

# 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 Ministério da Saúde. O quadro técnico da empresa deverá comprovar a existência de profissionais na área de engenharia de alimentos, produção, química ou agrônoma; 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	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Boas-Práticas-na-Produção-Primária-de-Hortifrutícolas-GQ13018-1.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Boas-Práticas-na-Produção-Primária-de-Hortifrutícolas-GQ13018-1.pdf</a>	
2	13/04/2020	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Boas-Práticas-na-Produção-Primária-e-Distribuição-de-Hortifrutigranjeiros-GQ13018-2.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Boas-Práticas-na-Produção-Primária-e-Distribuição-de-Hortifrutigranjeiros-GQ13018-2.pdf</a>	Coordenação Sebraetec
3	01/01/2021	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Boas-Práticas-na-Produção-Primária-e-Distribuição-de-Hortifrutigranjeiros-GQ13018-3.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Boas-Práticas-na-Produção-Primária-e-Distribuição-de-Hortifrutigranjeiros-GQ13018-3.pdf</a>	Eder Max de Oliveira Eduardo Cardoso Garrido Hulda Oliveira Giesbrecht