

## IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Título:** ■ [S] Avaliação de Tempo de Vida de Prateleira

## APLICAÇÃO DO PRODUTO

**Quantidade de Encontros Presenciais:** 0 **Observação Quantidade de Encontros:** Não há previsão de visitas para este produto.

**Público Alvo:** MEI - Microempreendedor Individual

**Complemento Público Alvo:**  
Porte: Microempresa, Microempreendedor Individual, Empresa de Pequeno Porte, Produtor Rural.  
Setor: Indústria, Comércio, Agronegócio.  
Segmento: Alimentos e Bebidas.  
Exemplo: Pipoca Gourmet, Balas, Licores, Cacau, Chocolate.

### OBJETIVO

A solução compreende a realização de avaliações microbiológicas, físico-químicas e sensoriais no produto, nas condições de conservação normais, para avaliar as reações que ocorrem durante seu armazenamento. Informar qual o tipo de produto no momento da contratação. **Solução destinada para 01 (um) produto.**

Vida de prateleira de um produto é o período no qual um alimento se mantém seguro microbiologicamente, mantém as características físicas, químicas e sensoriais desejadas, e cumpre com as características evidenciadas na rotulagem, sob as condições de armazenagem recomendadas.

**Nota 01:** A solução não contempla o estudo de vida de prateleira acelerado. O produto é avaliado por **até 05 (cinco) meses (01 ponto por mês, até 05 pontos para 05 meses: T0, T1, T2, T3 e T4)**, dependendo do resultado das análises microbiológicas, que limita o consumo seguro do produto;

**Nota 02:** Para **cada ponto** são necessárias **03 (três) amostras** do produto com **no mínimo 250g**, sendo uma amostra para cada análise: microbiologia, físico-química e sensorial (**máximo de 15 amostras por produto, admitidos 05 pontos**);

**Nota 03:** Os custos de envio das amostras são de responsabilidade do Cliente.

### DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

São Etapas da solução:

1. Envio de amostras pelo cliente, conforme orientações da prestadora de serviço tecnológico e períodos pré-determinados. **Os custos de envio das amostras são de responsabilidade do Cliente;**
2. Realizar as análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas;
3. Correlacionar os resultados físico-químico, microbiológico e sensorial;
4. Apresentar as entregas ao Cliente.

**Conteúdo programático:** Não se aplica.

### BENEFÍCIOS

São potenciais benefícios da solução:

- Segurança da empresa para estabelecer a validade dos produtos;
- Manutenção da Imagem do produto e da empresa pela garantia da qualidade durante a vida útil;
- Maior proveito dos custos logísticos e de armazenamento pelo conhecimento do prazo real de vida útil do produto.

## **ESTRUTURA E MATERIAIS NECESSÁRIOS**

A empresa Prestadora de Serviço Tecnológico deve dispor de laboratório para a realização de ensaios.

## **RESPONSABILIDADE DA EMPRESA DEMANDANTE**

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;
2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço, quando previstas pela ficha técnica;
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado.

## **RESPONSABILIDADE DA PRESTADORA DE SERVIÇO**

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa Demandante;
4. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae;
5. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

## **PERFIL DESEJADO DA PRESTADORA DE SERVIÇO**

Corpo técnico formado por profissionais com experiência na realização de avaliações microbiológicas, físico-químicas e sensoriais no produto. Ser laboratório certificado pelo INMETRO e atender as exigências da Anvisa.

## **OBSERVAÇÕES**

1. A solução não contempla o estudo de vida de prateleira acelerado. O produto é avaliado por **até 05 (cinco) meses**, dependendo do resultado das análises microbiológicas, que limita o consumo seguro do produto;
2. Em um estudo de vida de prateleira, os parâmetros considerados críticos podem incluir:
  - a) O crescimento bacteriano;
  - b) O aumento ou diminuição de pontuação numa escala de avaliação organoléptica;
  - c) Alteração de sabor causada por oxidação ou hidrólise de gorduras;
  - d) Ganho ou perda de umidade, com alteração de textura;
3. Os valores dos honorários apresentados devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta;
4. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;
5. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do Cliente;
6. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo Cliente;
7. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento.

### **Informações Complementares:**

### **Descrição Comercial:**

"Segurança da empresa para estabelecer a validade dos produtos;Manutenção da Imagem do produto e da empresa pela garantia da qualidade durante a vida útil;Maior proveito dos custos logísticos e de armazenamento pelo conhecimento do prazo real de vida útil do produto."

## **ENTREGAS DO PRODUTO**

ENTREGAS	DOCUMENTO(S) - EVIDÊNCIA(S)	Percentual
ENTREGA 1	<b>Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento.</b> Relatório Final com o Estudo de Vida de Prateleira do produto correlacionando os resultados físico-químicos, microbiológicos e sensoriais (impresso e digital).	100,00

## DIMENSIONAMENTO DA DEMANDA

Código	Dimensionamento (Respondido pelo Cliente)	Unidade
00. UGEP-00210-2019	00. O Cliente tem conhecimento absoluto do conteúdo da Ficha Técnica do Produto e está de acordo com as Condições descritas no Documento? Se a resposta for NÃO, o produto NÃO poderá ser contratado.	Sim ou Não
01. UGEP-00005-2019	01. Em que setor(es) a empresa melhor se enquadra?	Setor
02. UGEP-00006-2019	02. Em que segmento(s) a empresa melhor se enquadra?	Segmento
03. UGEP-00007-2019	03. O cliente está ciente de que a consultoria NÃO contempla a realização de visitas e/ou reuniões presenciais?	Sim ou Não
04. UGEP-00046-2019	04. O cliente está ciente de que a solução é destinada a apenas 01 (um) produto? Informe o tipo de produto no campo Objetivo/ Resultados Esperados.	Sim ou Não
05. UGEP-00047-2019	05. O cliente está ciente de que a consultoria NÃO contempla o estudo de vida de prateleira acelerado? O produto é avaliado por até 05 (cinco) meses, dependendo do resultado das análises microbiológicas, que limita o consumo seguro do produto.	Sim ou Não
06. UGEP-00091-2020	06. O Cliente está ciente de que deve disponibilizar 03 (três) amostras com no mínimo 250g do produto, por ponto, sendo uma amostra para cada análise: microbiologia, físico-química e sensorial (máximo de 15 amostras por produto, admitidos 05 pontos)?	Sim ou Não