

Termo de Referência

Selo



© 2015. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (lei n. 9.610).

Informações e contato:

SEBRAE/PR

Rua Caeté, 150 – Prado Velho

CEP 80220-300 – Curitiba – PR

Telefone: (41) 3330-5933

Internet: www.sebraepr.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo

Edson Luiz Campagnolo

Diretoria Executiva

Vitor Roberto Tioqueta

Julio Cezar Agostini

José Gava Neto

Gerente da Unidade de Negócios Competitivos - UNC

Agnaldo Gerson Castanharo

Coordenação Técnica do Desenvolvimento

Andréia Claudino – UNC

Colaboração

Luana de Assis

Emerson Di Domenico Durso

Fernando Pizani

Joversi Luiz de Rezende

Maria Isabel Rosa Guimarães

Odemir Capello

Sabino Oltramari



TERMO DE REFERÊNCIA
SELO ALIMENTOS DO PARANÁ

Revisão: 02

Elaboração: 05/2022

Página: 4/24

SUMÁRIO

Comentado [MIRG3]: Sumario substituir as palavras Maturidade de gestao

1. HISTÓRICO.....	5
2. JUSTIFICATIVA	8
3. OBJETO	9
4. METODOLOGIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ.....	10
4.1.OBJETIVOS	10
4.1.1 Objetivo Geral do Selo	10
4.2.PERFIL DAS EMPRESAS POTENCIAIS.....	10
4.3.PASSO A PASSO DO SELO ALIMENTOS DO PARANÁ.....	12
4.3.2 Operacionalização – Maturidade de Gestão	16
4.4. INDICADORES	17
4.4.1 Indicadores – Gestão da Qualidade de Processos	18
4.4.2 Indicadores – Maturidade de Gestão	19
5. COMISSÃO GESTORA DO SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	20
6. PAPÉIS E RESPONSABILIDADES	21
7. SEBRAETEC.....	22
8. BENEFÍCIOS DO SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	22
10. ANEXOS.....	24

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 5/24

1. HISTÓRICO

Visando promover alinhamento estratégico para o setor de agronegócios tendo como base o potencial dos projetos existentes, em 2009 o Sebrae PR definiu dois segmentos para o atendimento coletivo dos projetos deste setor, denominados **produto âncora** e **agroindústria**.

O primeiro pode ser definido como produto agroalimentar potencial para o desenvolvimento de um determinado território e o segundo produto primário agropecuário que passa por uma transformação/beneficiamento e promove agregação de valor ao empresário rural. Este termo de referência é focado em alimentos transformados, portanto aborda o histórico relacionado a agroindústrias.

Além dos aspectos relacionados à gestão empresarial que são atendidos pelo Sebrae independentemente do setor, o principal desafio verificado para este segmento é a manutenção de uma gestão da qualidade de processos para atender as exigências legais e a competitividade de mercado.

Na época, alguns parceiros que trabalham com programas de procedimentos higiênico-sanitários, como o Programa Alimentos Seguros (PAS), formatado pelo sistema S – Sebrae, Senai, Sesi, Senac e Sesc – além de outros parceiros importantes, como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), foram procurados. Assim, o PAS Indústria foi a alternativa existente para o trabalho com agroindústrias.

Porém, o PAS Indústria é formatado para a implantação de ferramentas para a qualidade de indústrias de alimentos de pequeno, médio e grande porte, e seu processo, portanto, apresentava grau de complexidade que dificilmente seria alcançado por pequenas agroindústrias.

Assim, surgiu a ideia do desenvolvimento de uma ferramenta própria para o atendimento desse cliente, baseada nos programas existentes e notoriamente de sucesso, mas que tivesse como base o atendimento aos procedimentos higiênico-sanitários imprescindíveis para a produção de alimentos inócuos, ou seguros à saúde

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 6/24

dos consumidores – o programa IBPF, ou programa de Implantação das Boas Práticas de Fabricação.

Mesmo com base em programas pré-existent e legislação vigente, o programa IBPF oferece indicadores e constante acompanhamento do desenvolvimento das empresas atendidas como diferencial.

Após sua formatação, em 2010 as primeiras 100 agroindústrias familiares foram atendidas. Em 2011, foram criadas as derivações para outros setores de alimentos, bebidas, serviços de alimentação e distribuidores. Em 2012, utilizando a mesma metodologia foi elaborada a IBP Agrícolas para hortifrutícolas. Em 2013 foram desenvolvidos os autocontroles e adaptada a metodologia do IBPF para atender empresas de produtos de origem animal para aptidão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal SISBI-POA/Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária SUASA, o que demonstra a constante evolução e melhoria para atender ao segmento.

Assim, o programa IBP, como passou a ser conhecido, considerando que não trabalha mais exclusivamente com a fabricação de alimentos, mas com vários segmentos da área, além de serviços, até 2013, atendeu 450 estabelecimentos produtores de alimentos ou bebidas, entre empresas de micro e pequeno porte e empreendimentos com inscrição estadual de produtor rural.

