

ข้อกำหนดและขอบเขตการจ้าง (TOR)

ประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน

โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร)

1. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 ได้กำหนดความมุ่งหมายของการจัดการศึกษาให้เป็นไปเพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายจิตใจ สติปัญญาพร้อมทั้งความรู้คู่คุณธรรม มีวัฒนธรรมและจริยธรรมในการดำรงชีวิต สามารถอยู่ในสังคม และมีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศชาติได้อย่างดี การพัฒนาร่างกายและจิตใจให้แข็งแรงสมบูรณ์ ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บของคนไทยนั้น สืบเนื่องจากการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ และสอดคล้องนโยบายของรัฐบาลที่ได้จัดสรรเงินอุดหนุนเป็นค่าอาหารกลางวันให้กับนักเรียนในโรงเรียนสังกัดเทศบาล

โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) เป็นสถานศึกษาในสังกัดเทศบาลเมืองระยอง ซึ่งได้รับการจัดสรรเงินอุดหนุนจากรัฐบาลตั้งแต่ชั้นอนุบาล ถึงระดับประถมศึกษาปีที่ 6 และได้รับจากเทศบาลเมืองระยอง ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 - 3 เพื่อเป็นการสนองตามนโยบายด้านการพัฒนาร่างกายของนักเรียนเพื่อสุขภาพที่ดี เมื่อนักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีทุกคน จะส่งผลให้นักเรียนมีสติปัญญาดี มีจิตใจที่แจ่มใส เบิกบาน สามารถเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ทางโรงเรียนจึงได้ดำเนินการจัดทำโครงการอาหารกลางวันแก่นักเรียน รับประทานอาหารฟรี ครอบคลุมหลักโภชนาการ

2. วัตถุประสงค์ของการจ้าง

จัดให้ผู้รับจ้างประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนโรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 นักเรียนจำนวน 1,060 คน ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2563 ถึงวันที่ 9 เมษายน 2564 เป็นจำนวน 88 วัน (เว้นวันหยุดราชการ) เพื่อช่วยเหลือให้นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันฟรี ทุกวัน เป็นการช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ปกครองนักเรียน โดยผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหาร มีอาหารกลางวันให้นักเรียนรับประทานอย่างมีคุณภาพ และครบทุกหมู่ ถูกหลักอนามัยตามเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

3. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

สิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

3.1 ผู้เสนอราคาไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้วหรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบของทางราชการ

3.2 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิและความคุ้มกันเช่นนั้น

3.3 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคา และห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด

3.4 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

3.5 บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e - Government Procurement : e - GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....

3.6 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีผลงานในลักษณะงานดังกล่าว ในวงเงิน ไม่น้อยกว่า 932,800.00 บาท (เก้าแสนสามหมื่นสองพันแปดร้อยบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการหน่วยงาน ตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่เทศบาลเชื่อถือ

3.7 ผู้ว่าจ้างจะไม่รับพิจารณาของผู้เสนอราคาขายที่เคยถูกผู้ว่าจ้างบอกเลิกจ้างสัญญาจ้างมาก่อน

3.8 ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกและได้ทำสัญญาจ้างแล้วไม่สามารถส่งช่วงต่อให้กับผู้อื่นมารับจัดบริการแทนได้

4. คุณสมบัติของผู้รับจ้างและข้อปฏิบัติ

4.1 ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้ ต้องมีเล็บที่สะอาด และมีการตรวจสุขภาพโดยสถานพยาบาล

4.2 ผู้รับจ้างต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด และสวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร

4.3 ผู้รับจ้างจัดทาสถูอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดให้เหมาะสมสะอาดโดยใช้น้ำยาล้างจาน และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง พร้อมมีที่คว่ำจัดเก็บที่มีมิดชิด ปกป้องจากสัตว์พาหะนำโรค และ ต้องทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารอาหารและสถานที่รับประทานอาหารให้สะอาดทุกวัน

4.4 ผู้รับจ้างจะต้องจัดเตรียมภาชนะสำหรับใส่รับประทานอาหารให้พร้อมและเพียงพอต่อจำนวนเด็กทุกคน โดยใช้ถาด หลุมสแตนเลส หรืออลูมิเนียม ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 35 ซม. ลึกไม่น้อยกว่า 3.5 ซม. มีจำนวนหลุมไม่น้อยกว่า 4 หลุม

(หลุมใหญ่ 1 หลุม, หลุมกลาง 1 หลุม, หลุมเล็ก 2 หลุม) สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 - มัธยมศึกษาปีที่ 3

