

## IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Título:** ■ [S] Adequação de agroindústrias aos Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal e/ou Vegetal

## APLICAÇÃO DO PRODUTO

<b>Quantidade de Encontros Presenciais:</b>	2	<b>Observação Quantidade de Encontros:</b>	02 (duas) visitas presenciais.
<b>Público Alvo:</b>	ME - Microempresa		
<b>Complemento Publico Alvo:</b>	Porte: Microempresa, Microempreendedor Individual, Empresa de Pequeno Porte, Produtor Rural, Artesão. Setor: Agronegócio e Indústria. Segmento: Diversos. Indústrias e agroindústrias fabricantes de 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.		
<b>Objetivo:</b>	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 e/ou vegetal. A Licença Sanitária possui validade anual. Deve-se solicitar revalidação ao órgão de vigilância sanitária com 120 (cento e vinte) dias de antecedência. Observação 01: No momento de contratação do produto, o cliente deve informar a área total do empreendimento, o segmento, o CNAE da empresa e o produto fabricado, com o objetivo de identificar o grau de risco da atividade. O grau de risco pode ser verificado por meio da Instrução Normativa DC/ANVISA Nº 16 DE 26/04/2017. Observação 02: Importante ressaltar que o serviço deverá atender as normas de cada órgão ao qual a empresa pretende se regularizar. O prestador de serviço tecnológico deverá obedecer especificamente a legislação vigente.		

## **ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA**

Visita Inicial Presencial para Análise de Requisitos.

Esta etapa envolve a análise dos requisitos necessários e obrigatórios, compatíveis com as especificidades das atividades e instalações da indústria ou estabelecimento comercial ou de serviço, de acordo ao segmento da mesma, e o levantamento de informações necessárias para a consultoria:

- 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;
- Levantamento de requisitos estabelecidos pelos órgãos\* relacionados ao segmento específico da empresa atendida (Exemplo: ANVISA, MAPA, ADAB, nas esferas Federal, Estadual e Municipal).

## **ETAPA 02 | CONSULTORIA DE ADEQUAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E/OU VEGETAL**

• Para 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. 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;

• Para 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, Resolução - RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004 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 e/ou 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 e Sanitário do Estabelecimento (MESE), quando se tratar de empresa fiscalizada pelo Ministério da Agricultura. Observação: Caso o MESE não seja aplicável ao Cliente, uma Justificativa Técnica deve ser apresentada pelo Prestador de Serviço Tecnológico, com a assinatura de ciência pelo Empresário;
- Memorial descritivo da construção;
- **Projeto Arquitetônico para Licenciamento Sanitário**. Envolve a estruturação ou atualização do projeto da unidade fabril ou do estabelecimento solicitado, com base nos requisitos levantados. Deve contemplar as seguintes peças gráficas: **Planta de localização**; **Planta de situação** (com visualização de edificações, anexos, e acessos de veículos e pedestres); **Planta baixa**; **Planta de layout** (croqui); **Planta de corte**; **Planta de fachada**; **Planta hidrossanitária**, **Planta de fluxos (de manipuladores e do produto)**, seguindo as convenções estabelecidas órgão regulador e assinados por profissional habilitado e pelo proprietário ou seu representante;
- Relação de equipamentos utilizados na empresa.

• Além dos referidos documentos, elaborará ou adequará:

- **Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)**;
- Relatório Técnico com as necessidades de adequações do projeto, de forma a atender aos requisitos. O Relatório Técnico identifica e descreve o objeto de análise contendo uma avaliação dos documentos apresentados pela empresa e recomendações de adequação quanto aos seguintes requisitos:
  - a) Avaliação do posicionamento de móveis e equipamentos;
  - b) Nomenclatura e dimensionamento dos compartimentos (ambientes) adequados;
  - c) Conformidade da especificação do material de acabamento pertinente a cada ambiente;
  - d) Layout/fluxograma de produção ou serviço com finalidade de evitar contaminações cruzadas;
  - e) Memorial descritivo da produção ou serviço;
  - f) Fluxograma produtivo (Fluxo de produto);
  - g) Fluxograma produtivo (Fluxo de manipuladores de alimentos);
  - h) Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), indicando as não conformidades a serem corrigidas pela empresa;
  - i) Descrição de Atividade por setor (setor / função do setor). Aplicados para produtores fiscalizados pela VISA.

