

ชื่องาน

คู่มือการขอรับบริการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (OEM Service Manual)
ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

โดย
นางสาวรัชนีกร โปธิไกร
นางสาวจามจรี ปิ่นคำ

สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ.....	ก
สารบัญภาพ.....	ข
1. วัตถุประสงค์.....	1
2. ขอบเขต.....	1
3. คำจำกัดความ.....	2
4. หน้าที่ความรับผิดชอบ.....	2
5. วิธีการขั้นตอนการขอรับบริการ.....	3
5.1 ฝั่งกระบวนการขอรับบริการ.....	3
5.2 รายละเอียดการขอรับบริการ.....	4
6. ช่องทางขอรับบริการ.....	9
7. ค่าธรรมเนียม (อัตราค่าบริการ)	9
8. รายการเอกสารหลักฐาน.....	9
9. มาตรฐานคุณภาพงาน.....	10
10. ระบบติดตามการประเมินผล.....	10
11. ปัญหาสำคัญในการปฏิบัติงานและวิธีการแก้ไข.....	10
12. บรรณานุกรม.....	10
ภาคผนวก แบบฟอร์มและเอกสารที่เกี่ยวข้อง.....	12

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 แบบฟอร์มใบขอรับบริการ	4
ภาพที่ 2 ใบเสนอราคา	5
ภาพที่ 3 สัญญาจ้างผลิตสินค้า	6
ภาพที่ 4 แบบคำขอพัฒนาผลิตภัณฑ์	7
ภาพที่ 5 ใบส่งของ	8
ภาพที่ 6 แบบประเมินความพึงพอใจการรับบริการฯ	9

คู่มือการขอรับบริการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (OEM Service Manual)
ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อกำหนดกรอบแนวทางและมาตรฐานการปฏิบัติงานของศูนย์ฯ ให้เป็นระบบเดียวกันกำหนดขั้นตอน วิธีดำเนินการ และแนวปฏิบัติในทุกกระบวนการทำงานของศูนย์ฯ ให้มีความชัดเจนเป็นลำดับขั้นตอน และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ เพื่อให้บุคลากรทุกระดับปฏิบัติงานภายใต้แนวทางเดียวกัน ลดความคลาดเคลื่อน และเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน

1.2 เพื่อยกระดับคุณภาพการให้บริการด้านนวัตกรรมอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร ส่งเสริมให้กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ และการผลิตในรูปแบบ OEM ดำเนินการภายใต้หลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ทั้งในระดับประเทศและระดับสากล

1.3 เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง กำหนดแนวปฏิบัติที่คำนึงถึงข้อกำหนดด้านกฎหมายอาหาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ข้อกำหนดด้านวัสดุสัมผัสอาหาร ตลอดจนหลักเกณฑ์ของหน่วยงานกำกับดูแลที่เกี่ยวข้อง เพื่อป้องกันความเสี่ยงด้านกฎหมายและความปลอดภัย

1.4 เพื่อเสริมสร้างระบบการควบคุมคุณภาพและการบริหารความเสี่ยง สนับสนุนการนำระบบคุณภาพ เช่น GMP, HACCP และหลักการบริหารจัดการตามวงจร PDCA มาใช้ในการดำเนินงานของศูนย์ฯ อย่างเป็นรูปธรรม พร้อมกำหนดแนวทางการติดตาม ตรวจสอบ และปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

1.5 เพื่อเป็นเครื่องมือในการถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาศักยภาพบุคลากร ใช้เป็นเอกสารอ้างอิงในการฝึกอบรมบุคลากรใหม่ และพัฒนาศักยภาพบุคลากรเดิม ให้มีความเข้าใจในบทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบ และมาตรฐานการทำงานของศูนย์ฯ อย่างชัดเจน

1.6 เพื่อสนับสนุนการประเมินคุณภาพและการตรวจสอบจากหน่วยงานภายนอก ใช้เป็นหลักฐานเชิงระบบในการประเมินคุณภาพการดำเนินงานของศูนย์ฯ ตามเกณฑ์การประเมินของมหาวิทยาลัย หน่วยงานต้นสังกัด และหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1.7 เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของผู้ประกอบการและชุมชนที่รับบริการ ทำให้กระบวนการพัฒนา ทดสอบ และผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเป็นไปอย่างมีมาตรฐาน ส่งผลให้ผู้ประกอบการสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยออกสู่ตลาดได้อย่างมั่นใจและยั่งยืน

2. ขอบเขต

คู่มือการขอรับบริการฉบับนี้ครอบคลุมกระบวนการดำเนินงานหลักของศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ตั้งแต่งานบริหารจัดการและงานธุรการ การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ การผลิตอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบ OEM การพัฒนาวัสดุสัมผัสอาหาร ตลอดจนการให้คำปรึกษา ฝึกอบรม และถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยมีเป้าหมายเพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีระบบ มีมาตรฐาน และสอดคล้องกับหลักเกณฑ์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ทั้งในระดับประเทศและระดับสากล

3. คำจำกัดความ

เพื่อให้การตีความและการปฏิบัติงานตามคู่มือฉบับนี้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน คำศัพท์ที่ใช้ในเอกสารนี้ให้มีความหมายดังต่อไปนี้

ศูนย์ฯ หมายถึง ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ผู้รับบริการ หมายถึง บุคคล หน่วยงาน ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หรือองค์กรภาครัฐและเอกชนที่ขอรับบริการจากศูนย์ฯ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หมายถึง กระบวนการออกแบบ คิดค้น ทดลอง ปรับปรุงสูตร และทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่ม เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และเหมาะสมต่อการจำหน่าย

วัสดุสัมผัสอาหาร (Food Contact Materials: FCM) หมายถึง วัสดุหรือภาชนะบรรจุที่มีการสัมผัสกับอาหารโดยตรงหรือโดยอ้อม ซึ่งต้องมีความปลอดภัยและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร

OEM (Original Equipment Manufacturer) หมายถึง การรับจ้างผลิตอาหารหรือเครื่องดื่มตามสูตรและข้อกำหนดของผู้ว่าจ้าง ภายใต้การควบคุมคุณภาพตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

การควบคุมคุณภาพ (Quality Control: QC) หมายถึง กระบวนการตรวจสอบและติดตามคุณภาพของวัตถุดิบ ระหว่างการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

ผู้ควบคุมงาน/ผู้รับผิดชอบโครงการ หมายถึง บุคลากรของศูนย์ฯ ที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบการดำเนินงานในโครงการหรือภารกิจที่เกี่ยวข้อง

4. หน้าที่ความรับผิดชอบ

เพื่อให้การดำเนินงานของศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบโดยสรุป ดังนี้

