



## สวนสัตว์นครราชสีมา

### ข้อกำหนดและเงื่อนไข (Term of Referenced : TOR)

การจัดหาผู้ประกอบการจัดทำอาหารสำหรับแผนงานนำนักเรียนเข้าเรียนรู้ในสวนสัตว์นครราชสีมา  
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ (เดือน ตุลาคม ๒๕๖๒ – เดือน กันยายน ๒๕๖๓)

\*\*\*\*\*

#### ๑.ความเป็นมาหลักการและเหตุผล

แผนงานนำนักเรียนเข้าเรียนรู้ในสวนสัตว์ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ เป็นโครงการต่อเนื่องของการจัดกิจกรรมนำนักเรียนเข้ามาศึกษาเรียนรู้ในสวนสัตว์ ที่ต่อเนื่องมาจากปีงบประมาณ ๒๕๕๖ ซึ่งเป็นโครงการต้นแบบที่ทำการส่งเสริมและสนับสนุนให้มีกิจกรรมการให้ความรู้แก่เยาวชน นักเรียน โดยจัดให้เป็นโรงเรียนขนาดใหญ่ เพื่อเป็นสวัสดิการทางสังคมด้านการศึกษาอีกรูปแบบหนึ่ง อันจะเป็นการปูพื้นฐานทางสังคมให้มีคุณภาพ เพื่อการพัฒนาตนเองและสังคมในอนาคตควบคู่ไปกับการมาพักผ่อนหย่อนใจ โดยจัดความพร้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกด้านต่าง ๆ เพื่อใช้ในการจัดกระบวนการเรียนการสอน

ทั้งนี้ในปีงบประมาณ ๒๕๖๓ สวนสัตว์นครราชสีมายังคงดำเนินงานตามแผนงานดังกล่าวโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้บริการจัดกระบวนการการเรียนรู้การสวนสัตว์ป่า ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และฐานกิจกรรมให้สอดคล้องกับเป้าหมายในการดำเนินกิจกรรมทั้ง ๒ ประเภท คือ ประเภทกิจกรรมการเรียนรู้ไป-กลับ ๑ วัน จำนวน ๑๒๒,๕๐๐ คน และประเภทกิจกรรมค่ายพักแรม ๒ วัน ๑ คืน จำนวน ๗,๕๐๐ คน รวมจำนวนทั้งสิ้น ๑๓๐,๐๐๐ คนต่อปี

#### ๒.วัตถุประสงค์

๒.๑. เพื่อสรรหาผู้ประกอบการจะเสนอราคาที่มีคุณสมบัติ มีความพร้อมและความชำนาญในการจัดทำอาหาร สำหรับแผนงานนำนักเรียนเข้าเรียนรู้ในสวนสัตว์นครราชสีมา

๒.๒. เพื่อให้ให้นักเรียนได้รับอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ

#### ๓.ขอบเขตความต้องการทั่วไป

๓.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหาร โปรแกรม ๑ วัน (ไป-กลับ)

๓.๑.๑. คุณลักษณะของอาหารควรถูกหลักอนามัยตามหลักโภชนาการ

- ต้องเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำอาหาร ที่มีประโยชน์และคุณค่าของทางโภชนาการสูง เลือกคุณภาพมากกว่าปริมาณ

- เนื้อสัตว์ ผัก และส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสด ใหม่ และผ่านการชำระล้างให้สะอาดก่อนประกอบอาหาร

.....ประธานกรรมการ .....กรรมการ .....กรรมการและเลขานุการ

- อาหารต้องปรุงวันต่อวัน ไม่ทำล่วงหน้าหรือค้างวัน
- อาหารต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและปกปิดมิดชิด ไม่มีแมลงวันตอม หรือได้รับฝุ่นละอองตั้งแต่ตอนปรุงจนถึงขณะบริการนักเรียน
- การปรุงอาหารต้องสุก และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอทำให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค
- อาหารกลางวัน ข้าวสวย + กับข้าว ๑ อย่าง (เช่น แกงจืดฟักไก่/หมู , แกงพะโล้ไก่+ไข่ , แกงเขียวหวานหมู/ไก่ , ข้าวผัดหมู/ไก่ , ข้าวผัดใส่กรอก เป็นต้น)