และ ถาดหลุมสแตนเลส หรืออลูมิเนียม ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 29 ซม. มีจำนวนหลุมไม่น้อยกว่า 4 หลุม (หลุมใหญ่ 1 หลุม, หลุมกลาง 1 หลุม, หลุมเล็ก 2 หลุม) สำหรับนักเรียนชั้นอนุบาล

4.5 ผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหารอย่างมีทักษะ และให้ทันตามเวลาที่กำหนดไว้ อาหารที่จัดส่งต้องได้คุณภาพ สะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อเด็กนักเรียน ไม่ให้เด็กนักเรียนต้องรอนาน หากไม่ได้คุณภาพหรือปริมาณไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างต้องเพิ่มเติมทันที

4.6 ผู้รับจ้างจะต้องรับการประเมินการดำเนินงานตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้จากเทศบาล ครู นักเรียน หรือผู้ที่เกี่ยวข้อง หากผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน เกิน 3 ครั้ง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น (โดยเป็นไปตามเกณฑ์ประเมินที่กำหนดแนบท้าย)

4.7 ผู้รับจ้างต้องปรุงอาหารให้เหมาะสมกับนักเรียนในแต่ละระดับชั้น และใช้วัตถุดิบที่ปลอดจากสารเคมีโดยเทศบาล และโรงเรียนจะมีการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ด้านสุขอนามัย

4.8 ผู้รับจ้างจะต้องไม่เอากาแฟทั้งหมดหรือบางส่วนไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่ง หากตรวจพบจะถือว่าเป็นการผิดข้อตกลง ผู้ว่าจ้างสามารถบอกเลิกสัญญาจ้างทันที

5. ขอบเขตการดำเนินงาน

5.1 การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีน เครื่องปรุงชนิดใดที่มีส่วนผสมสารไอโอดีนผู้รับจ้างต้องพิจารณาผลิตภัณฑ์นั้นเป็นอันดับแรก

5.2 การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

5.3 การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สี ผงชูรส สารกันบูดฯ ไม่เป็นของต้อง ต้องใช้ของมีคุณภาพทุกครั้ง

5.4 ในกรณีที่มีอาหารประเภทข้าว ต้องเป็นข้าวหอมมะลิแท้เท่านั้น

6. ระยะเวลาดำเนินงาน

ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2563 ถึงวันที่ 9 เมษายน 2564

 ประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ

7. ระยะเวลาการส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน 10.00 น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ เพื่อตรวจสอบ โดยผู้รับจ้างจัดบันทึกรายการอาหารประจำวัน ส่งให้ผู้ว่าจ้างจำนวน 1 ชุด ตามงวดงานเพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิง ระหว่างปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง

กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง โดยเริ่มภายใน 24 ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับการแจ้งจากครูผู้ควบคุมหรือบุคคลทั่วไปผู้เกี่ยวข้อง

กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่สามารถทำอาหารได้ตามรายการที่กำหนดหรือจำนวนอาหารไม่เพียงพอต่อความต้องการ หรือหากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด และโรงเรียนได้แจ้งตักเตือนแล้ว แต่ผู้รับจ้างไม่มีการแก้ไขปรับปรุง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ บอกลีกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

8. งบประมาณ

จ่ายจากเงินรายได้ของสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2564 (โดยจะจ่ายค่าจ้างตามจำนวนนักเรียนทั้งหมดที่ทางโรงเรียน รับสมัครเข้าเรียนเรียบร้อยแล้ว ในอัตราคนละยี่สิบบาท คูณด้วยระยะเวลาที่ให้ประกอบการจัดทำอาหาร)

9. การลงนามในสัญญาจ้าง

โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) จะแจ้งให้ผู้รับจ้างที่ผ่านการคัดเลือกเพียงรายเดียว และ ลงนามสัญญาจ้างเมื่อทราบจำนวนนักเรียนชัดเจนแล้ว โดยคิดเฉลี่ยค่าอาหารตามจำนวนนักเรียนจริง และจ่ายค่าจ้างตามจำนวน นักเรียนที่มีอยู่จริงในวงเงินที่ผู้เสนอราคาเสนอมา

10. สัญญาจ้างและการจ่ายเงิน

โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) จะแจ้งให้ผู้เสนอราคายี่ห้อที่ได้รับการพิจารณาตกลงทำ สัญญา (วงเงินค่าจ้างจะใช้วิธีการคิดค่าจ้างของโรงเรียน) และจะจ่ายเงินค่าจ้างให้กับผู้รับจ้างเป็นรายงวดๆ ละ 15 วัน/เดือนๆ ละ 2 งวด เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ตรวจรับการจัดจ้างประกอบอาหารกลางวันเรียบร้อยแล้ว

