ประกาศ

มูลนิธิอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร

ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี

เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการเลี้ยงอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒

ด้วยมูลนิธิอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี (มอนส) มีความประสงค์จะรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการเลี้ยงอาหารสำหรับหมู่คณะ และหน่วยงานต่างๆ รวมทั้งผู้มาใช้บริการในอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ จำนวน ๒ ราย ผู้สนใจประสงค์จะสมัครคัดเลือกต้องปฏิบัติตามระเบียบ หลักเกณฑ์ และเงื่อนไข ที่ มอนส กำหนด ดังต่อไปนี้

๑. ระเบียบและเงื่อนไขทั่วไป

๑.๑ ผู้สนใจสามารถขอระเบียบการและเอกสาร ใบสมัคร ได้ที่งานพัสดุ กลุ่มอำนวยการ อุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร เลขที่ ๑๒๘๑ ค่ายพระรามหก ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี **ระหว่างวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๒ – ๑๙ เมษายน ๒๕๖๒ ในวัน เวลา ราชการ** ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ งานพัสดุ กลุ่มอำนวยการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๓๒-๕๐๘๓๕๒ ต่อ ๓๐๑

๑.๒ การกรอกใบสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการเลี้ยงอาหาร ต้องกรอกข้อความต่างๆให้สมบูรณ์ เช่น ชื่อ-สกุล สถานที่การค้า ทะเบียนการค้า (ถ้ามี)

๑.๓ ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการสัมภาษณ์และทดสอบการปรุงอาหารตามวัน เวลา และสถานที่ ที่ มอนส กำหนด

๒. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือก

๒.๑ เป็นบุคคลที่มีอาชีพทำอาหารและประกอบเลี้ยงอาหารหรือ นิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบการด้านอาหาร

๒.๒ เป็นผู้มีความประพฤติสุภาพเรียบร้อย

๒.๓ ไม่เป็นผู้มีหนี้สินล้นพ้นตัว

๒.๔ ไม่เป็นผู้ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการ

๒.๕ ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ

๒.๖ มีบุคลากรที่ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจร่วมประกอบอาหารและให้บริการ

๒.๗ มีประสบการณ์ในการประกอบเลี้ยงอาหารแก่หน่วยงานของรัฐ เอกชน หรือ บุคคลตั้งแต่ ๕๐ คน ขึ้นไปในคราวเดียวกัน จะได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ

๓. กำหนดยื่นใบสมัคร หลักฐานประกอบการสมัคร และการทดสอบการปรุงอาหาร

๓.๑ กำหนดยื่นใบสมัครคัดเลือกที่งานพัสดุ กลุ่มอำนวยการ อุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร เลขที่ ๑๒๘๑ ค่ายพระรามหก ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี **ระหว่างวันที่ ๑ – ๑๙ เมษายน ๒๕๖๒ ในวัน เวลา ราชการ**

๓.๒ หลักฐานประกอบใบสมัคร

๓.๒.๑ กรณีบุคคลธรรมดา

(๑) สำเนาบัตรประชาชน จำนวน ๑ ชุด

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ชุด

(๓) รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวก และไม่ใส่แว่นตา ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป

(๔) หนังสือรับรองการประกอบการเลี้ยงอาหาร (ถ้ามี) จำนวน ๑ ชุด

๓.๒.๒ กรณีนิติบุคคล

(๑) หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล จำนวน ๑ ชุด

(๒) หนังสือรับรองการประกอบการเลี้ยงอาหาร (ถ้ามี) จำนวน ๑ ชุด

(๓) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม จำนวน ๑ ชุด

๓.๓ กำหนดการทดสอบการปรุงอาหาร

๓.๓.๑ วันทดสอบการปรุงอาหารของผู้สมัคร **<u>จะทดสอบในวันศุกร์ที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐น. เป็นต้นไป ณ อุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร</u>**

๓.๓.๒ ผู้สมัครจะต้องปรุงอาหารตามที่ มอนส กำหนด ให้คณะกรรมการพิจารณา จำนวน ๑๐ -๑๕ คน โดยมีรายการอาหารที่จะทดสอบดังนี้

(๑) ประเภทอาหารเช้า มี ๑ รายการ ได้แก่ ข้าวต้มปลา

(๒) ประเภทอาหารจานเดียว มี ๓ รายการ ได้แก่ ข้าวผัด ผัดไทย และราดหน้าหมี่กรอบ

(๓) ประเภทอาหารหลัก มี ๓ รายการ ได้แก่ แกงเขียวหวานทะเล/ขนมจีน แกงส้มยอดมะพร้าวอ่อนกุ้ง และอาหารที่ผู้สมัครกำหนดเอง