4.1 ผู้อำนวยการศูนย์/หัวหน้าศูนย์ มีหน้าที่ กำหนดนโยบาย กำกับดูแล อนุมัติงาน และเอกสารสำคัญ บริหารงบประมาณ และติดตามประเมินผลการดำเนินงานของศูนย์ฯ

4.2 ผู้รับผิดชอบโครงการ/งาน มีหน้าที่ วางแผน ควบคุม และดำเนินงานให้เป็นไปตามขอบเขตที่กำหนด ประสานงานกับผู้รับบริการ และจัดทำรายงานผล

4.3 นักวิจัย/นักพัฒนาผลิตภัณฑ์ และเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ มีหน้าที่ ดำเนินการพัฒนา ทดสอบ และตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน ควบคุมคุณภาพ และจัดทำบันทึกข้อมูลอย่างถูกต้อง

4.4 เจ้าหน้าที่ควบคุมการผลิต (OEM) มีหน้าที่ ควบคุมกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามสูตรและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร พร้อมจัดทำบันทึกการผลิต

4.5 เจ้าหน้าที่ธุรการและการเงิน มีหน้าที่ ดำเนินการด้านเอกสาร สัญญา การเงิน และการจัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ

4.6 บุคลากรทุกระดับ มีหน้าที่ ปฏิบัติงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย รักษามาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และรักษาความลับของข้อมูลผู้รับบริการ

5. วิธีการขั้นตอนการขอรับบริการ


5.1 ผังกระบวนการขอรับบริการ

5.1.1 การขอรับบริการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (OEM Service Manual) ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ลำดับ	ขั้นตอนการให้บริการ	รายละเอียดการดำเนินงาน	ระยะเวลาดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
1	การรับคำขอบริการผลิต	รับแบบฟอร์ม และเอกสารประกอบ ตรวจสอบความครบถ้วน	1-3 วัน	เจ้าหน้าที่ธุรการ (น.ส.จามจรี ปิ่นคำ)
2	การพิจารณาคำขอ	วิเคราะห์ขอบเขตงานความเป็นไปได้ และทรัพยากร	1-3 วัน	หัวหน้าศูนย์ฯ/ ผู้รับผิดชอบงาน (ผศ.ดร.เอก ทาลี)
3	จัดทำใบเสนอราคา	คำนวณต้นทุน จัดทำใบเสนอราคา และเสนออนุมัติ	3-7 วัน	เจ้าหน้าที่ธุรการ/ ผู้รับผิดชอบงาน (น.ส.จามจรี ปิ่นคำ)
4	จัดทำสัญญา/ ข้อตกลง	จัดทำร่างสัญญา ตรวจสอบ และลงนาม	7-10 วัน	เจ้าหน้าที่ธุรการ/ ฝ่ายกฎหมาย (น.ส.จามจรี ปิ่นคำ)
5	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ (ทั่วไป)	วิเคราะห์ตัวอย่างตามรายการทดสอบ มาตรฐาน	5-10 วัน	เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ (น.ส.รัชนิกร โพธิ์ไกร)
6	พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ออกแบบสูตร ทดลองผลิต และปรับปรุง	30-45 วัน	นักวิจัย/ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ (ผศ.ดร.เอก ทาลี และ น.ส.รัชนิกร โพธิ์ไกร)
7	ผลิตอาหาร/ เครื่องดื่ม (OEM)	ผลิตตามแผนการผลิต และกำกับการผลิตที่ตกลง	ตามแผน ที่กำหนด	เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ (น.ส.รัชนิกร โพธิ์ไกร)
8	จัดทำรายงานและส่งมอบงาน	จัดทำรายงานผล/ ส่งมอบผลิตภัณฑ์	3-5 วัน หลังเสร็จงาน	ผู้รับผิดชอบโครงการ (น.ส.จามจรี ปิ่นคำ และ น.ส.รัชนิกร โพธิ์ไกร)
9	ประเมินความพึงพอใจและปิดงาน	รับแบบประเมินและจัดเก็บเอกสาร	ภายใน 7 วัน	เจ้าหน้าที่ธุรการ (น.ส.จามจรี ปิ่นคำ)

5.2 รายละเอียดการขอรับบริการ

ขั้นตอนที่ 1 การขอรับแบบฟอร์มการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (OEM Service Manual) ผ่านแบบฟอร์มที่กำหนด พร้อมเอกสารประกอบที่เกี่ยวข้อง จากนั้นเจ้าหน้าที่ดำเนินการตรวจสอบความครบถ้วน ความถูกต้อง และความชัดเจนของข้อมูล หากพบว่าข้อมูลไม่เพียงพอ จะประสานผู้ขอรับบริการ เพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติมก่อนดำเนินการในขั้นตอนถัดไป พร้อมทั้งลงทะเบียนรับคำขอ

แบบคำขอรับบริการ (Requested)	
 <p>ศูนย์ความเป็นเลิศด้านวิศวกรรมอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เลขที่ 69 หมู่ที่ 1 ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 62000 โทรศัพท์ : 0913807391 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 0994000494246 อีเมล : oem.kpru@gmail.com</p>	OEM-01
เลขที่คำขอ: _____ วันที่ยื่นคำขอ: _____	
ส่วนที่ 1 : ข้อมูลผู้ขอรับบริการ	
ชื่อ-นามสกุล / ชื่อหน่วยงาน: _____ ชื่อบริษัท (ถ้ามี): _____ ที่อยู่: _____ โทรศัพท์: _____ อีเมล: _____ เลขประจำตัวผู้เสียภาษี (ถ้ามี): _____	
ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์	
1. ชื่อผลิตภัณฑ์: _____ 2. ประเภทผลิตภัณฑ์ <input type="checkbox"/> เครื่องดื่ม <input type="checkbox"/> อาหารแปรรูป <input type="checkbox"/> อาหารอบแห้ง <input type="checkbox"/> อาหารพร้อมบริโภค <input type="checkbox"/> อื่น ๆ _____ 3. ลักษณะผลิตภัณฑ์โดยสังเขป: _____ 4. สูตรผลิตภัณฑ์ <input type="checkbox"/> มีสูตรแล้ว <input type="checkbox"/> ต้องการพัฒนาสูตรใหม่ <input type="checkbox"/> ต้องการปรับปรุงสูตรเดิม	
ส่วนที่ 3 ขอบเขตบริการที่ต้องการ	
<input type="checkbox"/> พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ <input type="checkbox"/> ทดลองผลิตระดับห้องปฏิบัติการ (Lab Scale) <input type="checkbox"/> ผลิตระดับต้นแบบ (Pilot Scale) <input type="checkbox"/> ผลิตเชิงพาณิชย์ (OEM Production) <input type="checkbox"/> วิเคราะห์คุณภาพ/ทดสอบอายุการเก็บ <input type="checkbox"/> ขอคำปรึกษาด้าน อย./มาตรฐานอาหาร <input type="checkbox"/> ออกแบบฉลากและข้อมูลโภชนาการ <input type="checkbox"/> อื่น ๆ _____	
ส่วนที่ 4 แผนการผลิต	
1. ปริมาณการผลิตที่ต้องการ: _____ 2. ระยะเวลาที่ต้องการผลิต: _____ 3. เป้าหมายตลาด <input type="checkbox"/> ตลาดชุมชน <input type="checkbox"/> ตลาดออนไลน์ <input type="checkbox"/> ห้างสรรพสินค้า <input type="checkbox"/> ส่งออก <input type="checkbox"/> อื่น ๆ _____	
ส่วนที่ 5 ข้อมูลเพิ่มเติม	
ชื่อกำหนดพิเศษ / ชื่อจำกัดด้านวัตถุดิบ / มาตรฐานที่ต้องการ _____ _____ _____	
ส่วนสำหรับผู้ขอรับบริการ	ส่วนสำหรับเจ้าหน้าที่
ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลที่ระบุในแบบฟอร์มนี้เป็นความจริง ทุกประการ และยินยอมปฏิบัติตามเงื่อนไขการให้บริการของศูนย์ฯ ลงชื่อ _____ ผู้ขอรับบริการ (_____) ตำแหน่ง _____ หน่วยงาน/บริษัท _____ วันที่ _____	วันที่รับคำขอ: _____ ผู้รับคำขอ: _____ ผลการตรวจสอบความครบถ้วน <input type="checkbox"/> ครบถ้วน <input type="checkbox"/> ไม่ครบถ้วน (ระบุ) _____ ผลการพิจารณาเบื้องต้น <input type="checkbox"/> รับดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่สามารถดำเนินการได้ (ระบุ) _____ ลงชื่อเจ้าหน้าที่ _____ (_____) ตำแหน่ง _____