## **ETAPA 03 | ADEQUAÇÃO PELO CLIENTE**

A partir desta etapa, o cliente deverá ajustar a documentação conforme indicações apresentadas no Relatório Técnico elaborado e entregue pela Consultoria. É fundamental que todos os ajustes solicitados sejam realizados nesta etapa.

## **ETAPA 04 | ENCERRAMENTO**

- Visita Presencial de Encerramento da Consultoria, com orientações para que a empresa possa prosseguir com o processo de formalização do requerimento de Licença Sanitária e adoção de boas práticas e de procedimentos operacionais em seu dia a dia.
- Repasse Técnico com carga-horária de 02 (duas) horas para ao menos 02 (dois) funcionários em noções básicas sobre a importância da adoção das Boas Práticas de Fabricação e da implementação dos Procedimentos Operacionais na empresa.

### **Descrição dos Serviços:**

**Conteúdo programático:** Não se aplica.

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 e/ou vegetal. 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.

**Benefícios:**

São potenciais benefícios da Consultoria:

- Regularidade sanitária da empresa (atendimento à legislação);
- Melhor imagem no mercado;
- Redução dos riscos de multas e penalidades.

## **RESPONSABILIDADE DA EMPRESA DEMANDANTE**

1. Arcar com o pagamento de eventuais taxas cobradas pelos órgãos responsáveis;
2. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento.
3. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço.
4. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço.
5. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços à prestadora de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
6. Acompanhar a prestadora de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho.
7. Avaliar o serviço prestado;
8. Designar interlocutor para acompanhar o Consultor da CONTRATADA nas visitas ao empreendimento, dando acesso às instalações, bem como, fornecer informações fidedignas e documentos imprescindíveis para composição do procedimento;
9. Disponibilizar um conjunto de documentos técnicos (Planta Baixa, dados e informações para elaboração do Manual de Boas Práticas e Memorial Econômico e Sanitário - MESE) em meio eletrônico;
10. Disponibilizar, caso necessário: Licença Ambiental; Cadastro Estadual Florestal de Imóveis Rurais (CEFIR); Outorga de Direito de Uso de Recursos Hídricos; Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB), dentre outros documentos que possam se tornar essenciais à continuidade do processo e que não estão incluídos no escopo da consultoria, em meio eletrônico;
11. Disponibilizar, caso necessário: Projeto Hidráulico; Projeto Estrutural; Projeto Elétrico, dentre outros Projetos que possam se tornar essenciais à continuidade do processo e que não estão incluídos no escopo da consultoria, em meio eletrônico;
12. Disponibilizar, caso necessário: Certificados atualizados de realização de serviços de controle de pragas urbanas (desinsetização, desratização, descupinização) e higienização dos reservatórios de água potável, em meio eletrônico;
13. Disponibilizar, caso necessário: Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) para todos os funcionários, em meio eletrônico;
14. Disponibilizar, caso necessário: Plano de resíduos sólidos conforme legislação vigente, em meio eletrônico;
15. Comunicar qualquer alteração na programação previamente acordada, com no mínimo de antecedência de 24 (vinte e quatro) horas;
16. O cliente se responsabilizará por emitir o Atestado de Conclusão do Serviço com logomarca e assinatura do responsável após finalização do serviço;
17. Os custos relacionados à IMPLANTAÇÃO das medidas apontadas no Relatório Técnico;
18. Os custos com taxas inerentes ao processo de licenciamento sanitário. Exceção: ART/RRT, este de responsabilidade do Prestador de Serviço Tecnológico.
19. Assinar os documentos necessários para atestar as entregas em cada etapa da consultoria, dentro de um prazo máximo de 1 (uma) semana.

## **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. É de responsabilidade da prestadora de serviço realizar acertos nos memoriais 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.
7. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.
8. Os custos relacionados à emissão da ART/RRT são de responsabilidade do Prestador de Serviço Tecnológico credenciado ao Programa SEBRAETEC.
9. Executar os ajustes necessários no projeto dentro do prazo previsto na proposta;
10. Fornecer informações ao cliente sobre o andamento, quando necessário ou solicitado.

