

ร่างขอบเขตของงาน (TOR)

การจ้างเหมาประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการสำหรับนักเรียนโรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ

1. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ ได้รับจัดสรรงบประมาณงบเงินอุดหนุน ค่าใช้จ่ายในการจัดการศึกษาขั้นพื้นฐานสำหรับนักเรียนที่มีความสามารถพิเศษทางกีฬา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 เพื่อจัดหาอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการให้กับนักเรียนในสังกัดโรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อจัดหาอาหารให้นักเรียนในโรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ

2.2 เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติในการประกอบอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริการสำหรับนักเรียน ให้ได้รับสารอาหารครบ 5 หมู่ และถูกต้องตามหลักโภชนาการของนักกีฬาทั้งภายในและนอกสถานที่

2.3 เพื่อให้ผู้รับจ้างที่มีความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี ถูกสุขลักษณะอนามัย เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน ให้บริการได้อย่างรวดเร็ว ทันการณ์ มีคุณภาพตามมาตรฐานทางโภชนาการ และเป็นประโยชน์ต่อนักเรียน

3. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

3.1 มีความสามารถตามกฎหมาย

3.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

3.3 ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

3.4 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

3.5 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

3.6 มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

3.7 เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

3.8 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

3.9 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

// 3.10 ผู้ยื่นข้อเสนอต้อง

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

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

3.12 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

3.13 ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

3.14 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า 2,468,400.-บาท (สองล้านสี่แสนหกหมื่นแปดพันสี่ร้อยบาทถ้วน) ต้องเป็นสัญญาเดี่ยว และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่โรงเรียนเชื่อถือ พร้อมแนบสำเนาสัญญาจ้าง และรับรองสำเนาถูกต้องในเอกสารทุกฉบับ

3.15 ผู้ยื่นข้อเสนอและแม่ครัวต้องผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พร้อมแนบสำเนาเอกสารผ่านการอบรมและรับรองสำเนาถูกต้องในเอกสารทุกฉบับ

4. ขอบเขตของงาน

4.1 ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2565 - 31 มีนาคม 2566 จำนวนนักเรียน 340 คน อัตราวันละ 120 บาทต่อคน จำนวน 121 วัน คิดเป็นเงิน 4,936,800.-บาท (สี่ล้านเก้าแสนสามหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน)

4.2 ข้อกำหนดของผู้รับจ้าง

4.2.1 ผู้รับจ้างต้องมีความสามารถ ความชำนาญ หรือมีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร เป็นผู้มีความซื่อสัตย์สุจริตและพฤติกรรมบริการที่ดี และต้องประพฤติตนตามระเบียบหรือเงื่อนไขที่โรงเรียนกำหนด โดยเคร่งครัด

4.2.2 จัดหาเจ้าหน้าที่มาปฏิบัติงานโดยแยกตามหน้าที่ ประกอบด้วย

ที่	ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	หมายเหตุ
1	แม่ครัว	2	จะต้องเป็นไปตามร่าง TOR ข้อ 3 คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ ตามข้อ 3.15
2	ผู้ช่วยแม่ครัว	4	
3	เจ้าหน้าที่บริการอาหาร	4	
4	เจ้าหน้าที่ทำความสะอาด	1	
รวม		11	





// 4.2.3 จัดทำทะเบียน

4.2.3 จัดทำทะเบียนประวัติของเจ้าหน้าที่ โดยติดรูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวก ขนาด 2 นิ้ว 1 รูป พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมเอกสารการตรวจสุขภาพ จำนวน 1 ชุด ภายใน 15 วัน นับถัดจากวันเริ่มสัญญาจ้าง และทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนเจ้าหน้าที่ใหม่

4.2.4 เจ้าหน้าที่ต้องสวมเครื่องแต่งกายเหมาะสมและสะอาด เช่น สวมชุดสุภาพ รองเท้าหุ้มส้น ผ่ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก-ปิดจมูก และหมวกคลุมศีรษะ ทุกครั้งที่สัมผัสอาหารและให้บริการ