๓.๑.๒. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อมตามนโยบาย Green Zoo ของสวนสัตว์นครราชสีมา

- ต้องใช้ภาชนะ เช่น ถาดหลุมสำหรับใส่อาหาร ซึ่งในการตักอาหารสำหรับเด็กนักเรียนต้องมีการแยกข้าวและอาหาร
- งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหาร และงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ย่อยสลายยาก มลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในสวนสัตว์
- การทำความสะอาดถาดหลุม
  - ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในภาชนะหรือถุงดำก่อนนำไปชำระล้าง
  - บริเวณการล้างต้องมีบ่อสำหรับดัก ไขมันและตะกอนอาหารรวมถึงการถ่ายเทน้ำทิ้งลงบ่อเกรอะให้เรียบร้อย
  - การทำความสะอาดถาดหลุมและภาชนะต่างๆ ต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลกระทบต่อธรรมชาติน้อยที่สุด
  - ชำระล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย ๓ น้ำ
  - ต้องวางถาดหลุมฝั่งบนชั้นวางให้แห้ง โดยให้เป็นพื้นที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น มีแสงแดดส่องถึง

- ถาดหลุมและช้อนสำหรับนำไปบริการในแต่ละวันต้องแห้งสะอาดวางซ้อนกันเพียงพอตามยอดนักเรียนแต่ละวัน (พร้อมทั้งช้อน)

- ปริมาณอาหารแต่ละวันต้องเพียงพอต่อความต้องการของเด็กนักเรียน(ปริมาณอาหาร เด็กสามารถขอเพิ่มเติมได้) และเพียงพอต่อจำนวนนักเรียนในแต่ละวัน

#### ๓.๑.๓. การบริการอาหาร

- ให้จัดเตรียมอาหาร พร้อมถาดหลุมให้พร้อมในพื้นที่รับประทานอาหารก่อนนักเรียนมา ๓๐ นาที
- ให้จัดเจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ยิ้มแย้มแจ่มใสในบริการ ตัก-แจก ให้นักเรียนทุกคนจนครบถ้วน (ต่อวัน /เจ้าหน้าที่ตักอาหาร จำนวน ๒ คน ต่อ นักเรียนไม่เกิน ๖๐๐ คน ,เจ้าหน้าที่ตักอาหารจำนวน ๓ คน ต่อนักเรียนไม่เกิน ๙๐๐ คน และเจ้าหน้าที่ตักอาหาร จำนวน ๔ คน ต่อนักเรียนที่เกินจำนวน ๑,๒๐๑ ขึ้นไป)

- ผู้บริการตักอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง มีสุขลักษณะที่ดี เช่น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

- ผู้บริการตักอาหารแต่งกายสะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม

.....ประธานกรรมการ .....กรรมการ .....กรรมการและเลขานุการ

- กรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลงสวนสัตว์ขอสงวนสิทธิ์ในการปรับ งด เพิ่ม หรือ ลดจำนวนคน โดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

- สวนสัตว์ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนพื้นที่บริการอาหาร หรือ เพิ่มจุดบริการ (กรณีมีนักเรียนจำนวนมาก) โดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน เพื่อเตรียมการได้ทัน

๓.๒ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหาร โปรแกรม ๒ วัน ๑ คืน (ค่ายพักแรม)

๓.๒.๑.คุณลักษณะของอาหารควรถูกหลักอนามัยตามหลักโภชนาการ

-ต้องเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำอาหาร ที่มีประโยชน์และคุณค่าของทางโภชนาการสูง เลือกคุณภาพมากกว่าปริมาณ

-เนื้อสัตว์ ผัก และส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสด ใหม่ และผ่านการชำระล้างให้สะอาดก่อนประกอบอาหาร

-อาหารต้องปรุงวันต่อวัน ไม่ทำล่วงหน้าหรือค้างวัน

-อาหารต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและปกปิดมิดชิด ไม่มีแมลงวันตอม หรือได้รับฝุ่นละอองตั้งแต่ตอนปรุงจนขณะบริการนักเรียน

-การปรุงอาหารต้องสุก และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอทำให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

