ร่างขอบเขตของงาน (TOR)
การจ้างเหมาประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการสำหรับนักเรียนโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง
โดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ e-bidding

---

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง ได้รับจัดสรรงบประมาณงบเงินอุดหนุน ค่าอาหารนักเรียนของโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๗ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เพื่อจัดหาอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการให้กับนักเรียนในสังกัดโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อจัดหาอาหารให้นักเรียนในสังกัดโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง

๒.๒ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติในการประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการสำหรับนักเรียนให้ได้รับสารอาหารครบ ๕ หมู่ และถูกต้องตามหลักโภชนาการของนักเรียนทั้งภายในและนอกสถานที่

๒.๓ เพื่อให้ได้ผู้รับจ้างที่มีความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี ถูกสุขลักษณะอนามัย เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน ให้บริการได้อย่างรวดเร็ว ทันการณ์ มีคุณภาพตามมาตรฐานทางโภชนาการ และเป็นประโยชน์ต่อนักเรียน

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๓.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๓.๑๔ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีนักโภชนาการ ให้คำปรึกษา กำกับ ดูแลในการประกอบอาหารให้นักเรียน และแม่ครัวต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พร้อมแนบเอกสารรับรองการปฏิบัติงานและรับรองสำเนาถูกต้องในเอกสารทุกฉบับ

๓.๑๕ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องกรอกรายละเอียดบัญชีแสดงรายละเอียดค่าอาหารนักเรียน ต่อคน/ต่อมื้อ/ต่อวัน (ภาคผนวก ๒) และบัญชีแสดงค่าใช้จ่ายการจ้างเหมาประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ให้ครบถ้วนและถูกต้อง สอดคล้องกับความเป็นจริง

๓.๑๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๒,๕๓๔,๗๐๐ บาท (สองล้านห้าแสนสามหมื่นสี่พันเจ็ดร้อยบาทถ้วน) ต้องเป็นสัญญาเดียว และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่โรงเรียนเชื่อถือ พร้อมแนบสำเนาสัญญาจ้างและรับรองสำเนาถูกต้องในเอกสารทุกฉบับ

๔. ขอบเขตของงาน

๔.๑ ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๗ – ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๘ จำนวนนักเรียน ๓๕๕ คน อัตราวันละ ๑๒๐ บาทต่อคน จำนวน ๑๑๙ วัน คิดเป็นเงิน ๕,๐๖๙,๔๐๐.- บาท (ห้าล้านหกหมื่นเก้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

๔.๒ ข้อกำหนดของผู้รับจ้าง

๔.๒.๑ ผู้รับจ้างต้องมีความสามารถ ความชำนาญ หรือมีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร เป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี และต้องประพฤติตนตามระเบียบหรือเงื่อนไขที่โรงเรียนกำหนดโดยเคร่งครัด

๔.๒.๒ จัดหาเจ้าหน้าที่มาปฏิบัติงานโดยแยกตามหน้าที่ ประกอบด้วย

๔.๒.๒.๑	แม่ครัว	อย่างน้อยจำนวน ๒ คน
๔.๒.๒.๒	ผู้ช่วยแม่ครัว	อย่างน้อยจำนวน ๒ คน
๔.๒.๒.๓	เจ้าหน้าที่บริการอาหาร	อย่างน้อยจำนวน ๓ คน
๔.๒.๒.๔	เจ้าหน้าที่ทำความสะอาด	อย่างน้อยจำนวน ๒ คน

๔.๒.๓ จัดทำทะเบียนประวัติของเจ้าหน้าที่ โดยติดรูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวก ขนาด ๒ นิ้ว จำนวน ๑ รูป พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมเอกสารการตรวจสุขภาพ

๔.๒.๔ เจ้าหน้าที่ประกอบอาหารจะต้องตรวจโรคติดต่อร้ายแรง

- วัณโรค
- ไวรัสตับอักเสบเอ และ ไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะ

หากตรวจพบโรคใดโรคหนึ่งที่กล่าวมาข้างต้นทางโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง ขอให้ผู้ประกอบการพิจารณาไม่รับเข้าปฏิบัติงาน

ให้นำเอกสารการตรวจสุขภาพส่งให้โรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง จำนวน ๑ ชุด ภายใน ๑๕ วัน ก่อนเริ่มสัญญาจ้างและหากมีการจ้างเจ้าหน้าที่ประกอบอาหารเข้ามาปฏิบัติหน้าที่ใหม่ ให้ดำเนินการเช่นนี้ทุกครั้ง

