

ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO E/OU FICHAS TÉCNICAS PARA SEGMENTOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Tema

Produção e Qualidade

2. Subtema

Mapeamento e Melhoria de Processos

3. Categoria de serviço

Acesso a serviço de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Acesso a Serviço Tecnológico / Consultoria tecnológica

5. Modalidade

Presencial e/ou a distância

6. Público alvo

MEI, ME, EPP e Produtor Rural

7. Setor indicado

Comércio 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 condução do projeto por parte da prestadora de serviço e do cliente, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pelo cliente.

ETAPA 02 | ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

As atividades desta etapa serão aplicadas de acordo com as necessidades do serviço.

1. Levantamento do perfil do consumidor e tendências de consumo através da realização de entrevistas com os consumidores
2. Análise do perfil e estilo do restaurante
3. Análise da concorrência local e cardápios oferecidos
4. Comparação entre os tópicos 1, 2 e 3, e consequente planejamento do estilo e produtos do cardápio, buscando a inovação
5. Elaboração do cardápio, contemplando a descrição dos principais insumos necessários para a produção de cada preparação;
6. Harmonizar as preparações comercializadas (proteínas e guarnições) com o cardápio de sobremesas e bebidas;
7. Apresentação para aprovação da empresa;
8. Ajustes no cardápio;
9. Apresentação final.

ENTREGA ETAPA 02: Cardápio com o descritivo geral de cada prato e as preparações que o compõe.

ETAPA 03 | 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, 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.
- c) Apresentação/ validação das fichas técnicas com o empresário.

ENTREGAS ETAPA 03:

- 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.

Observação: A empresa demandante poderá optar por contratar todas as etapas da ficha técnica ou, caso não necessite de toda a ficha, poderá escolher apenas as etapas 01 e 02 (desenvolvimento do cardápio) ou 01 e 03 (elaboração de fichas técnicas).

10. Benefícios e resultados esperados

A consultoria tem o objetivo elaborar cardápios 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, possibilitando:

- Cardápio elaborado de acordo com o conceito do restaurante e alinhado com o consumidor, criando harmonização 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.

Já com 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

-

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 seriam utilizados nos testes, caso isso seja necessário.

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 e/ou Graduado em Gastronomia com conhecimento e experiência em desenvolvimento de cardápio e 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. A empresa possui cardápio definido?
4. Quais os produtos preparados e comercializados?
5. Quais os idiomas utilizados no cardápio da empresa?
6. Existem queixas frequentes, de clientes ou funcionários, relacionadas à demora na entrega dos pratos ou com relação à qualidade dos mesmos?
7. Qual a periodicidade de atualização do cardápio do estabelecimento?
8. Os clientes pedem bebidas ou pratos que não estão no cardápio?
9. Qual a frequência de bebidas ou pratos que não estão no cardápio?
10. Existe alguma pesquisa interna de satisfação do cliente?
11. A empresa tem conhecimento dos custos dos produtos, rendimento e tamanho das porções?
12. A empresa já tentou padronizar as porções a serem comercializadas?
13. Tem o domínio do passo a passo na preparação das porções?
14. Qual o principal motivo para criação das fichas de produtos?

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. O Sebrae/UF poderá aplicar, em acréscimo ao item **15. Pré-diagnóstico**, questões para dimensionamento da empresa e respectiva demanda.
 4. 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;
 5. 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;
 6. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
 7. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	22/05/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Elabora%C3%A7%C3%A3o-dos-produtos-do-card%C3%A1pio-para-servi%C3%A7os-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-DP41003-1.pdf	
2	03/06/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/07/Elaboração-de-Cardápio-para-serviços-de-alimentação-DS24005-2.pdf	Carlos Henrique Blanco de Oliveira
3	15/10/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/03/Elaboração-de-Cardápio-para-serviços-de-alimentação-DS24005-3.pdf	Carlos Henrique Blanco de Oliveira
4	08/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Elaboração-de-Cardápio-para-serviços-de-alimentação-DS24005-4.pdf	Coordenação Sebraetec
5	07/05/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Elaboração-de-Cardápio-e-ou-fichas-técnicas-para-segmentos-de-alimentação-MMP14062-5.pdf	Carlos Blanco de Oliveira Frederico Lopes Cabaleiro Claudia Alves do Valle
6	01/01/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/02/Elaboração-de-Cardápio-e-ou-fichas-técnicas-para-segmentos-de-alimentação-MMP14062-6.pdf	Aline Aparecida Santos Pereira Arthur Guimaraes Carneiro Hulda Oliveira Giesbrecht Vanessa dos Santos Oliveira