(๔) ประเภทอาหารว่าง มี ๒ รายการ ได้แก่ น้ำสมุนไพร ๒ รายการ และสาคูเปียกมะพร้าวอ่อน

๓.๓.๓ ผู้สมัครจะต้องนำภาชนะและอุปกรณ์ในการปรุงอาหารมาเองทั้งหมด

ทั้งนี้ เมื่อคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาผลแล้ว มอนส จะมีหนังสือแจ้งผลการคัดเลือกไปตามที่อยู่ที่ได้แจ้งไว้ในใบสมัครต่อไป

๔. หลักเกณฑ์การพิจารณา (คะแนนรวม ๑๐๐ คะแนน) ประกอบด้วย

๔.๑ หลักเกณฑ์การพิจารณาผู้ประกอบการ (๖๐ คะแนน) ประกอบด้วย

๔.๑.๑ ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ สิ่งที่พิจารณา (รวม ๑๕ คะแนน)

(๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน (๕ คะแนน)

(๒) ผูกผ้าหรือพลาสติกกันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบการแต่งกายเฉพาะร้าน ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเน็ทคลุมผม (๓ คะแนน)

(๓) ตัดเล็บสั้นและรักษาความสะอาด ไม่สวมแหวน ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วโดยตรง (๕ คะแนน)

(๔) ในกรณีผู้ประกอบการมีบาดแผลที่มือต้องรักษา และปิดพลาสเตอร์ไว้ (๒ คะแนน)

๔.๑.๒ บริเวณที่เตรียม - ปรุงอาหาร สิ่งที่พิจารณา (รวม ๑๕ คะแนน)

(๑) สะอาด จัดสิ่งของเป็นระเบียบ แยกประเภทของสด ผัก เนื้อสัตว์ อย่างชัดเจน (๕ คะแนน)

(๒) ไม่เตรียมอาหารและล้างภาชนะบนพื้น (๕ คะแนน)

(๓) ต้องเตรียม และปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร (๒ คะแนน)

(๔) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร (๓ คะแนน)

๔.๑.๓ ภาชนะ - อุปกรณ์ สิ่งที่พิจารณา (รวม ๑๕ คะแนน)

(๑) จาน ชาม ช้อน ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้วอลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว เป็นต้น (๕ คะแนน)

(๒) ตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว เป็นต้น (๒ คะแนน)

(๓) ภาชนะใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ต้องใส่วัสดุที่ทนต่อการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด ช้อนตักควรมีตามจำนวนเครื่องปรุง (๕ คะแนน)

(๔) เขียงที่ใช้หั่นอาหารต้องมีสภาพดี ไม่แตกหรือเป็นร่อง ไม่ขึ้นรา ไม่มีคราบสกปรกฝังแน่น (๓ คะแนน)

๔.๑.๔ รสชาติของอาหาร สิ่งที่พิจารณา (รวม ๑๕ คะแนน)

(๑) รูปลักษณ์ของอาหารแรกเห็น (๕ คะแนน)

(๒) ความเหมาะสมของปริมาณ เมื่อเทียบกับจำนวนผู้รับประทาน (๕ คะแนน)

(๓) รสชาติของอาหารก่อนการปรุง (๕ คะแนน)

๔.๒ หลักเกณฑ์การสัมภาษณ์ (๔๐ คะแนน) แบ่งออกเป็น

๔.๒.๑ ประสบการณ์ (รวม ๑๐ คะแนน)

(๑) เคยประกอบกิจการ หรือเคยเป็นผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารมาก่อน (๕ คะแนน)

(๒) เคยได้รับประกาศนียบัตรหรือใบรับรองด้านอาหาร (๓ คะแนน)

(๓) เคยเข้ารวมกิจกรรมการออกร้านในมหกรรมอาหาร (๒ คะแนน)

๔.๒.๒ บุคลิกภาพ/ท่วงทีวาจา (รวม ๑๐ คะแนน)

(๑) เป็นผู้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง แต่งกายสุภาพเรียบร้อย (๕ คะแนน)

(๒) ยิ้มแย้มแจ่มใส ตอบข้อสักถามด้วยวาจาที่สุภาพ (๕ คะแนน)

๔.๒.๓ ความเป็นไปได้ในการประกอบกิจการ (รวม ๑๐ คะแนน)

