

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Título: ■ [S] Adequação à Norma ABNT NBR 16170:2013 - Qualidade do Pão tipo Francês

APLICAÇÃO DO PRODUTO

Quantidade de Encontros Presenciais:	5	Observação Quantidade de Encontros:	05 (cinco) visitas presenciais.
---	---	--	---------------------------------

Público Alvo: ME - Microempresa

Complemento Público Alvo:

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

Setor: Indústria.

Segmento: Alimentos e Bebidas, Panificação.

Objetivo:

Melhorar a qualidade do pão tipo francês a partir da avaliação das características externas, internas e sensoriais, como crosta, aparência, miolo, sabor, entre outras, por meio da adequação à Norma ABNT NBR 16170 - Panificação - Pão tipo francês, que envolve a pesquisa sobre a qualidade do pão tipo francês, intervenções no processo produtivo e comparação da qualidade do pão depois dessa intervenção.

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Realizar reunião de abertura junto à empresa demandante, para nivelar o escopo do trabalho e validar o 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 e da prestadora de serviço.

ETAPA 02 | COLETA E ANÁLISE DE PÃES

- Abrange a coleta e análise dos pães tipo francês e o acompanhamento do seu processo de fabricação nos turnos da manhã e da tarde;
- São recolhidas amostras das primeiras fornadas do dia, que se referem ao pão produzido à noite. Ao longo do dia, também são coletadas amostras dos pães vendidos no turno da manhã e da tarde;
- Os pães coletados são avaliados de acordo com os preceitos da norma ABNT NBR 16170:2013, preenchendo-se uma ficha de avaliação para cada amostra identificada, conforme modelo de ficha de avaliação que é parte integrante dessa norma;
- Faz-se o acompanhamento do processo produtivo do pão tipo francês da empresa, observando-se cada etapa da fabricação, também nos dois turnos de trabalho. O objetivo aqui é verificar possíveis não conformidades, que depois serão confrontadas com o resultado das avaliações das amostras;
- Realiza-se o registro fotográfico de cada amostra coletada, bem como de cada etapa de produção, que será confrontado com a etapa posterior de correção das falhas identificadas.

Descrição dos Serviços:

ETAPA 03 | ANÁLISE DOS DADOS GERADOS NA ETAPA 2 E DA SUA RELAÇÃO COM OS ATRIBUTOS DA NORMA.

- Consiste na reunião dos dados coletados e a verificação das médias de atendimento aos preceitos da norma, observando-se as médias por turno e geral. Obtém-se aí o resultado para cada um dos 13 quesitos previstos pela norma;
- Verificam-se ainda as não conformidades do pão fabricado em cada turno em relação à norma;
- Faz-se a comparação entre cada quesito de qualidade e as não conformidades verificadas, traçando-se um perfil da produção do pão tipo francês e as principais causas das falhas identificadas.

ETAPA 04 | ACOMPANHAMENTO DO PROCESSO PRODUTIVO E ORIENTAÇÃO À EMPRESA COM BASE NAS NÃO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS

Haverá o repasse das informações à equipe de produção do resultado da análise realizada de acordo com a norma e das não conformidades identificadas, bem como do plano de ação elaborado na etapa anterior. A partir daí, realiza-se a intervenção no processo produtivo no turno da manhã, conforme o plano de ação;

- Cada etapa da fabricação é acompanhada, realizando-se a devida orientação para correção dos problemas identificados, com a participação dos colaboradores responsáveis pela produção do pão;
- Há o novo registro fotográfico de cada etapa de produção, com as correções realizadas. Acompanha-se todo o processo, até o cozimento do pão, ao final do qual se faz nova coleta de pães, para serem avaliados de acordo com a norma;
- Novamente cada amostra é registrada numa folha de avaliação e fotografada, para comparação.

Conteúdo programático:

Não se aplica.

Benefícios:

O objetivo desta consultoria é melhorar a qualidade do pão tipo francês a partir da avaliação das características externas, internas e sensoriais, como crosta, aparência, miolo, sabor, entre outras, por meio da adequação à norma ABNT NBR 16170:2013 - Panificação: Pão tipo francês - Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação.

O pão tipo francês é o produto mais importante de uma padaria, pois é o maior gerador de fluxo de clientes. O pão tipo francês é estrategicamente muito importante nas empresas de panificação e confeitaria, mesmo com a atual incorporação de diferentes produtos e serviços que ampliam a atuação das empresas para o food service. É importante que se trabalhe a qualidade desse produto, fundamental para a movimentação do mercado. Os possíveis ganhos de uma padaria com a implementação da norma são:

- Aperfeiçoamento da qualidade do pão tipo francês;
- Conquista de mais clientes;
- Fabricação do pão tipo francês com mais critério e controle;
- Aumento da competitividade da empresa;
- Redução de perdas e custos no processo produtivo do pão tipo francês.

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 da prestadora de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pela prestadora de serviço;
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços à prestadora 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. 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 da prestadora de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pela prestadora de serviço;
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços à prestadora 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.

OBSERVAÇÕES

1. Os valores dos honorários apresentados pela prestadora de serviço 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 da empresa demandante e devem ser previamente autorizadas por ela durante a validação da proposta de trabalho;
3. É de responsabilidade da prestadora de serviço todo o trabalho, da concepção à aprovação da empresa demandante;
4. A prestadora de serviço não pode ser responsabilizada por erros de terceiros contratados pela empresa demandante.
5. 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.
6. 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.

Informações Complementares:

Descrição Comercial:

"aperfeiçoamento da qualidade do pão tipo francês;conquista de mais clientes;fabricação do pão tipo francês com mais critério e controle;aumento da competitividade da empresa;redução de perdas e custos no processo produtivo do pão tipo francês."

ENTREGAS DO PRODUTO

ENTREGAS DOCUMENTO(S) - EVIDÊNCIA(S)

Percentual

Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento.

ENTREGA 1

Documento contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela empresa demandante.
Planilha contendo a consolidação das pontuações das amostras analisadas, a análise sobre os defeitos do pão e os atributos de qualidade da norma e a relação entre possíveis defeitos na fabricação do pão e as etapas de produção, assim como plano de ação para correção dos problemas identificados.
Relatório Final de Serviço de Consultoria contemplando as atividades desenvolvidas durante o atendimento, com registros fotográficos.
Relatório, com registros fotográficos, contendo ficha de avaliação dos pães coletados segundo os requisitos da norma ABNT NBR 16170. Registro de informações sobre o processo produtivo e sobre possíveis inconformidades.

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. UAIT-00098-2017	01. Qual a expectativa de produção mensal de pães?	Pão
02. UAIT-00148-2017	02. O cliente deseja contratar o serviço de consultoria?	Sim ou Não
03. UAIT-00170-2017	03. Quantos funcionários estão envolvidos no processo de panificação?	Funcionário