



ประกาศ

มูลนิธิตูยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร

ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ที่ ๑/๒๕๖๘

เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการเลี้ยงอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

ด้วยมูลนิธิตูยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (มอนส) มีความประสงค์จะรับสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการเลี้ยงอาหารสำหรับหมู่คณะ และหน่วยงานต่างๆ รวมทั้งผู้มาใช้บริการในอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ 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 ในระหว่างวันที่ ๑๙ มิถุนายน - ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ในวันและเวลาราชการ ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่งานพัสดุ กลุ่มอำนวยการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๓๒๕๐ ๘๓๕๒ ต่อ ๓๐๑

๑.๒ การกรอกใบสมัครคัดเลือกผู้ประกอบการเลี้ยงอาหาร ต้องกรอกข้อความต่างๆ ให้สมบูรณ์ เช่น ชื่อ-สกุล สถานที่การค้า ทะเบียนการค้า (ถ้ามี)

๑.๓ ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการสัมภาษณ์และทดสอบการปรุงอาหารตามวัน เวลา และสถานที่ ที่ มอนส กำหนด

๒. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือก

๒.๑ เป็นบุคคลที่มีอาชีพทำอาหารและประกอบเลี้ยงอาหาร หรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบทางด้านอาหาร

๒.๒ เป็นผู้มีสัญชาติไทยและมีภูมิลำเนาในราชอาณาจักรไทย

๒.๓ เป็นผู้มีความประพฤติสุภาพเรียบร้อย

๒.๔ ไม่เป็นผู้มีหนี้สินส่วนตัว

๒.๕ ไม่เป็นผู้ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ

๒.๖ ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ

๒.๗ มีบุคลากรที่ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจร่วมประกอบอาหารและให้บริการ

๒.๘ มีประสบการณ์ในการประกอบเลี้ยงอาหารแก่หน่วยงานของรัฐ เอกชน หรือ บุคคลตั้งแต่ ๕๐ คน ขึ้นไปในคราวเดียวกัน จะได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ

๓. กำหนดยื่นใบสมัคร หลักฐานประกอบการสมัคร

๓.๑ กำหนดยื่นใบสมัครคัดเลือกที่งานพัสดุ กลุ่มอำนวยการ อุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร เลขที่ ๑๒๘๑ ค่ายพระรามหก ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ในระหว่างวันที่ ๑๙ มิถุนายน - ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ในวันและเวลาราชการ

๓.๒ หลักฐานประกอบใบสมัคร

๓.๒.๑ กรณีบุคคลธรรมดา

- (๑) สำเนาบัตรประชาชน จำนวน ๑ ชุด
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ชุด
- (๓) รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมหมวก และไม่ใส่แว่นตา ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ รูป
- (๔) หนังสือรับรองการประกอบการเลี้ยงอาหาร (ถ้ามี) จำนวน ๑ ชุด

๓.๒.๒ กรณีนิติบุคคล

- (๑) ท่างหุ้นส่วนสามัญหรือท่างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนานหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ชุด
- (๒) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนานหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้องจำนวน ๑ ชุด
- (๓) หนังสือรับรองการประกอบการเลี้ยงอาหาร (ถ้ามี) จำนวน ๑ ชุด
- (๔) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ชุด

๓.๓ กำหนดการทดสอบการปรุงอาหาร

๓.๓.๑ วันทดสอบการปรุงอาหารและการสัมภาษณ์ของผู้สมัคร ในวันศุกร์ที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๘ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๑.๐๐ น. ณ อุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร

๓.๓.๒ ผู้สมัครจะต้องปรุงอาหารตามที่ มอนส กำหนด ให้คณะกรรมการพิจารณา จำนวน ๑๐ - ๑๕ คน โดยมีรายการอาหารที่จะทดสอบ ดังนี้