๔.๒.๕ เจ้าหน้าที่ประกอบอาหารที่เป็นโรคทั่วไปที่ไม่ร้ายแรง

- ไข้หวัดใหญ่
- ไข้สุกใส
- โรคติดต่อที่ไม่ร้ายแรง

ให้หยุดพักงาน จนกว่า อาการดีขึ้นแล้วจึงกลับมาปฏิบัติงาน

- กรณีที่มีบุคคลมาปฏิบัติหน้าที่แทน จะต้องตรวจโรคติดต่อร้ายแรง ตามข้อ ๔.๒.๔ แล้วแจ้งให้ทางโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง ทราบทุกครั้ง

๔.๒.๖ เจ้าหน้าที่ต้องสวมเครื่องแต่งกายเหมาะสมและสะอาด เช่น สวมชุดสุภาพ รองเท้าหุ้มส้น ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก-ปิดจมูก และหมวกคลุมศีรษะ ทุกครั้งที่สัมผัสอาหารและให้บริการ

๔.๒.๗ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร สถานที่ให้บริการอาหาร บริเวณโดยรอบโรงอาหาร และสถานที่บริการน้ำดื่ม ตลอดจนการทำความสะอาดเครื่องทำน้ำเย็น ให้สะอาดและเรียบร้อย ถูกสุขลักษณะทุกวัน ดูแลระบบกรองน้ำของเครื่องทำน้ำเย็น พร้อมตรวจสอบคุณภาพน้ำดื่ม อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๔.๒.๘ ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารที่มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับนักเรียน โดยมีตัวแทนผู้รับจ้าง และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายของโรงเรียนร่วมตรวจสอบทุกมื้อก่อนการบริการอย่างน้อย ๑๕ นาที

๔.๒.๙ ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารตามรายการที่โรงเรียนกำหนด

๔.๒.๑๐ หากผู้รับจ้างมีเหตุที่ทำให้ไม่สามารถดำเนินการตามรายการอาหารที่โรงเรียนกำหนด ต้องแจ้งให้โรงเรียนทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน

๔.๒.๑๑ หากโรงเรียนมีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน

๔.๓ ข้อกำหนดในการประกอบอาหารและการให้บริการ

๔.๓.๑ กำหนดการให้บริการ

มื้ออาหาร	รายการอาหาร	ช่วงเวลาที่บริการ
มื้อเช้า	ตามภาคผนวก ๑	๐๖.๓๐ น. – ๐๘.๐๐ น.
มื้อเที่ยง	ตามภาคผนวก ๑	๑๒.๐๐ น. – ๑๓.๐๐ น.
มื้อเย็น	ตามภาคผนวก ๑	๑๘.๐๐ น. – ๒๐.๐๐ น.

หมายเหตุ เวลาในการรับประทานอาหาร ทางโรงเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมและจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้า

๔.๓.๒ การขนย้ายและจัดวางอาหาร ต้องดำเนินการด้วยความระมัดระวังและปลอดภัย โดยต้องปิดฝาภาชนะให้มิดชิด สะอาด และถูกสุขลักษณะ

๔.๓.๓ การบริการอาหารสำหรับนักเรียนต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

- จัดเตรียมและทำความสะอาดอุปกรณ์ให้ถูกสุขอนามัยสำหรับการรับประทานอาหารของนักเรียน เช่น ช้อน-ส้อม ตะเกียบ จานหรือถาดหลุม ถ้วย แก้วน้ำ ให้ครบตามจำนวนนักเรียน
- น้ำที่ใช้สำหรับประกอบอาหารจะต้องผ่านการกรองที่ถูกสุขลักษณะ

- การบริการอาหารสำหรับนักเรียนที่นับถือศาสนาอิสลาม ให้ดำเนินการดังนี้

๑) แยกภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร และอุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารให้ชัดเจน เป็นสัดส่วน

๒) อาหารต้องสะอาดและถูกลักษณะตามหลักศาสนาอิสลาม

๔.๓.๔ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

๑) เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น และไม่มีมันปนมากเกินไป และเป็นเนื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรค

๒) ผลไม้ ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

๓) ผัก ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

๔) อาหารสำเร็จรูป เครื่องปรุง น้ำและนม ต้องไม่หมดอายุ ไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และมีฉลากบอกวันผลิต วันหมดอายุ

