

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Título: ■ [S] Preservação de Produtos por Técnicas de Congelamento e/ou Ultracongelamento

APLICAÇÃO DO PRODUTO

| | | | |
|---|---|--|--|
| Quantidade de Encontros Presenciais: | 5 | Observação Quantidade de Encontros: | Mínimo de 05 (cinco) visitas presenciais com 08 (oito) horas cada. |
|---|---|--|--|

Público Alvo: ME - Microempresa

Complemento Público Alvo:

Porte: Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual, Produtor Rural.

Sector: Indústria; Agroindústria; Agronegócio; Comércio; Serviços.

Segmento: Alimentação e Bebidas, Bares e Restaurantes, Panificação e Confeitaria.

OBJETIVO

A Consultoria objetiva realizar a promoção do **congelamento** como técnica de preservação de produtos **alimentícios** perecíveis.

O **congelamento** vem sendo amplamente utilizado na alimentação, panificação e confeitaria, consolidando-se como ferramenta importante na ampliação da competitividade das empresas. Assemelha-se à desidratação, pois a água transforma-se em material sólido e tem como objetivo inibir as reações químicas e enzimáticas.

A técnica melhora a produtividade, pois aumenta a diversificação de produtos e também o desempenho por funcionário na empresa.

Objetivo:

Caso seja mais vantajoso, o Cliente poderá optar também pela Consultoria voltada para o estabelecimento de padrões e procedimentos de **ultracongelamento** (produto cru e/ou pré-assados) de salgados e/ou massa de pão doce ou semi doce ou salgada em indústrias de alimentos, visando o planejamento estratégico da produção.

O **ultracongelamento**, também conhecido como *flash freezing*, é um processo específico de congelamento e resfriamento rápido. Enquanto o congelamento natural, feito em freezer comum, demora até 24 horas para diminuir a temperatura, o ultracongelamento ocorre em 1 hora. Além disso, a técnica preserva a qualidade dos alimentos e impossibilita a perda de líquidos.

Nota: No ato de contratação a empresa demandante deverá informar **até 02 (dois) produtos** a serem padronizados.

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

São Etapas da Consultoria, distribuídas em **no mínimo 05 (cinco) visitas presenciais com 08 (oito) horas cada:**

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA E DEFINIÇÃO DE PRODUTOS A SEREM CONGELADOS E/OU ULTRACONGELADOS

Realizar reunião de abertura presencial junto à empresa demandante, 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 da empresa demandante.

ETAPA 02 | DIAGNÓSTICO

Realizar visita técnica presencial para Diagnóstico (preferencialmente, em conjunto com a **ETAPA 01**):

- Conhecer o estabelecimento e entender a necessidade do cliente quanto às suas demandas específicas;
- Acompanhar as atividades realizadas nos setores;
- Avaliação do mix de produtos e serviços;
- Identificação de procedimentos relacionados ao resfriamento e manutenção dos alimentos em temperatura desejada (congelamento e/ou ultracongelamento).

ENTREGA DAS ETAPAS 01 E 02: Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa com assinatura do Empresário. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Diagnóstico quanto a situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) Esperado(s) e/ou Alcançado(s) pela Consultoria; Informações dos 02 (dois) produtos a serem padronizados (congelados e/ou ultracongelados); Plano de Ação e Cronograma Proposto; Registros Fotográficos. Deve conter os responsáveis pelo acompanhamento dos serviços, o escopo do serviço e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante. **Observação:** Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência.

ETAPA 03 | IMPLEMENTAÇÃO E PADRONIZAÇÃO DA TÉCNICA DE PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS

A empresa Prestadora de Serviço Tecnológico (PST) realizará visita técnica presencial nas instalações do Cliente para:

- Definição das linhas de produtos para congelamento e/ou ultracongelamento;
- Verificação do tipo de equipamento a ser utilizado conforme estrutura e demanda;
- Organização do processo produtivo, com a inserção do congelamento e/ou ultracongelamento;
- Orientações quanto ao processo de inserção de controles de qualidade e processos relacionados ao congelamento e/ou ultracongelamento;
- Orientações quanto ao processo de estruturação do ponto quente para recepção dos produtos congelados e/ou ultracongelados, quando necessário;
- Realização de repasse técnico para até 02 (dois) funcionários nas instalações do Cliente, quando aplicável;
- Aplicação das técnicas de congelamento e/ou ultracongelamento (teoria e prática) em Planta-Piloto da Prestadora de Serviço Tecnológico, quando aplicável. Os custos de deslocamento e diária são de responsabilidade do Cliente;
- Analisar, ajustar e padronizar as formulações, produtos e etapas do congelamento e/ou ultracongelamento de alimentos e/ou pães e/ou salgados;
- Elaborar memorial descritivo dos processos e produtos padronizados, com o detalhamento de processos de congelamento e/ou ultracongelamento e produtos padronizados, contemplando: ingredientes; balanço de massa; fluxograma, descrição das etapas, prazo de validade, instrução de descongelamento, dentre outras informações pertinentes à realização da Consultoria.

