

ข้อกำหนดและขอบเขตการจ้าง (TOR)

ประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน

โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร)

1. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553 ได้กำหนดความมุ่งหมายของการจัดการศึกษาให้เป็นไปเพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายจิตใจ สติปัญญาพร้อมทั้งความรู้คู่คุณธรรม มีวัฒนธรรมและจริยธรรมในการดำรงชีวิต สามารถอยู่ในสังคม และมีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศชาติได้อย่างดี การพัฒนาร่างกายและจิตใจให้แข็งแรงสมบูรณ์ ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บของคนไทยนั้น สืบเนื่องจากการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ และสอดคล้องนโยบายของรัฐบาลที่ได้จัดสรรเงินอุดหนุนเป็นค่าอาหารกลางวันให้กับนักเรียนในโรงเรียนสังกัดเทศบาล

โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) เป็นสถานศึกษาในสังกัดเทศบาลเมืองฉะเชิงเทรา ซึ่งได้รับการจัดสรรเงินอุดหนุนจากรัฐบาลตั้งแต่ชั้นอนุบาล ถึงระดับประถมศึกษาปีที่ 6 และได้รับจัดสรรเงินอุดหนุนจากเทศบาลเมืองฉะเชิงเทรา ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 – 3 เพื่อเป็นการสนองตามนโยบายด้านการพัฒนาร่างกายของนักเรียนเพื่อสุขภาพที่ดี เมื่อนักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีทุกคน จะส่งผลให้นักเรียนมีสติปัญญาดี มีจิตใจที่แจ่มใส เบิกบาน สามารถเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ทางโรงเรียนจึงได้ดำเนินการจัดทำโครงการอาหารกลางวันแก่นักเรียน รับประทานอาหารฟรี ครอบคลุมหลักโภชนาการ

2. วัตถุประสงค์ของการจ้าง

จัดหาผู้รับจ้างประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนโรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 นักเรียนจำนวน 1,016 คน ตั้งแต่วันที่ 26 ตุลาคม 2564 ถึงวันที่ 22 มีนาคม 2565 เป็นจำนวน 100 วัน (เว้นวันหยุดราชการ) เพื่อช่วยเหลือนักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันฟรี ทุกวัน เป็นการช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ปกครองนักเรียน โดยผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหาร มื้อกลางวันให้นักเรียนรับประทานอย่างมีคุณภาพ และครบทุกหมู่ ถูกหลักอนามัยตามเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

3. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

สิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

3.1 ผู้เสนอราคาไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบของทางราชการ

3.2 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

3.3 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคา และห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ.กำหนด

3.4 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

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

3.6 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีผลงานในลักษณะงานดังกล่าว ในวงเงิน ไม่น้อยกว่า 1,066,800.00 บาท (หนึ่งล้านหกหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการหน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่เทศบาลเชื่อถือ

3.7 ผู้ว่าจ้างจะไม่รับพิจารณาผลของผู้เสนอราคารายที่เคยถูกผู้ว่าจ้างบอกเลิกจ้างสัญญาจ้างมาก่อน

3.8 ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกและได้ทำสัญญาจ้างมาแล้วไม่สามารถส่งช่วงต่อให้กับผู้อื่นมารับจัดบริการแทนได้

4. คุณสมบัติของผู้รับจ้างและข้อปฏิบัติ

4.1 ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้ ต้องมีเล็บที่สะอาด และมีการตรวจสุขภาพโดยสถานพยาบาล

4.2 ผู้รับจ้างต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด และสวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร

4.3 ผู้รับจ้างจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดให้เหมาะสมสะอาด โดยใช้น้ำยาล้างจาน และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง พร้อมมีที่คว่ำจัดเก็บที่มิดชิด ปลอดภัยจากสัตว์พาหะนำโรค และ ต้องทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารและสถานที่รับประทานอาหารให้สะอาดทุกวัน

4.4 ผู้รับจ้างจะต้องจัดเตรียมภาชนะสำหรับใส่รับประทานอาหารให้พร้อมและเพียงพอต่อจำนวนนักเรียนทุกคน โดยใช้ถาดหลุมสแตนเลส 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 โรงเรียน ครู นักเรียน หรือผู้ที่เกี่ยวข้อง หากผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน เกิน 3 ครั้ง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น (โดยเป็นไปตามเกณฑ์ประเมินที่เทศบาล หรือโรงเรียนกำหนด)