- (๑) ประเภทอาหารเช้า มี ๑ รายการ ได้แก่ ข้าวต้มปลากระพง (เนื้อปลาแร่)
- (๒) ประเภทอาหารจานเดียว มี ๓ รายการ ได้แก่ ข้าวผัดอเมริกัน ผัดผักกะโรนีไก่ และก๋วยเตี๋ยวไก่เนื้อแดง
- (๓) ประเภทอาหารหลัก มี ๓ รายการ ได้แก่ ต้มยำทะเล (น้ำซัน) แกงส้มยอดมะพร้าว อ่อนกุ่ม และยำสามกรอบ
- (๔) ประเภทเครื่องดื่ม มี ๒ รายการ ได้แก่ น้ำอัญชันมะนาว ชาเย็น
- (๕) ประเภทขนมหวาน มี ๑ รายการ ได้แก่ บัวลอยเผือก

๓.๓.๓ ผู้สมัครจะต้องนำภาชนะและอุปกรณ์ในการปรุงอาหารมาเองทั้งหมด

๔. หลักเกณฑ์การพิจารณา (คะแนนรวม ๑๐๐ คะแนน) ดังนี้

๔.๑ หลักเกณฑ์การพิจารณาผู้ประกอบการ (๖๐ คะแนน) ประกอบด้วย

๔.๑.๑ สุขอนามัยของผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟ (รวม ๑๕ คะแนน)

- (๑) ความสะอาดของเครื่องแต่งกาย
- (๒) อุปกรณ์ป้องกันความสกปรก (อาทิ ผ้ากันเปื้อน, หมวกคลุมผม, ผ้าปิดปาก เป็นต้น)
- (๓) ความสะอาดของสุขภาพร่างกาย

๔.๑.๒ บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร (รวม ๑๕ คะแนน)

- (๑) ความสะอาด และความเป็นระเบียบของการจัดวางวัตถุดิบสำหรับการปรง
- (๒) การจัดวางอุปกรณ์ / ภาชนะ พร้อมรับประทาน

๔.๑.๓ ภาชนะ - อุปกรณ์ (รวม ๑๕ คะแนน)

- (๑) ความเหมาะสมของวัสดุ / ภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร
- (๒) ความเหมาะสมของภาชนะใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม
- (๓) ความสะอาดของอุปกรณ์ / เครื่องมือที่ใช้ในการปรงอาหาร

๔.๑.๔ อาหาร (รวม ๑๕ คะแนน)

- (๑) รูปลักษณ์ของอาหารแรกเห็น
- (๒) ความเหมาะสมของปริมาณ เมื่อเทียบกับจำนวนผู้รับประทาน
- (๓) รสชาติของอาหาร
- (๔) ความสดใหม่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

๔.๒ หลักเกณฑ์การสัมภาษณ์ (๔๐ คะแนน) ประกอบด้วย

๔.๒.๑ ประสบการณ์ (รวม ๑๐ คะแนน)

- (๑) เคยประกอบกิจการ หรือเคยเป็นผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารมาก่อน
- (๒) เคยได้รับประกาศนียบัตรหรือใบรับรองด้านอาหาร
- (๓) เคยเข้าร่วมกิจกรรมการออกร้านในมหกรรมอาหาร

๔.๒.๒ บุคลิกภาพ / ท่วงทีวาจา (รวม ๑๐ คะแนน)

- (๑) เป็นผู้มีความสุขภาพร่างกายแข็งแรง แต่งกายสุภาพเรียบร้อย
- (๒) ยิ้มแย้มแจ่มใส ตอบข้อซักถามด้วยวาจาที่สุภาพ

๔.๒.๓ ความเป็นไปได้ในการประกอบกิจการ (รวม ๑๐ คะแนน)

- (๑) มีความพร้อมในการประกอบกิจการด้วยตนเอง
- (๒) มีความพร้อมด้านทุนทรัพย์ในการประกอบกิจการ

๔.๒.๔ ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร (รวม ๑๐ คะแนน)

- (๑) สามารถอธิบายถึงเรื่องการซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้
- (๒) สามารถอธิบายถึงการเลือกอุปกรณ์ และภาชนะที่ดีในการประกอบการได้

