

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS PARA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Tema

Produção e Qualidade

2. Subtema

Mapeamento e Melhoria de Processos

3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria tecnológica / Acesso a serviços tecnológicos

5. Modalidade

Presencial

6. Público alvo

MEI, ME, EPP

7. Setor indicado

Comércio e Serviços de Alimentação

8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas

9. Descrição

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.

ENTREGA ETAPA 01: Documento contendo os responsáveis pelo acompanhamento dos serviços, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante.

ETAPA 02 | ELABORAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

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:
- 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.

c) Apresentação/ validação das fichas técnicas com o empresário.

ENTREGAS ETAPA 02:

- Fichas técnicas elaboradas;
- Declaração assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da entrega realizada pelo prestador de serviço tecnológico, sendo esclarecido ao cliente o conteúdo do material entregue.

10. Benefícios e resultados esperados

- 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.

11. Estrutura e materiais necessários

Disponibilidade de tempo para realização da consultoria, 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.

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.

14. 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.

15. Pré-diagnóstico

1. Qual é a atividade ou área de atuação da empresa?
2. Qual é o porte da empresa (micro, pequena, etc.)?
3. Quais os produtos preparados e comercializados?
4. A empresa tem conhecimento dos custos dos produtos, rendimento e tamanho das porções?
5. A empresa já tentou padronizar as porções a serem comercializadas?
6. Tem o domínio do passo a passo na preparação das porções?
7. Qual o principal motivo para criação das fichas de produtos?

16. 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. **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.**

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	10/04/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/04/Elaboração-de-Fichas-técnicas-para-comércio-e-serviços-de-alimentação-MMP14005-1.pdf	
2	15/05/19	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Elaboração-de-Fichas-técnicas-para-comércio-e-serviços-de-alimentação-MMP14005-2.pdf	Carlos Blanco