

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Título: ■ [S] Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios

APLICAÇÃO DO PRODUTO

Quantidade de Encontros Presenciais:	2	Observação Quantidade de Encontros:	Até 02 visitas presenciais + Repasse Técnico nas instalações do Cliente ou da Empresa Contratada.
---	---	--	---

Público Alvo: ME - Microempresa

Complemento Publico Alvo:
Porte: Microempresa, Microempreendedor Individual, Empresa de Pequeno Porte, Produtor Rural.
Setor: Indústria; Agronegócio; Comércio; Serviços.
Segmento: Alimentos e Bebidas; Panificação, Biscoitos e Massas.

OBJETIVO

Desenvolvimento de novos produtos em atendimento a requisitos legais exigidos por órgãos regulamentadores como:

- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia;
- Código de Defesa do Consumidor; e,
- Órgãos correspondentes locais.

A Consultoria tem o objetivo de desenvolver novo(s) produto(s) para cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais (hospitalares, escolares, comerciais), cozinhas institucionais, delicatessens, bares, lanchonetes, choperias, padarias, pastelarias, restaurantes, pizzarias, fornecedoras de nutrição parenteral, quiosques, ambulantes, empresas de catering, padarias, panificadoras, micro-cervejarias, rotisseries e congêneres, com entrega da ficha técnica.

A **quantidade de produtos** deve ser informada no ato da contratação por meio de pergunta de dimensionamento específica.

O(s) **tipo(s) de produto** a ser(em) desenvolvido(s) deve(m) ser informado(s) nos campos de Objetivos/ Resultados Esperados.

NÚMERO DE VISITAS

A Consultoria pode contemplar um total de **até 02 (duas) visitas presenciais nas instalações do Cliente ou da Empresa Prestadora de Serviço Tecnológico (PST), conforme Perguntas de Dimensionamento respondidas no ato da contratação.**

Deste modo, o Cliente pode decidir, no ato da contratação, pela seguinte composição de Consultoria:

Objetivo:

- 02 (duas) visitas presenciais da empresa PST **nas instalações do Cliente**. Repasse técnico para até 02 (dois) colaboradores da empresa em um único momento **nas instalações do Cliente**;
- 02 (duas) visitas presenciais da empresa PST **nas instalações do Cliente**. Repasse técnico para até 02 (dois) colaboradores da empresa em um único momento **nas instalações da empresa PST**. **Observação:** Os custos de deslocamento do Cliente para a Unidade da Empresa Contratada são de responsabilidade do Cliente;
- 02 (duas) visitas presenciais do Cliente **nas instalações da empresa PST**. Repasse técnico para até 02 (dois) colaboradores da empresa em um único momento **nas instalações da empresa PST**. **Observação:** Os custos de deslocamento do Cliente para a Unidade da Empresa Contratada são de responsabilidade do Cliente;
- 02 (duas) visitas presenciais do Cliente **nas instalações da empresa PST**. Repasse técnico para até 02 (dois) colaboradores da empresa em um único momento **nas instalações do Cliente**;
- 01 (uma) visita presencial da empresa PST nas instalações do Cliente e 01 (uma) visita presencial do Cliente nas instalações da empresa PST. Repasse técnico para até 02 (dois) colaboradores da empresa em um único momento **nas instalações do Cliente**. **Observação:** Os custos de deslocamento do Cliente para a Unidade da Empresa PST Contratada são de responsabilidade do Cliente;
- 01 (uma) visita presencial da empresa PST nas instalações do Cliente e 01 (uma) visita presencial do Cliente nas instalações da empresa PST. Repasse técnico para até 02 (dois) colaboradores da empresa em um único momento **nas instalações da empresa PST**. **Observação:** Os custos de deslocamento do Cliente para a Unidade da Empresa PST Contratada são de responsabilidade do Cliente.

Nota 01: Recomenda-se que as visitas a serem realizadas pela empresa PST Contratada na unidade do Cliente ocorram apenas quando existam instalações do Cliente adequadas para o desenvolvimento do produto.