## **PERFIL DESEJADO DA PRESTADORA DE SERVIÇO**

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

## **OBSERVAÇÕES**

1. O pagamento das taxas administrativas para registro do estabelecimento e dos produtos nos órgãos de inspeção não estão incluídos neste serviço.
2. 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.
3. 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.
4. É de responsabilidade da prestadora de serviço todo o trabalho, da concepção à aprovação da empresa demandante.
5. A prestadora de serviço não pode ser responsabilizada por erros de terceiros contratados pela empresa demandante;
6. A consultoria NÃO contempla as seguintes atividades:
  - a) Serviço de design gráfico do rótulo;
  - b) Estudo de vida de prateleira para determinação do shelf life;
  - c) Análise laboratorial do alimento;
  - d) Fornecimento de código de barras;
  - e) Elaboração de informações nutricionais de rótulos.
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.

## **ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO:**

11/09/2023.

## Descrição Comercial:

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

## ENTREGAS DO PRODUTO

ENTREGAS	DOCUMENTO(S) - EVIDÊNCIA(S)	Percentual
ENTREGA 1	<p>1.1. Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa com 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; Registros Fotográficos; Avaliação dos móveis e equipamentos; Áreas internas dos compartimentos e nomenclatura dos ambientes; Especificação básica do material de acabamento; Fluxograma de produção; Memorial descritivo da produção. Observação: Caso determinado item não possa ser contemplado no presente Relatório, deve ser apresentada justificativa técnica pela Prestadora de Serviço Tecnológico para a sua não apresentação.</p> <p>1.2. Declaração do Empresário informando a designação de um preposto para acompanhar e atestar os serviços que serão realizados na empresa.</p>	25,00
ENTREGA 2	<p>2.1. Manual de Boas Práticas de Fabricação em conformidade com os regulamentos aplicáveis para o segmento.</p> <p>2.2. Procedimentos Operacionais Padronizados.</p> <p>2.3. Projeto Arquitetônico para Licenciamento Sanitário: consiste na elaboração (para empresas em fase de instalação) ou adequação (para empresas em operação) do Projeto Arquitetônico da Unidade Fabril ou do Estabelecimento solicitado, com base nos requisitos levantados. Neste Projeto devem constar o Memorial Descritivo e as seguintes peças gráficas: Planta de localização; Planta de situação (com visualização de edificações, anexos, e acessos de veículos e pedestres); Planta baixa; Planta de layout; Planta de corte; Planta de fachada, Planta hidrossanitária, Planta de fluxos (de manipuladores e do produto).. Deve vir acompanhada da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART)/ Registro de Responsabilidade Técnica (RRT) emitido pelo CREA/CAU para profissionais de Engenharia /Arquitetura, correspondente ao Projeto Básico de Arquitetura (PBA). Observação: Os custos relacionados à emissão da ART/RRT são de responsabilidade do Prestador de Serviço Tecnológico credenciado ao SEBRAETEC. Observação: Caso não seja aplicável ao Cliente, uma Justificativa Técnica deve ser apresentada pelo Prestador de Serviço Tecnológico, com a assinatura de ciência pelo Empresário.</p> <p>2.4. Memorial Econômico e Sanitário do Estabelecimento (MESE), quando se tratar de empresa fiscalizada pelo Ministério da Agricultura. Observação: Caso o MESE não seja aplicável ao Cliente, uma Justificativa Técnica deve ser apresentada pelo Prestador de Serviço Tecnológico, com a assinatura de ciência pelo Empresário.</p>	50,00
ENTREGA 3	<p>3.1. 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. O pagamento de taxas inerentes ao processo é de responsabilidade do CLIENTE. OBSERVAÇÃO: Caso se verifique algum motivo que impeça o protocolo, a entrega deve ser substituída por um documento de Justificativa, com assinatura do CLIENTE e do PRESTADOR DE SERVIÇO TECNOLÓGICO, acrescido de um Manual contendo orientações para que o Cliente possa protocolar o requerimento do pedido de registro junto ao(s) órgão(s).</p> <p>3.2. 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.</p> <p>3.2. Lista de Presença evidenciando a realização de Repasse Técnico com carga-horária de 02 (duas) horas para até 02 (dois) funcionários em noções básicas sobre a importância da adoção das Boas Práticas de Fabricação e da implementação dos Procedimentos Operacionais na empresa. Observação: Este Repasse Técnico ocorrerá preferencialmente na mesma data da visita presencial de encerramento da Consultoria. Caso ocorram 03 (três) tentativas de agendamento junto ao Cliente por parte do Prestador de Serviço Tecnológico, sem sucesso e devidamente evidenciadas, a capacitação será substituída por um Manual Orientativo referente ao tema, em formato digital, o qual será enviado ao Cliente.</p> <p><b>Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento.</b></p>	25,00

