

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (Terms of Reference : TOR)

งานจ้างเหมาบริการทำอาหารกลางวัน โรงเรียนเทศบาล ๑ สุวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนเทศบาล ๑ สุวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕ รับผิดชอบจัดการศึกษาตั้งแต่ระดับชั้น ประถมศึกษาปีที่ ๑ ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ มีนักเรียนระดับประถมศึกษา ๑,๐๓๒ คนและได้รับงบประมาณ สำหรับอาหารกลางวันนักเรียนตามงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ แผนงานการศึกษาขั้นต้น ก่อนวัยเรียนและประถมศึกษา หมวดรายจ่ายอื่น ประเภทค่าใช้จ่ายในการสนับสนุนอาหารกลางวันเด็กนักเรียน ดังนั้นโรงเรียนจึงต้องจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่เวลากำหนด

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่นักเรียนชั้นประถมศึกษา ปีที่ ๑-๖ ให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย ตลอดระยะเวลาการเข้ารับการเรียนการสอน การจัดการ ประสพการณ์การเรียนรู้ ต้องจัดหาอาหารกลางวันให้นักเรียนจำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคา
- ๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและ ได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทาง ราชการ
- ๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕
- ๓.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอม ขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอ ราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด
- ๓.๖ ผู้เสนอราคาต้องผ่านการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการจ้างของโรงเรียน เทศบาล ๑ สุวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕
- ๓.๗ ผู้เสนอราคาทีเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้บุคคลหรือนิติ (๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ โดยหลักการกิจการร่วมค้า จะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา และการเสนอราคาให้เสนอราคาในนาม “กิจการร่วมค้า” (๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ โดยหลักการนิติบุคคลแต่ละ นิติบุคคลที่เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา เว้นแต่ใน กรณีที่กิจการร่วมค้าได้มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าเป็นลายลักษณ์อักษรกำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้าเป็นลายลักษณ์ อักษรกำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้รับผิดชอบหลักในการเข้าเสนอราคากับทางราชการ และแสดง หลักฐานดังกล่าวมาพร้อมการยื่นข้อเสนอประกวดราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๓.๘ บุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดง บัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

/๓.๘ บุคคลหรือนิติบุคคล.....

๓.๙ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของโรงเรียนบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๓.๑๐ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่ การจ่ายเงินแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๓.๑๑ ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้

ก. โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ข. วัณโรคในระยะอันตราย

ค. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ง. โรคพิษสุราเรื้อรัง

๔. ข้อมูลรายละเอียดงาน

๔.๑ อาหารกลางวันที่จะจัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือมีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วยโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เกลือแร่และวิตามิน จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะโดยกำหนดสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา จำนวน ๑,๐๓๒ คน วันละ ๑ มื้อ ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๑ ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๒

๔.๒ รายการอาหารประจำวันจะต้องมีความหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ โดยแบ่งออกเป็น ๑ มื้อหลัก ได้แก่

๔.๒.๑ อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมอาหาร ประกอบด้วย

๔.๒.๑.๑ ข้าวสวย (ใช้ข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% เท่านั้น) ปริมาณไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/จาน

๔.๒.๑.๒ ต้มจืด เต้าหู้หมูสับในปริมาณ ๑ ถ้วย ประกอบด้วยเนื้อหมูแดงไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม เต้าหู้ไขไม่น้อยกว่า ๓๐ กรัม ผักต่างๆ ไม่น้อยกว่า ๓๐ กรัม

๔.๒.๑.๓ ผัดกะเพราหมู ในปริมาณ ๑ จาน ประกอบด้วย เนื้อหมูแดงไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ผักต่างๆ ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม

๔.๒.๑.๔ แกงเขียวหวานไก่ ในปริมาณ ๑ ถ้วย ประกอบด้วย เนื้อสะโพกหรือเนื้ออกไก่ไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม มะเขือ, มะเขือพวงไม่น้อยกว่า ๓๐ กรัม กะทิสดไม่เกิน ๓๐ กรัม พริกแกงเขียวหวานไม่เกิน ๕ กรัม

