



X Edição

Dados da prefeitura

CNPJ: 88.818.299/0001-37

UF: Rio Grande do Sul

Nome do município: São Marcos

Orçamento municipal: R\$ 71.505.189,56

Prefeitura: Prefeitura de São Marcos /RS

Endereço completo: Av. Venâncio Aires, 720

Bairro: Centro

CEP: 95190-000

Telefone: (54) 3291-9900

E-mail: gabinete@saomarcos.rs.gov.br

Site: <http://www.saomarcos.rs.gov.br>

Prefeito



Nome: Evandro Carlos Kuwer

Partido: PMDB

Eleição ano base: 2016

Quantidade de votos válidos: 6.375

Percentual de votos válidos: 45,80%

Telefone: (54) 3291-9938

SALA DO EMPREENDEDOR E VIGILÂNCIA SANITÁRIA UMA PARCERIA DE SUCESSO

Categoria: Inclusão Produtiva e Apoio ao MEI

1) Quantidade de pequenos negócios beneficiados

Este projeto beneficiou 552 pequenos negócios

2) Setores econômicos beneficiados pelo projeto *

- ☒ Administração pública, defesa e seguridade social
- ☐ Agricultura, pecuária, produção florestal, pesca e aquicultura
- ☐ Agricultura familiar e produtor rural pessoa física
- ☒ Agroindústria
- ☐ Agroecologia
- ☐ Água, esgoto, atividades de gestão de resíduos e descontaminação
- ☒ Alojamento e alimentação
- ☒ Arte, cultura, esporte e recreação
- ☐ Atividades administrativas e serviços relacionados
- ☐ Atividades financeiras, de seguros e serviços relacionados
- ☐ Atividades imobiliárias
- ☒ Atividades profissionais, científicas e técnicas

- ☐ Comércio, reparação de veículos automotores e motocicletas
- ☐ Construção
- ☒ Cooperativas e associações
- ☒ Educação
- ☐ Eletricidade e gás
- ☐ Empreendimentos da economia solidária
- ☒ Indústria de transformação
- ☐ Indústria extrativa
- ☐ Informação e comunicação
- ☐ Organismos internacionais e outras instituições
- ☒ Outras atividades de serviços
- ☐ Outros setores
- ☒ Saúde humana e serviços sociais
- ☐ Serviços domésticos
- ☐ Transporte, armazenagem e correios
- ☐ Turismo rural
- ☐ Outro (especifique)

3) Recursos / Origens

Fonte do Recurso	Valor Financeiro – R\$	Valor Econômico - R\$	Total - R\$	(%)
Piso Básico de Vigilância Sanitária/Prefeitura	700,00	0,00	700,00	0,91
Recurso Livre/Folha de Pagamento		76.091,00	76.091,00	99,09
Total	700,00	76.091,00	76.791,00	100,00

4) Aplicações / Despesas

Natureza da Despesa	Recurso Financeiro Prefeitura – R\$	Recurso Econômico Prefeitura – R\$	Recurso Financeiro Parceiros – R\$	Recurso Econômico Parceiros – R\$	Total - R\$	(%)
Curso/Material Didático	250,00				250,00	0,33
Combustível		2.576,00			2.576,00	3,35
Mídia		1.500,00			1.500,00	1,95
Adesivos/Placa	450,00				450,00	0,59
Recursos Humanos		72.015,00			72.015,00	93,78
Total	700,00	76.091,00	0,00	0,00	76.791,00	100,00

5) Objetivos e metas do projeto *

Objetivo geral: garantir a oferta de produtos e serviços que necessitem de alvará sanitário em consonância com a RDC 49/2013, visando assegurar o bem estar e a saúde da população são marquense e seus visitantes. Objetivos específicos: Orientar de acordo com a RDC 49/2013 100% dos novos empreendimentos que necessitem do alvará sanitário; Certificar 100% dos empreendimentos da área de carnes com o selo açougue seguro; Capacitar 100% dos empreendimentos da área de alimentos que necessitam de alvará sanitário no curso de boas práticas para serviços de alimentação.