Aproximadamente 60% das empresas conseguiram atingir 80% de conformidade nos itens avaliados para qualidade ainda no primeiro ano de trabalho, 95% evoluíram seus padrões de qualidade, empresas conseguiram negociar com órgãos fiscalizadores maiores prazos para atendimento a legislação devido ao fato de estarem desenvolvendo o IBPF, bem como ampliar o mercado atendido.

Mas, em um mercado em franca expansão no qual empreendimentos lutam para colocar seus produtos em evidência, frente à concorrência acirrada de preços e, por vezes, concorrendo com produtos de qualidade sensorial similar, há que se buscar diferenciais.

O Selo Alimentos do Paraná foi criado, portanto, para conferir notoriedade aos empreendimentos e empresas que têm a implantação das Boas Práticas, ou seja, dos

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 7/24

procedimentos higiênico-sanitários necessários para a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor.

Vale ressaltar as diferenças entre “selo” e “certificado”. Selos podem ser criados e concedidos por empresas, instituições, associações de classe, laboratórios, organizações governamentais ou não governamentais, que descrevem regras ou padrões que são avaliados constantemente visando um objetivo estabelecido.

Os certificados, entretanto, são concedidos apenas por empresas acreditadas pelo Inmetro, que buscam evidências de conformidades com normas estabelecidas por organismos de normalização, como a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Portanto o Alimentos do Paraná é um Selo, com credibilidade e diferencial devido a existência de uma comissão gestora e auditoria de 3ª parte, ou seja, segue a mesmo procedimento de uma certificação.

Mas, de forma independente, fica claro que selos e certificados auxiliam no alcance de objetivos específicos, elevam o padrão de serviços ou produtos e, sem dúvida, agem como diferencial, tornando notório o trabalho realizado aos clientes. Além da importância empírica, o Selo Alimentos do Paraná vai ao encontro a linha estratégica de potencialização do Sebrae, contribuindo para o alcance de suas metas estaduais.

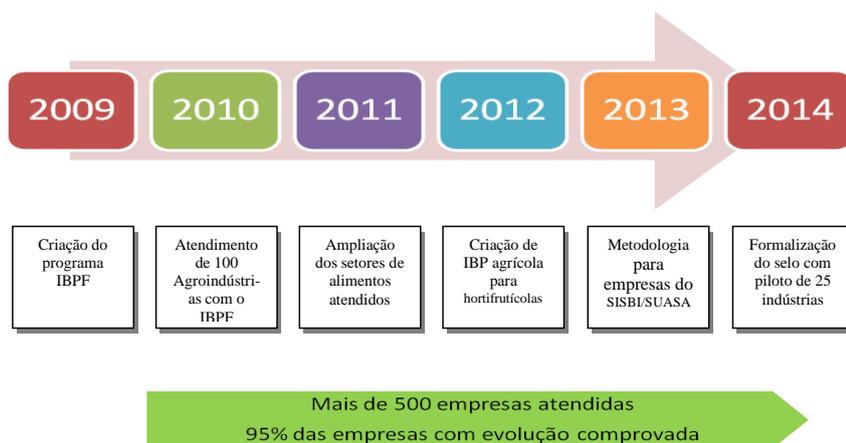


Figura 1: Linha do Tempo - Implantação das Boas Práticas no Sebrae PR (Evolução das Soluções, do atendimento e dos resultados).

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 8/24

Depois de mais de 10 anos de atividade, o Selo Alimentos do Paraná está consolidado no Estado e é reconhecido por produtores e autoridades legais como símbolo de qualidade – objetivo inicial do programa. Desta forma, acompanhando a necessidade ambiental e econômica mundial, o escopo do Programa ganha mais peso a partir de 2022, agregando mais requisitos relacionados à sustentabilidade ambiental, social e econômica.

A ideia é instigar empreendedores à prática de ações sustentáveis, cujos temas podem ser trabalhados com o auxílio do Sebrae. Afinal, não há mais como incentivarmos o trabalho sem que sua prática seja de forma sustentável, ignorando os problemas socioambientais existentes na atualidade.

2. JUSTIFICATIVA

A implantação de ferramentas de qualidade específicas para os segmentos de alimentos e serviços de alimentação é obrigatória. Diversas são as legislações federais, estaduais e municipais que determinam a implantação das Boas Práticas, do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) ou dos Programas de Autocontrole, cada uma indicada para cada tipo de produto, produtor ou serviço, através dos órgãos fiscalizadores – MAPA e ANVISA. Portanto, a necessidade de ter as Boas Práticas – obrigatórias para qualquer tipo e porte de empreendimento ou empresa da área de alimentos, é determinação legal e indiscutível e o Sebrae possui método testado e aprovado para sua promoção.