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

São Etapas da Consultoria:

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Realização de reunião de abertura junto ao cliente, para nivelamento do escopo do trabalho e validação do planejamento de execução dos serviços, composto de cronograma resumido com os principais eventos, agendas de reuniões e definição dos responsáveis pelo acompanhamento dos serviços por parte do cliente e da prestadora de serviço tecnológico.

ENTREGA DA ETAPA 01: Documento contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante, além do levantamento de mercado realizado.

ETAPA 02 | DIAGNÓSTICO E TESTES INICIAIS

Análise da viabilidade técnica do produto e análise da inovação, a partir da realização das seguintes atividades, quando aplicáveis:

- Levantamento do perfil dos consumidores;
- Realização da análise do produto no mercado e a presença da concorrência;
- Elaboração das sugestões de produtos de acordo com o perfil desejado;
- Especificação de equipamentos;
- Teste em cozinha experimental e/ou planta piloto;
- Submeter formulações para aprovação da empresa e ajuste, caso necessário;
- Ajustes no produto;
- Definição de requisitos técnicos e normativos;
- Análise de similares/mercado (pesquisa de fornecedores);
- Pesquisa e estudo de normas técnicas;
- Definição de requisitos técnicos e normativos;
- Levantamento dos principais insumos necessários para o desenvolvimento do protótipo.

Nota 02: Deverá ser apresentada justificativa no Relatório da Entrega 2 para as atividades que não forem realizadas, quando estas não forem aplicáveis.

ENTREGA DA ETAPA 02: Relatório contendo: a) Pesquisa e estudo de normas técnicas; b) Definição de requisitos técnicos e normativos; c) Proposta de soluções preliminares incluindo informações acerca da realização de testes de **02 (duas) formulações** para aprovação da empresa e realização de ajuste, caso necessário, d) Descrição dos elementos do processo como ingredientes, balanço de massa, fluxograma, descrição das etapas, equipamentos e insumos necessários, assinado pela empresa demandante.

ETAPA 03 | DESENVOLVIMENTO E TREINAMENTO

Realização das seguintes atividades, quando aplicáveis:

- Desenvolvimento do produto com a descrição do processo, matérias-primas e insumos necessários, balanceamento e padronização do novo produto;
- Utilização de laboratórios para a realização de análises físicas, microbiológicas e sensoriais do protótipo pronto para monitoramento da estabilidade em até 02 (dois) pontos;
- Teste piloto do novo produto nas instalações do Cliente ou em planta previamente validada e registrada em órgão regulador (MAPA), para os casos de desenvolvimento de bebidas. O objetivo é realizar teste piloto do novo produto nas instalações da empresa, visando a adequação do processo/produto à infraestrutura de equipamentos disponíveis ou em estrutura parceira atendendo exigências acima, caso o cliente não possua a infra-estrutura necessária no momento.
- Submeter formulações para aprovação da empresa e ajuste, caso necessário;
- Memorial Descritivo do Processo, contemplando ingredientes, balanço de massa, fluxograma e descrição das etapas;
- Especificação de equipamentos;
- Realização de repasse técnico nas instalações do Cliente ou da empresa PST Contratada. O repasse técnico será realizado para até 02 (dois) colaboradores da empresa em um único momento, nas instalações do Cliente ou da Empresa PST Contratada, conforme informado por meio de perguntas de dimensionamento;
- Elaborar relatório de avaliação da estabilidade, correlacionando os resultados das análises laboratoriais (física, microbiológico e sensorial);
- Elaborar relatório final e entrega da documentação na forma impressa e digital (CD).

Nota 03: Deverá ser apresentada justificativa no Relatório da Entrega 3 para as atividades que não forem realizadas, quando estas não forem aplicáveis.

ENTREGA DA ETAPA 03:

- Memorial Descritivo do Processo para o protótipo desenvolvido, contemplando: ingredientes, balanço de massa, fluxograma, descrição das etapas e equipamentos, avaliação da estabilidade, correlacionando os resultados das análises laboratoriais (física, microbiológico e sensorial);
- Lista de Presença de repasse técnico para até 02 (dois) colaboradores da empresa em um único momento, nas instalações do Cliente ou da Empresa PST Contratada, conforme Ficha Técnica e Perguntas de Dimensionamento. **Observação:** Os custos de deslocamento do Cliente para a Unidade da Empresa PST Contratada são de responsabilidade do Cliente;
- Relatório final contendo: descrição do processo, matérias-primas, insumos e equipamentos necessários, balanceamento e padronização do novo produto.

