

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Título: ■ [S] Elaboração de Cardápio e/ou Fichas Técnicas para Segmentos de Alimentação - Indústria de Panificação

APLICAÇÃO DO PRODUTO

Quantidade de Encontros Presenciais:	4	Observação Quantidade de Encontros:	04 (quatro) visitas presenciais com 08 (oito) horas cada.
---	---	--	---

Público Alvo: ME - Microempresa

Complemento Publico Alvo:

Portes atendidos:
- Microempresa;
- Microempreendedor Individual;
- Empresa de Pequeno Porte.

Setores atendidos:
- Indústria.

Segmentos atendidos:
- Panificação;
- Biscoitos;
- Massas;
- Alimentos.

OBJETIVO

No ato da contratação, o Cliente deve informar, por meio das **Perguntas de Dimensionamento**, qual das 03 (três) modalidades abaixo relacionadas deseja contratar:

a) Elaboração de Cardápio:

- Objetiva elaborar o **Cardápio** para a **indústria do segmento de panificação, biscoitos, massas e alimentos**: confeitarias, cozinhas industriais, padarias e panificadoras.

b) Elaboração de Fichas Técnicas:

- Objetiva apoiar a **indústria do segmento de panificação, biscoitos, massas e alimentos** na padronização por meio de **Fichas Técnicas de até 04 (quatro) produtos de massa similares (semidoce ou doce ou salgada)**, adequando às formulações já existentes conforme normas de qualidade e de segurança.

Objetivo:

c) Elaboração de Cardápio e Elaboração de Fichas Técnicas:

- Objetiva elaborar o **Cardápio** para a **indústria do segmento de panificação, biscoitos, massas e alimentos**: confeitarias, cozinhas industriais, padarias e panificadoras;
- Objetiva apoiar a **indústria do segmento de panificação, biscoitos, massas e alimentos** na padronização por meio de **Fichas Técnicas de até 04 (quatro) produtos de massa similares (semidoce ou doce ou salgada)**, adequando às formulações já existentes conforme normas de qualidade e de segurança.

Nota 01: No lançamento da demanda o Cliente deve informar qual(is) o(s) produto(s) fabricado(s) pela empresa que são objeto da Consultoria.

Nota 02: Esta Consultoria **não** contempla o **Design do Cardápio**. Para esta finalidade, poderão ser contratadas, caso aplicáveis, as soluções de **Comunicação Visual** ou de **Cardápio Digital Interativo**.

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

São Etapas da Consultoria, distribuídas em **04 (quatro) visitas presenciais com 08 (oito) horas cada:**

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

- Realizar 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;
- Definição dos produtos contemplados pelo **Cardápio** a ser elaborado, caso contratado pelo Cliente;
- Definição de **até 04 (quatro) produtos** a serem padronizados por meio de **Fichas Técnicas**, caso contratado pelo Cliente.

ENTREGA DA ETAPA 01: 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.

ETAPA 02 | ELABORAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

Caso o Cliente tenha contratado a **Elaboração de Fichas Técnicas:**

- a) Acompanhamento do preparo de cada produto *in loco* para coleta das informações e registro fotográfico do produto final na forma como é apresentado ao cliente;
- b) Elaboração da ficha técnica por preparação, contendo as seguintes informações, **quando aplicáveis:**
 - Nome da preparação;
 - Ingredientes, peso bruto, unidade, fator de perda, peso líquido, tempo de preparo, tempo de cocção e peso total da preparação;
 - Valor unitário por ingrediente e valor total da preparação;
 - Rendimento / fator de correção;
 - Método de preparo;
 - Peso e valor da porção, considerando apenas os custos dos ingredientes, rendimento e embalagem (quando for o caso);
 - Registro fotográfico do produto.
 - Dessenho técnico da peça e componentes (quando aplicável);
 - Relação de fornecedores (quando aplicável).
- c) Repasse técnico para até 02 (dois) funcionários realizados nas instalações da empresa Contratante;
- d) Apresentação/ validação das fichas técnicas com o empresário;
- e) Elaboração de Memorial Descritivo dos processos e produtos padronizados.

Observação: Em caso de processo de certificação de produto as fichas devem atender aos requisitos dos órgãos regulamentadores.

ENTREGA DA ETAPA 02: Relatório Técnico contemplando: **a)** Informações dos produtos a serem padronizados; **b)** Formulações e etapas de processo; **c)** Memorial Descritivo contendo as fichas técnicas dos produtos padronizados; **d)** Lista de Presença do repasse técnico para até 02 (dois) funcionários realizados nas instalações da empresa Contratante. **Observação:** Caso esta entrega não tenha sido contratada pelo Cliente por meio de Perguntas de Dimensionamento, deverá ser anexada uma página de justificativa em substituição à entrega.