Uma justificativa que vai além da obrigatoriedade das Boas Práticas vem especialmente da natureza do Sebrae, que investe constantemente na formalização dos empreendimentos. Não há como incentivar uma empresa deste setor sem ter a certeza de que é responsável na produção de alimentos. Não há como implantar ferramentas de controle financeiro, por exemplo, se um surto de Doença Veiculada por Alimentos (DVA) acontece e leva a empresa ao fechamento de suas portas – não que o processo do IBP seja pré-requisito para outros serviços ofertados pelo Sebrae, mas

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 9/24

é de suma importância que os clientes sejam avaliados e que o produto disponível possa ser oferecido.

O Selo vem mostrar para os consumidores, cada vez mais exigentes, o alcance de padrões de qualidade que vão garantir uma experiência agradável no consumo do produto, sem prejuízos posteriores à saúde. Possuir o Selo Alimentos do Paraná, portanto, gera credibilidade no processo de fabricação de alimentos.

Além do compromisso com a sociedade e com os empreendimentos e empresas do ramo de alimentos e serviços de alimentação, o selo tem como finalidade contribuir no alcance das metas estabelecidas pela linha estratégica de potencialização do Sebrae Paraná, que visa atender empreendimentos de pequeno porte. Através da implantação das Boas Práticas e conquista do selo, empreendimentos e empresas envolvidos poderão potencializar, ou reforçar, suas ferramentas de qualidade.

Os projetos de atendimento coletivo da linha de potencialização abordam além dos aspectos setoriais que neste caso estão relacionados às soluções voltadas para o segmento de alimentos e bebidas, a maturidade da gestão empresarial. De que vale uma empresa estar atendendo as exigências legais relacionadas à qualidade e as necessidades de mercado se não estiver saudável nos aspectos relacionados a clientes, sociedade, lideranças, estratégias, planos e pessoas? Considerando isto, o Selo Alimentos do Paraná também utiliza o Diagnóstico de Avaliação da Gestão do Sebrae.

3. OBJETO

Propor referencial estratégico, metodológico e operacional para o Sebrae/PR e parceiros atuarem no atendimento às empresas do segmento de alimentos e bebidas no estágio de potencialização que desejam a notoriedade e o reconhecimento do mercado por meio do Selo Alimentos do Paraná.

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 10/24

4. METODOLOGIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ

4.1. OBJETIVOS

4.1.1 Objetivo Geral do Selo

Preparar empresas de micro e pequeno porte do segmento de alimentos e bebidas para atender o mercado nacional e/ou internacional, por meio da maturidade de gestão e gestão da qualidade de processos para gerar notoriedade e reconhecimento de mercado.

4.1.2 Objetivos Específicos do Selo

- Implantação ou implementação das Boas Práticas;
- Verificação de processos por meio de pesquisas analíticas;
- Aplicação do Diagnóstico de Avaliação da Gestão;
- Auditoria de terceira parte para atestar a IBP e a Gestão (realizada por empresas/instituições que tenham credibilidade e **estejam credenciadas no Sebraetec**).

Comentado [LdA4]: Mabel, aqui falava que a comissão gestora aprovava as empresas certificadoras, mas isso não acontece. Na verdade, são as empresas credenciadas ao Sebraetec. OK

4.2. PERFIL DAS EMPRESAS POTENCIAIS

Em linhas gerais é necessário que os candidatos ao Selo Alimentos do Paraná sejam empresas de micro e pequeno porte com:

- a) Interesse em aperfeiçoar a gestão de sua empresa e inovar seus produtos, processos e serviços, inclusive certificação de processos e **produtos**;
- b) Interesse em expandir seus negócios;
- c) Interesse em expandir e ampliar seus mercados nacionais e internacionais;
- d) Alguma capacidade de investimento;
- e) Regularização empresarial de acordo com seu enquadramento (ex. certidões e alvará em dia);

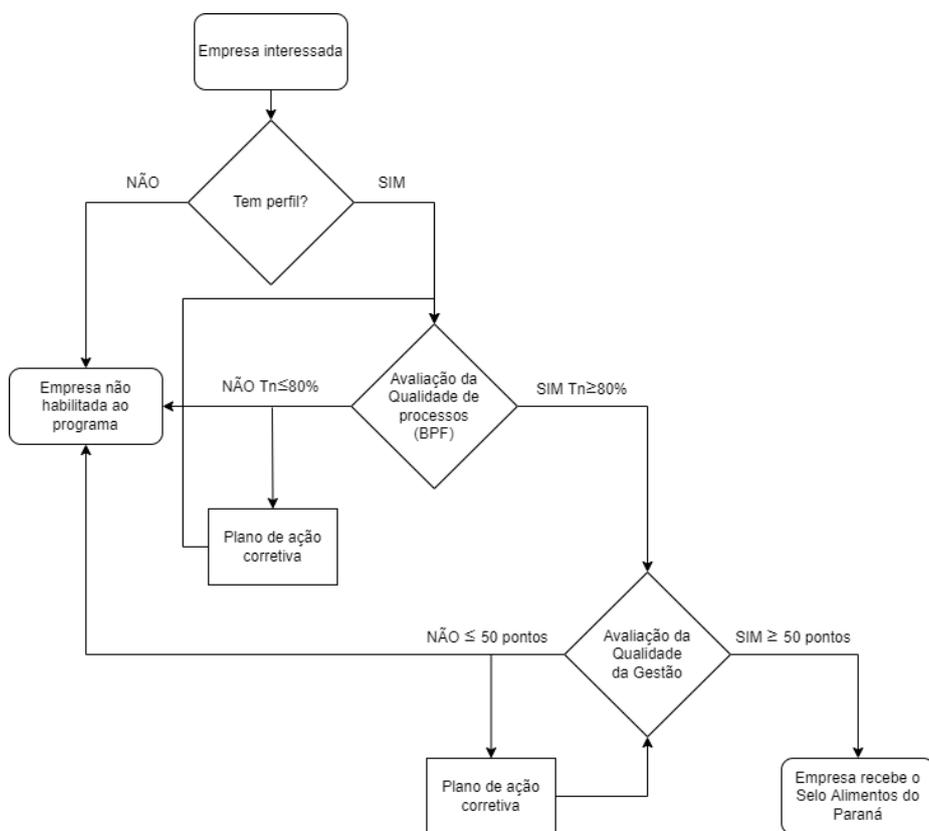
Comentado [MIRG5]: e orientado para a sustentabilidade