๕) น้ำมันที่นำมาประกอบอาหารจะต้องไม่นำมาประกอบอาหารซ้ำในครั้งต่อๆ ไป

๖) ข้าวที่นำมาหุงต้องเป็นข้าวหอมมะลิหรือข้าวที่นำมานึ่งต้องมีคุณภาพดี เมื่อหุงหรือนึ่งออกมาแล้ว จะต้องไม่อ่อนหรือแข็งเกินไป

๗) ไข่ที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี กรณีใช้ไข่ไก่ในการทำไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลูกเขยหรือไข่พะโล้ ต้องใช้ไข่เบอร์ ๐ (ศูนย์) เท่านั้น

๘) เนื้อสัตว์เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม/คน/มื้อ

๙) ปริมาณของนมที่นำมาให้บริการ มีรายละเอียดต่อหน่วย ดังนี้

- นมรสจืด ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ มล.
- นมรสเปรี้ยว ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.
- นมรสสตอเบอรี่ ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.
- นมรสช็อกโกแลต ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.

๔.๓.๕ สถานที่ประกอบอาหารและบริเวณที่ให้บริการอาหาร ให้ใช้สถานที่ที่โรงเรียนจัดให้

๔.๓.๖ ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงยอดจำนวนนักเรียน เช่น นักเรียนเดินทางไปแข่งขันกีฬาหรือทำกิจกรรมนอกสถานที่ให้พิจารณา ดังนี้

- กรณีที่โรงเรียนพิจารณาแล้วสามารถให้ผู้รับจ้างจัดอาหารตามรายการอาหารได้ ให้ผู้รับจ้างจัดอาหารตามรายการอาหาร (กล่อง) และน้ำดื่มขวด ขนาดไม่น้อยกว่า ๓๕๐ มิลลิลิตร ทั้งนี้ รายการอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

- กรณีที่โรงเรียนพิจารณาแล้วไม่สามารถให้ผู้รับจ้างจัดอาหารตามรายการอาหารได้ ให้โรงเรียนแจ้งยอดนักเรียนดังกล่าวให้ผู้รับจ้างทราบ เพื่อลดปริมาณการประกอบอาหาร ทั้งนี้ โรงเรียนต้องแจ้งยอดนักเรียนดังกล่าวให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน

๔.๓.๗ โรงเรียนจะจ่ายเงินค่าอาหารตามจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริงในแต่ละวัน (ยกเว้นบางวันให้คิดเป็นมื้อ เนื่องจากในแต่ละมื้อในวันนั้นมีจำนวนนักเรียนไม่เท่ากัน)

๕. การตรวจรับพัสดุ

คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารและทุกเวลา โดยมีเกณฑ์การตรวจรับ ดังนี้

๕.๑ อาหารต้องเป็นไปตามรายการอาหารที่กำหนด และเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน

๕.๒ ลักษณะการประกอบอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และไม่มีสิ่งแปลกปลอมในอาหาร เช่น เส้นผม แมลง ยางรัดของ ฯ เป็นต้น

๕.๓ การให้บริการของผู้รับจ้าง เป็นไปตาม ข้อ ๔.๓.๓

๖. เงื่อนไขอื่น ๆ

๖.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงอาหารของโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง หรือสถานที่ ที่ทางโรงเรียนกำหนด

๖.๒ กรณีผู้รับจ้างยืมครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัวของโรงเรียนใช้ระหว่างการประกอบอาหารตามสัญญา โรงเรียนจะจัดทำบัญชีครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้รับจ้าง และเมื่อสิ้นสุดสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องส่งคืนให้โรงเรียน หากพบว่าชำรุดเสียหาย หรือสูญหาย จะต้องรับผิดชอบโดยซ่อมแซมหรือเปลี่ยนให้ใหม่โดยค่าใช้จ่ายของผู้รับจ้างเอง

๖.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภคที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า โดยผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับโรงเรียนในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี และตามนโยบายของโรงเรียน

๖.๔ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม สถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายดังกล่าว

๖.๕ ผู้รับจ้างต้องดูแล บำรุงรักษา ซ่อมแซม เครื่องทำน้ำดื่มของโรงเรียน ให้มีความสะอาดและมีความปลอดภัย กรณีเครื่องทำน้ำดื่มไม่สามารถใช้งานได้ ผู้รับจ้างต้องจัดหาน้ำดื่มให้กับนักเรียนด้วย