(๑) มีความพร้อมในการประกอบกิจการด้วยตนเอง (๕ คะแนน)

(๒) มีความพร้อมด้านทุนทรัพย์ในการประกอบกิจการ (๕ คะแนน)

๔.๒.๔ ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร (รวม ๑๐ คะแนน)

(๑) สามารถอธิบายถึงเรื่องการซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ (๕ คะแนน)

(๒) สามารถอธิบายถึงการเลือกอุปกรณ์ และภาชนะที่ดีในการประกอบการได้ (๕ คะแนน)

๔.๓ หลักเกณฑ์ที่ผ่านการทดสอบ

ผู้ประกอบการต้องได้คะแนนการทดสอบ ไม่น้อยกว่า ๗๐ คะแนน และทาง มอนส จะพิจารณาผู้ที่ได้คะแนนสูงสุด ๒ ราย เพื่อทำสัญญาต่อไป

๕. การทำสัญญาการประกอบเลี้ยงอาหาร

๕.๑ ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการเลี้ยงอาหารต้องทำสัญญากับ มอนส ตามที่ มอนส กำหนด พร้อมหลักฐานประกอบการทำสัญญา หากผู้ได้รับการคัดเลือกไม่มาทำสัญญาตามวัน และเวลาที่ มอนส กำหนด คณะกรรมการคัดเลือก จะดำเนินการตัดสิทธิ์และจะเรียกผู้ที่ได้รับการการคัดเลือกลำดับถัดไป เข้าทำสัญญา แทน

๕.๑.๑ เอกสารประกอบการทำสัญญา โปรดจัดเตรียมมาอย่างละ ๒ ฉบับ ดังนี้

(๑) กรณีบุคคลธรรมดา

- สำเนาบัตรประชาชนของผู้ประกอบการ
- สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ
- รายชื่อลูกทีมในการประกอบเลี้ยงอาหาร
- หนังสือรับรองการประกอบการเลี้ยงอาหาร (ถ้ามี)
- ใบรับรองแพทย์ของผู้ประกอบอาหารหลักและลูกทีม ซึ่งออกโดยโรงพยาบาล เท่านั้น (ไม่รับผลการตรวจจากคลินิกและสถานพยาบาล) โดยให้แพทย์สรุปผลตรวจในใบรับรองแพทย์

(๒) กรณีนิติบุคคล

- หนังสือรับรองนิติบุคคล
- หนังสือรับรองการจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม
- หนังสือมอบอำนาจ กระทำการแทน พร้อมอากรแสตมป์จำนวน ๑๐ บาท
- รายชื่อลูกทีมในการประกอบเลี้ยงอาหาร
- หนังสือรับรองการประกอบการเลี้ยงอาหาร (ถ้ามี)
- ใบรับรองแพทย์ของผู้ประกอบอาหารหลักและลูกทีม ซึ่งออกโดยโรงพยาบาล เท่านั้น (ไม่รับผลการตรวจจากคลินิกและสถานพยาบาล) โดยให้แพทย์สรุปผลตรวจในใบรับรองแพทย์

๕.๑.๒ รายการที่ต้องตรวจ มีดังนี้

(๑) ตรวจเลือดหาเชื้อไวรัสตับอักเสบชนิด เอ HAV (Total)

(๒) ตรวจหนอนพยาธิ

๕.๒ ให้ผู้ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือก **<u>ต้องวางหลักประกันความเสียหายเป็นเงินสดในวันทำสัญญาเป็นเงินจำนวน ๔๐,๐๐๐ บาท (สี่หมื่นบาทถ้วน)</u>** เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตามสัญญาและเป็นค่าประกันค่าเสียหายอื่นๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับ มอนส โดย มอนส จะคืนเงินดังกล่าวเมื่อพ้นภาระผูกพันตามสัญญาเรียบร้อยแล้ว

๕.๓ สัญญาจ้างประกอบเลี้ยงอาหารมีระยะเวลา ๑๒ เดือน

๕.๔ ผู้ประกอบการต้องชำระเงินค่าบำรุงให้แก่ มอนส โดย มอนส จะดำเนินการหักเงินค่าบำรุงดังกล่าวทุกครั้งที่มีการจ่ายค่าประกอบเลี้ยงอาหาร ในอัตราร้อยละ ๑๐