6) Surgimento da ideia para o desenvolvimento do projeto

O Município de São Marcos sempre esteve preocupado com a legalização e formalização de seus empresários, a partir de 2014 implantou a lei Geral das Micro e Pequenas Empresas, que na cidade é regulamentada pela Lei complementar nº 12 de 24 de julho de 2007, Lei ordinária nº 2426/2012 e Decreto 3323 de 11 de agosto de 2015. Uma das principais ações foi a criação da Sala do Empreendedor que logo percebeu a necessidade de ter uma parceria forte com a Vigilância Sanitária, pois a maior parte dos Microempreendedores que solicitavam registro desejavam trabalhar com alimentos e serviços ligados a saúde, não conheciam toda a legislação e exigências aplicáveis a estes empreendimentos. A agente de desenvolvimento contatou com a fiscal Daiane Alves, a única fiscal da vigilância sanitária do município, expondo as dificuldades dos empreendedores em saber o que necessitavam e todas as exigências da legislação para abrir um empreendimento na área de: alimentação, saúde e interesse da saúde. Daiane relatou que percebia as dificuldades quando realizava as inspeções onde a lista de adequações de infraestrutura e boas práticas era muito grande, pois havia total desconhecimento, gerando um custo grande para o empreendedor, e muitos acabavam fechando em função de todas estas adequações. Com base nas experiências por elas vivenciadas, percebeu-se a necessidade de uma relação mais próxima com os empreendedores em que o Agente de desenvolvimento orienta o empreendedor a marcar vistoria prévia com a Vigilância Sanitária antes de formalizar o MEI, a fim de oportunizar ao empreendedor conhecimento técnico e financeiro para exercer a atividade escolhida. Com essa ação conseguimos que o empreendedor não se frustrasse no andamento do processo de abertura do seu negócio, assim como adquira uma visão mais ampla e real do investimento necessário para o sucesso do seu empreendimento. Além disso, no ano de 2015, o município de São Marcos enfrentou um dos maiores surtos de toxoplasmose notificados no Brasil relacionado ao consumo de carne contaminada e/ou sem procedência comprovada. A doença transmitida por alimento - DTA - acometeu 154 pessoas, deixando não só os órgãos públicos preocupados mas também o comércio varejista de carnes. Durante a investigação do surto percebeu-se que o setor de açougues do município apresentava dificuldades em seguir as normas sanitárias a fim de garantir o comércio de carnes e derivados que não oferecessem risco à saúde dos consumidores.

7) Resumo da situação antes da implantação do projeto (cenário anterior) *

Diante das dificuldades enfrentadas pelos microempreendedores em entender e por em prática as regras e normas sanitárias que regem suas atividades, pensou-se na instauração de uma nova cultura de fiscalização sanitária, embasada na RDC ANVISA N 49/2013, reforçando comportamentos educativos e incentivando a criação de ações voltadas para promoção e proteção da saúde da população municipal, explicitando uma responsabilidade compartilhada entre empreendimentos-consumidores-poder público. Antes de firmarmos a parceria entre a Sala do Empreendedor e Vigilância Sanitária com enfoque na fiscalização orientadora e as pré-visitórias, contabilizavam-se 23 processos administrativos, sanitários no ano de 2014/2015 pelo motivo de não conformidade com as regras da Vigilância Sanitária e 649,000 kg de produtos cárneos impróprios para o consumo e/ou clandestinos. Já em 2017 houve uma redução significativa no número de processos, totalizando apenas 7 e 85,600 kg de produtos apreendidos e inutilizados. Quanto aos MEIs não tinham a segurança de iniciar suas atividades, preparados, tanto em questões de infraestrutura quanto em Boas Práticas, pois não conheciam as regras e legislações sanitárias, tão pouco recebiam orientações prévias do setor público. Muitos acabavam desistindo de abrir o seu próprio negócio, devido ao grande número de exigências, pois como não tinham conhecimento prévio das normas, acabavam investindo seus recursos de forma equivocada, quando recebiam a visita da fiscalização, já haviam investido todos os seus recursos financeiros da maneira que achavam correta, porém tinham que refazer conforme as normas sanitárias, duplicando o custo, o que inviabilizava a continuidade do negócio.

