

(ร่าง)

## ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (Terms of Reference : TOR)

### งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันเด็กปฐมวัย

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลดอนตรอ อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครศรีธรรมราช

#### ๑. ความเป็นมา

ด้วยเทศบาลตำบลดอนตรอ ได้จัดตั้งศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลดอนตรอ เพื่อการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ระดับปฐมวัย สำหรับเด็กเล็กในพื้นที่เขตเทศบาลตำบลดอนตรอ อายุตั้งแต่ ๓ - ๕ ขวบ ปัจจุบันมีจำนวนเด็กเล็กในปีการศึกษา ๒๕๖๑ จำนวน ๔ ห้องเรียน มีเด็กเล็ก จำนวน ๑๐๙ คน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลดอนตรอ ได้รับงบประมาณสำหรับอาหารกลางวันเด็กปฐมวัย

ดังนั้น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลดอนตรอ จึงต้องการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่กำหนด

#### ๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่เด็กปฐมวัยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลดอนตรอ ให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย ตลอดระยะเวลาการเข้ารับการเรียนการสอน การจัดประสบการณ์ การเรียนรู้ ต้องจัดหามาอาหารกลางวันให้เด็กปฐมวัย จำนวน ๑ มื้อ/คน /วัน รวมอาหารเสริม หรือผลไม้ หรือขนมหวาน เพื่อบำรุงสุขภาพในมื้ออาหารกลางวันให้กับเด็กปฐมวัย

#### ๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารที่ประกาศเชิญชวน และต้องไม่ใช่ผู้ถูกแจ้งเวียนชื่อผู้ทำงานของทางราชการ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น หรือห้ามติดต่อ หรือห้ามเข้าเสนอราคากับเทศบาลตำบลดอนตรอ

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่ใช่ผู้ได้รับเอกสิทธิ์ หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่ใช่ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่เทศบาลตำบลดอนตรอ ณ วันประกาศเชิญชวน หรือไม่ใช่ผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาจ้างครั้งนี้

๓.๔ ผู้เสนอราคา ผู้รับจ้าง และลูกมือผู้ประกอบอาหาร ต้องมีใบรับรองแพทย์  
ปริญญญา (ออกให้ ไม่เกิน ๑ เดือน) ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง-เรื้อรัง โรคติดต่อ  
ผ่านระบบทางเดินอาหารและโรคพยาธิต่าง ๆ และไม่เป็นผู้มีร่างกายทุพพลภาพจนไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้  
หรือไร้ความสามารถ หรือจิตฟั่นเฟือนไม่สมประกอบ และไม่เป็นโรคต่อไปนี้

(๑) โรคเรื้อรังในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจ  
แก่สังคม

(๒) วัณโรคในระยะอันตราย

(๓) โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม

(๔) โรคยาเสพติดให้โทษ

(๕) โรคพิษสุราเรื้อรัง

(๖) หรือโรคอื่น ๆ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

#### ๔. ข้อมูลรายละเอียดงาน

๔.๑ ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำอาหารให้กับเด็กเล็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบล  
ดอนตรอ หมู่ที่ ๓ ตำบลดอนตรอ อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครศรีธรรมราช

๔.๒ อาหารกลางวันจัดทำ จะต้องคำนึงถึงคุณภาพ และปริมาณที่เหมาะสม คือ  
มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มี  
คุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยกำหนดสัดส่วนสารอาหาร ที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน สำหรับ  
เด็กปฐมวัย วันละ ๑๐๙ คน (จำนวนนี้อาจเพิ่มลดในแต่ละเดือน โดยเทศบาลตำบลดอนตรอ จะทำบันทึก  
แนบท้ายสัญญาเพิ่มลดวงเงินตามจำนวนเด็กที่มีอยู่จริง) วันละ ๑ มื้อ เป็นระยะเวลา ๒๔๕ วันทำการ (ตั้งแต  
วันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๒)

๔.๓ รายการอาหารประจำวันจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์  
โดยแบ่งออกเป็น

๔.๓.๑ อาหารว่าง ช่วงเวลาประมาณ ๐๙.๐๐ น. เพื่อเป็นอาหารเสริม สำหรับ  
เด็กที่อาจจะได้รับประทานอาหารเช้าไม่เพียงพอ