๔.๓ หลักเกณฑ์ที่ผ่านการทดสอบ

ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการเลี้ยงอาหาร ต้องได้คะแนนการทดสอบและการสัมภาษณ์ ไม่น้อยกว่า ๗๐ คะแนน และทาง มอนส จะพิจารณาผู้ที่ได้คะแนนสูงสุด ๒ ราย เพื่อทำสัญญาจ้างต่อไป
ทั้งนี้ เมื่อคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาผลแล้ว มอนส จะมีหนังสือแจ้งผลการคัดเลือกไปตามที่อยู่ที่ได้แจ้งไว้ในใบสมัครต่อไป

๕. การทำสัญญาการประกอบเลี้ยงอาหาร

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

๕.๑.๑ เอกสารประกอบการทำสัญญา โปรดจัดเตรียมมาอย่างละ ๒ ฉบับ ดังนี้

(๑) กรณีบุคคลธรรมดา

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

(๒) กรณีนิติบุคคล

- ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง
- บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง
- สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม
- รายชื่อลูกทีมในการประกอบเลี้ยงอาหาร
- หนังสือรับรองการประกอบการเลี้ยงอาหาร (ถ้ามี)
- ในกรณีที่ผู้คัดเลือกมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจ ซึ่งติดอากรแสตมป์ จำนวน ๑๐ บาท พร้อมสำเนาบัตรประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ
- ใบรับรองแพทย์ของผู้ประกอบอาหารหลักและลูกทีม ซึ่งออกโดยโรงพยาบาล เท่านั้น (ไม่รับผลการตรวจจากคลินิกและสถานพยาบาล) โดยให้แพทย์สรุปผลตรวจในใบรับรองแพทย์

๕.๑.๒ รายการที่ต้องตรวจสอบสุขภาพ มีดังนี้

- (๑) ตรวจเลือดหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบชนิด เอ HAV (Total)
- (๒) ตรวจหนองพยาธิ

๕.๒ ให้ผู้ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือก ต้องวางหลักประกันความเสียหายเป็นเงินสดในวันทำสัญญาจ้าง เป็นเงินจำนวน ๒๐,๐๐๐ บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตามสัญญาจ้างและเป็นค่าประกันความเสียหายอื่นๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับ มอนส โดย มอนส จะคืนเงินดังกล่าวเมื่อพ้นภาระผูกพัน ตามสัญญาเรียบร้อยแล้ว

๕.๓ สัญญาจ้างประกอบเลี้ยงอาหารมีระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๕.๔ ผู้ประกอบการต้องชำระเงินค่าบำรุงให้แก่ มอนส โดย มอนส จะดำเนินการหักเงินค่าบำรุงดังกล่าวทุกครั้งที่มีการจ่ายค่าประกอบเลี้ยงอาหาร ในอัตราร้อยละ ๑๐

๕.๕ ผู้ประกอบการ มีหน้าที่ในการเสียภาษีเงินได้ตามกฎหมาย

๖. การบริหารสัญญา

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

๗. ข้อกำหนดเงื่อนไขในการประกอบเลี้ยงอาหาร

๗.๑ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญาจ้างหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ที่ มอนส กำหนด หากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าเป็นการผิดสัญญาและต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นด้วย

๗.๒ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบอาหารเองโดยตลอด จะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้

๗.๓ ผู้ประกอบการต้องจัดเตรียมอาหารให้พร้อมทันตามใบงานและเวลาที่กำหนด อย่างน้อยล่วงหน้า ๓๐ นาที เพื่อให้คณะกรรมการฯ ตรวจอาหารและความเรียบร้อย พร้อมทั้งต้องจัดหาอุปกรณ์หรือเครื่องอุ่นอาหาร หรืออุปกรณ์ทำความเย็น เพื่อรักษาอุณหภูมิของอาหารให้พร้อมรับประทานอยู่เสมอ