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 11/24

- f) Sejam empresas com CNPJ, nesta linha serão atendidos produtores com Inscrição Estadual do Produtor Rural - CADPRO somente nos casos em que o produtor rural estiver em processo de mudança para CNPJ;
- g) Em relação aos segmentos estejam em uma destas categorias:
- Indústrias de alimentos de origem vegetal
 - Indústrias de alimentos de origem animal
 - Indústrias de bebidas
 - Distribuidores de hortifrúctolas
 - Serviços de alimentação como cozinhas industriais

4.3. PASSO A PASSO DO SELO ALIMENTOS DO PARANÁ

Figura 2: Fluxograma do Macroprocesso do Selo Alimentos do Paraná.



Inicialmente a empresa interessada em obter o Selo Alimentos do Paraná, seja por edital, chamada de projetos ou atendimento coletivo passa pela avaliação de perfil conforme critérios estabelecidos no item 4.2. Esta pode ser realizada pelos gestores de projetos do Sebrae e/ou coordenação estadual do Selo não sendo obrigatória a participação da comissão gestora (item 5).

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 13/24

Se a empresa atender todos os critérios estabelecidos no perfil, passa a ser empresa potencial para a obtenção do Selo, caso contrário precisará se adequar nos critérios não atendidos para futuramente fazer parte do processo.

A Implantação das Boas Práticas (IBP) acontece de acordo com a natureza da sua atividade: se for uma indústria de alimentos e bebidas, será utilizada a IBPF (fabricação); se for uma distribuidora de alimentos e bebidas a IBPD (distribuição); se for uma cozinha industrial a IBPSA (serviço de alimentação). Para empresas que transformam produtos de origem animal é obrigatória a utilização da metodologia adaptada à aptidão ao SIM (Sistema de Inspeção Municipal), SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte), Selo Arte, SISBI-POA/SUASA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal /Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária) ou SIF (Sistema de Inspeção Federal) – de acordo com o porte e âmbito de comercialização.

Se a empresa atingir a pontuação exigida (detalhamento no item 4.4.2) significa que está apta a obter o Selo Alimentos do Paraná no quesito gestão da qualidade de processos. Caso contrário será sugerido à empresa um plano de ação corretiva para nova avaliação; se a empresa optar por isto poderá, em prazo estabelecido pelo Sebrae, ser reavaliada. Este processo é cíclico até que a empresa obtenha aptidão neste quesito. Vale salientar que o processo é voluntário, ou seja, a empresa decide se irá continuar ou encerrar neste ponto do processo e também que o objetivo em todos os ciclos (ano 1, ano 2...ano n) é a manutenção desta pontuação obtida no primeiro ciclo ou ano 1.

Outro quesito avaliado é a **Gestão** da empresa. Este segue o **Diagnóstico de Avaliação da Gestão** (detalhamento no item 4.3.2) que também é analisado por meio de indicadores convertidos em pontuação. Se a empresa atingir o mínimo exigido estará apta ao Selo no quesito **de gestão**, e, neste caso especificamente, a cada ciclo será exigida pontuação maior com escala definida neste termo de referência. Para a empresa que não conseguir atingir a pontuação mínima, como no quesito gestão da qualidade de processos, será sugerido um plano de ação corretiva para nova avaliação; se a empresa optar por isto poderá, em prazo estabelecido, pelo Sebrae, ser reavaliada. Este processo é cíclico até que a empresa obtenha aptidão neste