ทั้งนี้ ในกรณีที่มีการประกอบเลี้ยงอาหารในมื้อหนึ่งมื้อใดเป็นประเภทข้าวกล่อง ซึ่งจำนวนของข้าวกล่องในมื้อนั้นมีจำนวนไม่เกิน ๑๐๐ กล่อง ผู้ประกอบการไม่ต้องจ่ายเงินค่าบำรุงในอัตราร้อยละ ๑๐ ให้แก่ มอนส

๕.๕ ผู้ประกอบการ มีหน้าที่ในการเสียภาษีเงินได้ตามกฎหมาย

๖. การบริหารสัญญา

มอนส จะแต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นมา ๑ ชุด เพื่อทำหน้าที่กำกับดูแลผู้ประกอบการเลี้ยงอาหารให้เป็นไปตามสัญญา รวมทั้งประสานงาน ให้ความช่วยเหลือ ตักเตือน รับฟังความคิดเห็น ให้ข้อเสนอแนะ ติดตามประเมินผล และจัดทำรายงานข้อเสนอแนะต่อผู้บริหาร

๗. ข้อกำหนดเงื่อนไขในการประกอบเลี้ยงอาหาร

๗.๑ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญาและประกาศฉบับนี้ รวมถึงระเบียบและข้อกำหนดอื่นๆ ที่จะมีขึ้น หากไม่ปฏิบัติตาม จะถือว่าเป็นการผิดสัญญาและต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นด้วย

๗.๒ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบอาหารเองโดยตลอด จะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้

๗.๓ ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียมอาหารให้พร้อมทันตามใบงานและเวลาที่กำหนด อย่างน้อยล่วงหน้า ๑๕ – ๓๐ นาที และต้องจัดหาอุปกรณ์หรือเครื่องอุ่นอาหาร หรืออุปกรณ์ทำความเย็น เพื่อรักษาอุณหภูมิของอาหารให้พร้อมรับประทานอยู่เสมอ

๗.๔ ผู้ประกอบการต้องประกอบอาหารให้มีปริมาณเพียงพอ และมีคุณภาพถูกต้องตามหลักโภชนาการและถูกหลักสุขาภิบาล โดยคำนึงถึงความสะอาด คุณภาพ รสชาติ ปริมาณ และต้องเตรียมอาหารสำรองไว้อีกประมาณร้อยละ ๑๐ จากจำนวนรายชื่อที่ได้รับแจ้ง

๗.๕ ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงรส ที่ได้รับรองเครื่องหมายมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.) รวมทั้งจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี ปลอดภัย มีคุณค่าถูกหลักโภชนาการ และมีปริมาณที่เหมาะสม

๗.๖ ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาพนักงานให้บริการอาหาร ซึ่งต้องรับผิดชอบดูแลความเรียบร้อยในระหว่างการรับประทานอาหารหรือตลอดระยะเวลาการให้บริการ ในอัตราส่วนไม่น้อยกว่า ๑ คน ต่อจำนวนผู้รับประทานอาหาร ๓๐ คน (ไม่นับรวมตัวผู้ประกอบการ)

๗.๗ ผู้ประกอบการต้องจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ในการดำเนินการมาเอง เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม โต๊ะ เก้าอี้ เต็นท์ เป็นต้น

๗.๘ ผู้ประกอบการต้องประกอบอาหารและเครื่องดื่มตามรายการเมนูอาหาร รวมทั้งรูปแบบในการจัดอาหารตามที่ มอนส กำหนด และ มอนส ขอสงวนสิทธิในการเปลี่ยนแปลงรายการเมนูอาหาร รวมทั้งราคาของอาหารตามความเหมาะสม

๗.๙ สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ภายในอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในความสูญหาย หรือเสียหายด้วยตนเอง

๗.๑๐ ผู้ประกอบการต้องจัดหาวัสดุหรืออุปกรณ์ใดๆในการปกปิดอาหารขณะลำเลียงขนส่งให้มิดชิด สะอาด ปลอดภัยถูกสุขลักษณะ

๗.๑๑ ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะ และต้องแยกประเภท ขยะเปียก ขยะแห้งก่อนนำไปทิ้งภายนอกอุทยานฯ

๗.๑๒ ในกรณีที่ผู้ประกอบการดำเนินการบรรจุอาหารใส่กล่องหรือห่อด้วยวัสดุธรรมชาติอย่างมิดชิด หากเปิดกล่องหรือแกะห่อแล้วปรากฏว่าปริมาณและคุณภาพของอาหาร ไม่เพียงพอและเหมาะสมแก่ราคา ผู้บริโภคมีสิทธิ์คืนอาหารทั้งหมดให้แก่ผู้ประกอบการ หรือให้ปรับลดราคาอาหารลง โดยพิจารณาตามความเหมาะสม