ENTREGA FINAL: Declaração de Conclusão de Serviço, conforme modelo Sebrae, ou documento similar aplicável aprovado previamente pelo SEBRAE/BA.

PRAZO MÁXIMO PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO: 120 DIAS CORRIDOS.

Descrição dos Serviços:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conteúdo programático:

Não se Aplica.

BENEFÍCIOS

Dentre os potenciais benefícios resultantes da Consultoria, tem-se:

- A oferta de nova opção alimentícia, alinhada com o modelo de negócio, agrega valor e contribui na conquista e manutenção de clientes;
- Comercialização de produto balanceado e padronizado;
- Competitividade;
- Redução do tempo de desenvolvimento e lançamento do novo produto, bem como de custos com aquisição de insumos desnecessários e repetições de testes;
- Atendimento às normas técnicas, eliminando riscos na comercialização por não respeitar padrões definidos pela legislação vigente;
- Orientação da equipe para produção do novo produto;
- Ampliação do mix de produtos.

Benefícios:

ESTRUTURA E MATERIAIS NECESSÁRIOS

Disponibilidade de tempo para realização da consultoria e insumos, equipamentos e utensílios necessários para a produção.

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;
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;
7. Aquisição de matéria-prima e ingredientes que serão utilizados nos testes propostos;
8. Ter estrutura de fabricação e laboratorial para realização das análises necessárias ao atendimento. Em caso do cliente não dispor estrutura própria para teste, será realizado em estrutura disponibilizada pelo Prestador de Serviço Tecnológico com planta previamente validada e registrada em órgão regulador (MAPA), para os casos de desenvolvimento de bebidas.

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;
6. Desenvolver de novos produtos atendendo aos requisitos legais exigidos por órgãos regulamentadores como: Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Código de Defesa do Consumidor e órgãos correspondentes locais;
7. **Contratação/realização das análises físico-químicas e microbiológicas;**
8. **Ter estrutura laboratorial ou parceria com terceiros para realização das análises necessárias ao atendimento.**

PERFIL DESEJADO DA PRESTADORA DE SERVIÇO

Corpo Técnico de nível superior formado por Engenheiros de Alimentos e Nutricionistas.

OBSERVAÇÕES

1. 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;
2. 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;
3. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
4. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente;
5. O serviço tecnológico apresentado nesta ficha técnica poderá ser contratado mais de 1 (uma) vez pela mesma empresa demandante durante o ano, conforme previsto no Parágrafo único do Art. 5º do Regulamento do Sebraetec;
6. **NÃO** são contemplados pela Consultoria:
 - a) Serviço de design gráfico do rótulo;
 - b) Registro do protótipo junto ao órgão competente;
 - c) Orientação para registro do estabelecimento;
 - d) Memorial descritivo sanitário do estabelecimento;
 - e) Estudo de vida de prateleira dos protótipos desenvolvidos;
 - f) Memorial Descritivo de Rotulagem e Tabela Nutricional;
 - g) Indicação de fabricantes de equipamentos e/ou orçamento de equipamentos.
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.
8. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação a empresa demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota. Além disso, o alinhamento do formato do atendimento deve ser feito na Etapa 01 entre a empresa demandante e a prestadora de serviço tecnológico.

TÍTULOS ANTERIORES

- Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios; Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios - Geral; Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios - Produtos Panificáveis.

ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO

- 22/12/2021.

Informações Complementares:

Descrição Comercial:

A oferta de nova opção alimentícia, alinhada com o modelo de negócio, agrega valor e contribui na conquista e manutenção de clientes; Comercialização de produto balanceado e padronizado; Competitividade; Redução do tempo de desenvolvimento e lançamento do novo produto, bem como de custos com aquisição de insumos desnecessários e repetições de testes; Atendimento às normas técnicas, eliminando riscos na comercialização por não respeitar padrões definidos pela legislação vigente; Capacitação da equipe para produção do novo produto; Ampliação do mix de produtos.