11. เงื่อนไขการจ้าง

11.1 ดำเนินการจ้างตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560 มาตรา 55 (1) โดยวิธี ประกาศเชิญชวน

11.2 คณะกรรมการฯ จะพิจารณาคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ หากคุณสมบัติไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คณะกรรมการฯ จะไม่พิจารณาข้อเสนอทางเทคนิค

11.3 ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จะพิจารณาคัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์การประเมิน ค่าประสิทธิภาพต่อราคาและพิจารณาจากราคา

11.4 ในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ ส่วนราชการจะใช้หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance) โดยพิจารณาคัดเลือกตัวแปรหลักอย่างน้อย 2 ตัวแปรหลัก สำหรับใช้กำหนดเกณฑ์ในการประเมินค่าประสิทธิภาพ ต่อราคาได้แก่

(1) ราคาที่เสนอ (Price) เป็นตัวแปรหลักบังคับ ร้อยละ 40 (40 คะแนน)

(2) คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ ร้อยละ 60 (60 คะแนน)

โดยใช้เกณฑ์การพิจารณาด้านเทคนิค จำนวน 3 ข้อ ดังนี้

(2.1) ผู้รับจ้างทดสอบการประกอบอาหารคาว 3 รายการ ได้แก่ 1. ต้มยำรวมน้ำข้น 2. ขนมน้ำ
แกงเขียวหวานไก่ 3. น่องไก่ทอด อาหารหวาน 2 รายการ ได้แก่ 1. กล้วยบัวชี่ 2. รวมมิตรน้ำกะทิ

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

ให้คณะกรรมการตรวจสอบประวัติ และคุณภาพ สีสัน

40 คะแนน

(22) การพิจารณาความพร้อมด้านผลงาน

10 คะแนน

(23) การพิจารณาด้านบุคลากร

10 คะแนน

หมายเหตุ : ให้มาทดสอบการประกอบอาหารคาว หวาน ในวันเสาร์อาทิตย เวลา 9.00 - 12.00 น ณ ใต้ถุนอาคาร ๒ โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) เลขที่ 904 ต.หน้าเมือง อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา

12. ข้อตกลงเพิ่มเติม และเงื่อนไขการประเมินผลการดำเนินการ

โรงเรียนมีสิทธิที่จะให้นักเรียน และครูเข้าไปศึกษากระบวนการประกอบอาหาร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยทางโรงเรียนจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้า

13. สถานที่ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) โทรศัพท์ 089-5445197 หรือ 038-517340 คณะกรรมการฯ จึงขอเสนอรายละเอียดร่างขอบเขตของงาน (TOR) ในการจัดจ้างทำอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนโรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) ในการจ้างผู้รับจ้างทำอาหารกลางวันมาเพื่อขอรับการอนุมัติจากนายกเทศมนตรี หากเห็นชอบโปรดลงนามอนุมัติ เพื่อดำเนินการต่อไป

หมายเหตุ : ทางโรงเรียนเทศบาล ๒ สามารถปรับลดจำนวนเงินที่เบิก ตามจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริงเมื่อเปิดภาคเรียน และสามารถปรับลดนักเรียนที่มีคำสั่งให้ไปราชการ หรือย้ายเข้า - ออก และกรณีอื่นๆ



ประธานกรรมการ

นางอรทิพา เกตุมะยูร

รองผู้อำนวยการสถานศึกษา วิทยฐานะรองผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ



กรรมการ

นางเรณู กุ้เกียรติกาญจน์

ครู วิทยฐานะครูชำนาญการพิเศษ



กรรมการ

นางนรินทร์ทิพย์ ปิยะจันทร์

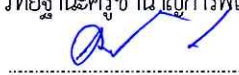
ครู วิทยฐานะครูชำนาญการพิเศษ



กรรมการ

นางอุรุษา หอนรงค์ศิริ

ครู วิทยฐานะครูชำนาญการพิเศษ



กรรมการ

นางสาวดลนภาน์ เลิศสนธิ์

ครู วิทยฐานะครูชำนาญการพิเศษ

ตารางการประเมินผล

การจ้างทำอาหารกลางวันโรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร)