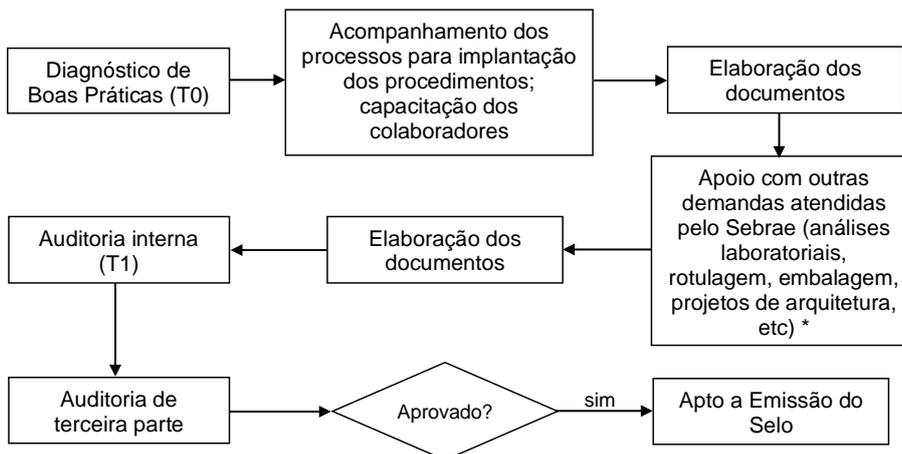
questo. Vale salientar que o processo é voluntário, ou seja, a empresa decide se irá continuar ou encerrar neste ponto do processo.

A empresa estando apta nos dois quesitos, gestão da qualidade de processos e maturidade de gestão, obtém o Selo alimentos do Paraná que tem vigência de 12 meses a partir da data do certificado auferido pela auditora. Para a renovação será realizada nova auditoria, próximo ao término da vigência. Se a empresa atender as exigências poderá continuar utilizando o Selo Alimentos do Paraná e seus benefícios, caso contrário não poderá mais utilizar o Selo e seus benefícios ou poderá solicitar a comissão gestora do Selo um termo de ajuste de conduta – TAC, com plano de ação e prazo para nova auditoria.

4.3.1 Operacionalização – Gestão da Qualidade de Processos

Inicialmente, deve-se considerar o fluxo de operacionalização para a obtenção do Selo Alimentos Paraná, dividido em 3 etapas, conforme mostra a Figura 3.

Figura 3: Fluxo operacional para a aptidão ao Selo Alimentos do Paraná – Critério Gestão da Qualidade de Processos.



	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 15/24

Etapa 1: Implantação das Boas Práticas

Empresas credenciadas ao Programa Sebraetec ou profissionais cadastrados no Sebrae Paraná são os responsáveis pela implantação das Boas Práticas propriamente ditas, desde que os mesmos tenham participado de repasse específico, com resultado de avaliação igual ou superior a 80%.

A IBP envolve diagnóstico da empresa (momento T0), acompanhamento e implantação dos procedimentos, elaboração dos documentos referentes – Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, Instruções de Trabalho e planilhas de monitoramento dos processos – e auditoria interna (momento T1). A carga horária total para todas as atividades envolvidas está na faixa de **35 a 74** horas por unidade de processamento, **de acordo com o nível de complexidade da empresa e exigências de legislação** e a realização destas segue metodologia especificada em fichas técnicas (Anexo 1), que contemplam que a primeira etapa seja o diagnóstico (T0), que as consultorias sejam intercaladas aos treinamentos, com o intuito de trabalhar a implantação de procedimentos paulatinamente, e que a finalização aconteça com uma auditoria interna (T1), sempre procedida pela devolutiva do relatório gerado.

Etapa 2: Apoio com Demandas inerentes às Boas Práticas

Para alcançarem a implantação das Boas Práticas de Fabricação, é possível que as empresas necessitem de apoio em outras áreas também atendidas pelo Sebrae.

De acordo com o produto alimentício, várias são as análises microbiológicas e físico-químicas exigidas pela legislação vigente ou empregadas como verificação dos procedimentos implantados. Laboratórios de análises microbiológicas e físico-químicas credenciados no Programa Sebraetec são indicados para o cumprimento desta etapa.

Uma demanda comum refere-se a elaboração de rotulagem e/ou embalagem de produtos alimentícios. Em 2022 esta demanda foi significativa devido a alteração de legislação sobre a rotulagem de alimentos.

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 16/24

E, outra atividade que pode ser solicitada, é a elaboração de projetos arquitetônicos, para a adequação de áreas ou fluxos de produção ou a legalização de empresas (Projevisa, por exemplo).

Etapa 3: Auditoria de Terceira Parte

A auditoria de terceira parte é realizada por empresa certificadora credenciada ao Sebraetec. Neste caso não há como conferir o trabalho para profissional credenciado, pois a emissão do Selo acontece através de pessoa jurídica acreditada para outras certificações.

Acontece ao final da implantação das Boas Práticas com a utilização da mesma lista de verificação usada nos momentos T0 e T1 (diagnóstico e auditoria interna). Assim, fica claro que exatamente os mesmos requisitos serão cobrados do início ao fim do processo.