๔.๒.๑.๕ พะแนงหมู ในปริมาณ ๑ จาน ประกอบด้วย หมูเนื้อแดงไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ถั่วงอกฝอยไม่น้อยกว่า ๓๐ กรัม กะทิสดไม่เกิน ๓๐ กรัม พริกแกงพะแนงไม่เกิน ๑๐ กรัม

๔.๒.๑.๖ สลัดหมู ในปริมาณ ๑ จาน ประกอบด้วย หมูเนื้อแดงไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม หนักรวมไม่เกิน ๑๐ กรัม ตับไม่น้อยกว่า ๒๐ กรัม ผักสดไม่น้อยกว่า ๓๐ กรัม

๔.๒.๑.๗ ผัดพริกแกงหมู/ถั่ว ในปริมาณ ๑ จาน ประกอบด้วย หมูเนื้อแดงไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ถั่วงอกฝอยไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม พริกแกงไม่เกิน ๕ กรัม

๔.๒.๑.๘ บวบผัดไข่ ในปริมาณ ๑ จาน ประกอบด้วยหมูเนื้อแดงไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม ไข่ไก่ไม่น้อยกว่า ๑ ฟอง บวบเหลี่ยมไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม

๔.๒.๑.๙ ผัดพริกแกงเครื่องในไก่ ถั่วงอกฝอยประกอบด้วยเครื่องในไก่ไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ถั่วงอกฝอยไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม พริกแกงไม่เกิน ๕ กรัม

/๔.๒.๑.๑๐ ส้มตำ.....

๔.๒.๑.๑๐ ส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ทอด ในปริมาณ ๑ จาน ประกอบด้วย ข้าวเหนียวไม่เกิน ๒๐๐ กรัม น่องไก่ไม่น้อยกว่า ๓ ชิ้น ๒๐๐ กรัม, ส้มตำไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม

๔.๒.๑.๑๑ ผัดผักรวมหมู ในปริมาณ ๑ จาน ประกอบด้วย หมูแดงหั่นชิ้นไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ผักรวมไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม

๔.๒.๑.๑๒ บะหมี่หมูแดง, เกี้ยวหมูแดง, ก๋วยเตี๋ยวหมูในปริมาณ ๑ ถ้วยประกอบด้วย เส้นต่างๆ ไม่เกิน ๑๐๐ กรัม, หมูแดงไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม, ลูกชิ้นหมูไม่น้อยกว่า ๓๐ กรัม, ผักต่างๆไม่น้อยกว่า ๓๐ กรัม

๔.๒.๑.๑๓ ไข่เจียวหมูสับ ในปริมาณ ๑ จาน ประกอบด้วย ไข่ไก่ไม่น้อยกว่า ๑ ฟอง, หมูสับไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม น้ำมันถั่วเหลือง

๔.๒.๑.๑๔ ราดหน้าหมู ในปริมาณ ๑ จาน ประกอบด้วยหมูแดงหั่นชิ้นไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม คะน้าไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม เส้นใหญ่, บะหมี่ไม่เกิน ๑๒๐ กรัม

๔.๒.๑.๑๕ ผัดเห็ดรวมหมูไข่ ในปริมาณ ๑ จานประกอบด้วย หมูไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม เห็ดนางฟ้า, เห็ดโคนญี่ปุ่นไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ไข่ไก่ไม่น้อยกว่า ๑ ฟอง

๔.๒.๑.๑๖ ไข่พะโล้หมู ในปริมาณ ๑ จานประกอบด้วยไข่ไก่เบอร์ ๐ ไม่น้อยกว่า ๑ ฟอง หมูสามชั้นเกรด A หั่นชิ้นไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม เลือดหมูไม่น้อยกว่า ๒๐ กรัม

๔.๒.๑.๑๗ ผัดกะเพราทะเล ในปริมาณ ๑ จานประกอบด้วย ปลาหมึก กุ้ง ลูกชิ้นเต้าหู้ ปลา ไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม ถั่วฝักยาวไม่น้อยกว่า ๓๐ กรัม