4.2.5 ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่ให้บริการอาหาร และการดูแลการให้บริการน้ำดื่ม ตลอดจนการทำทำความสะอาดเครื่องทำน้ำเย็นและดูแลระบบกรองน้ำของเครื่องทำน้ำเย็นตลอดระยะเวลาการให้บริการ รวมถึงการกำจัดขยะมูลฝอยและเศษอาหารในสถานประกอบอาหารและสถานที่บริการให้สะอาดและเรียบร้อยถูกสุขลักษณะ

4.2.6 ผู้รับจ้างต้องได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำดื่มรวมทั้งคุณภาพมาตรฐานโรงอาหาร (บริเวณโดยรอบ เครื่องมืออุปกรณ์ สุขลักษณะการประกอบอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคล และการดูแลสถานประกอบอาหาร) จากสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ เดือนละ 1 ครั้ง เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคที่เป็นนักเรียนให้ได้รับประทานอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

4.2.7 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารที่มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับนักเรียน โดยมีตัวแทนผู้รับจ้าง และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการของโรงเรียนร่วมตรวจสอบทุกมื้อ ก่อนการบริการอย่างน้อย 15 นาที

4.2.8 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารตามรายการที่โรงเรียนกำหนด

4.2.9 หากผู้รับจ้างมีเหตุที่ทำให้ไม่สามารถดำเนินการตามรายการอาหารที่โรงเรียนกำหนด ต้องแจ้งให้โรงเรียนทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน

4.2.10 หากโรงเรียนมีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน

4.3 ข้อกำหนดในการประกอบอาหารและการให้บริการ

4.3.1 กำหนดการให้บริการ

มื้ออาหาร	รายการอาหาร	ช่วงเวลาที่บริการ
มื้อเช้า	ตามภาคผนวก 1	07.00 น. – 08.00 น.
มื้อเที่ยง	ตามภาคผนวก 1	12.00 น. – 13.00 น.
อาหารว่าง	ตามภาคผนวก 1	14.00 น. – 15.00 น.
มื้อเย็น	ตามภาคผนวก 1	18.00 น. – 19.30 น.

หมายเหตุ เวลาในการรับประทานอาหาร ทางโรงเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมและจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้า

4.3.2 การขนย้ายและจัดวางอาหาร ต้องดำเนินการด้วยความระมัดระวังและปลอดภัย โดยต้องปิดฝาภาชนะให้มิดชิด สะอาด และถูกสุขลักษณะ



// 4.3.3 การบริการอาหาร

4.3.3 การบริการอาหารสำหรับนักเรียนต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

- จัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร เช่น ช้อน-ส้อม ตะเกียบ จานหรือ ถาดหลุม ถ้วย แก้วน้ำ และต้องทำความสะอาดให้ถูกหลักสุขอนามัย
- ผ้าเช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์จะต้องเป็นผ้าฝ้ายและต้องทำความสะอาดทุกวัน
- น้ำที่ใช้สำหรับประกอบอาหารจะต้องผ่านการกรองที่ถูกสุขลักษณะ
- การบริการอาหารสำหรับนักเรียนที่นับถือศาสนาอิสลาม ให้ดำเนินการดังนี้
 - (1) แยกภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร และอุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหาร ให้ชัดเจน เป็นสัดส่วน

