

BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO PRIMÁRIA E DISTRIBUIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

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 e Produtor Rural

7. Setor indicado

Agronegócio

8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas

9. Descrição

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

- a) Atendimento inicial para alinhamento da descrição da demanda (Motivação para a implantação dos procedimentos de Boas Práticas para o atendimento à legislação específica e/ou obtenção de selos ou certificados disponíveis para o setor) e avaliação do perfil do cliente.

*A prestadora de serviço deve verificar a existência de legislação Estadual ou Municipal a ser atendida.

- b) Construção da descrição da demanda (objeto de contratação, responsabilidades, cronograma) e;
- c) Validação da descrição da demanda e da proposta final pelo cliente e contratação do serviço.

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 | AVALIAÇÃO INICIAL

- Reunião de alinhamento dos objetivos do cliente, serviços e entregas do consultor.
- Avaliação da situação da empresa no uso das boas práticas, fazendo uso de uma lista de verificação ou outra metodologia. | Avaliação inicial das boas práticas.

ENTREGA ETAPA 02: Cronograma de execução e Avaliação inicial das boas práticas.

ETAPA 03 | CONSULTORIA PARA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO PRIMÁRIA DE HORTIFRUTÍCOLAS

- Capacitação nas boas práticas por meio de treinamento (pode ser dividida em etapas intercaladas com as de consultoria)
- Consultoria nas boas práticas, com base no resultado da avaliação inicial, para fornecimento de informações técnicas e legais, bem como orientações sobre os seguintes tópicos, quando aplicáveis:
 - Perigos na produção e/ou distribuição de hortifrutigranjeiros;
 - Boas práticas agrícolas na produção de hortifrutigranjeiros;
 - Rastreabilidade;
 - Condições ambientais, instalações e equipamentos;
 - Sementes e mudas;
 - Cuidados no manejo do solo (preparo do solo, correção, adubação química e orgânica);
 - Qualidade da água e irrigação de hortifrutigranjeiros;
 - Boas práticas agrícolas no controle de pragas, doenças e plantas espontâneas (agrotóxicos);
 - Controle de fornecedores de insumos;
 - Manutenção de equipamentos;
 - Cuidados na colheita e transporte de hortifrutigranjeiros;
 - Higiene, saúde, segurança e comportamento de trabalhadores rurais;
 - Cuidados pós-colheita de hortifrutigranjeiros;
 - Lixo, esgoto e controle de insetos, roedores e aves;
 - Higiene de ambientes, equipamentos e utensílios;
 - Distribuição de alimentos;

- Elaboração e implantação dos procedimentos de boas práticas agrícolas, de acordo com as necessidades levantadas na avaliação inicial;
- Elaboração e implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de*: Saúde e higiene dos manipuladores; Higienização do reservatório de água; Higienização de ambientes, móveis, equipamentos e utensílios; Controle integrado de pragas e vetores urbanos;
- *Outros POP podem ser necessários de acordo com a existência de legislações Estaduais ou Municipais vigentes;
- Elaboração do Manual de Boas Práticas, incluindo identificação da empresa, condições ambientais, etapas de distribuição e controle da qualidade, e documentos complementares;
- Reavaliação da situação da empresa, para caracterizar o progresso obtido no uso das boas práticas. | Avaliação final das boas práticas.

Nota: Se combinado previamente, podem ser entregues exclusivamente em meio eletrônico.

ENTREGAS ETAPA 03: Manual de Boas Práticas e demais documentos revisados de acordo com o escopo do serviço realizado e Avaliação final das boas práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados.

10. Benefícios e resultados esperados

Preparar produtores rurais e empresas de micro e pequeno porte visando à obtenção de licença sanitária ou selos e certificados disponíveis no mercado para os setores envolvidos por meio da gestão da qualidade de processos, gerando notoriedade e reconhecimento pelo mercado.

1. Melhoria dos produtos/serviços oferecidos;
2. Melhoria da qualidade dos serviços e processos internos;
3. Capacitação profissional;
4. Desenvolvimento sustentável;
5. Incentivo à qualidade e à melhoria contínua;
6. Maior facilidade para expansão de mercados;

11. Estrutura e materiais necessários

-

12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Aprovar a proposta.
2. Participar da reunião de alinhamento do trabalho e das demais reuniões previamente marcadas, conforme cronograma aprovado.
3. Disponibilizar um responsável para acompanhamento de todo o serviço.
4. Fornecer as informações necessárias às executoras para o desenvolvimento do trabalho.

5. Obedecer às orientações dadas para a implantação das Boas Práticas na empresa.
6. Participar da reunião de entrega dos resultados.

Nota: É obrigatório a empresa demandante responder as pesquisas do SEBRAE

13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. Realizar reunião para colher informações e apresentar os detalhes da execução do trabalho previsto.
2. Executar as ações de diagnóstico, registrando em relatórios a situação observada.
3. Apresentar ao empresário a situação encontrada, incluindo as evidências e recomendações para melhoria, junto com um Plano de Ações.
4. Entregar os documentos nas versões impressa e digital à empresa cliente e digital ao SEBRAE.
5. Cumprir todos os prazos e agendas estabelecidas.

NOTA: OBRIGATORIEDADE DA ENTIDADE EXECUTORA

Considerar no mínimo os aspectos e informações constantes nesta ficha técnica.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Comprovar competência técnica na prestação de serviços de consultoria para implantação das boas práticas na produção primária e distribuição de hortifrutigranjeiros tendo como base a legislação vigente relacionada ao Ministérios da Saúde. O quadro técnico da empresa deverá comprovar a existência de profissionais na área de engenharia de alimentos, produção, química ou agrônômica; nutrição; biologia; medicina veterinária ou tecnologia de alimentos.

15. Pré-diagnóstico

1. Interesse em aperfeiçoar a gestão da empresa e inovar seus produtos, processos e serviços, inclusive certificação de processos e produtos.
2. Interesse em expandir seus negócios.
3. Alguma capacidade de investimento.
4. Regularização empresarial de acordo com seu enquadramento (ex. certidões e alvará em dia);
5. Ter CNPJ ou Inscrição Estadual do Produtor Rural - CADPRO.
6. Pertencer a pelo menos uma das categorias abaixo:
 - Produtores rurais de frutas, legumes e/ou verduras
 - Distribuidores de hortifrutigranjeiros em geral.
7. Designar um responsável para atender à Executora e fornecer as informações necessárias ao trabalho.

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.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	23/05/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Boas-Práticas-na-Produção-Primária-de-Hortifrutícolas-GQ13018-1.pdf	
2	13/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Boas-Práticas-na-Produção-Primária-e-Distribuição-de-Hortifrutigranjeiros-GQ13018-2.pdf	Coordenação Sebraetec
3	01/01/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Boas-Práticas-na-Produção-Primária-e-Distribuição-de-Hortifrutigranjeiros-GQ13018-3.pdf	Eder Max de Oliveira Eduardo Cardoso Garrido Hulda Oliveira Giesbrecht