

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Título: [S] Avaliação de Processos nas Indústrias de Alimentos - Modalidade Compacta

APLICAÇÃO DO PRODUTO

Quantidade de Encontros Presenciais:

3

Observação Quantidade de Encontros:

03 (três) visitas presenciais com no mínimo 08 (oito) horas para cada visita.

Público Alvo:

ME - Microempresa

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

Setor: Indústria.

Complemento Público Alvo:

Segmento: Alimentos e bebidas, panificadoras, sorveterias, pizzaria, massas alimentícias em geral, biscoitos, confeitarias, conservantes (exemplo: pimenta industrializada), bebidas não alcoólicas (exceto refrigerante).

Objetivo:

Identificar os desafios operacionais e introduzir novas ferramentas e melhorias nos processos que impactam na elevação da produtividade da empresa de alimentos e bebidas, panificadoras, sorveterias, pizzaria, massas alimentícias em geral, biscoitos, confeitarias, conservantes (exemplo: pimenta industrializada), bebidas não alcoólicas (exceto refrigerante).

Os serviços contemplam 03 (três) visitas PRESENCIAIS com no mínimo 08 (oito) horas para cada visita.

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;
 - Planejamento da Produção e Métodos e Cálculos de Produção;
 - Padronização dos Processos de Elaboração e Fabricação;
 - Padronização de 05 (cinco) Receitas dos Produtos Mais Vendidos;
 - Fragmentação de Receitas e Controles para Produção;
 - Levantamento do Custo de 05 (cinco) Receitas Padronizadas;
 - Ficha de Produto;
 - Ficha de Processo;
 - Ajustes no Mix de Produtos;
 - Avaliação e Ajuste no Layout de Produção;
 - Pré-Pesagem;
- Os seguintes tópicos serão tratados de uma forma mais introdutória:
- 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;
 - Organização dos Processos Operacionais;
 - Implementação de Controle para Minimizar Falhas;
 - Eficiência Energética.

Descrição dos Serviços:

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 alimentos e bebidas.
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 de Visita Técnica Presencial à Empresa com assinatura do Empresário. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Diagnóstico/ Situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) Esperado(s) e/ou Alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Proposto; Registros Fotográficos. Observação: Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência.	50,00
ENTREGA 2	Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento. Relatório definitivo contendo a consolidação de todas as etapas desenvolvidas na consultoria, validado junto ao cliente. O documento deve conter observações, análise do problema, plano de ação contendo ações executadas, ações propostas, resultados e plano de melhoria contínua e Registros Fotográficos.	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-00601-2017	01. O cliente deseja contratar a solução Avaliação de Processos nas Indústrias de Alimentos - Modalidade Compacta?	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-00495-2017	04. Os processos da empresa são claramente definidos?	Sim ou Não
05. UAIT-00497-2017	05. Os processos de fabricação dos produtos estão de acordo com requisitos das normas técnicas.	Sim ou Não
06. UAIT-00498-2017	06. As práticas utilizadas para gerenciar os processos são avaliadas quanto a eficácia?	Sim ou Não
07. UAIT-00499-2017	07. Existe o planejamento da produção?	Sim ou Não
08. UAIT-00500-2017	08. Existe o controle da produção?	Sim ou Não
09. UAIT-00501-2017	09. Existem fichas técnicas dos produtos?	Sim ou Não
10. UAIT-00502-2017	10. Existem fichas técnicas dos processos?	Sim ou Não
11. UAIT-00503-2017	11. O fluxo e o layout dos processos produtivos estão adequados?	Sim ou Não
12. UAIT-00504-2017	12. A área de produção está adequada quanto a organização, limpeza, higiene e descarte?	Sim ou Não
13. UAIT-00505-2017	13. Há um planejamento de manutenção das máquinas e equipamentos?	Sim ou Não
14. UAIT-00507-2017	14. Os equipamentos são validados quanto a limpeza?	Sim ou Não
15. UAIT-00418-2017	15. O cliente conhece acerca dos processos produtivos de sua empresa?	Sim ou Não