ภาพที่ 1 แบบฟอร์มใบขอรับบริการ

ขั้นตอนที่ 2 การพิจารณาคำขอ ผู้รับผิดชอบที่เกี่ยวข้องร่วมกันวิเคราะห์รายละเอียดของงาน โดยพิจารณาความเป็นไปได้ในด้านเทคนิค กระบวนการผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่มีอยู่ ความพร้อมของบุคลากร ระยะเวลาในการดำเนินงาน ตลอดจนข้อกำหนดด้านกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย., GMP, HACCP เพื่อกำหนดแนวทางการดำเนินงานที่เหมาะสมและลดความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น

ขั้นตอนที่ 5 การวิเคราะห์ตัวอย่างตามรายการทดสอบมาตรฐาน กรณีที่มีตัวอย่างผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบ ศูนย์ฯ จะดำเนินการตรวจวิเคราะห์ตามวิธีมาตรฐาน เช่น การวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมี การวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา และการทดสอบความปลอดภัยอาหาร ผลการวิเคราะห์จะถูกนำไปใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาสูตรและกำหนดกระบวนการผลิตให้เหมาะสม

ขั้นตอนที่ 6 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์



6.1 การออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์ เป็นขั้นตอนการกำหนดลักษณะและแนวทางของผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของลูกค้า โดยพิจารณาข้อมูลจากความต้องการของลูกค้า เพื่อกำหนดคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เบื้องต้น ได้แก่ รูปแบบผลิตภัณฑ์ รสชาติ เนื้อสัมผัส สี กลิ่น และคุณค่าทางโภชนาการ ทั้งนี้ แนวคิดผลิตภัณฑ์ที่ได้จะถูกนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตในขั้นตอนถัดไป

6.2 การออกแบบสูตร (Formulation) เป็นกระบวนการกำหนดสัดส่วนของวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้ โดยมีขั้นตอนดังนี้

- คัดเลือกวัตถุดิบ คัดเลือกวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรองที่เหมาะสม โดยพิจารณาจากคุณภาพ ความปลอดภัย คุณค่าทางโภชนาการ ราคา และความพร้อมในการจัดหาวัตถุดิบ

- กำหนดสูตรเบื้องต้น โดยกำหนดสัดส่วนของวัตถุดิบแต่ละชนิด เพื่อให้ได้สูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะตามที่ต้องการ ด้วยการวางแผนการทดลองตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้แก่ Mixture Design, Plackett-Burman Design (PBD), Completely Randomized Design (CRD) หรือ Randomized Complete Block Design (RCBD)



- ทดลองสูตรที่พัฒนาขึ้น ดำเนินการทดลองผลิตในระดับห้องปฏิบัติการ โดยปรับสัดส่วนวัตถุดิบในหลายสูตร เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพของผลิตภัณฑ์และทดสอบความพึงพอใจของลูกค้า