A empresa certificadora responsável deve fazer contato com o cliente para marcar a auditoria, que tem carga horária de 8 horas, entre as atividades de acompanhamento da produção, de revisão de documentos e elaboração de relatório.

Atingindo o índice mínimo de 80% de conformidade nas 4 etapas do Programa BPF (saúde e higiene pessoal; condições ambientais; higiene de ambientes, equipamentos e utensílios; produção e documentação) e 50 pontos ou mais no questionário de Gestão, o cliente receberá o Selo Alimentos do Paraná, com validade de um ano.

Após o primeiro ano, as empresas serão contatadas pelo Sebrae para que possam proceder a revalidação do Selo, através de auditorias de manutenção, que também podem ser contratadas através do Programa Sebraetec.

Comentado [MIRG6]: Um quadro com o Atestado de conformidade do Selo ...

4.3.2 Operacionalização – Diagnóstico de Avaliação da Gestão

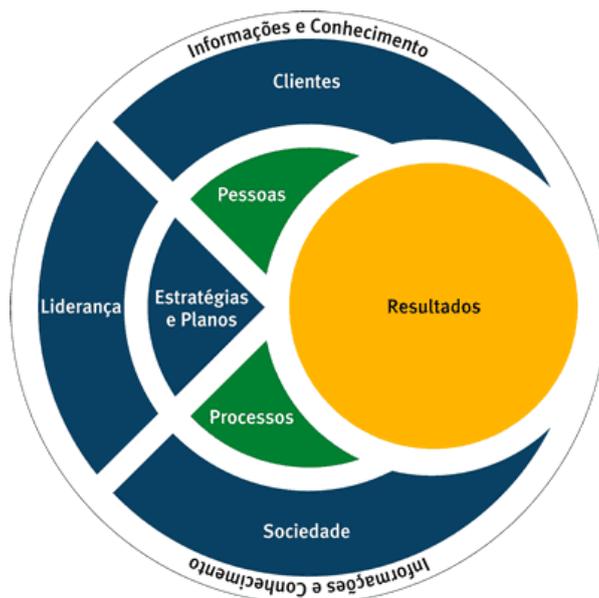
Inicialmente é aplicado um questionário de diagnóstico de Avaliação da Gestão, com o objetivo de promover a maturidade de gestão nas empresas que adotam o Selo Alimentos do Paraná, devido à necessidade de analisar e buscar constante melhoria

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 17/24

em critérios que são fundamentais para o sucesso e a competitividade de uma empresa.

A empresa que atingir 50 pontos no diagnóstico de Avaliação da Gestão estará apta ao Selo Alimentos do Paraná em relação a este critério. As necessidades apresentadas nas devolutivas do questionário poderão ser trabalhadas com o apoio do Sebrae ou não, porém a validação ocorrerá com a auditoria realizada pelo auditor de terceira parte.

Figura 4: Os critérios do MEG para aptidão ao Selo Alimentos do Paraná – Maturidade de Gestão



Obs.: O critério Sociedade – Desenvolvimento Social não está sendo avaliado neste Selo.

4.4. INDICADORES

Para o Sebrae Paraná a importância não se encontra apenas na emissão do Selo, mas no acompanhamento da evolução da empresa. Por isso, para a obtenção do Selo

Comentado [MIRG7]: Trocar o quadro por um novo conforme orientação UAR

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 18/24

e a cada 12 meses, são monitorados os indicadores que garantem a manutenção da gestão da qualidade de processos e a evolução da maturidade de gestão.

A empresa interessada em renovar o Selo deve entrar em contato com o Sebrae ou diretamente com o auditor de terceira parte para solicitar renovação. Será avaliado o porte da empresa e, se ainda se enquadra como micro ou pequena empresa, será verificada a possibilidade de realizar o processo de auditoria via Sebraetec (item 7). Se for possível, Sebrae e auditor de terceira parte apresentam a proposta à empresa, e em caso de aceite é realizada a auditoria.

Os indicadores abaixo relacionados serão a base analítica para as avaliações. Caso as empresas não consigam alcançar o mínimo solicitado, poderão encaminhar à comissão gestora do Selo, conforme citado anteriormente, um termo de ajuste de conduta para adequações necessárias e realização de nova auditoria. A comissão avaliará o termo e, se aprovado, a empresa poderá tentar novamente a renovação do Selo.

4.4.1 Indicadores – Gestão da Qualidade de Processos

A metodologia de Implantação das Boas Práticas – IBP avalia os itens da qualidade conforme legislação vigente. Estes foram divididos em blocos que variam dependendo do segmento (indústria, distribuidor, serviço de alimentação). A figura 2 apresenta um exemplo com os 04 blocos do IBPD (distribuição de alimentos e bebidas), sendo: 1) Higiene Pessoal e Requisitos Sanitários; 2) Condições Ambientais, Instalações e Equipamentos; 3) Higiene de Ambientes, Equipamentos e Utensílios e 4) Produção e Documentação. Para cada ciclo (ou ano) é realizada nova avaliação, podendo ser direto com o auditor de terceira parte ou com consultor Sebrae e, posteriormente com o auditor de terceira parte, o que possibilita ajustes e maior segurança à empresa para a auditoria.