๖.๖ สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณโดยรอบ วัสดุ อุปกรณ์ต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด รายละเอียดตามภาคผนวก ๓

๖.๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาดเรียบร้อยปลอดภัย

๖.๘ หากเกิดอัคคีภัยจากความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างหรือลูกจ้าง ในการใช้สถานที่ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๖.๙ กรณีที่นักเรียนเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการหากตรวจสอบแล้วพบว่าเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๖.๑๐ ผู้ชนะการเสนอราคา ต้องแสดงวิธีการคิดคำนวณราคาที่เสนอ ต่อคน/ต่อมื้อ/ต่อวัน โดยต้องยื่นต่อโรงเรียนก่อนลงนามในสัญญา (ตามเอกสารผนวก ๒)

๗. ระยะเวลาการส่งมอบ

ภายใน ๑๑๙ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้างหรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากโรงเรียนให้เริ่มทำงาน

๘. วงเงินในการจัดหา

ในการจัดหาครั้งนี้ใช้งบประมาณจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๘ เป็นเงิน ๕,๐๖๙,๔๐๐.- บาท (ห้าล้านหกหมื่นเก้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน) ราคากลางเป็นเงิน ๕,๐๖๙,๔๐๐.- บาท (ห้าล้านหกหมื่นเก้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

๙. หลักเกณฑ์และสิทธิ์ในการพิจารณา

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ โรงเรียนจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๑๐. ค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๑๐.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียนจะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๑๐.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๑๐.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑ ของราคาค่าจ้าง

๑๑. การปฏิบัติตามสัญญาและข้อกำหนดของโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง

เนื่องจากโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง เป็นโรงเรียนที่มุ่งเน้นในความเป็นเลิศด้านกีฬา จึงแตกต่างจากโรงเรียนอื่น จำเป็นต้องมีการควบคุมเป็นพิเศษ ดังนั้นผู้ที่ชนะการเสนอราคาและได้ทำสัญญากับโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง ต้องปฏิบัติตามสัญญาและข้อกำหนดของโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง อย่างเคร่งครัด

ในกรณีที่ไม่เป็นไปตามสัญญาและข้อกำหนดของโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขทันที โดยโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปางจะดำเนินการดังนี้

๑) ครั้งที่ ๑ ว่ากล่าวตักเตือนด้วยวาจา
๒) ครั้งที่ ๒ หากว่ากล่าวตักเตือนด้วยวาจาแล้วไม่ดำเนินการแก้ไข จะว่ากล่าวตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร **(หนังสือเตือนฉบับที่ ๑)**
๓) ครั้งที่ ๓ หากว่ากล่าวตักเตือนเป็นลายลักษณ์แล้วยังไม่ปฏิบัติตาม จะว่ากล่าวตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร **(หนังสือเตือนฉบับที่ ๒)**
๔) ครั้งที่ ๔ หากว่ากล่าวตักเตือนเป็นจำนวน ๓ ครั้งแล้ว จะบอกเลิกสัญญาและแจ้งเป็นผู้ทิ้งงานต่อไป

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นายสมบูรณ์ ปัญญายืน)

ลงชื่อ.....รองประธานกรรมการ
(นางสุธาวัลย์ ปิติจะ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายชัชวาลย์ เพ็ชรไทย)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายอาคม ปันน้อย)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายชัยสิทธิ์ ตั้งการ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุทิดา หมูคำ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวไพรินทร์ ตาลสันต์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวฐิตยารัตน์ บุ่งนาแซง)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายจเร เจริญหลาย)

ลงชื่อ.....กรรมการและเลขานุการ
(นายบังอร เมฆผึ้ง)

ภาคผนวก ๒

รายละเอียดราคาที่เสนอ

สำหรับการจ้างเหมาประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการสำหรับนักเรียนโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง

ด้วยบริษัท/ห้างหุ้นส่วน/ร้าน.....

อยู่บ้านเลขที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... โทรศัพท์.....โดย.....

ข้าพเจ้าขอเสนอราคาจ้างเหมาประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการสำหรับนักเรียนโรงเรียนกีฬาจังหวัดลำปาง ซึ่งเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มรวมทั้งภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๗ – ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๘ จำนวนนักเรียน ๓๕๕ คน

อัตรามื้อละ.....บาท/ต่อคน

อัตราวันละ..... บาท/ต่อคน

จำนวน ๑๑๙ วัน รวมเป็นเงิน .....บาท(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอราคา

(.....)

