

## DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

### 1. Tema

Desenvolvimento tecnológico

### 2. Subtema

Desenvolvimento do Produto

### 3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

### 4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria tecnológica / Acesso a Serviço Tecnológico

### 5. Modalidade

Presencial

### 6. Público alvo

MEI, ME, EPP, Produtor Rural

### 7. Setor indicado

Agronegócios, comércio, indústria, serviços

### 8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas

### 9. Descrição

#### ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

- Realização de 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;

**ENTREGA ETAPA 01:** Documento contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante, além do levantamento de mercado realizado.

### **ETAPA 02 | DIAGNÓSTICO E TESTES INICIAIS**

Realização das seguintes atividades, quando aplicáveis:

- Levantamento do perfil dos consumidores;
- Realização análise do produto no mercado e a presença da concorrência.
- Elaboração das sugestões de produtos de acordo com o perfil desejado;
- Análise da viabilidade técnica do produto e análise da inovação;
- Descrição dos elementos do processo como ingredientes, balanço de massa, fluxograma e descrição das etapas;
- Especificação de equipamentos;
- Teste em cozinha experimental;
- Submeter formulações para aprovação da empresa e ajuste, caso necessário;
- Ajustes no produto;
- Análise de similares/mercado (pesquisa de fornecedores); Pesquisa e estudo de normas técnicas; Definição de requisitos técnicos e normativos; Levantamento dos principais insumos necessários para o desenvolvimento do protótipo.

**ENTREGA ETAPA 02:** Relatório contendo: Pesquisa e estudo de normas técnicas; Definição de requisitos técnicos e normativos; proposta de soluções preliminares incluindo informações acerca da realização de testes para aprovação da empresa e realização de ajuste, caso necessário, equipamentos e insumos necessários, assinado pela empresa demandante.

### **ETAPA 03| DESENVOLVIMENTO E TREINAMENTO**

- Desenvolvimento do produto com a descrição do processo, matérias-primas e insumos necessários, balanceamento e padronização do novo produto.
- Realização de repasse técnico nas instalações do Cliente.
- Teste piloto do novo produto nas instalações da empresa. O objetivo é realizar teste piloto do novo produto nas instalações da empresa, visando adequação do processo/produto à infraestrutura de equipamentos disponíveis.
- Descrever elementos do processo como ingredientes, balanço de massa, fluxograma e descrição das etapas;
- Especificação de equipamentos;
- Avaliar a estabilidade;

#### **ENTREGAS ETAPA 03:**

- Memorial Descritivo do Processo para o protótipo desenvolvido, contemplando: ingredientes, balanço de massa, fluxograma, descrição das etapas e equipamentos, avaliação da estabilidade, correlacionando os resultados das análises laboratoriais (física, microbiológico e sensorial);
- Relatório final contendo descrição do processo, matérias-primas, insumos e equipamentos necessários, balanceamento e padronização do novo produto.
- Declaração assinada pelo empresário atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pelo prestador de serviço tecnológico e que o prestador de serviço tecnológico explicou ao cliente o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.

## 10. Benefícios e resultados esperados

A consultoria tem o objetivo desenvolver um novo produto para cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais (hospitalares, escolares, comerciais), cozinhas institucionais, *delicatessens*, bares, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, pizzarias, fornecedoras de nutrição parenteral, quiosques, ambulantes, empresas de *catering*, padarias, panificadoras, rotisseries e congêneres, com entrega da ficha técnica.

- A oferta de nova opção alimentícia, alinhada com o modelo de negócio, agrega valor e contribui na conquista e manutenção de clientes;
- Comercialização de produto balanceado e padronizado;
- Competitividade;
- Redução do tempo de desenvolvimento e lançamento do novo produto, bem como de custos com aquisição de insumos desnecessários e repetições de testes;
- Atendimento às normas técnicas, eliminando riscos na comercialização por não respeitar padrões definidos pela legislação vigente;
- Capacitação da equipe para produção do novo produto;
- Ampliação do *mix* de produtos.

## 11. Estrutura e materiais necessários

Disponibilidade de tempo para realização da consultoria e insumos, equipamentos e utensílios necessários para a produção.

## 12. 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.
7. Aquisição de matéria-prima e ingredientes que serão utilizados nos testes propostos.

## 13. 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
6. Desenvolver de novos produtos atendendo aos requisitos legais exigidos por órgãos regulamentadores como: Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Código de Defesa do Consumidor e órgãos correspondentes locais.
7. Contratação/realização das análises físico-químicas e microbiológicas
8. Ter Estrutura Laboratorial ou parceria com terceiros para realização das análises necessárias ao atendimento

#### 14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo Técnico de nível superior formado por Engenheiros de Alimentos e Nutricionistas

#### 15. Pré-diagnóstico

-

#### 16. Observações

1. 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;
2. 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;
3. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
4. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.
5. **O serviço tecnológico apresentado nesta ficha técnica poderá ser contratado mais de 1 (uma) vez pela mesma empresa demandante durante o ano, conforme previsto no Parágrafo único do Art. 5º do Regulamento do Sebraetec.**

<b>HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES</b>			
<b>Versão</b>	<b>Data</b>	<b>Link</b>	<b>Responsável</b>