ปีการศึกษา 2563 ภาคเรียนที่ 2

รายชื่อผู้เสนอราคา

1. หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance)			ร้อยละ 40 (40 คะแนน)	
2. เกณฑ์ในการประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา			ร้อยละ 60 (60 คะแนน)	
ลำดับ	หัวข้อประเมิน	หลักเกณฑ์การประเมินประสิทธิภาพ	คะแนน	หมายเหตุ
1.	ผู้รับจ้างทดสอบการประกอบอาหาร อาหารคาว ได้แก่ 1. ต้มยำรวม น้ำซัน 2. ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่ 3. น่องไก่ทอด อาหารหวาน ได้แก่ 1. กล้วยบัวชี่ 2. รวมมิตรน้ำกะทิ ให้คณะกรรมการตรวจสอบรสชาติและ คุณภาพ สีสัน (40 คะแนน)	1. จัดเตรียมอาหารคาวครบถ้วนตามรายการที่ กำหนด 2. จัดเตรียมอาหารหวานตามรายการที่กำหนด 3. รสชาติมีความเหมาะสมกับนักเรียน (ไม่หวาน ,เปรี้ยว,เค็ม,เผ็ด) 4. สารปรุงแต่งสีสันได้จากธรรมชาติ 5. ประกอบอาหารตามกำหนดเวลา 6. อาหารที่ประกอบมีคุณค่าหลักโภชนาการ 7. อาหารที่ใช้ในการทดสอบเกิดจากการประกอบ อาหารของผู้รับจ้างเอง ไม่ซื้อสำเร็จจาก บุคคลภายนอก		
2.	การพิจารณาความพร้อมด้านผลงาน (10 คะแนน)	1. การจัดเตรียมวัตถุดิบการประกอบอาหารคาว ครบถ้วน 2. การจัดเตรียมวัตถุดิบการประกอบอาหารหวาน ครบถ้วน 3. การจัดวางวัตถุดิบการประกอบอาหารถูก สุขอนามัย 4. การประกอบอาหารถูกต้องทุกขั้นตอน		
3.	การพิจารณาด้านบุคลากร (10 คะแนน)	1. การแต่งกายถูกสุขลักษณะตามหลักอนามัย 2. ประกอบอาหารมีสุขภาพอนามัยแข็งแรง มีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาล 3. ผู้ประกอบอาหารมีบุคลิกภาพและพฤติกรรม ขณะประกอบอาหารเป็นไปตามขั้นตอนเหมาะสม และถูกสุขลักษณะ		
รวมคะแนน				

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

(.....)

เกณฑ์การประเมินผลการจัดทำอาหารกลางวันโรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร)

ลำดับที่	รายการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
1.	ผู้รับจ้างทดสอบการประกอบอาหาร อาหารคาว ได้แก่ 1. ต้มยำรวมน้ำข้น 2. ขนมหุ้นแกงเขียวหวานไก่ 3. น่องไก่ทอด อาหารหวาน ได้แก่ 1. ก๋วยเตี๋ยวชี่ 2. รวมนิตรน้ำกะทิ ให้คณะกรรมการตรวจสอบรสชาติและ คุณภาพสีกลิ่น (40 คะแนน)	1. จัดเตรียมอาหารคาวครบถ้วนตามรายการที่กำหนด (5 คะแนน) 2. จัดเตรียมอาหารหวานตามรายการที่กำหนด (5 คะแนน) 3. รสชาติมีความเหมาะสมกับนักเรียน (ไม่หวาน,เปรี้ยว,เค็ม,เผ็ด) (20 คะแนน) 4. สารปรุงแต่งสีกลิ่นได้จากธรรมชาติ (3 คะแนน) 5. ประกอบอาหารตามกำหนดเวลา (3 คะแนน) 6. อาหารที่ประกอบมีคุณค่าถูกหลักโภชนาการ (2 คะแนน) 7. อาหารที่ใช้ในการทดสอบเกิดจากการประกอบอาหาร ของผู้รับจ้างเอง ไม่ซื้อสำเร็จจากบุคคลภายนอก (2 คะแนน)
2.	การพิจารณาความพร้อมด้านผลงาน (10 คะแนน)	1. การจัดเตรียมวัตถุดิบการประกอบอาหารคาวครบถ้วน (3 คะแนน) 2. การจัดเตรียมวัตถุดิบการประกอบอาหารหวานครบถ้วน (3 คะแนน) 3. การจัดวางวัตถุดิบการประกอบอาหารถูกสุขอนามัย (2 คะแนน) 4. การประกอบอาหารถูกต้องทุกขั้นตอน (2 คะแนน)
3.	การพิจารณาด้านบุคลากร (10 คะแนน)	1. การแต่งกายถูกสุขลักษณะตามหลักอนามัย (5 คะแนน) 2. ประกอบอาหารมีสุขภาพอนามัยแข็งแรง มีใบรับรองแพทย์ จากสถานพยาบาล (2 คะแนน) 3. ผู้ประกอบอาหารมีบุคลิกภาพและพฤติกรรมขณะประกอบอาหารเป็นไป ตามขั้นตอนเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ (3 คะแนน)