๗.๔ ผู้ประกอบการต้องประกอบอาหารให้มีปริมาณเพียงพอ และมีคุณภาพถูกต้องตามหลักโภชนาการและถูกหลักสุขาภิบาล โดยคำนึงถึงความสะอาด คุณภาพ รสชาติ ปริมาณ และต้องเตรียมอาหารสำรองไว้อีกประมาณร้อยละ ๑๐ จากจำนวนรายชื่อที่ได้รับแจ้ง

๗.๕ ผู้ประกอบการต้องเลือกใช้วัตถุดิบที่มีมาตรฐาน อาหารทะเลต้องใช้ของสด ไม่ใช้อาหารแช่แข็ง รวมถึงการเลือกใช้ข้าวหอมมะลิ และสามารถระบุแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารได้

๗.๖ ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงรส ที่ได้รับรองเครื่องหมายมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.) รวมทั้งจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี ปลอดภัย มีคุณค่าถูกหลักโภชนาการ และมีปริมาณที่เหมาะสม

๗.๗ ในกรณีที่พบว่ามีการเสียบ ผู้ประกอบการจะต้องหาของทดแทนหรือชดเชย ในครั้งนั้นๆ

๗.๘ ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาพนักงานให้บริการอาหาร ซึ่งต้องรับผิดชอบดูแลความเรียบร้อย ในระหว่างการรับประทานอาหารหรือตลอดระยะเวลาการให้บริการ ในอัตราส่วนไม่น้อยกว่า ๑ คน ต่อจำนวนผู้รับประทานอาหาร ๓๐ คน (ไม่นับรวมตัวผู้ประกอบการ)

๗.๙ ผู้ประกอบการต้องจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ในการดำเนินการมาเอง เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ไม้เท้า อี๋ เติ้นท์ เป็นต้น

๗.๑๐ ผู้ประกอบการต้องประกอบอาหารและเครื่องดื่มตามรายการเมนูอาหาร รวมทั้งรูปแบบในการจัดอาหารตามที่ มอนส กำหนด และ มอนส ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายการเมนูอาหาร รวมทั้งราคาของอาหารตามความเหมาะสม

๗.๑๑ สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ในอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในความสูญหาย หรือเสียหายด้วยตนเอง

๗.๑๒ ผู้ประกอบการต้องจัดหาวัสดุหรืออุปกรณ์ใดๆ ในการปกปิดอาหารขณะลำเลียงขนส่งให้มิดชิด สะอาด ปลอดภัยถูกสุขลักษณะ

๗.๑๓ ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะ และต้องแยกประเภท ขยะเปียก ขยะแห้ง ก่อนนำไปทิ้งภายนอกอุทยานฯ

๗.๑๔ ในกรณีที่ผู้ประกอบการดำเนินการบรรจุอาหารใส่กล่องหรือห่อด้วยวัสดุธรรมชาติอย่างมิดชิด หากเปิดกล่องหรือแกะห่อแล้วปรากฏว่าปริมาณและคุณภาพของอาหาร ไม่เพียงพอและเหมาะสมแก่ราคา ผู้บริโภคมีสิทธิ์คืนอาหารทั้งหมดให้แก่ผู้ประกอบการ หรือให้ปรับลดราคาอาหารลง โดยพิจารณาตามความเหมาะสม

๗.๑๕ ในกรณีที่ผู้ประกอบการดำเนินการจัดเลี้ยงแก่คณะหนึ่งคณะใดในหลายมื้ออาหาร และปรากฏมีข้อร้องเรียนเรื่องคุณภาพ ปริมาณ และชนิดของอาหาร หรือสิ่งที่ไม่เหมาะสมอื่นใดอันเกี่ยวเนื่องจากการให้บริการของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันทีในมื้อต่อไป

๗.๑๖ ผู้ประกอบการต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อคณะกรรมการ หรือเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบเชิญประชุม หากไม่สามารถเข้าประชุมได้ ต้องมอบหมายตัวแทนเข้าประชุมแทน