ตำแหน่ง.....

ประทับตรา (ถ้ามี)

หมายเหตุ วิธีคิด

- อัตราค่าอาหารต่อวันและต่อคน แปรผันตามจำนวนเงินที่เสนอราคา

ภาคผนวก ๓

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร

๑. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป
- สะอาด เป็นระเบียบ
- โต๊ะ เก้าอี้สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
- มีการระบายอากาศที่ดี

๒. บริเวณที่เตรียม – ปรุงอาหาร
- สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
- มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
- ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น
- โต๊ะเตรียม – ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๓. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม
- อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสาระบบอาหาร
- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
- อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.
- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก
- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้

๔. ภาชนะอุปกรณ์
- ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว
- ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด
- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย ๒ อ่าง

- จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

๕. การรวมรวมขยะ และน้ำโสโครก
- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
- มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

๖. ห้องน้ำ ห้องส้วม
- ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ
- ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม – ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหารและต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี อยู่ในบริเวณห้องส้วม

๗. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ
- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ทคลุมผมด้วย
- ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้
- มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

ประเภทข้าว

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ
๑	ข้าวต้มเครื่อง	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๒	ข้าวสวย	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๓	ข้าวผัด	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๔	ข้าวมันไก่	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๕	ข้าวหมูแดง	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๖	ข้าวหมูกรอบ	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๗	ข้าวต้มกุ๊ย	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๘	ข้าวขาหมู	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๙	โจ๊ก (หมู,ไก่)	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๑๐	ข้าวคลุกกะปิ	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๑๑	ข้าวหมกไก่	ใช้ข้าวหอมมะลิ
๑๒	ข้าวหมูทอด	ใช้ข้าวหอมมะลิ

อาหารจานเดียว

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ
๑	ราดหน้า	ใส่ผักรวม ใส่หมู , ไก่ , กุ้ง , หมึก
๒	ผัดไทย	ใส่ผักรวม ใส่หมู , ไก่ , กุ้ง , หมึก
๓	ก๋วยเตี๋ยว	หมู , ไก่ , ผักลวก
๔	สุกี้	หมู , ไก่ , กุ้ง , หมึก , ผักลวก , ไข่
๕	ขนมจีน น้ำยากะทิ น้ำยาป่า แกงเขียวหวาน น้ำเงี้ยว	พร้อมผักลวกและผักสด
๖	ก๋วยจั๊บ	ไก่ , หมู พร้อมไข่ต้ม ๑ ฟอง (เบอร์ ๐)

อาหารประเภททอด

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
๑	ไข่ดาว	เบอร์ ๐	๑ ฟอง
๒	ปลาทอด	ขนาด ๒๐๐ กรัม	๑ ตัว
๓	ทอดมันปลา	ชิ้นละ ๒ นิ้ว	๕ – ๖ ชิ้น
๔	หมูทอด (ชิ้น)	หั่นเป็นชิ้นพอคำ	๔ – ๕ ชิ้น
๕	ไก่ทอด (ชิ้น)	ขนาด ๑๕๐ กรัม	๑ ชิ้น
๖	ไก่ทอด (น่อง) / ปีก	น่องใหญ่ / ปีกใหญ่	๑ ชิ้น

ประเภทผลไม้ ฤดูร้อน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
๑	เงาะโรงเรียน	สด และไม่มีกลิ่นเหม็น	๖ ผล
๒	แตงโม	สด กรอบ รสหวาน หั่นเป็นชิ้นพอคำ	๖ ชิ้น
๓	มะม่วงดิบ เขียวเสวย / ฟ้าลั่น / มันศาลายา	สด กรอบ รสหวานอมเปรี้ยว หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๔	ฝรั่ง กิมจู / แป้นสีทอง / ไร้เมล็ด / กลมสาลี	สด กรอบ รสหวานอมเปรี้ยว หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๕	องุ่น ไร้เมล็ด / แดง / เขียว	สด มีรสหวาน ไม่เปรี้ยว	๑๐ ผล
๖	กล้วยหอม	สุกพอดี ไม่เละ ไม่เน่า	๑ ผล
๗	กล้วยไข่ / กล้วยน้ำว้า	สุกพอดี ไม่เละ ไม่เน่า	๒ ผล
๘	ชมพู่ ทับทิมจันทร์ / เพชรชมพูพล /	สด กรอบ รสหวาน หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๙	ลิ้นจี่ จักรพรรดิ / ฮงฮวย / กิมเจ็ง	สด หวาน	๑๐ ผล
๑๐	ละมุด	มีรสชาติหวานหรือหวานอมเปรี้ยว	๕ ผล
๑๑	มะปรางหวาน มะยงชิด	มีรสชาติหวานหรือหวานอมเปรี้ยว	๕ ผล
๑๒	ขนุน	แกะเป็นเม็ด สุก หวาน กรอบ	๖ เม็ด
๑๓	สละ	สด สุกพอดี รสหวาน ไม่เน่า	๕ ผล
๑๔	แอปเปิ้ล เขียว / แดง	สด กรอบ หวานหรือหวานอมเปรี้ยว หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น

