

## IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Título:** ■ [S] Avaliação de Processos nas Indústrias de Alimentos

## APLICAÇÃO DO PRODUTO

<b>Quantidade de Encontros Presenciais:</b>	6	<b>Observação Quantidade de Encontros:</b>	06 (seis) visitas presenciais com 08 (oito) horas cada.
---	---	--	---

**Público Alvo:** ME - Microempresa

**Complemento Público Alvo:** Porte: Microempresa, Microempreendedor Individual, Empresa de Pequeno Porte.  
Setor: Indústria.  
Segmento: Alimentos e Bebidas, Confeitaria, Panificação.

**Objetivo:** Identificar os desafios operacionais e introduzir novas ferramentas e melhorias nos processos que impactam na elevação da produtividade da empresa de panificação.

**Descrição dos Serviços:**

A Consultoria contempla 06 (seis) visitas PRESENCIAIS com 08 (oito) horas cada visita.  
ETAPA 01 | EXECUÇÃO DA CONSULTORIA  
Identificar os desafios operacionais e introduzir novas ferramentas e melhorias nos processos que impactam na elevação da produtividade da empresa de panificação.  
Devem ser abordados os seguintes aspectos:

- Ações para Eliminar Desperdícios;
  - Orientações para Atenção na Limpeza;
  - Padronização de Serviços e Organização;
- Aplicação dos Conceitos de Boas Práticas de Fabricação;
- Implementação de Formulários para Controle de Processos;
- Organização dos Processos Operacionais;
- Implementação de Controle para Minimizar Falhas;
- Planejamento da Produção e Métodos e Cálculos de Produção;
- Planejamento de Manutenção dos Equipamentos;
  - Rotinas de Manutenção dos Equipamentos;
- Padronização dos Processos de Elaboração e Fabricação;
  - Padronização de 10 (dez) Receitas dos Produtos Mais Vendidos;
  - Fragmentação de Receitas e Controles para Produção;
  - Levantamento do Custo de 05 (cinco) Receitas Padronizadas;
- Controle de Rupturas dos Produtos de Fabricação Própria;
  - Controle de Faltas e Sobras;
- Aperfeiçoamento nos Processos Produtivos;
  - Ajustes no Mix de Produtos;
  - Estratégias para Lançamento de Produtos;
  - Avaliação e Ajuste no Layout de Produção;
  - Pré-Pesagem.
  - Eficiência Energética.

**Conteúdo programático:** Não se aplica.

**Benefícios:** São potenciais benefícios da Consultoria:

- Aumento da competitividade;
- Redução de custos;
- Aumento de faturamento.

## Informações Complementares:

### 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 profissionais com experiência em produtividade e qualidade no segmento de alimentos.

### OBSERVAÇÕES

1. Entenda os processos produtivos de sua empresa e, a partir daí, promova a inovação para a obtenção de redução de custos e aumento de faturamento em sua empresa de panificação.
2. 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.
3. 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.

## Descrição Comercial:

"Aumento da competitividade;Redução de custos;Aumento de faturamento."

## ENTREGAS DO PRODUTO

ENTREGAS	DOCUMENTO(S) - EVIDÊNCIA(S)	Percentual
ENTREGA 1	Relatório Técnico em cópia impressa e meio eletrônico contendo: a) Detalhamento de cada Entrega e cada Visita Realizada; b) Registros Fotográficos de Antes e Depois; c) Plano de Ação.	50,00
ENTREGA 2	<b>Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento.</b> Relatório Técnico em cópia impressa e meio eletrônico contendo: a) Detalhamento de cada Entrega e cada Visita Realizada; b) Registros Fotográficos de Antes e Depois; c) Plano de Ação.	50,00

## 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. UAIT-00469-2017	01. O cliente deseja contratar a consultoria de Análise de Processos Críticos nas Empresas de Panificação?	Sim ou Não
02. UAIT-00419-2017	02. O cliente conhece o consumo de matéria-prima de sua empresa?	Sim ou Não
03. UAIT-00420-2017	03. É realizado monitoramento do pão fabricado em sua empresa, com indicadores?	Sim ou Não
04. UAIT-00418-2017	04. O cliente conhece acerca dos processos produtivos de sua empresa?	Sim ou Não
05. UAIT-00495-2017	05. Os processos da empresa são claramente definidos?	Sim ou Não
06. UAIT-00496-2017	06. São utilizadas ferramentas para gestão dos processos existentes?	Sim ou Não
07. UAIT-00497-2017	07. Os processos de fabricação dos produtos estão de acordo com requisitos das normas técnicas.	Sim ou Não
08. UAIT-00498-2017	08. As práticas utilizadas para gerenciar os processos são avaliadas quanto a eficácia?	Sim ou Não
09. UAIT-00499-2017	09. Existe o planejamento da produção?	Sim ou Não
10. UAIT-00500-2017	10. Existe o controle da produção?	Sim ou Não
11. UAIT-00501-2017	11. Existem fichas técnicas dos produtos?	Sim ou Não
12. UAIT-00502-2017	12. Existem fichas técnicas dos processos?	Sim ou Não
13. UAIT-00503-2017	13. O fluxo e o layout dos processos produtivos estão adequados?	Sim ou Não
14. UAIT-00504-2017	14. A área de produção está adequada quanto a organização, limpeza, higiene e descarte?	Sim ou Não
15. UAIT-00505-2017	15. Há um planejamento de manutenção das máquinas e equipamentos?	Sim ou Não
16. UAIT-00507-2017	16. Os equipamentos são validados quanto a limpeza?	Sim ou Não