-อาหารกลางวันและอาหารเย็น จะเป็นข้าวสวย + กับข้าว ๑ อย่าง (เช่น แกงจืดผักกั๊ก/หมู , แกงพะโล้ไก่+ไข่ , แกงเขียวหวานหมู/ไก่ , ข้าวผัดไส้กรอก/หมู เป็นต้น) ซึ่งอาหารกลางวัน และอาหารเย็นในวันนั้น รายการอาหารต้องไม่ซ้ำกัน

- อาหารเช้า เช่น ข้าวต้มหมู/ไก่ , ข้าวผัดไข่ใส่หมู/ไก่

๓.๒.๒. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการ รักษาสิ่งแวดล้อม ตามนโยบาย Green Zoo ของ สวนสัตว์นครราชสีมา

- ต้องใช้ภาชนะ เช่น ถาดหลุมสำหรับใส่อาหาร ซึ่งในการตักอาหารสำหรับเด็กนักเรียนต้องมีการแยกข้าวและอาหาร

- งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหาร และงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ย่อยสลายยาก มลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในสวนสัตว์

- การทำความสะอาดถาดหลุม

- ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในภาชนะหรือถุงดำก่อนนำไปชำระล้าง

- บริเวณการล้างต้องมีบ่อสำหรับดัก ไขมันและตะกอนอาหารรวมถึงการถ่ายเทน้ำทิ้งลงบ่อเกรอะให้เรียบร้อย

- การทำความสะอาดถาดหลุมและภาชนะต่างๆ ต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลกระทบต่อธรรมชาติน้อยที่สุด

- ชำระล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย ๓ น้ำ

- ต้องวางถาดหลุมฝั่งบนชั้นวางให้แห้ง โดยให้เป็นพื้นที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น มีแสงแดดส่องถึง

-ถาดหลุมและช้อนสำหรับนำไปบริการในแต่ละวันต้องแห้งสะอาดวางซ้อนกันเพียงพอตามยอดนักเรียน

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

แต่ละวัน (พร้อมทั้งข้อ)

- ปริมาณอาหารแต่ละวันต้องเพียงพอต่อความต้องการของเด็กนักเรียน(ปริมาณอาหาร เด็กสามารถขอเพิ่มเติมได้) และเพียงพอต่อจำนวนนักเรียนในแต่ละวัน

#### ๓.๒.๓.การบริการอาหาร

- ให้จัดเตรียมอาหาร พร้อมภาชนะให้พร้อมในพื้นที่รับประทานอาหารก่อนนักเรียนมา ๓๐ นาที  
- ให้จัดเจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ยิ้มแย้มแจ่มใสในบริการ ตัก-แจก ให้นักเรียนทุกคนจนครบถ้วน (ต่อวัน /เจ้าหน้าที่ตักอาหาร จำนวน ๒ คน ต่อ นักเรียนไม่เกิน ๖๐๐ คน ,เจ้าหน้าที่ตักอาหาร จำนวน ๓ คน ต่อนักเรียนไม่เกิน ๙๐๐ คน และเจ้าหน้าที่ตักอาหาร จำนวน ๔ คน ต่อนักเรียนที่เกินจำนวน ๑,๒๐๑ ขึ้นไป)

- ผู้บริการตักอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง มีสุขลักษณะที่ดี เช่น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

- ผู้บริการตักอาหารแต่งกายสะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม

- กรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลงสวนสัตว์ขอสงวนสิทธิ์ในการปรับ งด เพิ่ม หรือ ลดจำนวนคน โดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

- สวนสัตว์ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนพื้นที่บริการอาหาร หรือ เพิ่มจุดบริการ (กรณีมีนักเรียนจำนวนมาก) โดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน เพื่อเตรียมการได้ทัน

#### ๔.ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๒ - เดือนกันยายน ๒๕๖๓ หรือจนกว่าจะครบจำนวนนักเรียนตามแผนงานฯ

#### ๕.ระยะเวลาส่งมอบ

๕.๑ โปรแกรม ๑ วัน (ไป-กลับ) ส่งมอบ เวลา ๑๑.๐๐ น. ณ ศูนย์อาหาร สวนสัตว์นครราชสีมา(ห้องปรับอากาศ)

๕.๒ โปรแกรม ๒ วัน ๑ คืน (ค่ายพักแรม)