ENTREGAS DO PRODUTO

ENTREGAS	DOCUMENTO(S) - EVIDÊNCIA(S)	Percentual
ENTREGA 1	<p>1.1. Documento contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante, além do levantamento de mercado realizado. Observação: Esta evidência equivale a 10% do pagamento ao Prestador de Serviço Tecnológico.</p> <p>1.2. Relatório contendo: a) Pesquisa e estudo de normas técnicas; b) Definição de requisitos técnicos e normativos; c) Proposta de soluções preliminares incluindo informações acerca da realização de testes de 02 (duas) formulações para aprovação da empresa e realização de ajuste, caso necessário, equipamentos e insumos necessários, assinado pela empresa demandante. Observação: Esta evidência equivale a 20% do pagamento ao Prestador de Serviço Tecnológico.</p>	30,00
ENTREGA 2	<p>2.1. Memorial Descritivo do Processo para o protótipo desenvolvido, contemplando: ingredientes, balanço de massa, fluxograma, descrição das etapas e equipamentos, avaliação da estabilidade, correlacionando os resultados das análises laboratoriais (física, microbiológico e sensorial). Observação: Esta evidência equivale a 40% do pagamento ao Prestador de Serviço Tecnológico.</p> <p>2.2. Lista de Presença de repasse técnico para até 02 (dois) colaboradores da empresa em um único momento, nas instalações do Cliente ou da Empresa PST Contratada, conforme Ficha Técnica e Perguntas de Dimensionamento. Observação: Os custos de deslocamento do Cliente para a Unidade da Empresa PST Contratada são de responsabilidade do Cliente. Observação: Esta evidência equivale a 15% do pagamento ao Prestador de Serviço Tecnológico.</p> <p>2.3. Relatório final contendo: descrição do processo, matérias-primas, insumos e equipamentos necessários, balanceamento e padronização do novo produto. Observação: Esta evidência equivale a 15% do pagamento ao Prestador de Serviço Tecnológico.</p> <p>Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento.</p>	70,00

DIMENSIONAMENTO DA DEMANDA

Código	Dimensionamento (Respondido pelo Cliente)	Unidade
01. UGEP-00210-2019	01. 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
02. UAIT-00257-2017	02. Quantos produtos necessitarão ser desenvolvidos?	UN
03. UGEP-00009-2021	03. Como o Cliente deseja que ocorram as visitas presenciais durante a Consultoria? Selecione uma das modalidades.	Visitas
04. UGEP-00010-2021	04. Como o Cliente deseja que ocorra o repasse técnico para até 02 (dois) colaboradores? Selecione uma das modalidades.	Repasse Técnico
05. UGEP-00005-2019	05. Em que setor(es) a empresa melhor se enquadra?	Setor
06. UGEP-00006-2019	06. Em que segmento(s) a empresa melhor se enquadra?	Segmento
07. UAIT-00259-2017	07. Já foi realizada alguma produção de lote piloto ou lote em escala industrial do produto?	Sim ou Não
08. UAIT-00260-2017	08. Existe algum estudo de viabilidade técnica e econômica do produto?	Sim ou Não
09. UAIT-00261-2017	09. A unidade produtora dispõe de tecnologia para a elaboração do novo produto?	Sim ou Não
10. UAIT-00262-2017	10. Há necessidade de treinamento da equipe para elaboração e controle do novo produto?	Sim ou Não
11. UAIT-00263-2017	11. Existe gestão de produção e matérias primas, insumos, gestão da produção, estoques, etc?	Sim ou Não

12. UAIT-00264-2017	12. O produto já possui registro junto ao órgão ou já foi dada entrada para registro?	Sim ou Não
13. UAIT-01010-2017	13. O cliente dispõe de instalações adequadas para o desenvolvimento do produto alimentar?	Sim ou Não
14. UAIT-01014-2017	14. O cliente está ciente de que é de sua responsabilidade informar restrições de matéria-prima/ingredientes/público-alvo/etc para o desenvolvimento do novo produto?	Sim ou Não
15. UAIT-00258-2017	15. O novo produto já possui alguma definição de formulação?	Sim ou Não