๗.๑๓ ในกรณีที่ผู้ประกอบการดำเนินการจัดเลี้ยงแก่คณะหนึ่งคณะใดในหลายมื้ออาหาร และปรากฏมีข้อร้องเรียนเรื่องคุณภาพ ปริมาณ และชนิดของอาหาร หรือสิ่งที่ไม่เหมาะสมอื่นใดอันเกี่ยวเนื่องจากการให้บริการของผู้ประกอบการผู้ประกอบการ ต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันทีในมื้อต่อไป

๗.๑๔ ผู้ประกอบการต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อคณะกรรมการ หรือเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบเชิญประชุม หากไม่สามารถเข้าประชุมได้ ต้องมอบหมายตัวแทนเข้าประชุมแทน

๗.๑๕ ผู้ประกอบการและพนักงานของผู้ประกอบการ ต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและต้องสวมหมวกคลุมผมและหน้ากากอนามัย ในขณะประกอบและจัดเลี้ยงอาหาร รวมทั้งใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง และมีกิริยาสุภาพ เรียบร้อย

๗.๑๖ ผู้ประกอบการและพนักงานของผู้ประกอบการ หากเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ จะต้องหยุดประกอบอาหาร/ทำงานทันที จนกว่าอาการจะพ้นจากการแพร่เชื้อโรคแล้ว

๗.๑๗ ในกรณีมีการยกเลิกการประกอบเลี้ยงอาหารผู้ประกอบการจะต้องนำทรัพย์สินของตนออกจากอุทยานฯ ภายใน ๓๐ วัน หากพ้นกำหนดยังไม่ได้นำทรัพย์สินของตนออกจากอุทยานฯ ให้ทรัพย์สินนั้นตกเป็นของ มอนส ทันที

๗.๑๘ มอนส หรือคณะกรรมการฯ หรือเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบมีสิทธิที่จะเข้าตรวจสอบในบริเวณสถานที่ประกอบอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องอำนวยความสะดวกให้ตามสมควร หากพบว่าไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ผู้ประกอบการต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

๗.๑๙ กรณีที่ผู้ประกอบการบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดอายุสัญญาโดยไม่ได้รับความเห็นชอบจาก มอนส ให้ถือว่าผิดสัญญา มอนส จะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี และต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้น

๗.๒๐ ผู้ประกอบการ และพนักงานของผู้ประกอบการ จะต้องไม่ให้ข้อมูลเท็จ อันจะส่งผลให้ มอนส ได้รับความเสียหายหรือเสื่อมเสียชื่อเสียง มอนส มีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที

๗.๒๑ มอนส สงวนสิทธิในการมอบหมายผู้ประกอบการจากภายนอก ตามความประสงค์ของผู้มาขอใช้บริการเป็นกรณีๆ ไป

๗.๒๒ ผู้ประกอบการอาหารต้องชำระค่าไฟฟ้า และค่าน้ำให้ มอนส กรณีได้ใช้สถานที่ของ มอนส ในการประกอบอาหาร

๘. นโยบายด้านสิ่งแวดล้อม

๘.๑ ผู้ประกอบการต้องใช้ภาชนะหรือหีบห่อสำหรับบรรจุอาหาร รวมทั้งวัสดุ อุปกรณ์ หรือน้ำยาทำความสะอาดต่างๆ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๘.๒ ผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมสำหรับบริเวณสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาด เรียบร้อย ปลอดภัย สวยงาม รวมทั้งการดำเนินกิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับ มอนส

๘.๓ ผู้ประกอบการต้องดูแลรักษาทำความสะอาดบริเวณสถานที่ประกอบอาหารเพื่อรักษาสภาพแวดล้อมและถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ โดยต้องทำความสะอาด พื้น ผนังร่องระบายน้ำ และบริเวณสถานที่ประกอบการทุกวัน และบริเวณโดยรอบทั่วๆ ไปอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๓ ครั้ง

๘.๔ ผู้ประกอบการและพนักงานของผู้ประกอบการ ต้องหลีกเลี่ยงการกระทำใดๆ อันจะส่งผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศ อาทิ การติดเครื่องยนต์ และเปิดเครื่องปรับอากาศทิ้งไว้ขณะจอดรถยนต์เป็นระยะเวลานาน