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 19/24

Figura 5: Exemplo dos indicadores da Implantação de Boas Práticas de Distribuição - IBPD

Empresa/empreendimento	Indicador	Ano do Indicador	Higiene Pessoal e Requisitos Sanitários	Condições Ambientais, Instalações e Equipamentos	Higiene de Ambientes, Equipamentos e Utensílios	Produção e Documentação	TOTAL	Resultado (preencher cor de situação atual conforme legenda)
Empresa X	T0	2012	33,33%	75,00%	57,89%	38,89%	52,44%	
	T1	2013	90,91%	83,33%	100,00%	80,00%	88,37%	
	T2	2014	86,36%	91,67%	95,00%	93,55%	91,75%	
Empresa Y	T0	2013	25,00%	68,00%	40,00%	41,18%	45,12%	
	T1	2013	80,00%	76,92%	80,00%	65,00%	75,58%	
	T2	2014	95,45%	92,00%	95,24%	83,33%	90,82%	

Existem duas possibilidades de resposta por questão em cada item: conforme e não conforme, o que é traduzido em 1 ou 0 ponto, respectivamente. A média por item da qualidade é o indicador que tem como símbolo T_n , sendo n o ciclo ou ano de avaliação. A figura 6 apresenta um exemplo de check list que é a base para o cálculo do indicador T_n .

FIGURA 6: Exemplo de parte de check-list utilizado no Programa IBPF

Etapa 01 - HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS					
Nº	Item	Conformidade			Plano de Ação
		NA	NC	C	
1.1	Todos os colaboradores da produção recebem treinamento de Boas Práticas de Fabricação?			X	
1.2	Há registros dos treinamentos?		X		Após a conclusão do treinamento, solicitar certificados de participação e/ou Ata de treinamento.
1.3	Os colaboradores apresentam-se com higiene adequada, cabelos protegidos, unhas curtas, limpas e sem esmalte, sem adornos e os homens com barba bem feita?			X	
1.4	Objetos pessoais são deixados em locais apropriados, fora das áreas de recebimento, armazenamento e produção?			X	
1.5	Há procedimentos de anti-sepsia das mãos fixados em lugar visível aos colaboradores?		X		Fixar procedimentos de higiene das mãos, a serem fornecidos pela consultora responsável.
1.6	A higiene de mãos é realizada de acordo com o procedimento adequado e nos momentos adequados?			X	

Se a empresa obtiver $T_n \geq 80\%$ em todos os blocos, estará apta à obtenção do Selo Alimentos do Paraná no quesito gestão da qualidade de processos.

4.4.2 Indicadores – Diagnóstico da Avaliação de Gestão

O diagnóstico da Avaliação de Gestão segue a metodologia do Sebrae (anexo 3).

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 20/24

Se a empresa obtiver $T_1 \geq 50$ pontos, estará apta à obtenção (T_1) ou manutenção (T_2 e T_3) do Selo Alimentos do Paraná no quesito de gestão.

A figura 7 apresenta sinteticamente os critérios que uma empresa precisa apresentar para obter o Selo Alimentos do Paraná.

Figura 7: Síntese dos critérios para a obtenção do Selo Alimentos do Paraná



5. COMISSÃO GESTORA DO SELO ALIMENTOS DO PARANÁ

Esta comissão tem os seguintes objetivos:

- ✓ Assegurar que a metodologia seja aplicada conforme o Termo de Referência;
- ✓ Analisar continuamente os indicadores de desempenho empresarial;
- ✓ Discutir, analisar e providenciar respostas às exceções relacionadas a metodologia deste Termo de Referência, quando solicitadas;
- ✓ Controlar a forma de utilização das empresas em relação ao uso do Selo Alimentos do Paraná, conforme regras estabelecidas neste documento;
- ✓ Divulgar as atividades do Selo em todas as mídias e formas de marketing de sua instituição/entidade que sejam pertinentes ao segmento;

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 21/24

- ✓ Validar editais/chamadas de projetos que sejam publicados para a inserção de novas empresas;
- ✓ Realizar eventos de promoção, rodada de negócios entre outros que auxiliem na melhoria dos negócios das empresas com o Selo Alimentos do Paraná;
- ✓ Disponibilizar recursos econômico e financeiro para as atividades relacionadas ao Selo.