วันแรก เที่ยง ส่งมอบ เวลา ๑๑.๐๐ น ณ ศูนย์อาหาร สวนสัตว์นครราชสีมา (ห้องปรับอากาศ)

เย็น ส่งมอบ เวลา ๑๗.๓๐ น ณ ค่ายพักแรม สวนสัตว์นครราชสีมา

วันที่สอง เช้า ส่งมอบ เวลา ๐๗.๐๐ น ณ ค่ายพักแรม สวนสัตว์นครราชสีมา

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการจะต้องจัดเตรียมความพร้อมความสะอาดของโต๊ะและเก้าอี้รับประทานอาหาร พร้อมดูแลความสะอาดของพื้นที่และบริเวณโดยรอบ ก่อนและหลังรับประทานอาหารให้สะอาดเรียบร้อย

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

### ๗. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๑.มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๔.ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคลังกำหนดตามประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๕.ไม่เป็นบุคคลที่ถูกระงับไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการกรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๖.มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๗.เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอำนาจขายพัสดุดังกล่าว
- ๘.ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สวนสัตว์นครราชสีมา ณ วันเสนอราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๙.ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาไม่มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๑๐.ผู้เสนอราคาต้องลงทะเบียนในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic - Government Procurement:e-GP) ของกรมบัญชีกลาง
- ๑๑.ผู้เสนอราคาซึ่งได้รับการคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic -Government Procurement:e-GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่ คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด
- ๑๒.ผู้เสนอราคาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด
- ๑๓.ผู้เสนอราคาต้องได้รับการคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด
- ๑๔.ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่เป็นบุคคลต้องห้ามตามคำสั่งองค์การสวนสัตว์ ที่ ๗๘๘/๒๕๕๗ เรื่อง ข้อกำหนดเพื่อแก้ไขปัญหาความขัดแย้งทางผลประโยชน์ที่เกี่ยวข้องกับงานองค์การสวนสัตว์

### ๘.สถานที่ดำเนินการ

สวนสัตว์นครราชสีมา เลขที่ ๑๑๑ หมู่ ๑ ต.ไชยมงคล อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

## ๖. วงเงินในการจัดหาและการจ่ายเงิน

๑. กิจกรรมการเรียนรู้โปรแกรม ๑ วัน (ไป-กลับ) จำนวน ๑๒๒,๕๐๐ คน (อาจมีการปรับลดจำนวน ในกรณีที่โรงเรียนเดินทางมาถึงในช่วงตั้งแต่เวลา ๑๓.๐๐ น. เป็นต้นไป )

-ค่าอาหาร (กลางวัน) ต่อคน คนละ ๑๙.- บาท

รวมเป็นเงิน ๒,๓๒๗,๕๐๐ บาท

๒. กิจกรรมการเรียนรู้โปรแกรม ๒ วัน ๑ คืน (ค่ายพักแรม) จำนวน ๗,๕๐๐ คน

-ค่าอาหาร ๓ มื้อ (เที่ยง-เย็น-เช้า) ต่อคน คนละ ๕๗.- บาท

รวมเป็นเงิน ๔๒๗,๕๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๗๕๕,๐๐๐.- บาท

๓. สอนสัปดาห์นครราชสีมาขอสงวนสิทธิ์การปรับลดจำนวนการให้บริการอาหาร สำหรับนักเรียนที่เข้าร่วมแผนงานฯ ในกรณีที่โรงเรียนเดินทางมาถึงในช่วงตั้งแต่เวลา ๑๓.๐๐ น. เป็นต้นไป

ตารางประมาณการแผนงานนำนักเรียนเข้าศึกษาเรียนรู้ในสวนสัตว์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

(เดือน ตุลาคม ๒๕๖๒ – เดือน กันยายน ๒๕๖๓)