<div style="text-align: center;">  <p>ศูนย์รวมบัณฑิตด้านนวัตกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ เลขที่ 69 หมู่ที่ 1 ตำบลนครปฐม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 62000 โทรศัพท์ : 0913807391 และประชาสัมพันธ์ : 0994000494266 อีเมล : ocm.kjnu@gmail.com</p> </div> <p style="text-align: right;">OEM-PD-01</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 2px;">แบบคำขอพัฒนาผลิตภัณฑ์ OEM Product Development Request Form</div> <p style="text-align: right;">เลขที่คำขอ _____ วันที่ยื่นคำขอ _____</p> <p>ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ขอรับบริการ ชื่อ นามสกุล/ หน่วยงาน _____ ชื่อผู้ติดต่อ _____ ตำแหน่ง _____ ที่อยู่บริษัท / หน่วยงาน _____ โทรศัพท์ _____ E-mail _____ Line / ช่องทางติดต่ออื่น _____</p> <p>ส่วนที่ 2 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนา 2.1 ชื่อผลิตภัณฑ์ (ยี่ห้อ) _____ 2.2 ประเภทผลิตภัณฑ์ <input type="checkbox"/> เครื่องดื่ม <input type="checkbox"/> อาหารสำเร็จรูป <input type="checkbox"/> ซอส / เครื่องปรุง <input type="checkbox"/> ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร <input type="checkbox"/> ขนม / เบเกอรี่ <input type="checkbox"/> อื่น ๆ _____ 2.3 ลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ <input type="checkbox"/> สูตรใหม่ <input type="checkbox"/> ปรับปรุงสูตรเดิม <input type="checkbox"/> อื่น ๆ _____ 2.4 รายละเอียดแนวคิดผลิตภัณฑ์ (Product Concept) _____</p> <p>ส่วนที่ 3 กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย <input type="checkbox"/> เด็ก <input type="checkbox"/> ผู้ใหญ่ <input type="checkbox"/> ผู้สูงอายุ <input type="checkbox"/> ผู้รักสุขภาพ <input type="checkbox"/> สัมผัสวิถี / วิถีคน <input type="checkbox"/> ผู้แพ้อาหาร <input type="checkbox"/> อื่น ๆ _____</p> <p>ส่วนที่ 4 คุณลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ รสชาติ _____ / ลักษณะปรากฏ _____ เนื้อสัมผัส _____ คุณสมบัติพิเศษ <input type="checkbox"/> Plant-based <input type="checkbox"/> High Protein <input type="checkbox"/> Low Sugar <input type="checkbox"/> Organic <input type="checkbox"/> Functional Food <input type="checkbox"/> อื่น ๆ _____</p> <p>ส่วนที่ 5 ข้อมูลวัตถุดิบ วัตถุดิบหลักที่ต้องการใช้ _____ วัตถุดิบที่ต้องการหลีกเลี่ยง _____</p>	<div style="text-align: center;">  <p>ศูนย์รวมบัณฑิตด้านนวัตกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ เลขที่ 69 หมู่ที่ 1 ตำบลนครปฐม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 62000 โทรศัพท์ : 0913807391 และประชาสัมพันธ์ : 0994000494266 อีเมล : ocm.kjnu@gmail.com</p> </div> <p style="text-align: right;">OEM-PD-01</p> <p>ส่วนที่ 6 บรรจุภัณฑ์ ประเภทบรรจุภัณฑ์ <input type="checkbox"/> ขวด <input type="checkbox"/> ซอง <input type="checkbox"/> กระป๋อง <input type="checkbox"/> กล่อง <input type="checkbox"/> อื่น ๆ _____</p> <p>ขนาดบรรจุ _____</p> <p>ส่วนที่ 7 ข้อมูลการผลิต ปริมาณการผลิตที่คาดหวัง <input type="checkbox"/> ทดลองผลิต (Pilot scale) <input type="checkbox"/> ผลิตเชิงพาณิชย์ ปริมาณการผลิตต่อครั้ง _____ Shelf life ที่ต้องการ _____</p> <p>ส่วนที่ 8 มาตรฐานหรือข้อกำหนดที่ต้องการ _____</p> <p>ส่วนที่ 9 งบประมาณและระยะเวลา งบประมาณโดยประมาณ _____ ระยะเวลาที่ต้องการให้พัฒนาเสร็จ _____</p> <p>ส่วนที่ 10 บริการที่ต้องการ <input type="checkbox"/> พัฒนาสูตร <input type="checkbox"/> วิเคราะห์คุณภาพ <input type="checkbox"/> วิเคราะห์โภชนาการ <input type="checkbox"/> ทดสอบอายุการเก็บรักษา <input type="checkbox"/> ออกแบบบรรจุภัณฑ์ <input type="checkbox"/> ขึ้นทะเบียน ฮย. <input type="checkbox"/> ทดลองผลิต <input type="checkbox"/> ผลิตสินค้า OEM</p> <p>ส่วนที่ 11 หมายเหตุเพิ่มเติม _____</p> <p>ผู้ขอรับบริการ _____ เงินที่พร้อมจ่าย _____</p> <p>ลงชื่อ _____ ลงชื่อ _____ () () ตำแหน่ง _____ ตำแหน่ง _____ หน่วยงาน/บริษัท _____ วันที่ _____ วันที่ _____</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ภาพที่ 4 แบบคำขอพัฒนาผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 7 การผลิตตามแผนการผลิต และกำลังการผลิตที่ตกลงตามข้อตกลง วางแผนการผลิต โดยคำนึงถึงกำลังการผลิต เครื่องจักร วัตถุดิบ และระยะเวลา ดำเนินการผลิตภายใต้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ควบคุมคุณภาพในทุกขั้นตอน มีการบันทึกข้อมูลการผลิตอย่างเป็นระบบ และตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปก่อนส่งมอบ

ขั้นตอนที่ 8 จัดทำรายงานผลและส่งมอบผลิตภัณฑ์ จัดทำรายงานผลการดำเนินงาน เช่น รายงานผลการทดสอบ สูตรผลิตภัณฑ์ และรายละเอียดกระบวนการผลิต พร้อมส่งมอบผลิตภัณฑ์ให้ผู้ขอรับบริการตามเงื่อนไขที่กำหนดในสัญญา และจัดทำเอกสารรับ-ส่งมอบงานอย่างเป็นทางการ

ศูนย์ความเป็นเลิศด้านวิศวกรรมอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เลขที่ 69 หมู่ที่ 1 ตำบลนครชุม อำเภอเมือง
จังหวัดกำแพงเพชร 62000 โทรศัพท์ : 0913807391
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 0994000494246 อีเมล : oem.kpru@gmail.com

ชื่อลูกค้า :

ที่อยู่ลูกค้า :

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี :

โทรศัพท์ :

ใบส่งของ
Delivery Note

เลขที่ :

วันที่ :

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน (บาท)
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (.....)					
				รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	

ลงชื่อ.....ผู้ส่งสินค้า
(.....)
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้รับสินค้า
(.....)
วันที่.....

หมายเหตุ :

- 1.หากสินค้าไม่ครบถ้วนแจ้งกลับภายใน 7 วัน หลังจากได้รับสินค้าแล้ว มิฉะนั้น ศูนย์ฯ จะมิรับผิดชอบใดๆ ทั้งสิ้น
- 2.กรรมสิทธิ์ในสินค้าตามใบส่งของนี้ยังเป็นของ ศูนย์ฯ อยู่ จนกว่าผู้ซื้อชำระเงินเรียบร้อยแล้ว

ภาพที่ 5 ใบส่งของ

9. มาตรฐานคุณภาพงาน

ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร ดำเนินงานด้านการให้บริการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ภายใต้มาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารและระบบคุณภาพที่เกี่ยวข้อง โดยยึดหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) ควบคู่กับการใช้วิธีทดสอบตามมาตรฐานสากล การควบคุมเครื่องมือและสภาพแวดล้อมให้เหมาะสม การพัฒนาศักยภาพบุคลากรอย่างต่อเนื่อง และการควบคุมเอกสารให้สามารถตรวจสอบย้อนหลังได้ทุกขั้นตอน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ปลอดภัย เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนสร้างความพึงพอใจสูงสุดแก่ผู้รับบริการ และมีการปรับปรุงคุณภาพการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องตามหลัก PDCA.