ประเภทผลไม้ ฤดูฝน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
๑	เงาะโรงเรียน	สด และไม่มีกลิ่นเหม็น	๖ ผล
๒	ฝรั่ง กิมจู / แป้นสีทอง / ไร้เมล็ด / กลมสาลี	สด กรอบ รสหวานอมเปรี้ยว หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๓	องุ่น ไร้เมล็ด / แดง / เขียว	สด มีรสหวาน ไม่เปรี้ยว	๑๐ ผล
๔	กล้วยหอม	สุกพอดี ไม่เละ ไม่เน่า	๑ ผล
๕	กล้วยไข่ / กล้วยน้ำว้า	สุกพอดี ไม่เละ ไม่เน่า	๒ ผล
๖	ขนุน	แกะเป็นเม็ด สุก หวาน กรอบ	๖ เม็ด
๗	สละ	สด สุกพอดี รสหวาน ไม่เน่า	๕ ผล
๘	แอปเปิ้ล เขียว / แดง	สด กรอบ หวานหรือหวานอมเปรี้ยว หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๙	มังคุด	สุก มีรสชาติหวานหรือหวานอมเปรี้ยว	๕ ผล
๑๐	สับปะรด ภูแล / น้ำผึ้ง / นางแล /รากสีทอง	มีรสชาติหวานหรือหวานอมเปรี้ยว หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๑๑	ส้มเขียวหวาน / ส้มสายน้ำผึ้ง / ส้มจุก / ส้มโชกุน /	มีรสชาติหวานหรือหวานอมเปรี้ยว	๓ ผล
๑๒	ลำไย สีชมพู / อีดอ / อีแดง	สด กรอบ หวาน ไม่เน่า	๑๐ ผล
๑๓	ลองกอง	สด มีรสชาติหวาน ไม่เน่า	๑๐ ผล
๑๔	ลางสาด	สด มีรสชาติหวาน ไม่เน่า	๑๐ ผล
๑๕	มันแกว	สด กรอบ มีรสชาติหวาน ไม่เน่า หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๑๖	ฝรั่ง กิมจู / แป้นสีทอง / ไร้เมล็ด / กลมสาลี	สด กรอบ รสหวานอมเปรี้ยว หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น

ประเภทผลไม้ ฤดูหนาว

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
๑	แตงโม	สด กรอบ รสหวาน หั่นเป็นชิ้นพอคำ	๖ ชิ้น
๒	ส้มเขียวหวาน / ส้มสายน้ำผึ้ง / ส้มจุก / ส้มโชกุน /	มีรสชาติหวานหรือหวานอมเปรี้ยว	๓ ผล
๓	ส้มจีน	มีรสชาติหวานหรือหวานอมเปรี้ยว	๖ ผล
๔	ฝรั่ง กิมจู / แป้นสีทอง / ไร้เมล็ด / กลมสาลี	สด กรอบ รสหวานอมเปรี้ยว หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๕	องุ่น ไร้เมล็ด / แดง / เขียว	สด มีรสหวาน ไม่เปรี้ยว	๑๐ ผล
๖	สับปะรด ภูแล / น้ำผึ้ง / นางแล /รากสีทอง	มีรสชาติหวานหรือหวานอมเปรี้ยว หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๗	แอปเปิ้ล เขียว / แดง	สด กรอบ หวานหรือหวานอมเปรี้ยว หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๘	กล้วยหอม	สุกพอดี ไม่เละ ไม่เน่า	๑ ผล
๙	กล้วยไข่ / กล้วยน้ำว้า	สุกพอดี ไม่เละ ไม่เน่า	๒ ผล
๑๐	สาลี่	สด กรอบ รสหวาน หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๑๑	ชมพู่ ทับทิมจันทร์ / เพชรชมพูพล	สด กรอบ รสหวาน หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๑๒	ละมุด	สด สุกพอดี หวาน ไม่เน่า	๕ ผล
๑๓	มันแกว	สด กรอบ มีรสชาติหวาน ไม่เน่า หั่นเป็นชิ้น	๖ ชิ้น
๑๔	พุทรานมสด	สด กรอบ มีรสชาติหวาน ไม่เน่า	๖ เม็ด
๑๕	ขนุน	แกะเป็นเม็ด สุก หวาน กรอบ	๖ เม็ด