เดือน	โปรแกรม ๑ วัน		โปรแกรม ๒ วัน ๑ คืน		หมายเหตุ
	จำนวน(คน)	คนละ ๑๙.-บาท	จำนวน(คน)	คนละ ๕๗.-บาท	
ตุลาคม	๖,๕๐๐	๑๒๓,๕๐๐.-	๕๐๐	๒๘,๕๐๐.-	ยอด นร.ในแต่ละเดือนอาจมี
พฤศจิกายน	๒๐,๐๐๐	๓๘๐,๐๐๐.-	๑,๕๐๐	๘๕,๕๐๐.-	การเปลี่ยนแปลงเพิ่มหรือลด
ธันวาคม	๒๕,๐๐๐	๔๗๕,๐๐๐.-	๒,๐๐๐	๑๑๔,๐๐๐.-	เนื่องจากเป็นการประมาณการ
มกราคม	๒๒,๐๐๐	๔๑๘,๐๐๐.-	๒,๐๐๐	๑๑๔,๐๐๐.-	
กุมภาพันธ์	๒๑,๐๐๐	๓๙๙,๐๐๐.-	๑,๕๐๐	๘๕,๕๐๐.-	
มีนาคม	๒๐,๐๐๐	๓๘๐,๐๐๐.-	-	-	
เมษายน	๘๐๐	๑๕,๒๐๐.-	-	-	
พฤษภาคม	๑,๕๐๐	๒๘,๕๐๐.-	-	-	
มิถุนายน	๒,๐๐๐	๓๘,๐๐๐.-	-	-	
กรกฎาคม	๑,๗๐๐	๓๒,๓๐๐.-	-	-	
สิงหาคม	๑,๕๐๐	๒๘,๕๐๐.-	-	-	
กันยายน	๕๐๐	๙,๕๐๐.-	-	-	
รวม	๑๒๒,๕๐๐	๒,๓๒๗,๕๐๐.-	๗,๕๐๐	๔๒๗,๕๐๐.-	

๔. การจ่ายเงิน ผู้ว่าจ้างตกลงจ่ายค่าจ้าง และผู้รับจ้างตกลงรับค่าจ้างเป็นรายเดือน โดยผู้ว่าจ้างจะจ่ายค่าจ้างให้ผู้รับจ้างตามจำนวนนักเรียนที่เข้าร่วมแผนงานฯ ที่รับประทานของแต่ละวันในเดือนนั้นๆ ตามที่ฝ่ายการศึกษาได้แจ้งยอดเด็กนักเรียนฯ

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

## ๙. ข้อกำหนดอื่นๆ

๙.๑ หากนักเรียนมีอาการป่วยซึ่งมีสาเหตุมาจากการรับประทานอาหารของแผนงานนำนักเรียนเข้าเรียนรู้  
ในสวนสัตว์นครราชสีมา ทางผู้ประกอบการจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลทั้งหมด

๙.๒ รายการอาหารแผนงานนำนักเรียนเข้าศึกษาเรียนรู้ในสวนสัตว์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓

อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
๑. ข้าวต้มหมู หรือข้าวต้มไก่	๑. ข้าวผัดไข่+หมู+ฮอตดอก+ผักสามสี	๑. ข้าวสวย+พะโล้น่องไก่ (น่องไก่ ๑ ชิ้น+ไข่๑ฟอง+เลือด)
	๒. ข้าวผัดไข่+หมู+กุนเชียง+ผักสามสี	๒. ข้าวสวย+ต้มข่าไก่ (น่องไก่ ๒ ชิ้น+ผัก+เลือด)
		๓. ข้าวสวย+แกงจืดฟัก (น่องไก่ ๒ ชิ้น+ฟัก)
		๔. ข้าวสวย+แกงเขียวหวาน (น่องไก่ ๒ ชิ้น+ผัก+เลือด)

## หมายเหตุ

๑. รายการอาหารต้องสลับกันทุกวัน

๒. ข้าวสวยจะต้องไม่แข็งและปริมาณอาหารเนื้อสัตว์ต้องเหมาะสม

๓. การคำนวณขนาดหม้อบรรจุใส่อาหาร ขนาดหม้อเบอร์ ๕๐ /๑ หม้อ จะได้ปริมาณอาหารสำหรับเด็ก

ดังนี้

๓.๑ เด็กเล็ก	ปริมาณอาหาร/หม้อ	ตักได้ประมาณ ๑๕๐ คน
๓.๒ เด็กโต	ปริมาณอาหาร/หม้อ	ตักได้ประมาณ ๑๐๐ คน

## ๑๐. ค่าปรับ

ค่าปรับตามระเบียบพัสดุฯ

\*\*\*\*\*

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