10. ระบบติดตามการประเมินผล

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้บริการทุกไตรมาส

11. ปัญหาสำคัญในการปฏิบัติงานและวิธีการแก้ไข

ลำดับ	ปัญหาสำคัญในการปฏิบัติงาน	วิธีการแก้ไข / แนวทางป้องกัน
1	ข้อมูลในแบบฟอร์มคำขอรับบริการไม่ครบถ้วน	จัดทำคู่มือการกรอกแบบฟอร์มและตรวจสอบความครบถ้วนก่อนรับเรื่องทุกครั้ง
2	การประสานงานระหว่างหน่วยงานล่าช้า	กำหนดผู้รับผิดชอบหลักในแต่ละโครงการและกำหนดระยะเวลาดำเนินงาน (SLA) ที่ชัดเจน
3	ระยะเวลาการผลิตไม่เป็นไปตามแผน	วางแผนการผลิตล่วงหน้า ติดตามความก้าวหน้า และปรับแผนเมื่อมีความเสี่ยง
4	ผลการทดลองไม่เป็นไปตามเป้าหมาย	วิเคราะห์สาเหตุ ทบทวนสูตรและกระบวนการผลิต และทดลองซ้ำตามแผนที่กำหนด
5	ข้อร้องเรียนจากผู้รับบริการ	วิเคราะห์สาเหตุ ดำเนินการแก้ไข และปรับปรุงกระบวนการตามวงจร PDCA

12. บรรณานุกรม

กระทรวงสาธารณสุข. (2563). *หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP)*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2561). *คู่มือการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน*. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2560). *ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP)*. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

Codex Alimentarius Commission. (2003). *Recommended International Code of Practice: General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev.4)*. Rome: FAO/WHO.

Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2008). *Fennema's Food Chemistry* (4th ed.). Boca Raton: CRC Press.

Fuller, G. W. (2011). *New Food Product Development: From Concept to Marketplace* (3rd ed.). Boca Raton: CRC Press.

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร. (2565). *ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการให้บริการวิชาการ*. กำแพงเพชร: มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2561). *คู่มือการขออนุญาตผลิตอาหาร*. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2567). *คู่มือรายการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน 9 ประเภท เพื่อประกอบการขออนุญาต*. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2563). *คู่มือการใช้งานระบบ e-submission*. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.

ภาคผนวก



ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เลขที่ 69 หมู่ที่ 1 ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 62000
โทรศัพท์ : 0913807391 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 0994000494246 อีเมล : oem.kpru@gmail.com

OEM-01

แบบคำขอรับบริการ (Requested)

เลขที่คำขอ: _____
วันที่ยื่นคำขอ: _____

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลผู้ขอรับบริการ

ชื่อ-นามสกุล / ชื่อหน่วยงาน: _____ ชื่อบริษัท (ถ้ามี): _____
ที่อยู่: _____
โทรศัพท์: _____ อีเมล: _____
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี (ถ้ามี): _____

ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

- ชื่อผลิตภัณฑ์: _____
- ประเภทผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม อาหารแปรรูป อาหารอบแห้ง อาหารพร้อมบริโภค อื่น ๆ _____
- ลักษณะผลิตภัณฑ์โดยสังเขป: _____
- สูตรผลิตภัณฑ์ มีสูตรแล้ว ต้องการพัฒนาสูตรใหม่ ต้องการปรับปรุงสูตรเดิม

ส่วนที่ 3 ขอบเขตบริการที่ต้องการ

- พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ ทดลองผลิตระดับห้องปฏิบัติการ (Lab Scale) ผลิตระดับต้นแบบ (Pilot Scale)
 ผลิตเชิงพาณิชย์ (OEM Production) วิเคราะห์คุณภาพ/ทดสอบอายุการเก็บ ขอคำปรึกษาด้าน อย./มาตรฐานอาหาร
 ออกแบบฉลากและข้อมูลโภชนาการ อื่น ๆ _____

ส่วนที่ 4 แผนการผลิต

- ปริมาณการผลิตที่ต้องการ: _____
- ระยะเวลาที่ต้องการผลิต: _____
- เป้าหมายตลาด
 ตลาดชุมชน ตลาดออนไลน์ ห้างสรรพสินค้า ส่งออก อื่น ๆ _____

ส่วนที่ 5 ข้อมูลเพิ่มเติม

ข้อกำหนดพิเศษ / ข้อจำกัดด้านวัตถุดิบ / มาตรฐานที่ต้องการ _____

ส่วนสำหรับผู้ขอรับบริการ

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลที่ระบุในแบบฟอร์มนี้เป็นความจริง
ทุกประการ และยินยอมปฏิบัติตามเงื่อนไขการให้บริการของศูนย์ฯ

ลงชื่อ _____ ผู้ขอรับบริการ
(_____)

ตำแหน่ง _____

หน่วยงาน/บริษัท _____

วันที่ _____

ส่วนสำหรับเจ้าหน้าที่

วันที่รับคำขอ: _____

ผู้รับคำขอ: _____

ผลการตรวจสอบความครบถ้วน

ครบถ้วน ไม่ครบถ้วน (ระบุ) _____

ผลการพิจารณาเบื้องต้น

รับดำเนินการ ไม่สามารถดำเนินการได้ (ระบุ) _____

ลงชื่อเจ้าหน้าที่ _____
(_____)

ตำแหน่ง _____



ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เลขที่ 69 หมู่ที่ 1 ตำบลนครชุม อำเภอเมือง
จังหวัดกำแพงเพชร 62000 โทรศัพท์ : 0913807391
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 0994000494246 อีเมลล์ : oem.kpru@gmail.com

ชื่อลูกค้า :
ที่อยู่ลูกค้า :
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี :
โทรศัพท์ :

ใบเสนอราคา
Quotation
เลขที่ :
วันที่ :

ลำดับ ที่	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อ หน่วย	จำนวนเงิน (บาท)
หมายเหตุ ใบเสนอราคามีอายุราคา 30 วัน				ราคาสินค้า	
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น					
(.....)				รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	

เงื่อนไขการเปิดกล่องสั่งซื้อ หรือตกลงตามสัญญา
 โอนชำระ 100% มัดจำ 60% มัดจำ 40%
 ธนาคารกรุงไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร (ศูนย์ความเป็น
 เลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร)
 เลขที่บัญชี 347-3-04854-2

ลงชื่อ.....ผู้เสนอราคา
(.....)



สัญญาจ้างผลิตสินค้า

สัญญาเลขที่.....

เขียนที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

วันที่.....

สัญญาฉบับนี้ทำขึ้นระหว่าง ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร อยู่เลขที่ ๖๔ หมู่ที่ ๑ ตำบลนครชุม อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งต่อไปในสัญญานี้เรียกว่า “ ผู้รับจ้าง ” ฝ่ายหนึ่ง

กับ.....อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....
เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....ซึ่งต่อไปใน

สัญญานี้เรียกว่า “ ผู้ว่าจ้าง ” อีกฝ่ายหนึ่ง

ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงกันดั่งมีข้อความต่อไปนี้

ข้อ ๑. ผู้ว่าจ้างตกลงจ้างและผู้รับจ้างตกลงรับจ้างให้ทำการผลิต.....
ของ.....อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....
เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....ให้ถูกต้องตามแบบและรายละเอียด
ของงานที่แนบท้ายสัญญาทุกประการและให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญานี้

ข้อ ๒. เมื่อผู้รับจ้างได้รับผลิตภัณฑ์จากผู้ว่าจ้างแล้ว ผู้รับจ้างตกลงจะรับทำการตามที่กำหนดในสัญญาข้อ ๑. ให้เสร็จสิ้นภายในกำหนด.....วัน นับแต่วันทำสัญญานี้ซึ่งตรงกับวันที่.....