หมายเหตุ ดูตามความเหมาะสม และให้เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน

ประเภทนม

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
๑	นมรสจืด	ไม่หมดอายุ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ มล.	๑ กล่อง/คน/มื้อ
๒	นมรสเปรี้ยว	ไม่หมดอายุ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๑ กล่อง/คน/มื้อ
๔	นมรสสตอเบอรี่	ไม่หมดอายุ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๑ กล่อง/คน/มื้อ
๕	นมรสช็อคโกแลต	ไม่หมดอายุ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล.	๑ กล่อง/คน/มื้อ

ประเภทขนมหวาน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน
๑	กล้วยบวดชี	ใช้กล้วยสุกปานกลาง (๕ – ๖ ชิ้น)	๑ ถ้วย
๒	แกงบวดเผือก	ใช้เผือกที่มีผลแก่ (๙ – ๑๐ ชิ้น)	๑ ถ้วย
๓	ข้าวเหนียวถั่วดำ	ถั่วดำนิ่มไม่แข็ง	๑ ถ้วย
๔	เต้าส่วน	สุก นิ่ม	๑ ถ้วย
๕	บัวลอยสามสหาย	เม็ดบัวลอยไม่ให้เกินไป ใส่เผือก ฟักทอง	๑ ถ้วย
๖	ข้าวต้มมัด	หวาน มัน	๑ คู่ (๒ ชิ้น)
๗	ทับทิมกรอบกะทิ	หวาน มัน ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
๘	ลอดช่องสิงคโปร์	หวาน มัน ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
๙	แกงบวดฟักทอง	หวาน มัน ใช้หัวกะทิ (๙ – ๑๐ ชิ้น)	๑ ถ้วย
๑๐	แกงบวดข้าวโพด	หวาน มัน ใช้ข้าวโพดไม่แก่เกินไป	๑ ถ้วย
๑๑	กล้วยเชื่อม	ใช้กล้วยสุกปานกลาง (๕ – ๖ ชิ้น)	๑ ถ้วย
๑๒	แกงบวดมัน	หวาน มัน ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
๑๓	ถั่วแดงน้ำเชื่อม	ถั่วแดงไม่ขึ้นรา	๑ ถ้วย
๑๔	รวมมิตร	ใส่ลอดช่องสิงคโปร์ ลอดช่องเขียว มะพร้าวอ่อน ทับทิม ขนุน ข้าวโพดต้ม ลูกชิด วุ้นมะพร้าวใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
๑๕	ฟักทองเชื่อม+กะทิ	ใช้ฟักทองแก่หัวกะทิ	๒ ชิ้น
๑๖	มันเชื่อม+กะทิ	ใช้หัวกะทิ	๓ ชิ้น
๑๗	สาคูเปียกข้าวโพด+น้ำกะทิ	ข้าวโพดไม่แก่เกินไป ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
๑๘	ลอดช่องน้ำกะทิ	ลอดช่องเขียว ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
๑๙	เฉาก๊วยน้ำเชื่อม+กะทิ		๑ ถ้วย
๒๐	ข้าวเหนียวดำเปียกมะพร้าวอ่อน	ใช้มะพร้าวอ่อน และหัวกะทิ	๑ ถ้วย
๒๑	แกงบวดเดือย	หวาน มัน ลูกเดือยต้มไม่เละเกินไปใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
๒๒	ขนมปลากริม	ใช้หัวกะทิ	๑ ถ้วย
๒๓	สับปะรดเชื่อม	ใช้สับปะรดรสเปรี้ยว+หวาน	๑ ถ้วย