๗.๑๗ ผู้ประกอบการและพนักงานของผู้ประกอบการ ต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและต้องสวมหมวกคลุมผมและหน้ากากอนามัย ในขณะที่ประกอบและจัดเลี้ยงอาหาร รวมทั้งใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง และมีกิริยาสุภาพ เรียบร้อย

๗.๑๘ ผู้ประกอบการและพนักงานของผู้ประกอบการ หากเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ หรือ โรคที่ไม่พร้อมต่อการประกอบอาหารหรือการให้บริการ จะต้องหยุดประกอบอาหาร / ทำงานทันที จนกว่าอาการจะพ้นจากการแพร่เชื้อโรคแล้ว

๗.๑๙ หากผู้ประกอบการไม่สามารถประกอบเลี้ยงอาหารให้ได้ อุทยานฯ มีสิทธิ์ดำเนินการประกอบเลี้ยงอาหารเองหรือจ้างผู้ประกอบการภายนอกให้ดำเนินการแทน โดยผู้ประกอบการไม่สามารถเรียกร้องได้ และมีข้อกำหนด เงื่อนไขหรือการบอกเลิกสัญญา หากผู้ประกอบการเกิดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน

๗.๒๐ หากมีการบอกเลิกสัญญาจ้างผู้ประกอบการเลี้ยงอาหาร อุทยานฯ จะติดต่อผู้ประกอบการเลี้ยงอาหารจากการคัดเลือกที่มีคะแนนในลำดับถัดไปมาดำเนินการแทน เพื่อให้การบริการด้านอาหารของอุทยานฯ เป็นไปอย่างต่อเนื่อง

๗.๒๑ ในกรณีที่มีการยกเลิกการประกอบเลี้ยงอาหารผู้ประกอบการจะต้องนำทรัพย์สินของตนออกจากอุทยานฯ ภายใน ๓๐ วัน หากพ้นกำหนดยังไม่ได้นำทรัพย์สินของตนออกจากอุทยานฯ ให้ทรัพย์สินนั้นตกเป็นของ มอนส ทันที

๗.๒๒ มอนส หรือคณะกรรมการฯ หรือเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบมีสิทธิ์ที่จะเข้าตรวจสอบในบริเวณสถานที่ประกอบอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องอำนวยความสะดวกให้ตามสมควร หากพบว่าไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ผู้ประกอบการต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

๗.๒๓ กรณีที่ผู้ประกอบการบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดอายุสัญญา โดยไม่ได้รับความเห็นชอบจาก มอนส ให้ถือว่าผิดสัญญา มอนส จะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี และต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้น

๗.๒๔ ผู้ประกอบการ และพนักงานของผู้ประกอบการ จะต้องไม่ให้ข้อมูลเท็จ อันจะส่งผลให้ มอนส ได้รับความเสียหายหรือเสื่อมเสียชื่อเสียง มอนส มีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาได้ทันที

๗.๒๕ มอนส สงวนสิทธิ์ในการมอบหมายผู้ประกอบการจากภายนอก ตามความประสงค์ของผู้มาขอใช้บริการเป็นกรณีๆ ไป

๗.๒๖ ผู้ประกอบการอาหารต้องชำระค่าไฟฟ้า และค่าน้ำ ให้ มอนส กรณีได้ใช้สถานที่ของ มอนส ในการประกอบอาหาร

๘. นโยบายด้านสิ่งแวดล้อม

๘.๑ ผู้ประกอบการต้องใช้ภาชนะหรือหีบห่อสำหรับบรรจุอาหาร รวมทั้งวัสดุ อุปกรณ์ หรือน้ำยาทำความสะอาดต่างๆ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๘.๒ ผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมสำหรับบริเวณสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาด เรียบร้อย ปลอดภัย สวยงาม รวมทั้งการดำเนินกิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับ มอนส