ในกรณีที่เกิดเหตุสุดวิสัยใด ๆ เป็นเหตุให้การทำกรดังกล่าวต้องหยุดชะงักลง โดยมีใช้ความผิดของฝ่ายผู้รับจ้าง ให้ยึดกำหนดเวลาในวรรคก่อนออกไปเท่ากับเวลาที่สูญเสียไปเพราะเหตุดังกล่าวและนับเพิ่มอีก.....วัน

หากผู้รับจ้างไม่สามารถทำงานให้แล้วเสร็จบริบูรณ์ภายในวันที่กำหนด ผู้ว่าจ้างมีสิทธิจะบอกเลิกสัญญา

ข้อ ๓. ผู้ว่าจ้างตกลงชำระค่าจ้างให้แก่ผู้รับจ้างเป็นเงินทั้งสิ้น.....บาท
(.....) โดยจ่ายให้เมื่อผู้รับจ้างได้ ลงนามในสัญญาจ้าง

หากผู้ว่าจ้างผิดนัดไม่ชำระเงินค่าจ้างแก่ผู้รับจ้างตามสัญญาข้อนี้ ไม่ว่าจะผิดก็ตามผู้รับจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ และความเสียหายใด ๆ เนื่องจากการไม่ชำระค่าจ้างตามสัญญา ผู้ว่าจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายนั้นแก่ผู้รับจ้างด้วย

ทั้งนี้ ผู้ว่าจ้างจะโอนชำระเงินค่าจ้างเข้าบัญชีเงินฝากธนาคารของผู้รับจ้าง ชื่อธนาคารกรุงไทย สาขา ขากังราว ชื่อบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร (ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร) เลขที่บัญชี ๓๔๗-๓-๐๔๘๘๔๔-๒

ข้อ ๔. วัสดุเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงาน และบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งสัมภาระต่าง ๆ ที่จำเป็นให้เป็นไปตามข้อตกลงระหว่างผู้ว่าจ้างและผู้รับจ้าง รายละเอียดดังเอกสารแนบท้ายสัญญานี้

-๒-

ข้อ ๕. การแก้ไขเปลี่ยนแปลงรูปแบบ รายการ และรายละเอียดตามสัญญา ผู้ว่าจ้างจะต้องแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบเป็นลายลักษณ์อักษร ผู้รับจ้างมีสิทธิที่จะยอมรับ หรือไม่ยอมรับการแก้ไขเปลี่ยนแปลงก็ได้ ค่าใช้จ่ายจากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวผู้ว่าจ้างต้องรับผิดชอบ โดยคำนึงถึงความจำเป็น และผลเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการแก้ไขเปลี่ยนแปลงดังกล่าว

ข้อ ๖. ผู้รับจ้างสัญญาว่าจะไม่เอางานทั้งหมดหรือส่วนหนึ่งส่วนใดแห่งสัญญานี้ไปให้ผู้อื่นรับจ้างช่วงอีกทอดหนึ่ง โดยมีได้รับอนุญาตจากผู้ว่าจ้างก่อน เว้นแต่ผู้รับจ้างเห็นว่างานที่ไม่อาจเสร็จสิ้นตามที่กำหนดไว้ในสัญญาข้อ ๒. ผู้รับจ้างจะเอางานส่วนใดส่วนหนึ่ง แห่งสัญญาไปให้ผู้อื่นรับจ้างช่วงอีกทอดหนึ่งได้ ต่อเมื่อได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้ว่าจ้างก่อน

ข้อ ๗. ผู้รับจ้างจะต้องควบคุมงานที่รับจ้างนี้อยู่ตลอดเวลาที่งานยังไม่เสร็จหรือจะมอบหมายให้ผู้อื่นเป็นผู้ควบคุมงานแทนตนก็ได้ ในกรณีเช่นว่านี้ ให้ผู้รับจ้างแจ้งชื่อผู้ได้รับมอบหมายให้ผู้ว่าจ้างทราบเป็นหนังสือ และผู้ควบคุมงานแทนผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบแทนผู้รับจ้าง คำสั่งต่าง ๆ ซึ่งได้แจ้งแก่ผู้แทนของผู้รับจ้างถือได้ว่าได้แจ้งแก่ผู้รับจ้างแล้ว

ข้อ ๘. ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบต่ออุบัติเหตุ หรือภัยอันตราย ความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นจากการงานของผู้รับจ้างเอง และต้องรับผิดชอบต่อเหตุเสียหายอันเกิดแก่ทรัพย์สินของผู้ว่าจ้างซึ่งมีอยู่ในบริเวณที่ทำการจ้างนี้ โดยการกระทำของคนงาน ช่าง หรือบริเวณของผู้รับจ้างด้วย

ข้อ ๙. ผู้ว่าจ้างจะต้องตรวจรับมอบงานภายใน ๗ วัน นับแต่วันที่ผู้รับจ้างได้มีหนังสือแจ้งไป หากผู้ว่าจ้างไม่อาจตรวจรับมอบงานภายในกำหนดให้ถือว่า ผู้ว่าจ้างได้ตรวจรับมอบงานแล้วโดยปริยาย

ข้อ ๑๐. ถ้าผู้รับจ้างส่งงานล่าช้ากว่าวันแล้วเสร็จตามสัญญา แต่ผู้ว่าจ้างยังมีได้บอกเลิกสัญญา ผู้รับจ้างยอมให้ผู้ว่าจ้างดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) ปรับผู้รับจ้างเป็นรายวัน วันละ ๑๐๐ บาท (หนึ่งร้อยบาทถ้วน) นับตั้งแต่วันที่ล่วงเลยกำหนดวันแล้วเสร็จตามสัญญาจนถึงวันทำงานแล้วเสร็จบริบูรณ์

(๒) เรียกค่าเสียหายอันเกิดขึ้นจากการที่ผู้รับจ้างทำงานล่าช้า (ถ้ามี)

(๓) เรียกค่าใช้จ่ายในการควบคุมงาน ในเมื่อผู้ว่าจ้างต้องจ้างผู้ควบคุมงานนั้นอีกต่อหนึ่งนับตั้งแต่วันที่ล่วงเลยกำหนดวันแล้วเสร็จตามสัญญา จนถึงวันที่ผู้รับจ้างส่งมอบงานโดยคิดเป็นรายวัน วันละ ๑๐๐ บาท (หนึ่งร้อยบาทถ้วน)