(๑) เป็นอาหารเบา ๆ เช่น เป็นข้าวต้มปลา / กุ้ง / ไข่ / หมู หรือขนมปัง  
โฮลวีทพร้อมน้ำเต้าหู้ หรือโอวัลตินแต่ไม่ควรมีรสหวานจนเกินไป ฯลฯ

(๒) และผลไม้ตามฤดูกาล หรือขนมหวาน อย่างน้อยจำนวน  
๑ อย่าง (สำหรับผลไม้ตามฤดูกาล หรือขนม ให้เป็นผลไม้ไม่น้อยกว่า ๓ วัน ขนมไม่เกิน ๒ วัน ) แต่ไม่ควรมี  
รสหวานจนเกินไป

๔.๓.๒ อาหารกลางวัน ช่วงเวลาประมาณ ๑๑.๐๐ น. ต่อ ๑ มื้อ ประกอบด้วย

(๑) มีข้าวสวยผสมข้าวกล้องเป็นหลัก (ข้าวหอมมะลิ หรือข้าวคุณภาพดี หรืออาหารประเภทเส้น) โดยจัดร่วมกับ ก๋วยเตี๋ยว ๒ อย่าง ประกอบด้วย ก๋วยเตี๋ยวประเภทโปรตีนจากสัตว์ อย่างน้อยจำนวน ๑ อย่าง ก๋วยเตี๋ยวประเภทผัก อย่างน้อยจำนวน ๑ อย่าง โดยแต่ละมื้อต้องมีกับข้าวชนิดหนึ่ง อย่างน้อย ๑ อย่าง และชนิดน้ำ อย่างน้อย ๑ อย่าง

หรืออาหารจานเดียว สำหรับอาหารประเภทเส้นต่าง ๆ เช่น ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน จัดสลับกันได้บ้างวัน แต่ไม่เกินสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง (ในกรณีที่เป็นการประเภทเส้นจำเป็นต้องมีเนื้อสัตว์ หรือ ไข่ และผักเป็นส่วนผสม)

(๒) วัสดุที่ประกอบอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่มีคุณภาพ สดใหม่และปลอดภัย ถ้ามีการตรวจสอบพบว่า มีสารปนเปื้อนในอาหาร เกินกว่า ๒ ครั้ง ทางเทศบาลตำบลนครอ จะมีการเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งที่ ๑ และครั้งที่ ๒ ก่อน ถ้าพบว่ามีสารปนเปื้อนอีก ทางเทศบาลตำบลนครอ มีสิทธิ์บอกเลิกสัญญา โดยมีต้องสิ้นสุดสัญญานั้น

(๓) ผู้รับจ้างต้องเสนอแผนการปฏิบัติงานในแต่ละเดือน ให้กับคณะกรรมการตรวจรับพัสดุที่เทศบาลกำหนด ล่วงหน้าก่อนสิ้นเดือนไม่น้อยกว่า ๕ วัน โดยในแผนการปฏิบัติงานดังกล่าวอย่างน้อยต้องมีรายละเอียด คือ ตารางเวลาการปฏิบัติงานประจำเดือน และรายการอาหารที่จะจัดส่งในแต่ละวัน

(๔) ในรายการอาหารที่ส่งล่วงหน้า ต้องแนบตำรับอาหาร เพื่อให้การเตรียมปริมาณวัตถุดิบอาหารมีความคงที่ เป็นมาตรฐานเดียวกันทุกครั้งที่เตรียมอาหารรายการนั้น

(๕) รายการอาหาร ต้องมีอาหารครบ ๕ หมู่ ทุกวัน

(๖) มีการใช้ไข่ไก่หรือไข่เป็ดในการประกอบอาหารอย่างน้อย ๒ ฟอง /คน/สัปดาห์ โดยการปรุงสุก

(๗) มีรายการอาหารที่มีส่วนประกอบของตับ หรือเลือดสุก อย่างน้อย สัปดาห์ละ ๒ วัน

(๘) มีผักหลากหลายชนิดเป็นส่วนประกอบในอาหาร อย่างน้อย ๕๐ กรัม/คน/วัน ต้องมีผักเป็นส่วนประกอบอาหารประจำทุกวัน แต่ไม่ควรจัดผักชนิดเดียวกันทุกวัน ควรจัดผักให้หลากหลายชนิดสลับกันไปได้ และควรมีผักที่ปลูกในท้องถิ่นบ้าง

