

MELHORIA DE PROCESSO DE PRODUÇÃO PARA O SEGMENTO 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 e Produtor Rural

7. Setor indicado

Comércio, Indústria e Serviços

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 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.

ETAPA 02 | DIAGNÓSTICO E MAPEAMENTO DOS PROCESSOS

Diagnóstico da empresa e mapeamento dos processos, observando os seguintes aspectos, quando aplicáveis:

- Medição da eficiência real x teórica;
- Comparação da capacidade produtiva e/ou de atendimento x demanda (nº clientes/dia)
- Levantamento das sequências dos fluxos operacionais dos produtos;
- Avaliação do espaço físico e layout da área de produção dos alimentos, em consonância com o cardápio e/ou lista de produtos, a demanda e os processos mapeados
- Identificação de gargalos no processo;

ENTREGA ETAPA 02:

- Relatório do diagnóstico da empresa, contendo: fluxos operacionais dos produtos; mapeamento descrevendo o fluxograma de processos, balanços, requisitos de matérias primas (entradas) e produtos (saídas); Identificação das principais variáveis de cada processo; disposição dos equipamentos e descrição dos principais gargalos da produção e pontos de melhoria com as respectivas ações corretivas.
- Documento de avaliação e dimensionamento de capacidade produtiva e/ou de atendimento;
- Desenho do espaço físico e layout atual do processo de produção dos alimentos.

ETAPA 03 | CONSULTORIA PARA MELHORIA DE PROCESSOS

Com base no(s) diagnóstico(s) realizado(s) na etapa anterior, deve-se organizar as informações e orientar a empresa no sentido da otimização dos processos produtivos, quando aplicáveis:

- Elaboração de novo croqui do espaço físico com a distribuição dos equipamentos, buscando otimizar os processos, segundo as avaliações realizadas na etapa anterior;
- Desenhar os fluxos que fazem parte do processo, evitando que esses se cruzem (entrada de pessoal; entrada de matérias primas e ingredientes; entrada de embalagens; entradas de produtos químicos; saída dos produtos acabados; saída de lixo; saída de pessoal, etc.);
- Propor ações de reestruturação dos processos produtivos para aumento de capacidade e redução de gargalos, através inclusive do redimensionamento dos equipamentos de produção dos alimentos, e substituição e/ou compra de novos equipamentos;

- Listar os equipamentos necessários na área de produção, com suas dimensões, quantidade e função;
- Avaliação dos custos de produção identificando margem de lucro dos produtos através da utilização de planilhas e ferramentas que possibilitem o cálculo de margem e preço de venda;
- Propor estratégias para aumento da margem de lucro (redução de custos, desperdícios, tempos de processamento, maximização de sinergias), sem, contudo, comprometer a qualidade do produto ou nível de atendimento;
- Documento de padronização de processos operacionais (Procedimento Operacional Padrão – POP);
- Implementação de formulários para controle de processos, planejamento da produção e métodos e cálculos de produção e planejamento de manutenção dos equipamentos;
- Padronização dos processos de elaboração e fabricação, bem como aperfeiçoamento dos processos produtivos;
- Propor indicadores de processo chave (custo, qualidade, produtividade, segurança) que possibilite o acompanhamento e análise dos processos existentes e potenciais tomadas de decisões.

ENTREGA ETAPA 03: 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.

10. Benefícios e resultados esperados

O objetivo desta consultoria é capacitar as empresas do segmento de alimentação nas melhores práticas de gestão produtiva, através de diagnóstico, análise de informações, mapeamento de processos, visando o acompanhamento da implantação de melhorias das rotinas operacionais e de gestão produtiva, tendo como objetivo:

- Gestão produtiva estruturada voltada para resultados através da estruturação de processos, mapeamento de custos, desenvolvimento de pessoas, organização e estratégia para atingir resultados
- Acompanhamento de desempenho com base em indicadores;
- Foco na melhoria contínua;
- Aumento da competitividade;
- Menor perda de tempo com o manuseio de materiais;
- Menor congestionamento nos postos de trabalhos;
- Treinamento e controle facilitado;
- Redução do tempo entre processos;
- Redução de custos.

11. Estrutura e materiais necessários

-

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 profissionais da Gastronomia, Nutrição, Engenheiros de produção, Engenheiros de Alimentos ou áreas correlatas, com experiência em gestão de serviços de alimentação.

15. Pré-diagnóstico

1. Quais são os principais produtos/serviços da empresa?
2. Qual é a capacidade de produção mensal?
3. Quantos colaboradores estão envolvidos no processo?
4. Qual é o gargalo da produção (se já estiver identificado)?
5. Quais são os principais processos da empresa?
6. A empresa já possui algum método formal de gestão implementado?
7. Existe algum sistema de controle da produção?
8. Existe um sistema informatizado?
9. Quais serviços (aperfeiçoamento do processo, mapeamento dos processos, identificação dos custos de produção etc.) são desejados?
10. Qual é o principal benefício (redução de perdas, redução de custo, qualidade, etc.) esperado?

16. Observações

1. 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;
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. 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;
4. 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;
5. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
6. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

17. Complexidade, Carga horária e Valores máximos

A carga horária do atendimento será definida de acordo com as atividades executadas e a complexidade da demanda.

