่มีผลแก่	๑ ถ้วย
แกงบวดฟักทอง	หวาน มัน ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดข้าวโพด	หวาน มัน ใช้ข้าวโพดไม่แก่เกินไป	๑ ถ้วย
แกงบวดเดือย	หวาน มัน ลูกเดือยต้มไม่และเกินไปใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
แกงบวดมัน	หวาน มัน ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
เต้าส่วน	สุก นุ่ม หวาน มัน	๑ ถ้วย
บัวลอยสามสหาย	เม็ดบัวลอยไม่ใหญ่เกินไป ใส่เผือก ฟักทอง	๑ ถ้วย
บัวลอยไข่หวาน	เม็ดบัวลอยไม่ใหญ่เกินไป ใส่เผือก ฟักทอง ไข่ไก่	๑ ถ้วย
บัวลอยมะพร้าวอ่อน	เม็ดบัวลอยไม่ใหญ่เกินไป ใส่เผือก ฟักทอง มะพร้าวอ่อน	๑ ถ้วย
ข้าวต้มมัด	ใส่ถั่วลิสง กล้วย	๑ คู่ (๒ ชั้น)
ทับทิมกรอบกะทิ	หวาน มัน ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
ลอดช่องสิงคโปร์	หวาน มัน ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
กล้วยเชื่อม	ใช้กล้วยสุกปานกลาง (๕-๖ ชั้น/ถ้วย)	๑ ถ้วย
ข้าวเหนียวถั่วดำ	ถั่วดำนิ่มไม่แข็ง	๑ ถ้วย
ถั่วแดงน้ำเชื่อม	ถั่วแดงไม่ขึ้นรา นุ่ม ไม่แข็ง	๑ ถ้วย
รวมมิตร	ใส่ลอดช่องสิงคโปร์ ลอดช่องเขียว มะพร้าวอ่อน ทับทิม ชนุน ข้าวโพดต้ม วุ้นมะพร้าว ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
ฟักทองเชื่อม+น้ำกะทิ	ใช้ฟักทองแก่ และหัวกะทิ	๒ ชั้น
มันเชื่อม+กะทิ	ใช้หัวกะทิ	๓ ชั้น
สาकुเปี้ยกข้าวโพด+น้ำกะทิ	ข้าวโพดไม่แก่เกินไป ใช้หัวกะทิ หวานมัน	๑ ถ้วย
สาकुเปี้ยกเผือก+น้ำกะทิ	เผือกสุก ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
ลอดช่องน้ำกะทิ	ลอดช่องเขียว ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
เฉาก๊วยนมสด น้ำแข็ง	ใช้เฉาก๊วย นมสด หวานมัน น้ำแข็งก้อนเล็ก	๑ ถ้วย
ข้าวเหนียวดำเปียกมะพร้าวอ่อน	ใช้มะพร้าวอ่อน และหัวกะทิ	๑ ถ้วย
ขนมปลากริม	ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
สับปะรดเชื่อม	ใช้สับปะรดเปรี้ยว+หวาน	๑ ถ้วย

๑. ๒. ๓.

๔. ๕.

ประเภทนม

รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
นมจืด	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมน้ำนมโค ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๑ กล่อง/คน/มือ
นมเปรี้ยว	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมโยเกิร์ต (น้ำนมโค, นมผงขาดมันเนย, นมผงเต็มมันเนย) ไม่น้อยกว่า ๕๐ เปอร์เซ็นต์ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๑ กล่อง/คน/มือ
นมหวาน	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมน้ำนมโค ๕๐ เปอร์เซ็นต์ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๑ กล่อง/คน/มือ
นมช็อกโกแลต	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมน้ำนมโค ๕๐ เปอร์เซ็นต์ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๑ กล่อง/คน/มือ
นมถั่วเหลือง/นมอัลมอนต์	ไม่หมดอายุ มีส่วนผสมน้ำนมถั่วเหลือง/ น้ำนมอัลมอนต์ไม่น้อยกว่า ๙๐ เปอร์เซ็นต์ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๑ กล่อง/คน/มือ

หมายเหตุ ระยะเวลาในการประกอบอาหาร จำนวน ๒๐๖ วัน จำนวน ๖๑๘ มือ

(ลงชื่อ)

(นายญาณรพัฒน์ แก้วที)

ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ)

(นายธีปกรณ์ งามดี)

กรรมการ

(ลงชื่อ)

(นายเชาว์ลิต สุตวิงยาง)

กรรมการ

(ลงชื่อ)

(นางสาวรุจิรัตน์ เลือดนักรบ)

กรรมการ

(ลงชื่อ)

(นายวิรัช สายยัด)

กรรมการ

อนุมัติ



(นายอนุวัธ วงศ์วรรณ)

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่