๘.๓ ผู้ประกอบการต้องดูแลรักษาทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ บริเวณสถานที่ประกอบอาหารโดยรอบ หลังเสร็จสิ้นการรับประทานอาหารของผู้ใช้บริการ และหากไม่มีการใช้โต๊ะ เก้าอี้ ในมี้อาหารถัดไป ขอให้ผู้ประกอบการจัดเก็บโต๊ะอาหารและสิ่งของที่เกี่ยวข้องให้เรียบร้อยอยู่เสมอ รวมถึงต้องทำความสะอาดพื้น ผ้าม่าน ร่องระบายน้ำ และบริเวณโดยรอบต่างๆ ไปอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๓ ครั้ง เพื่อรักษาภาพแวดล้อมและถูกสุขลักษณะ

๘.๔ ผู้ประกอบการและพนักงานของผู้ประกอบการ ต้องหลีกเลี่ยงการกระทำใดๆ อันจะส่งผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศ อาทิ การติดเครื่องยนต์ และเปิดเครื่องปรับอากาศทิ้งไว้ขณะจอดรถยนต์เป็นระยะเวลานาน

๙. ข้อห้ามของผู้ประกอบการ

๙.๑ ห้ามนำสิ่งผิดกฎหมาย สุรา และของมีคมทุกชนิดเข้ามาภายในอุทยานฯ

๙.๒ ห้ามสูบบุหรี่ภายในสถานที่ประกอบอาหาร

๙.๓ ห้ามประกอบอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากหน่วยงานที่รับผิดชอบหรือนอกเหนือการมอบหมายให้ประกอบเลี้ยงอาหาร

๙.๔ ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดในอุทยานฯ

๙.๕ ห้ามมิให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือโอนสิทธิ์ให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วนเว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจาก มอนส

๙.๖ ห้ามทะเลาะวิวาทหรือส่งเสียงดัง หรือกระทำการอื่นอันใดอันไม่สงบเรียบร้อยหรือก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น

๙.๗ ห้ามต่อเติมหรือตัดแปลงสถานที่ประกอบอาหารให้ผิดไปจากลักษณะที่ มอนส กำหนด โดยไม่ได้รับอนุญาต

๙.๘ ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณที่จัดเลี้ยงอาหาร หรือสถานที่ประกอบอาหาร

๙.๙ ห้ามผู้ประกอบการติดต่อการประกอบเลี้ยงอาหาร โดยไม่ผ่านเจ้าหน้าที่ของอุทยานฯ

๑๐. เครื่องแบบของพนักงานของผู้ประกอบการ

ให้พนักงานของผู้ประกอบการทุกคนสวมเสื้อยืด หรือเสื้อโปโล สีใดสีหนึ่งให้เหมือนกันเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย และไม่สวมรองเท้าแตะ ควรเป็นรองเท้าผ้าใบ ทั้งนี้ สีสนของเสื้อผ้าควรเป็นสีพื้น

๑๑. การเบิกจ่ายค่าประกอบเลี้ยงอาหาร

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

๑๑.๒ กลุ่มบัญชีและการเงิน 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 หากผู้ประกอบการจงใจไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขใน ข้อ ๗,๘,๙ และ ๑๐ หรือมีคะแนนการประเมินผลการประกอบเลี้ยงอาหาร ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ติดต่อกัน ๒ ครั้ง มอนส จะบอกเลิกสัญญาต่อผู้ประกอบการ โดยผู้ประกอบการไม่มีสิทธิ์เรียกร้องค่าใช้จ่ายและค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น พร้อมทั้งต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายและความเสียหายที่เกิดขึ้น และมอนส จะพิจารณา เรียกผู้สมัครที่ได้รับการคัดเลือกในลำดับถัดไปเข้าดำเนินการแทนต่อไป

๑๓. ข้อสงวนสิทธิ์

การพิจารณาของ มอนส และผลการพิจารณาถือเป็นที่สุด ผู้ใดจะฟ้องร้องมิได้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘

พลตำรวจโท

(ประพันธ์ จันทร์เอม)

ผู้อำนวยการอุทยานสิ่งแวดล้อมนานาชาติสิรินธร

และศูนย์พลังงานเพื่อสิ่งแวดล้อม