4.7 ผู้รับจ้างต้องปรุงอาหารให้เหมาะสมกับนักเรียนในแต่ละระดับชั้น และใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัยจากสารเคมี โดยเทศบาล และโรงเรียนจะมีการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ด้านสุขอนามัย

4.8 ผู้รับจ้างจะต้องไม่เอางานทั้งหมดหรือบางส่วนไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่ง หากตรวจพบจะถือว่าเป็นการผิดข้อตกลง ผู้ว่าจ้างสามารถบอกเลิกสัญญาจ้างทันที

5. ขอบเขตการดำเนินงาน

5.1 การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีน เครื่องปรุงชนิดใดที่มีส่วนผสมสารไอโอดีนผู้รับจ้างต้องพิจารณาผลิตภัณฑ์นั้นเป็นอันดับแรก

5.2 การปรุงอาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำมัน ห้ามใช้น้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

5.3 การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สี ผงชูรส สารกันบูดฯ ไม่เป็นของต้อง ต้องใช้ของมีคุณภาพทุกครั้ง

5.4 ในกรณีที่มิอาหารประเภทข้าว ต้องเป็นข้าวหอมมะลิเท่านั้น

6. ระยะเวลาดำเนินงาน

ตั้งแต่วันที่ 26 ตุลาคม 2564 ถึงวันที่ 22 มีนาคม 2565

7. ระยะเวลาการส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน 10.00 น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุเพื่อตรวจสอบ โดยผู้รับจ้างจัดบันทึกรายการอาหารประจำวัน ส่งให้ผู้ว่าจ้างจำนวน 1 ชุด ตามงวดงาน เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงระหว่างปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง

กรณีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงโดยเร็วภายใน 24 ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับการแจ้งจากครูผู้ควบคุมหรือบุคคลทั่วไปผู้เกี่ยวข้อง

กรณีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่สามารถทำอาหารได้ตามรายการที่กำหนดหรือจำนวนอาหารไม่เพียงพอต่อความต้องการหรือหากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด และโรงเรียนได้แจ้งตักเตือนแล้ว แต่ผู้รับจ้างไม่มีการแก้ไขปรับปรุง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

8. งบประมาณ

จ่ายจากเงินรายได้ของสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2565 (โดยจะจ่ายค่าจ้างตามจำนวนนักเรียนทั้งหมดที่ทางโรงเรียนรับสมัครเข้าเรียนเรียบร้อยแล้ว ในอัตราคนละยี่สิบเอ็ดบาท คูณด้วยระยะเวลาที่ให้ประกอบการจัดทำอาหาร)

9. การลงนามในสัญญาจ้าง

โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) จะแจ้งให้ผู้รับจ้างที่ผ่านการคัดเลือกเพียงรายเดียว และลงนามสัญญาจ้างเมื่อทราบจำนวนนักเรียนชัดเจนแล้ว โดยคิดเฉลี่ยค่าอาหารตามจำนวนนักเรียนจริง และจ่ายค่าจ้างตามจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริงในวงเงินที่ผู้เสนอราคาเสนอมา

10. สัญญาจ้างและการจ่ายเงิน

โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) จะแจ้งให้ผู้เสนอราคารายที่ได้รับการพิจารณาตกลงทำสัญญา (วงเงินค่าจ้างจะใช้วิธีการคิดค่าจ้างของโรงเรียน) และจะจ่ายเงินค่าจ้างให้กับผู้รับจ้างเป็นรายงวดๆละ 15 วัน/เดือนๆละ 2 งวด เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ตรวจรับการจัดจ้างประกอบอาหารกลางวันเรียบร้อยแล้ว

11. เงื่อนไขการจ้าง

11.1 ดำเนินการจ้างตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560 มาตรา 55 (1) โดยวิธีประกาศเชิญชวน

11.2 คณะกรรมการฯ จะพิจารณาคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ หากคุณสมบัติไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คณะกรรมการฯ จะไม่พิจารณาข้อเสนอทางเทคนิค

11.3 ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance) โดยพิจารณาตัวแปรหลักอย่างน้อย 2 ตัวแปรหลัก

11.4 ในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ ส่วนราชการจะใช้หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance) โดยพิจารณาคัดเลือกตัวแปรหลักอย่างน้อย 2 ตัวแปรหลัก สำหรับใช้กำหนดเกณฑ์ในการประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคาได้แก่