ETAPA	C.H. MÁXIMA	ENTREGA
ETAPA 01 ALINHAMENTO DA PROPOSTA		
ETAPA 02 DIAGNÓSTICO E MAPEAMENTO DOS PROCESSOS		
Medição da eficiência real x teórica	Básica – 10 Intermediário - 12 Alta – 15	Documento de avaliação e dimensionamento de capacidade produtiva e/ou de atendimento.
Comparação da capacidade produtiva e/ou de atendimento x demanda (nº clientes/dia)	Básica – 10 Intermediário - 12 Alta – 15	Documento de avaliação e dimensionamento de capacidade produtiva e/ou de atendimento.
Levantamento das sequências dos fluxos operacionais dos produtos	Básica – 15 Intermediário - 17 Alta – 20	Relatório do diagnóstico da empresa, contendo: fluxos operacionais dos produtos; mapeamento descrevendo o fluxograma de processos, balanços, requisitos de matérias primas (entradas) e produtos (saídas); Identificação das principais

		variáveis de cada processo; disposição dos equipamentos e descrição dos principais gargalos da produção e pontos de melhoria com as respectivas ações corretivas, quando aplicável.
Avaliação do espaço físico e layout da área de produção dos alimentos, em consonância com o cardápio, a demanda e os processos mapeados	Básica – 15 Intermediário - 17 Alta – 20	Desenho do espaço físico e layout atual do processo de produção dos alimentos.
Identificação de gargalos no processo	Básica – 15 Intermediário - 18 Alta – 20	Relatório do diagnóstico da empresa, contendo: fluxos operacionais dos produtos; mapeamento descrevendo o fluxograma de processos, balanços, requisitos de matérias primas (entradas) e produtos (saídas); Identificação das principais variáveis de cada processo; disposição dos equipamentos e descrição dos principais gargalos da produção e pontos de melhoria com as respectivas ações corretivas, quando aplicável.
ETAPA 03 CONSULTORIA PARA MELHORIA DE PROCESSOS		
Elaboração de novo croqui do espaço físico com a distribuição dos equipamentos, buscando otimizar os processos, segundo as avaliações realizadas na etapa anterior	Básica – 12 Intermediário - 13 Alta – 15	Relatório definitivo contendo, quando aplicável, 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.
Desenhar os fluxos que fazem parte do processo, evitando que esses se cruzem (entrada de pessoal; entrada de matérias primas e ingredientes; entrada de embalagens; entradas de produtos químicos; saída dos produtos acabados; saída de lixo; saída de pessoal, etc.)	Básica – 16 Intermediário - 18 Alta – 20	
Propor ações de reestruturação dos processos produtivos para aumento de capacidade e redução de gargalos, através inclusive do redimensionamento dos equipamentos de produção dos alimentos, e substituição e/ou compra de novos equipamentos.	Básica – 10 Intermediário - 13 Alta – 15	
Listar os equipamentos necessários na área de produção, com suas dimensões, quantidade e função	Básica – 16 Intermediário - 18 Alta – 20	

Avaliação dos custos de produção identificando margem de lucro dos produtos através da utilização de planilhas e ferramentas que possibilitem o cálculo de margem e preço de venda. (*)	Básica – 40 Intermediário - 45 Alta – 50	
Propor estratégias para aumentar a margem de lucro (redução de custos, desperdícios, tempos de processamento, maximização de sinergias), sem contudo comprometer a qualidade do produto ou nível de atendimento.	Básica – 10 Intermediário - 12 Alta – 15	
Documento de padronização de processos operacionais (Procedimento Operacional Padrão - POP) (**)	1 (um) procedimento – 25	
Propor indicadores de processo chave (custo, qualidade, produtividade, segurança) que possibilite o acompanhamento e análise dos processos existentes e potenciais tomadas de decisões.	Básica – 20 Intermediário - 25 Alta – 30	

(*) Para a realização do serviço é necessário que a empresa demandante possua ficha técnica implantada em sistema e apresente histórico de vendas por produto.

(**) Carga Horária para 1(um) procedimento.
Ex. de procedimentos: recebimento de produtos; controle e chegada do estoque; início de conclusão das atividades.

COMPLEXIDADE	CH MÁX	VALOR 1	VALOR 2
		ATÉ 100km	MAIS DE 100km
Básica	84	R\$10.080,00	R\$11.760,00
Intermediária	97	R\$11.640,00	R\$13.580,00
Alta	110	R\$13.200,00	R\$15.400,00

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	10/04/19	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/04/Melhoria-de-Processo-para-Alimentacao-e-Confeitaria-MMP14011-1.pdf	

2	15/05/19	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Melhoria-de-Processo-para-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-Panifica%C3%A7%C3%A3o-e-Confeitaria-MMP14011-2.pdf	Carlos Henrique Blanco de Oliveira
3	20/09/19	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Melhoria-de-Processo-de-Produção-para-o-Segmento-de-Alimentação-MMP14011-3.pdf	Carlos Henrique Blanco de Oliveira
4	13/12/19	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/02/Melhoria-de-Processo-de-Produção-para-o-Segmento-de-Alimentação-MMP14011-4.pdf	
5	08/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Melhoria-de-Processo-Produtivo-para-o-Segmento-de-Alimentação-MMP14011-5.pdf	Coordenação Sebraetec
6	01/01/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/02/Melhoria-de-Processo-Produtivo-para-o-Segmento-de-Alimentação-MMP14011-6.pdf	Aline Aparecida Santos Pereira Arthur Guimaraes Carneiro Hulda Oliveira Giesbrecht Vanessa dos Santos Oliveira