

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Título: ■ [S] Adequação à norma ABNT NBR ISO 22000:2019 - Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos

APLICAÇÃO DO PRODUTO

Quantidade de Encontros Presenciais:	4	Observação Quantidade de Encontros:	04 (quatro) visitas presenciais.
---	---	--	----------------------------------

Público Alvo: ME - Microempresa

Complemento Público Alvo:

Porte: Microempresa, Microempreendedor Individual, Empresa de Pequeno Porte, Produtor Rural.

Sector: Indústria, Comércio, Serviços.

Segmento: Alimentos e Bebidas.

Objetivo:

Consultoria destinada à preparação para a certificação, com visitas periódicas de especialista que deverá orientar e auxiliar o empresário e funcionários, de maneira simples e objetiva, a adotar os critérios da Qualidade Total presentes na Norma NBR ISO 22000:2019 para identificar, organizar, melhorar e descrever em fluxos ou procedimentos os principais processos da empresa.

Descrição dos Serviços:

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Realizar reunião de abertura junto à empresa demandante, 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 da empresa demandante e da prestadora de serviço. Ferramentas como entrevista com o cliente são importantes como forma de obter informações necessárias para fundamentar a entrega da proposta.

ETAPA 02 | CONSULTORIA PARA IMPLANTAÇÃO DA NORMA ABNT NBR ISO 22000:2019

A consultoria visa implantação do sistema de gestão da segurança de alimentos na empresa demandante, conforme requisitos da norma ABNT NBR ISO 22000:2019 (Sistema de gestão da segurança de alimentos).

Essa etapa abrange a consultoria observando os seguintes aspectos, quando aplicáveis:

1. Desenvolvimento ou aprimoramento das BPF (Boas Práticas de Fabricação) que, por sua vez, devem estar contidas no Manual de Boas Práticas;
2. Desenvolvimento ou aprimoramento dos Planos APPCC na empresa demandante;
3. Desenvolvimento e implantação do programa de pré-requisitos;
4. Elaboração/ajustes na documentação;
5. Repasse técnico aos empregados da empresa na norma ABNT NBR ISO 22000:2019;
6. Desenvolvimento do plano de comunicação interativa da empresa com a cadeia produtiva;
7. Orientação para realização das auditorias internas;
8. Suporte no tratamento das não conformidades e análise crítica do Sistema.

São Processos abordados pela Consultoria, dentre outros:

- Processos de Planejamento e Gestão ligados à Direção da Empresa, como, por exemplo: Política de Segurança de Alimentos, Objetivos e Metas, Estrutura Organizacional, Prontidão e resposta às emergências e outros, Definição da Equipe de Segurança do Alimento, Atendimento a Emergência. Essa fase tem também como resultado a elaboração do Procedimento de Controle e Registro, das definições de Responsabilidades e autoridades na empresa;
- Processos de Gestão de Recursos: RH, Manutenção da Infraestrutura, Finanças, Saúde e Segurança dos Funcionários e outros;
- Processos de Realização dos Serviços ou fabricação e Produtos como, por exemplo: Vendas, Compras, Estabelecimento dos processos e procedimentos do Programa de Pré-Requisitos - PPR, Análise dos Perigos e Riscos, desenvolvimento ou aprimoramento dos Planos APPCC na empresa demandante;
- Processos de Qualidade como, por exemplo: Identificação e correção de falhas e não conformidades, Validação das medidas de controle, Pesquisa de satisfação de clientes, Implementação de melhorias e outros.

Conteúdo programático:

A Norma ABNT NBR ISO 22000:2019 exige que a organização implemente um Programa de Pré Requisitos Operacionais (PPRO) que garantam as condições necessárias à segurança do alimento. Isto corresponde às BPF's (Boas Práticas de Fabricação) que, por sua vez, devem estar contidas no Manual de Boas Práticas.

Vencidas estas etapas, parte-se, então, para o estabelecimento do Plano de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) que, por sua vez, serão contemplados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

Ao fim e ao cabo toda a Organização deve ser treinada e ter competência comprovada para garantir a Segurança do Alimento.

Benefícios:

Atendimento à norma, com melhoria na qualidade dos processos.

A norma técnica ABNT NBR ISO 22000:2019 especifica os requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, onde uma organização na cadeia produtiva de alimentos precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento está seguro para o consumo humano.

O APPCC - Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle ou HACCP (sigla em inglês) é um sistema de controle baseado em sete princípios para a garantia da segurança do alimento por meio da análise e controle dos riscos físicos, químicos e biológicos, desde a produção da matéria-prima, suprimento e manuseio até fabricação, distribuição e consumo do produto acabado.

Os benefícios da implantação dessa norma incluem a garantia da qualidade dos alimentos, processo de documentação organizado e boa comunicação com os parceiros comerciais, o que tende a promover fidelização do cliente.