(2) อาหารต้องสะอาดและถูกลักษณะตามหลักศาสนาอิสลาม

4.3.4 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

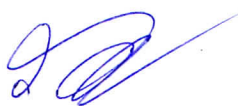
- (1) เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น และไม่มีมันปนมากเกินไป และเป็นเนื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรค
- (2) ผลไม้ ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน
- (3) ผัก ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน
- (4) อาหารสำเร็จรูป เครื่องปรุง น้ำและนม ต้องไม่หมดอายุ ไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และมีฉลากบอกวันผลิต วันหมดอายุ
- (5) น้ำมันที่นำมาประกอบอาหารจะต้องไม่นำมาประกอบอาหารซ้ำในครั้งต่อไป
- (6) ข้าวที่นำมาหุงหรือหนึ่งต้องมีคุณภาพดี เมื่อหุงหรือหนึ่งออกมาแล้ว จะต้องไม่อ่อนหรือแข็งเกินไป
- (7) ไข่ที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี กรณีใช้ไข่ไก่ในการทำไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลูกเขยหรือไข่พะโล้ ต้องใช้ไข่เบอร์ 0 (ศูนย์) เท่านั้น
- (8) ปริมาณของนมที่นำมาให้บริการ มีรายละเอียดต่อหน่วย ดังนี้

- นมถั่วเหลือง	ไม่น้อยกว่า 200 มล.
- นมเปรี้ยว	ไม่น้อยกว่า 180 มล.
- นมจืด	ไม่น้อยกว่า 200 มล.
- นมหวาน	ไม่น้อยกว่า 200 มล.
- นมช็อกโกแลต	ไม่น้อยกว่า 200 มล.

4.3.5 สถานที่ประกอบอาหารและบริเวณที่ให้บริการอาหาร ให้ใช้สถานที่ที่โรงเรียนจัดให้

4.3.6 ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงยอดจำนวนนักเรียน เช่น นักเรียนเดินทางไปแข่งขันกีฬา หรือทำกิจกรรมนอกสถานที่ให้พิจารณา ดังนี้

- กรณีที่โรงเรียนพิจารณาแล้วสามารถให้ผู้รับจ้างจัดอาหารตามรายการอาหารได้ ให้ผู้รับจ้างจัดอาหารตามรายการอาหาร (กล่อง) ประกอบด้วย นม ขนาดไม่น้อยกว่า 200 มล. และน้ำดื่มขวด ขนาดไม่น้อยกว่า 350 มิลลิลิตร ทั้งนี้ รายการอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม


// - กรณีที่โรงเรียนพิจารณา

- กรณีที่โรงเรียนพิจารณาแล้วไม่สามารถให้ผู้รับจ้างจัดอาหารตามรายการอาหารได้ ให้โรงเรียนแจ้งยอดนักเรียนดังกล่าวให้ผู้รับจ้างทราบ เพื่อลดปริมาณการประกอบอาหาร ทั้งนี้ โรงเรียนต้องแจ้งยอดนักเรียนดังกล่าวให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน

4.3.7 โรงเรียนจะจ่ายเงินค่าอาหารตามจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริงในแต่ละวัน (ยกเว้นบางวันให้คิดเป็นมือ เนื่องจากในแต่ละมือในวันนั้นมีจำนวนนักเรียนไม่เท่ากัน)

5. การตรวจรับพัสดุ

คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารและทุกเวลา โดยมีเกณฑ์การตรวจรับ ดังนี้

5.1 อาหารต้องเป็นไปตามรายการอาหารที่กำหนด และเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน

5.2 ลักษณะการประกอบอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และไม่มีสิ่งแปลกปลอมในอาหาร เช่น เส้นผม แมลง ยางรัดของ ฯ เป็นต้น

5.3 การให้บริการของผู้รับจ้าง เป็นไปตาม ข้อ 4.3.3

6. เงื่อนไขอื่น ๆ

6.1 สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงอาหารของโรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษหรือสถานที่ที่ทางโรงเรียนกำหนด

6.2 กรณีผู้รับจ้างยืมครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัวของโรงเรียนใช้ระหว่างการประกอบอาหารตามสัญญา โรงเรียนจะจัดทำบัญชีครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้รับจ้าง และเมื่อสิ้นสุดสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องส่งคืนให้โรงเรียน หากพบว่าชำรุดเสียหาย หรือสูญหาย จะต้องรับผิดชอบโดยซ่อมแซมหรือเปลี่ยนให้ใหม่โดยค่าใช้จ่ายของผู้รับจ้างเอง