(CONTINUA)

**Descrição dos
Serviços:**

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS (CONTINUAÇÃO)

ETAPA 03 | ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

Caso o Cliente tenha contratado a **Elaboração de Cardápio**:

- a) Levantamento do perfil do consumidor e tendências de consumo através da realização de entrevistas com os consumidores;
- b) Análise do perfil e estilo da **indústria**;
- c) Análise da concorrência local e dos cardápios oferecidos;
- d) Comparação entre os tópicos "a", "b" e "c", e consequente planejamento do estilo e produtos do cardápio, buscando a inovação;
- e) Elaboração do cardápio, contemplando a descrição dos principais insumos necessários para a produção de cada preparação;
- f) Apresentação para aprovação da empresa;
- g) Ajustes no cardápio;
- h) Apresentação final.

Conteúdo programático:

ENTREGA DA ETAPA 03: Relatório Técnico contemplando: **a)** Levantamento do perfil do consumidor e tendências de consumo através da realização de entrevistas com os consumidores; **b)** Análise do perfil e estilo da **indústria**; **c)** Análise da concorrência local e dos cardápios oferecidos; **d)** Cardápio com o descritivo geral de cada produto do cardápio e as preparações que o compõe. **Observação:** Caso esta entrega não tenha sido contratada pelo Cliente por meio de Perguntas de Dimensionamento, deverá ser anexada uma página de justificativa em substituição à entrega.

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

A Consultoria é estruturada em até 04 (quatro) pilares:

- **Pilar 01:** Definição de produtos a serem padronizados e/ou a serem contemplados pelo Cardápio;
- **Pilar 02:** Padronização de Produtos por meio de Fichas Técnicas e/ou Estudo para Elaboração de Cardápio;
- **Pilar 03:** Repasse Técnico;
- **Pilar 04:** Elaboração de Memorial Descritivo dos processos e produtos padronizados e/ou Elaboração de Cardápio.

BENEFÍCIOS

São potenciais benefícios da Consultoria:

A) DA ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS:

- A ficha técnica é a principal ferramenta para a padronização dos produtos, pois possibilita uma maior agilidade na rotina de preparação dos produtos, maior controle do fluxo de mercadorias utilizadas, definição com mais exatidão dos ganhos com cada produto e controle de estoque;

- Melhoria da qualidade dos produtos fabricados;
- Balanceamento/fragmentação de receitas a partir dos tipos de massa padronizados;
- Saber a variação dos preços pago por cada item;
- Estimar a quantidade de uso de cada ingrediente dentro de um período;
- Melhorar o controle de estoque;
- Evitar o desperdício;
- Atender processos de certificação de produtos;
- Ter melhor visão do relacionamento com o fornecedor;
- Dinamizar o trabalho da equipe.

B) DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO:

- Cardápio elaborado de acordo com o conceito da **indústria** e alinhado com o consumidor, criando harmonia e ganhando a satisfação dos clientes;
- A oferta de nova opção alimentícia, alinhada com o modelo de negócio, agrega valor e contribui na conquista e manutenção de clientes;
- Competitividade.

Benefícios:

ESTRUTURA E MATERIAIS NECESSÁRIOS

Disponibilidade de tempo para realização da consultoria, 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.

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 Engenheiro de Alimentos, Nutricionista, Graduado em Gastronomia e/ou Economista Doméstico com conhecimento e experiência em elaboração de fichas técnicas ou engenheiro de produção, no caso de produtos industriais.

Informações Complementares:

OBSERVAÇÕES

1. A PST deve seguir as legislações ou normativos vigentes e suas atualizações para cada segmento/tipo de produto;
2. 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;
3. 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;
4. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
5. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente;
6. 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;
7. 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

- Padronização de Produtos Panificáveis; Elaboração de Fichas Técnicas para o Segmento de Alimentação - Padronização de Produtos Panificáveis; Elaboração de Cardápio para Serviços de Alimentação.

ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO

- 15/02/2021.

Descrição Comercial:

"A ficha técnica é a principal ferramenta para a padronização dos produtos, pois possibilita uma maior agilidade na rotina de preparação dos produtos, maior controle do fluxo de mercadorias utilizadas, definição com mais exatidão dos ganhos com cada produto e controle de estoque. Saber a variação dos preços pago por cada item; Estimar a quantidade de uso de cada ingrediente dentro de um período; Melhorar o controle de estoque; Evitar o desperdício; Ter melhor visão do relacionamento com o fornecedor; Dinamizar o trabalho da equipe."

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.	30,00
ENTREGA 2	<p>Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento.</p> Relatório Técnico contemplando: a) Informações dos produtos a serem padronizados; b) Formulações e etapas de processo; c) Memorial Descritivo contendo as fichas técnicas dos produtos padronizados; d) Lista de Presença do repasse técnico para até 02 (dois) funcionários realizados nas instalações da empresa Contratante. Observação: Caso esta entrega não tenha sido contratada pelo Cliente por meio de Perguntas de Dimensionamento, deverá ser anexada uma página de justificativa em substituição à entrega.	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-00660-2017	02. O cliente deseja contratar a Consultoria?	Sim ou Não
03. UGEP-00011-2019	03. O Cliente está ciente de que a Consultoria contempla a realização de 04 (quatro) visitas presenciais?	Sim ou Não
04. UGEP-00006-2021	04. Qual o escopo da Consultoria?	Tipo