## 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. UGEP-00184-2019	01. Os produtos produzidos já possuem rotulagem elaborada e são registrados?	Sim ou Não
02. UGEP-00005-2019	02. Em que setor(es) a empresa melhor se enquadra?	Setor
03. UGEP-00006-2019	03. Em que segmento(s) a empresa melhor se enquadra?	Segmento
04. UAIT-00115-2017	04. O projeto a ser analisado visa renovação da licença sanitária?	Sim ou Não
05. UAIT-00116-2017	05. A empresa possui a infraestrutura para fabricação já montada e em operação? <b>Caso não possua, recomenda-se não contratar a consultoria.</b>	Sim ou Não
06. UAIT-00174-2017	06. O cliente conhece o grau de risco de sua empresa? Observação: O Grau de Risco pode ser verificado por meio da Instrução Normativa DC/ANVISA Nº 16 DE 26/04/2017.	Grau de Risco
07. UAIT-00422-2017	07. O cliente está ciente de que o pagamento das taxas do processo são de sua responsabilidade?	Sim ou Não
08. UAIT-00554-2017	08. Qual é a área total construída do seu empreendimento em metros quadrados?	m <sup>2</sup>
09. UAIT-00560-2017	09. Qual a área total do terreno, em metros quadrados?	m <sup>2</sup>
10. UAIT-00608-2017	10. A empresa já dispõe de Manual de Boas Práticas atualizado?	Sim ou Não
11. UAIT-00609-2017	11. A empresa já dispõe de Memorial Econômico e Sanitário do Estabelecimento atualizado?	Sim ou Não
12. UAIT-00610-2017	12. A empresa já dispõe de Projeto Arquitetônico atualizado?	Sim ou Não
13. UAIT-00114-2017	13. A empresa já deu entrada deste projeto na DIVISA alguma vez?	Sim ou Não
14. UAIT-00680-2017	14. A empresa possui o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS)?	Sim ou Não
15. UAIT-00681-2017	15. A empresa dispõe dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) para todos os funcionários?	Sim ou Não
16. UAIT-00682-2017	16. A empresa dispõe de certificados de realização de serviços de controle de pragas urbanas?	Sim ou Não
17. UAIT-00683-2017	17. A empresa dispõe de certificados de higienização dos reservatórios de água potável?	Sim ou Não
18. UAIT-00698-2017	18. Caso disponha do dado, informe a capacidade de produção diária da unidade ou estabelecimento, em quilos.	KG
19. UAIT-00699-2017	19. Caso disponha do dado, informe a capacidade de produção diária da unidade ou estabelecimento, em litros.	L

20. UGEP-00054-2019	20. O cliente está ciente de que a Licença Sanitária possui validade anual e de que se deve solicitar revalidação ao órgão de vigilância sanitária com 120 (cento e vinte) dias de antecedência?	Sim ou Não
21. UGEP-00056-2019	21. O cliente deseja contratar a Consultoria para atendimento de requisitos de quais órgãos?	Órgão
22. UGEP-00009-2019	22. O cliente está ciente de que a consultoria contempla a realização de somente 02 (duas) visitas presenciais?	Sim ou Não
23.UGEP-2023-0034	23. Cliente possui autorização do terreno pela ADAB? Caso não possua, recomenda-se não contratar a consultoria. Apresentar orientações sobre o procedimento.	Sim ou Não