6. PAPÉIS E RESPONSABILIDADES

Para que a metodologia do Selo Alimentos do Paraná seja aplicável e tenha uma gestão eficiente e contínua, é imprescindível a definição de papéis e responsabilidades dos diversos atores envolvidos. São eles:

SEBRAE (Inserir logo) – Mantenedor do signo distintivo do Selo Alimentos do Paraná, principal articulador da comissão gestora e ente operacional da metodologia por meio da ferramenta Sebraetec e gestão das ações e informações;

FIEP (Inserir logo) – Entidade da comissão gestora;

EMPRESA CERTIFICADORA – Auditor de terceira parte e certificador do Selo;

EMPRESAS – Beneficiário que deve cumprir as responsabilidades apontadas nos check-lists e planos de ação para obter a pontuação necessária ao alcance e manutenção do Selo;

PARTICIPANTE ESPECIAL – Entidades, instituições, empresas e/ou técnicos autônomos convidados a participar de reuniões da comissão gestora para explanar, discutir e apoiar decisões relacionadas a conteúdo técnico específico e necessário para o desenvolvimento das ações do Selo.

CONSULTORES – Técnicos especialistas na implantação das Boas Práticas (aptos pelo Programa) e técnicos especialistas no MEG, credenciados no Sebrae e/ou Sebraetec, de acordo com a necessidade de cada contrato.

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 22/24

7. SEBRAETEC

O Programa SEBRAETEC - Serviços em Inovação e Tecnologia é um instrumento do Sistema SEBRAE que permite às empresas demandantes acesso a conhecimentos tecnológicos existentes na infraestrutura de Ciência, Tecnologia e Inovação (CT&I), visando a melhoria de processos e produtos e/ou a introdução de inovações nas empresas ou no mercado. (Sebrae, 2014)

Portanto, as empresas de micro ou pequeno porte (faturamento bruto anual máximo de 4,8 milhões) podem ser subsidiadas pelo Sebrae em 70% para os seguintes serviços relacionados a este Selo: consultoria para implantação e implementação das boas práticas – IBP, análises laboratoriais e auditoria de terceira parte.

Além destes serviços existem outros complementares que podem ser necessários para a melhoria dos indicadores e que também estão vinculados a ferramenta Sebraetec, sendo: elaboração de site, layout de processos, tabela nutricional, desenvolvimento de produtos, rótulos e embalagens, entre outros.

A empresa escolhe e negocia com os prestadores dos serviços que estão habilitados no Sebraetec, participaram do repasse da metodologia de Implantação das Boas Práticas do Sebrae/PR e obtiveram aprovação na avaliação final deste repasse.

8. BENEFÍCIOS DO SELO ALIMENTOS DO PARANÁ

- ✓ As empresas investirão somente 30% do valor total do Programa. O Sebrae, por meio do Sebraetec, investirá 70%;
- ✓ Comprovação de atendimento da legislação sanitária;
- ✓ Possibilidade de expansão de mercados;
- ✓ Evolução da **Gestão**, utilizando **metodologia do Diagnóstico da Avaliação de Gestão do Sebrae**;

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 23/24

- ✓ Participação em campanhas de marketing realizadas pela Comissão Gestora;
- ✓ Informações disponibilizadas no portal <http://www.sebrae.com.br/>, bem como sites da(s) entidade(s) da comissão gestora, empresas certificadoras e de consultoria participantes do processo;
- ✓ Promoção por meio de materiais específicos elaborados para a divulgação em sites, rótulos, cartazes e outros. O manual de uso encontra-se em anexo ao documento (anexo 4);
- ✓ Participação nas rodadas de negócio promovidas pela Comissão Gestora.

9. RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES

- ✓ O mercado tradicional geralmente não aceita produtos de empresas sem CNPJ, portanto, o Selo Alimentos do Paraná, que objetiva a expansão de mercado, não é recomendado para produtores rurais que tenham apenas CADPRO. Nestes casos, o Sebrae poderá atender com soluções de Implantação de Boas Práticas (Agrícola, de Fabricação, de Distribuição), análises laboratoriais, embalagem, rotulagem e outras, sem a emissão do Selo.
- ✓ Em projetos territoriais que atendam agroindústrias e indústrias de alimentos e bebidas, e que possuam interesse na formalização do grupo, recomenda-se o desenvolvimento de uma marca coletiva e seu registro no INPI. No regulamento de uso desta marca coletiva, o Selo Alimentos do Paraná poderá constar como equivalência para responder as necessidades de gestão da qualidade de processos e maturidade de gestão do grupo. Este procedimento é recomendado, pois é uma forma de precaução com base técnica e legal, minimizando significativamente a possibilidade de conflitos e interesses políticos quando os selos de qualidade são criados e auditados pelo próprio território.
- ✓ Para que uma agroindústria e ou indústria de alimentos e bebidas complete todas as etapas para obtenção do Selo Alimentos do Paraná, o tempo recomendado é de 5 a 8 meses. Porém vale salientar que no projeto piloto o

	TERMO DE REFERÊNCIA SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Revisão: 02
		Elaboração: 05/2022
		Página: 24/24

processo completo foi realizado em 4 meses e os resultados obtidos foram satisfatórios.

10. ANEXOS

Anexo 1: Fichas técnicas do conjunto de Soluções IBP

Anexo 2: Diagnóstico de Avaliação da Gestão

Anexo 3: Manual de uso do Selo Alimentos do Paraná