

ประเภทของการให้บริการ	จัดเลี้ยง		Science Café(Walk-in)	
	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด
1. ความรวดเร็ว/ ความพร้อมในการให้บริการ	<p>1.1 จัดเตรียมอาหารเสร็จ ก่อนการให้บริการลูกค้า ไม่น้อยกว่า 30 นาที</p> <p>1.2 สามารถให้บริการลูกค้าจำนวน 300 คนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยไม่กระทบกับการดำเนินงาน และลูกค้า walk in</p> <p>1.3 สามารถปรับเปลี่ยนเมนูได้ล่วงหน้าภายใน 3 วัน</p>	<p>สามารถดำเนินการได้ตามเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 90% ของจำนวนครั้ง ในการให้บริการ</p>	<p>1.1 ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ภายใน 15 นาที นับจากการรับ order</p> <p>1.2 สามารถให้บริการได้ตามปกติ แม้จะมีงานจัดเลี้ยงโดยมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริการที่เหมาะสม</p>	<p>สามารถดำเนินการได้ตามเป้าหมาย 100%</p>
2. คุณภาพ	<p>2.1 อาหารมีคุณภาพ, รสชาติดีและสะอาด ถูกอนามัย โดยได้รับมาตรฐานตามที่กำหนด</p> <p>2.2 มีการตรวจเชื้อปนเปื้อนต่างๆ ตามที่ สวทช. เป็นผู้กำหนด และ สวทช. เป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย</p>	<p>2.1 ได้มาตรฐานและผ่านการรับรอง Clean Food Good Taste/ GMP (หรืออื่น ๆ) ภายใน 1 ปี นับจากวันเริ่มสัญญา</p> <p>2.2 ผ่านการตรวจเชื้อปนเปื้อน ไม่ต่ำกว่า 80% ของตัวอย่างที่นำไปตรวจ โดยรายการใดที่ไม่ผ่านต้อง หยุดจำหน่ายจนกว่าจะปรับปรุงได้ ตามมาตรฐาน</p>	<p>2.1 อาหารมีคุณภาพ, รสชาติดี และสะอาดถูกอนามัย โดยได้รับมาตรฐานตามที่กำหนด</p> <p>2.2 มีการตรวจเชื้อปนเปื้อนต่างๆ ตามที่ สวทช. เป็นผู้กำหนด และสวทช.เป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย</p>	<p>ได้มาตรฐานและผ่านการรับรอง Clean Food Good Taste/ GMP (หรืออื่นๆ) ภายใน 1 ปี นับจากวันเริ่มสัญญา</p> <p>2.2 ผ่านการตรวจเชื้อปนเปื้อน ไม่ต่ำกว่า 80% ของตัวอย่างที่นำไปตรวจ โดยรายการใดที่ไม่ผ่าน ต้องหยุดจำหน่ายจนกว่าจะปรับปรุง ได้ตามมาตรฐาน</p>

ประเภทของการให้บริการ	จัดเลี้ยง		Science Cafe	
	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด
3. ปริมาณ	<p>3.1 อาหารเพียงพอสำหรับให้บริการตามจำนวนที่สั่ง</p> <p>3.2 กรณีอาหารไม่เพียงพอในการให้บริการอย่างเห็นได้ชัด จนลูกค้ามี Complain เป็นลายลักษณ์อักษร และประเมินความพึงพอใจในบริการด้านอาหารต่ำกว่า 50% สวทช. จะพิจารณาตามข้อเท็จจริง และอาจจำเป็นต้องมีการปรับผู้ให้บริการขั้นต่ำ 5,000 บาท</p> <p>3.3 กรณีอาหารไม่เพียงพอ จนลูกค้าไม่พึงพอใจและปฏิเสธการจ่ายเงินให้กับ สวทช. ผู้ให้บริการจะต้องร่วมรับผิดชอบในกรณีดังกล่าวด้วย</p>	Complain ของลูกค้า และการประเมินจากผู้ประสานงาน	มีปริมาณ คุณภาพ และรสชาติเพียงพอ เหมาะสมกับราคาที่ขาย	Complain ของลูกค้า และการประเมินจากผู้ประสานงาน
4. ความหลากหลาย/ ภาพลักษณ์ของอาหาร	มีภาพลักษณ์ที่เหมาะสม ส่งเสริม ให้นำมาใช้บริการ นำมาสู่การกลับมาใช้บริการอีก	ความพึงพอใจด้านอาหาร และ Service Mind ของเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (สำรวจปีละ 2 ครั้ง โดยศูนย์ประชุมฯ)	มีรูปแบบที่ลงตัวในความสามารถให้บริการแก่ลูกค้าในหลายระดับได้ตามความเหมาะสม	ความพึงพอใจด้านอาหาร และ Service Mind ของเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (สำรวจปีละ 2 ครั้ง โดยศูนย์ประชุมฯ)

ประเภทของการให้บริการ	จัดเลี้ยง		Science Cafe	
	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด
5. กิจกรรมส่งเสริมการขาย			จัดกิจกรรมส่งเสริมการขายที่สามารถดึงดูดผู้มาใช้บริการ	ปรับเปลี่ยนทุกเดือนหรือ 2 เดือน
6. บุคลากรผู้ให้บริการ	<p>6.1 มี Service mind และมีบุคลิกที่เหมาะสมในงานให้บริการ</p> <p>6.2 มีการตรวจสอบคุณภาพและโรคติดต่อทางเดินอาหารตามรายการที่ สวทช. กำหนดโดยเป็นค่าใช้จ่ายของ Supplier</p>	<p>6.1 Complainของลูกค้า</p> <p>6.2 ผ่านการตรวจโรคตามรายการ ที่ กำหนด</p>	<p>6.1 มี Service mind และมีบุคลิกที่เหมาะสมในงานให้บริการ</p> <p>6.2 มีการตรวจสอบคุณภาพและโรคติดต่อทางเดินอาหารตามรายการที่ สวทช. กำหนดโดยเป็นค่าใช้จ่ายของ Supplier</p>	<p>6.1 Complainของลูกค้า</p> <p>6.2 ผ่านการตรวจโรคตามรายการ ที่ กำหนด</p>