ในระหว่างการปรับนั้น ถ้าผู้ว่าจ้างเห็นว่าผู้รับจ้างไม่อาจปฏิบัติตามสัญญาต่อไปได้ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาและใช้สิทธิตามสัญญา ข้อ ๑๒ นอกเหนือจากการปรับจนถึงวันเลิกสัญญาด้วย

ข้อ ๑๑. ถ้าผู้ว่าจ้างบอกเลิกสัญญาอันเนื่องจากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามสัญญาผู้รับจ้างตกลงยินยอมให้ผู้ว่าจ้างมีสิทธิดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ว่าจ้างมีสิทธิจ้างบุคคลอื่นทำงานต่อจนแล้วเสร็จ และผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบต่อค่าจ้างส่วนที่เพิ่มขึ้นตามความจำเป็นและตามหลักฐานค่าใช้จ่ายจริง

(๒) เรียกเอาค่าใช้จ่ายในการควบคุมงาน เมื่อผู้ว่าจ้างต้องจ้างผู้ควบคุมงานนั้นทั้งนี้ ต้องไม่เกินวงเงินที่พิสูจน์ได้ตามเอกสารหลักฐาน

-๓-

(๓) เรียกค่าเสียหายอันพึงมีจากผู้รับจ้าง แต่รวมแล้วต้องไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของมูลค่างานตามสัญญา

ข้อ ๑๒. เมื่อผู้ว่าจ้างบอกเลิกสัญญาแล้ว ในกรณีที่ผู้ว่าจ้างต้องจ้างบุคคลอื่นเข้าทำงานที่ค้างอยู่ให้เสร็จบริบูรณ์ หากปรากฏว่าเงินค่างานที่เหลือจ่ายไม่พอสำหรับการทำงานรายนี้เป็นจำนวนเท่าใด ผู้รับจ้างยอมให้ผู้ว่าจ้างหักเงินจำนวนนั้นจากค่าจ้างที่ค้างชำระและยอมรับผิดคดีใช้เงินจำนวนที่ยังขาดอยู่นั้นจนครบถ้วน

หากมีเงินค่าจ้างตามสัญญาที่หักไว้จ่ายเป็นค่าปรับและค่าเสียหายแล้ว ยังเหลืออยู่อีกเท่าใด ผู้ว่าจ้างจะคืนเงินให้แก่ผู้รับจ้างทั้งหมด

ข้อ ๑๓. ผู้รับจ้างสัญญาว่าจะจัดการรักษาความสะอาดตลอดเวลาที่ทำงานจ้างจนแล้วเสร็จ

ข้อ ๑๔. ผู้รับจ้างสัญญาว่าจะเก็บรักษาข้อมูลที่เป็นความลับที่ผู้ว่าจ้างได้เปิดเผยให้แก่ผู้รับจ้างภายใต้สัญญาฉบับนี้ โดยผู้รับจ้างตกลงที่จะดำเนินการเก็บรักษาข้อมูลที่เป็นความลับที่ได้รับจากผู้ว่าจ้างไว้เป็นความลับอย่างเคร่งครัด และไม่เปิดเผยข้อมูลที่เป็นความลับไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่บางส่วนให้แก่บุคคลใดหรือองค์กรใดทราบ

เว้นแต่จะเป็นการเปิดเผยข้อมูลที่เป็นความลับให้แก่ลูกจ้างหรือพนักงานของฝ่ายผู้ว่าจ้างที่ต้องเกี่ยวข้องโดยตรงกับข้อมูลที่เป็นความลับนั้น และผู้ว่าจ้างจะจัดให้ลูกจ้างหรือพนักงานของผู้ว่าจ้างผูกพันและปฏิบัติตามเงื่อนไขการรักษาข้อมูลที่เป็นความลับอย่างเคร่งครัด

ข้อ ๑๕. หน้าที่ในการรักษาข้อมูลที่เป็นความลับตามสัญญาข้อ ๑๔. จะไม่ใช้บังคับกับผู้รับจ้าง ถ้าผู้รับจ้างสามารถแสดงพยานหลักฐานได้ว่า

(๑) ข้อมูลดังกล่าวเป็นข้อมูลที่ได้รับทราบอยู่ก่อนที่ผู้ว่าจ้างจะได้เปิดเผยข้อมูลนั้น

(๒) ผู้รับจ้างได้รับข้อมูลที่เป็นความลับจากบุคคลที่สามที่ไม่อยู่ภายใต้ข้อกำหนดในเรื่องการรักษาความลับ หรือข้อจำกัดในเรื่องสิทธิ

(๓) ข้อมูลดังกล่าวเป็นข้อมูลที่รู้จักกันโดยทั่วไปก่อนหรือขณะที่ผู้ว่าจ้างเปิดเผยข้อมูลที่เป็นความลับแก่ผู้รับจ้าง หรือเป็นข้อมูลที่เป็นความลับที่ได้เปิดเผยต่อสาธารณะหลังจากที่ผู้ว่าจ้างได้เปิดเผยข้อมูลที่เป็นความลับให้แก่ผู้รับจ้าง

(๔) ข้อมูลดังกล่าวเป็นข้อมูลที่มาจากการพัฒนาโดยอิสระของผู้รับจ้างเอง

(๕) ผู้รับจ้างได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากผู้ว่าจ้างก่อนเปิดเผยข้อมูลนั้น

ข้อ ๑๖. การรักษาความลับตามสัญญานี้ ให้รักษาความลับตลอดระยะเวลาที่สัญญานี้มีผลบังคับใช้และมีผลต่อไปอีก ๕ (ห้า) ปีนับแต่วันที่สิ้นสุดสัญญา โดยผู้รับจ้างจะเปิดเผยข้อมูลที่เป็นความลับได้ต่อเมื่อได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากผู้ว่าจ้างดังกล่าวก่อน หรือจนกว่าข้อมูลที่เป็นความลับนั้นกลายเป็นข้อมูลที่ไม่ใช่ความลับโดยชอบด้วยกฎหมาย

ข้อ ๑๗. ผู้รับจ้างตกลงใช้ข้อมูลที่เป็นความลับเพียงเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ในสัญญานี้เท่านั้น

ข้อ ๑๘. ผู้รับจ้างต้องไม่ทำซ้ำข้อมูลที่เป็นความลับแม้เพียงส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมด เว้นแต่การทำซ้ำเพื่อการใช้ข้อมูลที่เป็นความลับให้บรรลุผลตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ในสัญญานี้

-๔-

และไม่ทำวิศวกรรมย้อนกลับ หรือถอดรหัสข้อมูลที่เป็นการลับ ต้นแบบ หรือสิ่งอื่นใดที่บรรจุข้อมูลที่เป็นความลับ รวมทั้งไม่เคลื่อนย้าย พิมพ์ทับ หรือทำให้เสียรูปซึ่งสัญลักษณ์ที่แสดงเครื่องหมายสิทธิบัตร ลิขสิทธิ์ เครื่องหมายการค้า ตราสัญลักษณ์ และเครื่องหมายอื่นใดที่แสดงกรรมสิทธิ์ของต้นแบบหรือสำเนาของข้อมูลที่เป็นการลับที่ได้รับมาจากผู้ว่าจ้าง