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 da prestadora de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pela prestadora de serviço;
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços à prestadora de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar a prestadora de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado.

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.

PERFIL DESEJADO DA PRESTADORA DE SERVIÇO

Empresa especializada em implantação da norma ABNT NBR ISO 22000:2019 - Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos.

OBSERVAÇÕES

1. Os valores dos honorários apresentados pela prestadora de serviços devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta;
2. 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;
3. É de responsabilidade da prestadora de serviço todo o trabalho, da concepção à aprovação da empresa demandante;
4. A prestadora de serviço não pode ser responsabilizada por erros de terceiros contratados pela empresa demandante.
5. 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.
6. 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.

Informações Complementares:

Descrição Comercial:

Os benefícios da implantação dessa norma incluem a garantia da qualidade dos alimentos, processo de documentação organizado e boa comunicação com os parceiros comerciais, o que tende a promover fidelização do cliente.

ENTREGAS DO PRODUTO

ENTREGAS DOCUMENTO(S) - EVIDÊNCIA(S)

Percentual

ENTREGA 1	<p>Check-List aplicado na empresa para avaliação dos requisitos de Boas Práticas (de acordo com o segmento a ser trabalhado, utilizar a NBR 15.635, a Portaria 368/97 do MAPA, ou regramento aplicável) e Plano de Ação definido para correção das não conformidades, caso existam.</p> <p>Declaração do Empresário informando a designação de um preposto para acompanhar e atestar os serviços que serão realizados na empresa.</p> <p>Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa com assinatura do Empresário. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) Esperado(s) e/ou Alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Proposto. Observação: Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência.</p>	20,00
ENTREGA 2	<p>Manual de Boas Práticas. Observação: Importante ressaltar que o Manual deverá atender as normas de cada órgão ao qual a empresa pretende se regularizar.</p> <p>Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa com assinatura do Empresário. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Diagnóstico/ Situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) Esperado(s) e/ou Alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Proposto; Registros Fotográficos. Observação: Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência.</p>	20,00
ENTREGA 3	<p>Relatório contendo os Planos APPCC desenvolvidos/aprimorados.</p> <p>Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa com assinatura do Empresário. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Diagnóstico/ Situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) Esperado(s) e/ou Alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Proposto; Registros Fotográficos. Observação: Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência.</p>	20,00
ENTREGA 3	<p>Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento.</p> <p>Lista de Presença e/ou Certificados emitidos referentes ao Repasse Técnico do(s) Funcionário(s) da Empresa. Material desenvolvido/utilizado no Repasse Técnico.</p> <p>Manual da Qualidade com a descrição de todos os processos da empresa.</p> <p>Procedimentos e Rotinas escritas para os itens obrigatórios da norma e para os principais processos de trabalho da empresa.</p> <p>Relatório contendo orientações de melhoria para a empresa.</p> <p>Relatório de auditoria interna, com os seus achados, contendo a assinatura do empresário.</p>	40,00

DIMENSIONAMENTO DA DEMANDA

Código	Dimensionamento (Respondido pelo Cliente)	Unidade
00. UGEP-00210-2019	00. O Cliente tem conhecimento absoluto do conteúdo da Ficha Técnica do Produto e está de acordo com as Condições descritas no Documento? Se a resposta for NÃO, o produto NÃO poderá ser contratado.	Sim ou Não
01. UAIT-00092-2017	01. Quantos funcionários aproximadamente estão envolvidos nos processo(s)?	Funcionário
02. UAIT-00093-2017	02. Quantos departamentos /setores/ unidades/ células estão envolvidos no(s) processo(s)?	Unidades Produtivas
03. UAIT-00197-2017	03. A empresa já dispõe de Manual da Qualidade?	Sim ou Não
04. UAIT-00198-2017	04. A empresa dispõe de Procedimentos e Rotinas escritas para os seus principais processos?	Sim ou Não
05. UAIT-00199-2017	05. A empresa dispõe de um representante da direção responsável pela Qualidade?	Sim ou Não
06. UAIT-00200-2017	06. A empresa possui os seus processos mapeados e descritos sob a forma de documento?	Sim ou Não

07. UAIT-00201-2017	07. A empresa dispõe de todos os cargos e funções de seus colaboradores descritos?	Sim ou Não
08. UAIT-00202-2017	08. A empresa utiliza indicadores para acompanhar os seus processos?	Sim ou Não
09. UAIT-00253-2017	09. A empresa já realizou alguma auditoria interna e possui as evidências documentadas?	Sim ou Não
10. UAIT-00254-2017	10. As Não Conformidades verificadas já foram adequadamente tratadas? Caso não seja aplicável, a pergunta não deverá ser respondida.	Sim ou Não
11. UAIT-00255-2017	11. A empresa já possui a(s) Certificação(ões) e deseja apenas renová-la(s)?	Sim ou Não