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

(2) คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อทางราชการ ร้อยละ 60 (60 คะแนน)

โดยใช้เกณฑ์การพิจารณาด้านเทคนิค จำนวน 4 ข้อ ดังนี้

(2.1) พิจารณาจากความพร้อมด้านวัตถุดิบ	10	คะแนน
(2.2) พิจารณาจากด้านบุคลากร	10	คะแนน
(2.3) พิจารณาจากความพร้อมด้านผลงาน	20	คะแนน
(2.4) พิจารณาจากรสชาติ	20	คะแนน

หมายเหตุ : - เวลา 08.30-09.00 น. ผู้รับจ้างรายงานตัว ประธานคณะกรรมการชี้แจงเกณฑ์การให้คะแนนต่อหน้าผู้รับจ้าง ในวันเสนอราคา ทั้งนี้หากผู้รับจ้างไม่มารายงานตัวตามวันและเวลาที่กำหนดจะไม่ได้รับการพิจารณาผลด้านเทคนิค

- เวลา 09.00-09.30 น. คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งชุดที่ 1 ตรวจสอบและประเมินผลให้คะแนนความพร้อมด้านวัตถุดิบ ความพร้อมด้านบุคลากร และความพร้อมด้านผลงาน (ตามตารางการประเมิน และเกณฑ์การประเมินผลการประกอบอาหาร)

- เวลา 09.30-12.30 น. ผู้รับจ้างเริ่มดำเนินการประกอบอาหารคาว และอาหารหวาน ณ ใต้ถุนอาคาร 3 โรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร) เลขที่ 904 ต.หน้าเมือง อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา

- เวลา 12.30 น. คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งชุดที่ 2 ตรวจสอบและประเมินผลให้คะแนนด้านรสชาติ (ตามตารางการประเมิน และเกณฑ์การประเมินผลการประกอบอาหาร)

12. ข้อตกลงเพิ่มเติม และเงื่อนไขการประเมินผลการดำเนินการ

โรงเรียนมีสิทธิที่จะให้นักเรียน และครูเข้าไปศึกษากระบวนการประกอบอาหาร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการ การจัดการเรียนการสอน โดยทางโรงเรียนจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้า

13. สถานที่ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

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

หมายเหตุ : ทางโรงเรียนเทศบาล ๒ฯ สามารถปรับลดจำนวนเงินที่เบิก ตามจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริงเมื่อเปิดภาคเรียน และสามารถปรับลดนักเรียนที่มีคำสั่งให้ไปราชการ หรือย้ายเข้า – ออก และกรณีอื่นๆ



ประธานกรรมการ

นางแสงเดือน อิศนันท์ศิริ

รองผู้อำนวยการสถานศึกษา วิทยาลัยน้อมรองผู้อำนวยการชำนาญการพิเศษ



กรรมการ

นางสาววรรัตน์ แก่นจันทร์

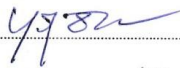
ครู วิทยาลัยน้อมครูชำนาญการพิเศษ



กรรมการ

นางสาวตลนภรณ์ เลิศสนธิ์

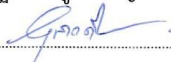
ครู วิทยาลัยน้อมครูชำนาญการพิเศษ



กรรมการ

นางอุรษา ทอณรงค์ศิริ

ครู วิทยาลัยน้อมครูชำนาญการพิเศษ



กรรมการ

นางสาวสุสาวดี คุณแก้ว

ครู วิทยาลัยน้อมครูชำนาญการ

ตารางการประเมินผล

การจ้างทำอาหารกลางวันโรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร)