6.3 ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภคที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า โดยผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับโรงเรียนในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี และตามนโยบายของโรงเรียน

6.4 การบำรุงรักษา การซ่อมแซม สถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายดังกล่าว

6.5 ผู้รับจ้างต้องดูแล บำรุงรักษา ซ่อมแซม เครื่องทำน้ำดื่มของโรงเรียน ให้มีความสะอาดและมีความปลอดภัย กรณีเครื่องทำน้ำดื่มไม่สามารถใช้งานได้ ผู้รับจ้างต้องจัดหาเครื่องทำน้ำดื่มให้กับนักเรียนด้วย

6.6 สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณโดยรอบ วัสดุ อุปกรณ์ต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด รายละเอียด (ตามภาคผนวก 3)

6.7 ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาด เรียบร้อย ปลอดภัย

6.8 หากเกิดอัคคีภัยจากความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างหรือลูกจ้าง ในการใช้สถานที่ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบทุกกรณี

6.9 กรณีที่นักเรียนเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ หากตรวจสอบแล้วพบว่าเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

// 6.10 ผู้ชนะการเสนอราคา

6.10 ผู้ชนะการเสนอราคา ต้องแสดงวิธีการคิดคำนวณราคาที่เสนอ ต่อคน/ต่อมือ/ต่อวัน โดยต้องยื่นต่อโรงเรียนก่อนลงนามในสัญญา (ตามภาคผนวก 2)

7. ระยะเวลาการส่งมอบ

ภายใน 121 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้างหรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากโรงเรียน ให้เริ่มทำงาน

8. วงเงินในการจัดหา

ในการจัดหาครั้งนี้ใช้งบประมาณจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.2566 เป็นเงิน 4,936,800.-บาท (สี่ล้านเก้าแสนสามหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) (ใส่ให้ตรงราคากลางที่คำนวณได้) ราคากลางเป็นเงิน 4,936,800.-บาท (สี่ล้านเก้าแสนสามหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน)

9. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ โรงเรียนจะพิจารณาตัดสิน โดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

10. ค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้าง เป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

10.1 กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาต จากโรงเรียนจะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ 10 ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

10.2 กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ 10.1 จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ 0.10 ของราคาค่าจ้าง

11. การปฏิบัติตามสัญญาและข้อกำหนดของโรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ

เนื่องจากโรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ เป็นโรงเรียนที่มุ่งเน้นในความเป็นเลิศด้านกีฬา จึงแตกต่าง จากโรงเรียนอื่น จำเป็นต้องมีการควบคุมเป็นพิเศษ ดังนั้นผู้ที่ชนะการเสนอราคาและได้ทำสัญญากับ โรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ ต้องปฏิบัติตามสัญญาและข้อกำหนดของโรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ อย่างเคร่งครัด

ในกรณีที่ไม่เป็นไปตามสัญญาและข้อกำหนดของโรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ ผู้รับจ้าง ต้องดำเนินการแก้ไขทันที โดยโรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ จะดำเนินการดังนี้


(1) ว่ากล่าวตักเตือนด้วยวาจา จำนวน 1 ครั้ง


(2) หากว่ากล่าวตักเตือนด้วยวาจาแล้ว ไม่ดำเนินการแก้ไขจะว่ากล่าวตักเตือน


เป็นลายลักษณ์อักษร

// (3) หากว่ากล่าวตักเตือน

(3) หากว่ากล่าวตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร จำนวน 3 ครั้งแล้ว ยังไม่ปฏิบัติตาม
โรงเรียนกีฬาจังหวัดศรีสะเกษจะใช้ดุลพินิจในการบอกเลิกสัญญาและแจ้งเป็นผู้ทำงานต่อไป

ลงชื่อ ประธานกรรมการ
(นายมานพ โพธิ์พันธุ์)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาววิวรรณ จันทร)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางวลัยลักษณ์ สุบินดี)