(๙) มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มีส่วนประกอบของกระดูก และไม่มีไขมันมาก อย่างน้อย ๓๐ กรัม/คน/วัน

(๑๐) ใช้น้ำมันพืชใหม่ในการปรุงอาหาร, อาหารทอดใช้น้ำมันทอดซ้ำ ไม่เกิน ๒ ครั้ง

(๑๑) ในการประกอบอาหารต้องใช้เครื่องปรุงรส และเกลือที่มีสารไอโอดีนเป็นส่วนประกอบ ไม่ใช้ผงชูรสในการประกอบอาหาร

(๑๒) ดำเนินการประกอบอาหารใหม่และสดเสมอ วันต่อวัน

(๑๓) รายการอาหารที่ใช้ น้ำมัน หรือกะทิ ประกอบอาหาร ให้ใช้ใน ปริมาณที่พอเหมาะ ไม่มากเกินไป

(๑๔) น้ำดื่มสะอาด ในจำนวนที่เพียงพอสำหรับเด็กดื่มตลอดวันทุกคน ทั้งนี้ ต้องมีปริมาณที่เหมาะสม มีคุณภาพ และสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่

๔.๔ อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปที่เด็กปฐมวัยจะรับประทานได้ และ ขนมหวาน หรือผลไม้จะต้องไม่หวาน หรือเปรี้ยวมากจนเกินไป

๔.๕ เทศบาลตำบลดอนตรอมีสิทธิเปลี่ยนรายการอาหารถ้าเห็นว่าเด็กปฐมวัยเบื่อ หรือไม่ชอบอาหารนั้น

๔.๖ อาหาร น้ำ และเครื่องปรุง

๔.๖.๑ อาหาร และเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมี เลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็น อาหารกระป๋อง หรืออาหารกล่อง ภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปราะเปื้อน

๔.๖.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูง จากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามสั่งผักผลไม้จำนวนมาก มาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือมารับประทานวันต่อไป

๔.๖.๓ อาหาร และเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดี บรรจุในภาชนะ ที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๖.๔ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด หรือผ้าคลุม วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๗ งานภาชนะอุปกรณ์

๔.๗.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็น อันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี

๔.๗.๒ ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว หรือ กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท



๔.๗.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๗.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะ หรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๗.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๘ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อย และถูกสุขลักษณะ

๔.๙ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๔.๙.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๔.๙.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย

๔.๙.๓ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๔.๙.๔ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๔.๑๐ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการ หรือผู้ว่าจ้าง กรณีที่ไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๑๑ พร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากเทศบาลตำบลดนตรี หรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

## ๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา ๒๔๕ วันทำการ (ตั้งแต่วันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๒) โดยต้องส่งมอบที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลดนตรี พร้อมจัดอาหารให้ครบถ้วนตามจำนวนเด็กเล็ก

## ๖. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากเทศบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ แผนงานการศึกษา (๐๐๒๑๐) งานระดับก่อนวัยเรียนและประถมศึกษา (๐๐๒๑๒) งบดำเนินงาน (๕๓๐๐๐) หมวดค่าใช้จ่าย (๕๓๒๐๐) ๑.ประเภทรายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ (๓๒๐๓๐๐) ๑.๑๕ โครงการสนับสนุนค่าใช้จ่ายสนับสนุนสถานศึกษา ๑.๑๕.๔ ค่าอาหารกลางวัน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลดอนตรอ จำนวน ๕๓๔,๑๐๐ บาท (ห้าแสนสามหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยบาทถ้วน)

## ๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

เทศบาลตำบลดอนตรอ จะแบ่งการจ่ายเงินค่าจ้างออกเป็น ๑๒ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑	ระหว่างวันที่ ๒๑ มิถุนายน - ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๑	จำนวน ๒๗ วัน
งวดที่ ๒	ระหว่างวันที่ ๑ - ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๑	จำนวน ๒๒ วัน
งวดที่ ๓	ระหว่างวันที่ ๓ - ๒๘ กันยายน ๒๕๖๑	จำนวน ๒๐ วัน
งวดที่ ๔	ระหว่างวันที่ ๑ - ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๑	จำนวน ๒๑ วัน
งวดที่ ๕	ระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑	จำนวน ๒๒ วัน
งวดที่ ๖	ระหว่างวันที่ ๓ - ๒๘ ธันวาคม ๒๕๖๑	จำนวน ๑๘ วัน
งวดที่ ๗	ระหว่างวันที่ ๒ - ๓๑ มกราคม ๒๕๖๒	จำนวน ๒๑ วัน
งวดที่ ๘	ระหว่างวันที่ ๑ - ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒	จำนวน ๑๙ วัน
งวดที่ ๙	ระหว่างวันที่ ๑ - ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๒	จำนวน ๒๑ วัน
งวดที่ ๑๐	ระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๒	จำนวน ๑๙ วัน
งวดที่ ๑๑	ระหว่างวันที่ ๑ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒	จำนวน ๒๒ วัน
งวดที่ ๑๒	ระหว่างวันที่ ๓ - ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๒	จำนวน ๑๓ วัน

การจ่ายค่าจ้างจะจ่ายให้เฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดถูกสุขลักษณะ

ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกและได้ทำสัญญาจ้างมาแล้วไม่สามารถส่งช่วงต่อให้กับผู้อื่นมารับจัดบริการแทนได้ และหากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญา โดยมีต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

## ๘. วงเงินงบประมาณ

งบประมาณในการดำเนินงานตาม TOR นี้ จะอยู่ในวงเงินไม่เกิน ๕๓๔,๑๐๐ บาท (ห้าแสนสามหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยบาทถ้วน) ซึ่งเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว

#### ๙. หลักฐานการเสนอราคา

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนา (กรณีเป็นบุคคลธรรมดา)
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมรับรองสำเนา (กรณีเป็นบุคคลธรรมดา)
- (๓) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ซึ่งปรากฏรายชื่อผู้ถือหุ้น และผู้มีอำนาจลงนามทำนิติกรรม และรายละเอียดวัตถุประสงค์ (กรณีเป็นนิติบุคคล)
- (๔) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ภ.พ.๒๐) (ถ้ามี)
- (๕) สำเนาแบบแสดงการลงทะเบียนในระบบ e-GP
- (๖) สำเนาหน้าสมุดธนาคารของกิจการ หรือผู้รับจ้าง (สำหรับการเขียนเช็คจ่ายเงินค่าจ้าง)
- (๗) ใบเสนอราคา
- (๘) เอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

#### ๑๐. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามสัญญาจ้าง ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ต่อวัน

#### ๑๑. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

- (๑) เกณฑ์ราคา
- (๒) ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR) เป็นไปตามที่หน่วยงานกำหนด

#### ๑๒. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

- (๑) มติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๕๖ ปรับเพิ่มอัตราอาหารกลางวันของนักเรียน เป็น ๒๐ บาทต่อคนต่อวัน เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน
- (๒) หนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๙๓.๓/ว ๒๕๙ ลงวันที่ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗ เรื่อง การตั้งงบประมาณโครงการอาหารกลางวันนักเรียน ตามภาวะเศรษฐกิจ

#### ๑๓. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

สำนักปลัดเทศบาลตำบลดอนตรอ เลขที่ ๑๕๖ ถนนนคร – หัวไทร อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครศรีธรรมราช ๘๐๒๙๐ โทรศัพท์หมายเลข ๐ ๗๕๗๗ ๒๗๕๔, ๐ ๗๕๗๗ ๒๕๕๑, ๐ ๗๕๓๖ ๖๒๙๕ โทรสารหมายเลข ๐ ๗๕๓๕ ๕๙๐๙

๑๔. อีเมลล์ : dontro156@gmail.com

๑๕. ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๑

๑๖. คณะกรรมการร่าง TOR

(๑) นายพรรคสรชัย สุวรรณศรี	หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล	ประธานกรรมการ
(๒) นางประทุม ทองเสมอ	ครูผู้ดูแลเด็ก	กรรมการ
(๓) นางกานติศา แก้วบรรจง	ครูผู้ดูแลเด็ก	กรรมการและเลขานุการ