๔.๒.๒ อาหารประกอบปรุงรสผสม หรืออาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไท เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่

๔.๒.๓ อาหารคาวจะต้องรสไม่จัดจนเกินไปและเด็กประถมสามารถรับประทานได้

๔.๓ คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งจากหัวหน้าสถานศึกษา เป็นผู้กำหนดรายการอาหารและผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารตามรายการที่กำหนด

๔.๔ หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิ์เปลี่ยนแปลงรายการอาหารถ้าเห็นว่านักเรียนเบื่อหรือไม่ชอบอาหารนั้น

๔.๕ ผู้รับจ้าง ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดต้องมีความเหมาะสม

๔.๖ ผู้เสนอราคาหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องประกอบอาหารภายในสถานที่ที่โรงเรียนกำหนดเท่านั้น เพราะอาหารที่ประกอบจะต้องผ่านการควบคุมการผลิตอาหารจากคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารกลางวัน และนักเรียนต้องได้รับประทานอาหารเวลา ๑๑.๐๐ น.เป็นต้นไป ค่าใช้จ่ายในการประกอบอาหารผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบเอง

๔.๗ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องปรุง

๔.๗.๑ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารประเภทกระป๋องหรืออาหารกล่องภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บวม กล่องไม่ฉีกขาด เปรอะเปื้อน

๔.๗.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพ แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามล้างผักผลไม้จำนวนมากมาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือมารับประทานในวันต่อไป

๔.๗.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๗.๔ การปรุงอาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

/๔.๗.๕ อาหารที่ปรุงเสร็จ.....

๔.๗.๕ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๘ งานภาชนะอุปกรณ์

๔.๘.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม้แต่งสี

๔.๘.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว และกระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

๔.๘.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำเปล่า ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่าน

ต่อเนื่องจากก๊อกน้ำ และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๘.๔ งาน ชาม ถ้วย แก้ว น้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งใส่สะอาด หรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๘.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๙ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อย และถูกสุขลักษณะ

๔.๑๐ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๔.๑๐.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน หรือมีเครื่องแบบ

๔.๑๐.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย

๔.๑๐.๓ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๔.๑๐.๔ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๔.๑๑ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกตักเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๑๒ เตรียมความพร้อมรับการสุ่มตรวจสุขอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากกองสาธารณสุข เทศบาลเมืองยโสธร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาในการดำเนินการ ๙๐ วันทำการ ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๑ ตั้งแต่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ถึง วันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๒ โดยส่งมอบอาหารกลางวัน ที่โรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕ ภายในเวลา ๑๐.๓๐ น. พร้อมจัดรายการอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนนักเรียน อาหารที่จัดส่งต้องได้คุณภาพ สะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อนักเรียน หากไม่ได้คุณภาพหรือไม่เพียงพอผู้เสนอราคาต้องเพิ่มเติมทันที หากไม่ดำเนินการ โรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕ อาจเรียกค่าปรับหรือยกเลิกสัญญาหรือข้อตกลง โรงเรียนจะพิจารณาหาผู้เสนอราคาใหม่

๖. การร้องเรียน

กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงโดยเร็ว ภายใน ๒๔ ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับเรื่องร้องเรียนจากประชาชน

๗. การจ่ายเงิน

โรงเรียนจะจ่ายเงินค่าจ้างให้กับผู้รับจ้างเป็น ๑,๘๕๗,๖๐๐.- บาท (หนึ่งล้านแปดแสนห้าหมื่นเจ็ดพันหกกร้อยบาทถ้วน) จะแบ่งการจ่ายเงินค่าจ้างออกเป็น ๓ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ - วันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๓๐ วัน

งวดที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๑ - วันที่ ๒๙ มกราคม ๒๕๖๒ จำนวน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๒ - วันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๒ จำนวน ๓๐ วัน

การจ่ายเงิน จะจ่ายเงินค่าจ้างเฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารสะอาดและถูกสุขลักษณะ

โรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕



(นายประสงค์ สีทธิยา)