

NOME DA SOLUÇÃO TECNOLÓGICA		Adequação em Segurança Alimentar				
1. ÁREA	Qualidade					
2. SUBÁREA	Gestão Tecnológica para Alimentos Seguros					
3. TIPO DE SERVIÇO	Diagnóstico Tecnológico					
4. PORTE INDICADO	() MEI	() ME	() EPP	(X) TODOS		
5. SETOR INDICADO	() Agronegócios	() Comércio	() Indústria	() Serviços	(X) todos	
6. OBJETIVO	Avaliação situacional da condição de manipulação de alimentos, com orientações específicas de adequação às normas e procedimentos vigentes, visando segurança alimentar.					
7. PRÉ-REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA O CLIENTE SER ATENDIDO	Não se aplica.					
8. ETAPAS DO ATENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Diagnosticar a necessidade da empresa para adequação em segurança alimentar de acordo com as normas regulamentadoras da legislação vigente (VISA, ANVISA, MAPA, SIE e SIM). - Orientar nos procedimentos gerais de higiene, armazenamento e conservação dos alimentos/bebidas, necessários à prática da Segurança dos Alimentos e legislação vigente. - Orientar nas melhorias estruturais e de processos, conforme legislação vigente. - Orientar outras informações relevantes pertinentes ao tema, conforme demanda do cliente. - Elaborar um PLANO DE AÇÃO, conforme orientações realizadas, para implantação de melhorias. 					
9. PREVISÃO DE VISITAS	02					
10. ENTREGAS PARA O SEBRAE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Relatório contendo diagnóstico do(s) processo(s), a(s) tecnologia(s), o(s) produto(s) ou o(s) serviço(s) avaliados, com fotos, Plano de Ação e resultados pretendidos mediante implementação das intervenções propostas; 2. Termo de Conclusão do trabalho conforme edital vigente; 3. Comprovação de visitas por meio de lista de presença, relatório da consultoria atestado pelo cliente no termo de entrega e conclusão, ou e-mail do cliente com o atesto das visitas realizadas. 					
11. ENTREGAS PARA O CLIENTE	Relatório contendo diagnóstico do(s) processo(s), a(s) tecnologia(s), o(s) produto(s) ou o(s) serviço(s) avaliados, com fotos, Plano de Ação e resultados pretendidos mediante implementação das intervenções propostas.					
12. RESULTADOS ESPERADOS	Empresas devidamente orientadas acerca das ações necessárias visando adequação à manipulação de alimentos de modo seguro.					
13. RESPONSABILIDADE DO CLIENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Participar da reunião de alinhamento do trabalho e demais reuniões previamente marcadas conforme cronograma; - Acompanhar o prestador de serviços ou disponibilizar 1 (um) funcionário para acompanhar o consultor quando em visita aos espaços físicos da propriedade/empresa; - Fornecer as informações estratégicas e técnicas necessárias ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho; - Aprovar o Documento Final; - Responder a pesquisa realizada pelo Sebrae; - Reportar ao Sebrae qualquer problema encontrado durante o atendimento. 					
14. PERFIL DO CONSULTOR	Profissionais da área de alimentos (Engenheiro/Técnico de Alimentos, Nutrição) ou Veterinária, Engenharia de Processos e Economia Doméstica, com experiência comprovada no setor de alimentos e bebidas.					
15. OBSERVAÇÕES	O diagnóstico tecnológico não prevê o acompanhamento da implementação do Plano de Ação, quando houver. O serviço vai até a entrega dos relatórios, dos Planos de Ação e dos demais documentos pertinentes.					