๙. ข้อห้ามของผู้ประกอบการ

๙.๑ ห้ามนำสิ่งผิดกฎหมาย สุรา และของมึนเมาทุกชนิดเข้ามาภายในอุทยานฯ

๙.๒ ห้ามสูบบุหรี่ภายในสถานที่ประกอบอาหาร

๙.๓ ห้ามประกอบอาหารหรือเครื่องดื่มที่มิได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากหน่วยงานที่รับผิดชอบหรือนอกเหนือการมอบหมายให้ประกอบเลี้ยงอาหาร

๙.๔ ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดในอุทยานฯ

๙.๕ ห้ามมิให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือโอนสิทธิ์ให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วนเว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจาก มอนส

๙.๖ ห้ามทะเลาะวิวาทหรือส่งเสียงดัง หรือกระทำการอื่นอันใดอันไม่สงบเรียบร้อยหรือก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น

๙.๗ ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงสถานที่ประกอบอาหารให้ผิดไปจากลักษณะที่ มอนส กำหนดโดยไม่ได้รับอนุญาต

๙.๘ ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณที่จัดเลี้ยงอาหาร หรือสถานที่ประกอบอาหาร

๑๐. เครื่องแบบของพนักงานของผู้ประกอบการ

ให้พนักงานของผู้ประกอบการทุกคนสวมเสื้อยืด หรือโปโล สีใดสีหนึ่งให้เหมือนกันเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย และไม่สวมรองเท้าแตะ ควรเป็นร้องเท้าผ้าใบ ทั้งนี้ สีสันของเสื้อผ้าควรเป็นสีพื้น

๑๑. การเบิกจ่ายค่าประกอบเลี้ยงอาหาร

๑๑.๑ งานบัญชีและการเงิน มอนส จะรับวางบิลจากผู้ประกอบการ เดือนละ ๒ ครั้ง ทุกวันที่ ๑๕ (รอบบิลตั้งแต่ ๑-๑๕) และวันสิ้นเดือน (รอบบิลตั้งแต่วันที่ ๑๖ - วันสิ้นเดือน) โดยให้ผู้ประกอบการรวบรวมใบแจ้งหนี้จากการประกอบเลี้ยงอาหารที่เกิดขึ้นในแต่ละเดือนส่งที่งานบัญชีและการเงิน

๑๑.๒ งานบัญชีและการเงิน จะตรวจสอบเอกสาร และดำเนินการขออนุมัติเบิกจ่ายให้ผู้ประกอบการ ทุกวันที่ ๒๑ ของเดือน และวันที่ ๖ ของเดือนถัดไป หลังจากได้รับใบแจ้งหนี้ตามข้อ ๑๑.๑

ทั้งนี้ มอนส จะดำเนินการหักภาษี ณ ที่จ่าย จากรายได้ที่จ่ายให้ผู้ประกอบการและจะออกใบรับรองการหักภาษี ณ ที่จ่ายให้กับผู้ประกอบการตามจำนวนที่ได้หักไว้

๑๒. การบอกเลิกสัญญา

๑๒.๑ หากผู้ประกอบการ ประสงค์จะบอกเลิกสัญญา ต้องแจ้งเหตุผลให้ มอนส รับทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓ เดือน

๑๒.๒ มอนส จะบอกเลิกสัญญาต่อผู้ประกอบการ โดยผู้ประกอบการไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายและค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น และต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายและความเสียหายที่เกิดขึ้น ในกรณีที่ มอนส หรือคณะกรรมการฯ ที่ มอนส มอบหมาย มีความเห็นว่าผู้ประกอบการจงใจไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขใน ข้อ ๗,๘,๙ และ ๑๐ หรือมีคะแนนการประเมินผลการประกอบเลี้ยงอาหาร ต่ำกว่า ร้อยละ ๗๐ ติดต่อกัน ๒ ครั้ง โดย มอนส จะแจ้งผลการประเมินเป็นหนังสือแก่ผู้ประกอบการ และมอนส จะพิจารณา เรียกผู้สมัครที่ได้รับการคัดเลือกในลำดับถัดไปเข้าดำเนินการแทนต่อไป

๑๓. ข้อสงวนสิทธิ์

การพิจารณาของ มอนส และผลการพิจารณาถือเป็นที่สุด ผู้ใดจะฟ้องร้องมิได้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

พลตำรวจโท

(ประพันธ์ จันทร์เอม)

ผู้อำนวยการอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร

และศูนย์พลังงานเพื่อสิ่งแวดล้อม