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564

รายชื่อผู้เสนอราคา

1. หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา (Price Performance)			ร้อยละ 40 (40 คะแนน)	
2. เกณฑ์ในการประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา			ร้อยละ 60 (60 คะแนน)	
ลำดับ	หัวข้อประเมิน	หลักเกณฑ์การประเมินประสิทธิภาพ	คะแนน	หมายเหตุ
1.	ความพร้อมด้านวัตถุดิบอาหารคาว 3 รายการ ได้แก่ 1. ข้าวหอมมะลิ ปลานิลทอดราดพริก 2. ข้าวหอมมะลิ แกงเขียวหวานไก่ 3. ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น อาหารหวาน 2 รายการ ได้แก่ 1. ก๋วยบวชชี 2. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล (10 คะแนน)	1. การจัดเตรียมวัตถุดิบการประกอบอาหารคาวครบถ้วน 2. การจัดเตรียมวัตถุดิบการประกอบอาหารหวานครบถ้วน 3. การจัดวางวัตถุดิบการประกอบอาหารถูกสุขอนามัย		
2.	ความพร้อมด้านบุคลากร (10 คะแนน)	1. ผู้รับจ้างแต่งกายถูกสุขลักษณะ ตามหลักอนามัย 2. ผู้รับจ้างมีสุขภาพอนามัยแข็งแรง และมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาล 3. ผู้ประกอบอาหารมีบุคลิกภาพและพฤติกรรมขณะประกอบอาหารเป็นไปตามขั้นตอน เหมาะสม และถูกสุขลักษณะ		
3.	ความพร้อมด้านผลงาน (20 คะแนน)	1. อาหารคาวครบถ้วนตามรายการที่กำหนด 2. อาหารหวานครบถ้วนตามรายการที่กำหนด 3. ประกอบอาหารคาวและอาหารหวานตามเวลาที่กำหนด 4. สารปรุงแต่งสีกลิ่นอาหารได้จากธรรมชาติ 5. อาหารที่ประกอบมีคุณค่า ถูกหลักโภชนาการ 6. อาหารที่ใช้ในการทดสอบเกิดจากการประกอบอาหารของผู้รับจ้างเอง ไม่ซื้อสำเร็จจากบุคคลภายนอก		
4.	รสชาติ (20 คะแนน)	รสชาติมีความเหมาะสมกับนักเรียนทั้งระดับปฐมวัย ประถมศึกษาและมัธยมศึกษา (ไม่หวาน,เปรี้ยว,เค็ม,เผ็ดจนเกินไป)		
รวมคะแนน				

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

(.....)

เกณฑ์การประเมินผลการจัดทำอาหารกลางวันโรงเรียนเทศบาล ๒ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อย อาจารยางกูร)

ลำดับที่	รายการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
1.	ความพร้อมด้านวัตถุดิบอาหารคาว 3 รายการ ได้แก่ 1. ข้าวหอมมะลิ ปลานิลทอดราดพริก 2. ข้าวหอมมะลิ แกงเขียวหวานไก่ 3. ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น อาหารหวาน 2 รายการ ได้แก่ 1. กัลล้วยบัวชี่ 2. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล (10 คะแนน)	1. การจัดเตรียมวัตถุดิบการประกอบอาหารคาวครบถ้วน (3 คะแนน) 2. การจัดเตรียมวัตถุดิบการประกอบอาหารหวานครบถ้วน (3 คะแนน) 3. การจัดวางวัตถุดิบการประกอบอาหารถูกสุขอนามัย (4 คะแนน)
2.	ความพร้อมด้านบุคลากร (10 คะแนน)	1. ผู้รับจ้างแต่งกายถูกสุขลักษณะ ตามหลักอนามัย (5 คะแนน) 2. ผู้รับจ้างมีสุขภาพอนามัยแข็งแรง และมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาล (2 คะแนน) 3. ผู้ประกอบอาหารมีบุคลิกภาพและพฤติกรรมขณะประกอบอาหารเป็นไปตามขั้นตอน เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ (3 คะแนน)
3.	ความพร้อมด้านผลงาน (20 คะแนน)	1. อาหารคาวครบถ้วนตามรายการที่กำหนด (5 คะแนน) 2. อาหารหวานครบถ้วนตามรายการที่กำหนด (5 คะแนน) 3. ประกอบอาหารคาวและอาหารหวานตามเวลาที่กำหนด (3 คะแนน) 4. สารปรุงแต่งสีสันทาอาหารได้จากธรรมชาติ (3 คะแนน) 5. อาหารที่ประกอบมีคุณค่าถูกหลักโภชนาการ (2 คะแนน) 6. อาหารที่ใช้ในการทดสอบเกิดจากการประกอบอาหารของผู้รับจ้างเอง ไม่ซื้อสำเร็จจากบุคคลภายนอก (2 คะแนน)
4.	รสชาติ (20 คะแนน)	รสชาติมีความเหมาะสมกับนักเรียนทุกระดับปฐมวัย ประถมศึกษาและมัธยมศึกษา (ไม่หวาน,เปรี้ยว,เค็ม,เผ็ดจนเกินไป) (20 คะแนน)