

ADEQUAÇÃO DE AGROINDÚSTRIAS AOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E/OU VEGETAL

1. Tema

Produção e Qualidade

2. Subtema

Gestão da Qualidade

3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria tecnológica / Acesso a Serviço Tecnológico

5. Modalidade

Presencial e/ou a distância

6. Público alvo

MEI, ME, EPP, Produtor Rural e Artesão

7. Setor indicado

Indústria e Agronegócio

8. Macrosssegmento

-

9. Descrição

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Realizar reunião de abertura junto à empresa demandante, para nivelamento do escopo do trabalho, conhecimento da necessidade específica da empresa em relação à obtenção do registro do serviço de inspeção nos níveis municipal (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF), 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 da empresa demandante e da prestadora de serviço. Ferramentas como entrevista com a empresa de demandante são importantes como forma de obter informações necessárias para fundamentar a entrega proposta.

Considerar os requisitos da Instrução Normativa nº 16/2015, que estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referentes às agroindústrias de pequeno porte.

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 | CONSULTORIA DE ADEQUAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E/OU VEGETAL

PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Orientação à empresa demandante para adequar suas instalações e processos no sentido de cumprir os requisitos da legislação brasileira relativa à inspeção de Produto de Origem Animal (POA), prevista no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e/ou demais referenciais técnicos, quando aplicáveis, tendo como base a legislação vigente relacionada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como Agência de Defesa Agropecuária do Estado trabalhado ou ANVISA. A orientação se refere aos regulamentos de inspeção industrial e sanitária de recebimento, manipulação, transformação, elaboração e preparo de Produtos de Origem Animal (Serviços de Inspeção Estadual (SIE), municipal (SIM), federal (SIF) e o Selo ARTE).
- Verificar a documentação necessária de responsabilidade da empresa demandante:
- Contrato Social registrado na Junta Comercial;
- Termo de compromisso;
- Alvará de Construção da Prefeitura Municipal;
- Alvará Sanitário;
- Licença Ambiental.
- Elaborar a documentação necessária para protocolar o pedido:
- Requerimento para aprovação de projeto;
- Memorial econômico-sanitário do estabelecimento;
- Memorial descritivo da construção;
- Planta de layout (croqui) de produção e demais projetos complementares, **quando aplicáveis**, seguindo as convenções estabelecidas pelo órgão regulamentador e assinados por profissional habilitado e pelo proprietário ou seu representante:
 1. **ELABORAÇÃO DE PROJETO ARQUITETÔNICO:** Com base as exigências dos órgãos de inspeção e objetivos do empresário.

- Projeto arquitetônico com plantas baixas, plantas de equipamentos, plantas de fluxo, plantas de implantação/situação cortes e fachadas.
- 2. **PROJETO HIDROSSANITÁRIO:** Elaboração do projeto hidrossanitário conforme as exigências dos órgãos de inspeção
 - Projeto hidrossanitário conforme exigências do órgão de inspeção.
- 3. **MDC – MESE (Memorial Econômico Sanitário do Empreendimento) E DEMAIS DOCUMENTOS:** Elaboração dos memoriais descritivo da construção e econômico sanitário do empreendimento:
 - Memoriais preenchidos e requerimentos
- 4. **PROJETO ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE EFLUENTES:** Elaboração do projeto da estação de tratamento de efluentes conforme exigências do órgão ambiental.
 - Projeto do sistema de tratamento de efluentes.
- 5. **LICENCIAMENTO AMBIENTAL DO EMPREENDIMENTO:** Elaboração dos documentos para o licenciamento ambiental da Agroindústria conforme exigências do órgão ambiental
 - Documentos necessários ao licenciamento ambiental do empreendimento.
- 6. **PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS (PGRS) E PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS DA CONSTRUÇÃO CIVIL (PGRCC):** Elaboração do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos-PGRS e do Plano de Gerenciamento dos Resíduos da Construção Civil.
 - Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos-PGRS e Plano de Gerenciamento dos Resíduos da Construção Civil elaborados de acordo com as exigências do órgão ambiental.
- 7. **PROJETO ELÉTRICO:** Elaboração do projeto da Agroindústria;
 - Projeto elétrico da Agroindústria
- 8. **PROJETO EXECUTIVO DA AGROINDÚSTRIA:** Elaboração do projeto executivo da Agroindústria com todas as especificações da construção
 - Projeto executivo da Agroindústria com todas as especificações dos materiais necessários a construção.
- 9. **PROJETO DE REGULARIZAÇÃO DAS OBRAS JUNTO AO MUNICÍPIO:** Adequação/compatibilização dos projetos ao código de normas do Município.
 - Projetos compatibilizados com as normas dos municípios com toda documentação necessária a aprovação.
 - Relação de equipamentos utilizados na empresa.

PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

- Orientação à empresa demandante para adequar suas instalações e processos no sentido de cumprir os requisitos da legislação brasileira relativa à: Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de Julho de 1997; Portaria MAPA Nº 368, de 4 de Setembro de 1997 e Resolução - RDC Nº 275, de 21 de Outubro de 2002 e/ou demais referenciais técnicos, quando aplicáveis, tendo como base a legislação vigente relacionada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como Agência de Defesa Agropecuária do Estado trabalhado ou ANVISA. A orientação se refere aos regulamentos de inspeção

industrial e sanitária de recebimento, manipulação, transformação, elaboração e preparo de Produtos de Origem Vegetal;

- Verificar a documentação necessária de responsabilidade da empresa demandante:
- Contrato Social registrado na Junta Comercial;
- Termo de compromisso;
- Alvará de Construção da Prefeitura Municipal;
- Alvará Sanitário;
- Licença Ambiental.
- Elaborar a documentação necessária para protocolar o pedido:
- Requerimento para aprovação de projeto;
- Memorial econômico-sanitário do estabelecimento;
- Memorial descritivo da construção;

Planta de layout (croqui) de produção, seguindo as convenções estabelecidas órgão regulamentador e assinados por profissional habilitado e pelo proprietário ou seu representante; Relação de equipamentos utilizados na empresa.

ENTREGAS ETAPA 02:

- Relatório final atestado pelo cliente contendo a descrição das ações realizadas, memoriais descritivos e protocolo ou comprovante de inserção dos documentos no sistema do órgão fiscalizador, assinado pela empresa demandante.
- Declaração, assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pela prestadora de serviço e que a prestadora de serviço explicou à empresa demandante o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.

10. Benefícios e resultados esperados

Todo produto de origem animal e/ou vegetal produzido no país ou importado deve estar registrado. O registro abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo. Esta consultoria visa a adequação da empresa às exigências dos padrões sanitários exigidos pelos serviços de inspeção (municipal, estadual ou federal), com base nas legislações em vigor sobre elaboração de produtos de origem animal. A obtenção do registro da inspeção oficial é condição para o funcionamento da agroindústria e para a comercialização dos seus produtos no município, no estado ou no país.

11. Estrutura e materiais necessários

-

12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Arcar com o pagamento de eventuais taxas cobradas pelos órgãos responsáveis;
2. Fornecer informações nutricionais, conforme rotulagem nutricional obrigatória.
3. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento.

4. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço.
5. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço.
6. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços à prestadora de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
7. Possuir rótulos dos produtos;
8. Acompanhar a prestadora de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho.
9. Avaliar o serviço prestado.

13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. A prestadora de serviços deverá considerar os requisitos específicos da legislação vigente de acordo com a agroindústria atendida, a saber: carne (bovino, suíno, aves, pequenos ruminantes), ovos, pescado, leite, mel, cana de açúcar, produtos à base de frutas, verduras, legumes e cereais, dentre outros ou estabelecimento agroindustrial de pequeno porte;
2. Realizar acertos nos memoriais/projetos entregues, caso sejam solicitadas pelos órgãos fiscalizadores, mesmo que a demanda já tenha sido encerrada.
3. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas.
4. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa.
5. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a empresa demandante.
6. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo técnico formado por pelo menos um Engenheiro de Alimentos, ou Engenheiro de Produção ou Engenheiro Civil ou Médico Veterinário com conhecimento das legislações vigentes para a regularização sanitária de estabelecimentos e produtos de origem animal ou vegetal e experiência na elaboração dos memoriais para indústria de alimento de pequeno porte.

15. Pré-diagnóstico

Os produtos produzidos já possuem rotulagem elaborada e são registrados?

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 pagamento das taxas administrativas para registro do estabelecimento e dos produtos nos órgãos de inspeção não estão incluídos neste serviço;
 4. Os valores dos honorários apresentados pela prestadora de serviço 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 da empresa demandante e devem ser previamente autorizadas por ela durante a validação da proposta de trabalho;
 6. É de responsabilidade da prestadora de serviço todo o trabalho, da concepção à aprovação da empresa demandante, nos serviços de inspeção e/ou no órgão ambiental, tanto para os casos de agroindústrias que processam produtos de origem de animal ou vegetal.
 7. A prestadora de serviço não pode ser responsabilizada por erros de terceiros contratados pela empresa demandante;
 8. Em relação ao serviço de consultoria para rotulagem nutricional obrigatória, consultar Ficha Técnica 13015 – Rotulagem Nutricional de Alimentos.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	14/03/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Adequação-de-agroindústrias-aos-Serviços-de-Inspeção-de-Produtos-de-Origem-Animal-GQ13007-1.pdf	Coordenação Sebraetec
2	16/09/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Adequação-de-agroindústrias-aos-Serviços-de-Inspeção-de-Produtos-de-Origem-Animal-GQ13007-2.pdf	Amanda Emanuele Garcia de Oliveira, Eduardo Cardoso Garrido
3	10/10/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/10/Adequação-de-agroindústrias-aos-Serviços-de-Inspeção-de-Produtos-de-Origem-Animal-e-ou-Vegetal-GQ13007-3.pdf	Arthur Carneiro, Eduardo Cardoso Garrido, Marijara Leal
4	13/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Adequação-de-agroindústrias-aos-Serviços-de-Inspeção-de-Produtos-de-Origem-Animal-e-ou-Vegetal-GQ13007-4.pdf	Coordenação Sebraetec
5	16/07/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/07/Adequação-de-agroindústrias-aos-Serviços-de-Inspeção-de-Produtos-de-Origem-Animal-e-ou-Vegetal-GQ13007-5.pdf	Claudia Alves do Valle Stehling Victor Rodrigues Ferreira
6	31/08/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/08/Adequação-de-agroindústrias-aos-Serviços-de-Inspeção-de-Produtos-de-Origem-Animal-e-ou-Vegetal-GQ13007-6.pdf	Eder Max de Oliveira Eduardo Cardoso Garrido