ENTREGAS DA ETAPA 03:

- Relatório contemplando a descrição de no mínimo 05 (cinco) Visitas Técnicas Presenciais realizadas pela empresa Prestadora de Serviço Tecnológico (PST) nas instalações do Cliente. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Realizado; Registros Fotográficos. Deve conter os responsáveis pelo acompanhamento dos serviços, o escopo do serviço e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante. **Observação:** Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência;
- Memorial descritivo dos processos e produtos padronizados, com o detalhamento de processos de congelamento e/ou ultracongelamento e produtos padronizados, contemplando: ingredientes; formulações; balanço de massa; fluxograma, descrição das etapas, prazo de validade, instrução de descongelamento, dentre outras informações pertinentes à realização da Consultoria;
- Listas de Presença referentes aos repasses técnicos realizados nas instalações da empresa Contratante e nas instalações da empresa Prestadora de Serviço Tecnológico.

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: 90 DIAS CORRIDOS.

Descrição dos Serviços:

| | |
|-------------------------------|--|
| Conteúdo programático: | CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Não se aplica. |
| Benefícios: | BENEFÍCIOS São potenciais benefícios da Consultoria: <ul style="list-style-type: none">• Aumento na produtividade da empresa;• Diversificação de produtos e serviços;• Possibilita melhor controle de rupturas;• Redução de desperdícios e perdas;• Melhoria no abastecimento de produtos;• Comercialização contínua de produtos frescos e bem acabados;• Planejamento estratégico da produção;• Ganho de tempo na produção;• Melhor aproveitamento da capacidade dos equipamentos;• Redução de custo e mão de obra;• Garantia da oferta do produto. |

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.

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 profissional(is) com experiência em Técnicas de Congelamento e Ultracongelamento para alimentação e bebidas, bares e restaurantes, panificação e confeitaria.

ESTRUTURA E MATERIAIS NECESSÁRIOS

A Prestadora de Serviço Tecnológico deverá dispor, quando aplicável, de Planta-Piloto para aplicação de técnicas de ultracongelamento (teoria e prática).

OBSERVAÇÃO

1. 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;
2. 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;
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.

TÍTULOS ANTERIORES

- Preservação de Produtos por Técnicas de Congelamento; Ultracongelamento de Produtos Alimentícios.

ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO

- 09/02/2021.

Informações Complementares:

Descrição Comercial:

"Aumento na produtividade da empresa; Diversificação de produtos e serviços; Possibilita melhor controle de rupturas; Redução de desperdícios; Melhoria no abastecimento de produtos; Comercialização contínua de produtos frescos e bem-acabados."

ENTREGAS DO PRODUTO

ENTREGAS **DOCUMENTO(S) - EVIDÊNCIA(S)**

Percentual

| | | |
|-----------|--|-------|
| ENTREGA 1 | <p>1.1. Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa com assinatura do Empresário. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Diagnóstico quanto a situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) Esperado(s) e/ou Alcançado(s) pela Consultoria; Informações dos 02 (dois) produtos a serem padronizados (congelados e/ou ultracongelados); Plano de Ação e Cronograma Proposto; Registros Fotográficos. Deve conter os responsáveis pelo acompanhamento dos serviços, o escopo do serviço e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante. Observação: Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência.</p> | 20,00 |
| ENTREGA 2 | <p>2.1. Relatório contemplando a descrição de no mínimo 05 (cinco) Visitas Técnicas Presenciais realizadas pela empresa Prestadora de Serviço Tecnológico (PST) nas instalações do Cliente. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Realizado; Registros Fotográficos. Deve conter os responsáveis pelo acompanhamento dos serviços, o escopo do serviço e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante. Observação 01: Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência. Observação 02: Esta evidência equivale a 20% do pagamento ao Prestador de Serviço Tecnológico.</p> <p>2.2. Memorial descritivo dos processos e produtos padronizados, com o detalhamento de processos de congelamento e/ou ultracongelamento e produtos padronizados, contemplando: ingredientes; formulações; balanço de massa; fluxograma, descrição das etapas, prazo de validade, instrução de descongelamento, dentre outras informações pertinentes à realização da Consultoria. Observação: Esta evidência equivale a 40% do pagamento ao Prestador de Serviço Tecnológico.</p> <p>2.3. Listas de Presença referentes aos repasses técnicos realizados nas instalações da empresa Contratante e nas instalações da empresa Prestadora de Serviço Tecnológico. Observação: Esta evidência equivale a 20% do pagamento ao Prestador de Serviço Tecnológico.</p> <p>Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento.</p> | 80,00 |

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. UGEP-00005-2021 | 02. Quais as famílias de produto objeto da consultoria (máximo de 02 produtos)? Informar nos campos de Objetivos e Resultados Esperados. | Tipo |