ข้อ ๑๙. กรณีที่ผู้รับจ้างฝ่าฝืนข้อกำหนดตามสัญญาฯ นี้ และก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้ว่าจ้าง ผู้รับจ้างจะต้องชดเชยค่าเสียหายให้แก่ผู้ว่าจ้างและ/หรือบุคคลที่ได้รับความเสียหายสำหรับความเสียหายเช่นว่านั้น

ข้อ ๒๐. ให้ถือว่ารูปแบบรายการ และรายละเอียดในงานที่รับจ้างแนบท้ายสัญญาฯ นี้ เป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

สัญญานี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน โดยคู่สัญญายึดถือเอาไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ คู่สัญญาได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยตลอดแล้ว จึงลงลายมือชื่อพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

ลงชื่อ.....ผู้ว่าจ้าง ลงชื่อ.....ผู้รับจ้าง
(.....)
(.....)

ลงชื่อ.....พยาน ลงชื่อ.....พยาน
(.....)
(.....)



ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

OEM-PD-01

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เลขที่ 69 หมู่ที่ 1 ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 62000

โทรศัพท์ : 0913807391 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 0994000494246 อีเมลล์ : oem.kpru@gmail.com

แบบคำขอพัฒนาผลิตภัณฑ์ OEM Product Development Request Form

เลขที่คำขอ

วันที่ยื่นคำขอ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ขอรับบริการ

ชื่อ-นามสกุล/ หน่วยงาน.....

ชื่อผู้ติดต่อ.....ตำแหน่ง

ที่อยู่บริษัท / หน่วยงาน.....

โทรศัพท์.....E-mail

Line / ช่องทางติดต่ออื่น

ส่วนที่ 2 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนา

2.1 ชื่อผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี).....

2.2 ประเภทผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม อาหารสำเร็จรูป

ซอส / เครื่องปรุง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ขนม / เบเกอรี่ อื่น ๆ

2.3 ลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ สูตรใหม่ ปรับปรุงสูตรเดิม

อื่น ๆ

2.4 รายละเอียดแนวคิดผลิตภัณฑ์ (Product Concept)

.....

.....

.....

ส่วนที่ 3 กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย เด็ก ผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ

ผู้รักสุขภาพ มังสวิรัติ / วีแกน ผู้แพ้อาหาร

อื่น ๆ

ส่วนที่ 4 คุณลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ

รสชาติ.....สี/ ลักษณะปรากฏ.....

เนื้อสัมผัส.....

คุณสมบัติพิเศษ Plant-based High Protein Low Sugar

Organic Functional Food อื่น ๆ

ส่วนที่ 5 ข้อมูลวัตถุดิบ

วัตถุดิบหลักที่ต้องการใช้.....

วัตถุดิบที่ต้องการหลีกเลี่ยง.....



ศูนย์ความเป็นเลิศด้านวิศวกรรมอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เลขที่ 69 หมู่ที่ 1 ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 62000
โทรศัพท์ : 0913807391 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 0994000494246 อีเมล : oem.kpru@gmail.com

OEM-PD-01

ส่วนที่ 6 บรรจุภัณฑ์

ประเภทบรรจุภัณฑ์ ขวด ของ กระป๋อง
 กล่อง อื่น ๆ

ขนาดบรรจุ.....

ส่วนที่ 7 ข้อมูลการผลิต

ปริมาณการผลิตที่คาดหวัง ทดลองผลิต (Pilot scale) ผลิตเชิงพาณิชย์

ปริมาณการผลิตต่อครั้ง.....

Shelf life ที่ต้องการ.....

ส่วนที่ 8 มาตรฐานหรือข้อกำหนดที่ต้องการ

.....
.....

ส่วนที่ 9 งบประมาณและระยะเวลา

งบประมาณโดยประมาณ.....

ระยะเวลาที่ต้องการให้พัฒนาเสร็จ.....

ส่วนที่ 10 บริการที่ต้องการ

พัฒนาสูตร วิเคราะห์คุณภาพ วิเคราะห์โภชนาการ
 ทดสอบอายุการเก็บรักษา ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ขึ้นทะเบียน อย.
 ทดลองผลิต ผลิตสินค้า OEM

ส่วนที่ 11 หมายเหตุเพิ่มเติม

.....
.....
.....

ผู้ขอรับบริการ

เจ้าหน้าที่รับเรื่อง

ลงชื่อ
(.....)

ลงชื่อ
(.....)

ตำแหน่ง

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

วันที่

วันที่.....



**แบบประเมินความพึงพอใจการรับบริการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ศูนย์ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมทางอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร**

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

- 1.1 ประเภทผู้รับบริการ ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานภาครัฐ
 หน่วยงานเอกชน อื่น ๆ.....
- 1.2 ประเภทบริการที่ได้รับ พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์
 ทดลองผลิตระดับห้องปฏิบัติการ (Lab Scale)
 ผลิตระดับต้นแบบ (Pilot Scale)
 ผลิตเชิงพาณิชย์ (OEM Production)
 วิเคราะห์คุณภาพ/ทดสอบอายุการเก็บ
 ขอคำปรึกษาด้าน อย./มาตรฐานอาหาร
 ออกแบบฉลากและข้อมูลโภชนาการ
 อื่น ๆ.....

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจต่อการให้บริการ

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. การให้ข้อมูลและคำแนะนำก่อนรับบริการ					
2. ความชัดเจนของขั้นตอนและระยะเวลาดำเนินงาน					
3. ความสะดวกในการติดต่อประสานงาน					
4. ความรวดเร็วในการให้บริการ					
5. ความเชี่ยวชาญของบุคลากร					
6. ความเหมาะสมของเครื่องมือและสถานที่					
7. คุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ					
8. การให้บริการเป็นไปตามขอบเขตที่ตกลง					
9. ความคุ้มค่าของค่าบริการ					
10. การให้คำแนะนำหลังส่งมอบงาน					

หน้า ที่ 2

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจในภาพรวม

- 3.1 ระดับความพึงพอใจโดยรวม มากที่สุด
 มาก
 ปานกลาง
 น้อย
 น้อยที่สุด
- 3.2 ท่านมีความประสงค์จะใช้บริการอีกในอนาคตหรือไม่ ใช้บริการอีก
 ไม่ใช่

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

4.1 จุดเด่นของการให้บริการ

.....

.....

.....

.....

4.2 สิ่งที่ต้องปรับปรุง

.....

.....

.....

.....

4.3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....