8) Solução proposta *

Orientar todas as empresas, MEIS, MEs, EPPs, empreendimentos familiares rural e de empreendimentos solidários que sejam produtores de bens, produtos ou prestadores de serviços sujeitos a ação da Vigilância Sanitária, por meio de vistoria prévia e fiscalização orientadora pré agendadas intermediadas pela Sala do Empreendedor com ênfase na inclusão produtiva promovendo a regularização das atividades com a necessária segurança sanitária promovendo o desenvolvimento econômico e maior qualidade de vida dos empreendedores e consumidores. Para o segmento de açougues, outro setor relevante para a saúde da população, atuamos para capacitar os profissionais , com ênfase na qualidade e segurança das carnes e derivados assim como implantar e implementar as boas práticas em açougues sob à luz do Decreto Estadual 53.304/2016 e Portaria SES 66/2017, além de promover uma mudança de paradigma da vigilância sanitária, para uma abordagem de vigilância prioritariamente orientadora, e, acima de tudo, apoiadora dos empreendimentos. Trazer para o município o Curso de Boas Práticas para manipuladores de alimentos ministrado pelo SEBRAE para todos os empreendimentos da área de alimentos já existentes. Os novos empreendedores são orientados a fazer o curso na modalidade EAD disponibilizado pelo SEBRAE.

9) Ações da Prefeitura para o promover a inclusão produtiva e o apoio aos microempreendedores individuais, artesãos, cooperativas e associações de pequenos negócios

O Município possui a Sala do Empreendedor, destinada para o atendimento aos empreendedores na oferta de serviços e na formação de Microempreendedores Individuais, bem como abertura, emissão de guias, baixa e das declarações anuais do Microempreendedor Individual. A Sala do Empreendedor visa centralizar os serviços de atendimentos do Município aos empresários, empreendedores, microempresas e empresas de pequeno porte, artesãos e cooperativas em um único local, visando a simplificação e desburocratização dos processos referentes a abertura, alteração e baixa de empresas, bem como fornecer informações, orientações e instrumentos que permitam melhorar a competitividade das empresas atendidas, inclusive a participação em Licitações. Com a mudança de paradigma na forma da atuação da fiscalização (sanitária, tributária e ambiental) aprimorou-se o trabalho realizado pelo Órgão Público com os empreendedores, com vistas à geração de trabalho e renda e inclusão social. Já no segmento de açougues, os empreendedores dispõem de produtos cárneos em consonância com as boas práticas evitando desperdícios e aumentando a sua competitividade.

10) Ações da Prefeitura para a promoção e comercialização dos produtos e serviços prestados pelos Microempreendedores Individuais, cooperativas, associações, artesãos, agricultores familiares, etc.

A prefeitura juntamente com a Sala do Empreendedor promove anualmente a Feira do MEI e artesãos do município, onde os mesmos podem ofertar produtos e serviços. Apoia também a FENAMARCO (Feira de Transporte, Indústria e Comércio de São Marcos) a qual acontece junto com a maior festa do município, a Festa de Nossa Senhora Aparecida e dos Motoristas que ocorre anualmente em uma parceria das entidades Associação dos Motoristas, CDL, CIC, Paróquia e Prefeitura Municipal. Hoje no município aproximadamente 70% da merenda escolar é comprada de Pequenas e Médias Empresas, e temos um programa de compra de orgânicos da agricultura familiar e o município está também aderindo ao Programa de Aquisição de Alimentos do MDS o que beneficiará e fortalecerá a Agricultura Familiar em nosso município

11) Atendimento da prefeitura aos microempreendedores individuais, artesãos, cooperativas, associações de pequenos negócios

O Município possui a Sala do Empreendedor, destinada para o atendimento aos empreendedores na oferta de serviços e na formação de Microempreendedores Individuais, bem como abertura, emissão de guias, baixa e das declarações anuais do Microempreendedor Individual. A Sala do Empreendedor visa centralizar os serviços de atendimentos do Município aos empresários, empreendedores, microempresas e empresas de pequeno porte, em um único local, visando a simplificação e desburocratização dos processos referentes a abertura, alteração e baixa de empresas, bem como fornecer informações, orientações e instrumentos que permitam melhorar a competitividade das empresas atendidas. Com a mudança de paradigma na forma da atuação da fiscalização (sanitária, tributária e ambiental) aprimorou-se o trabalho realizado pelo Órgão Público com os empreendedores, com vistas à geração de trabalho e renda e inclusão social. Já no segmento de açougues, os empreendedores dispõem de produtos cárneos em consonância com as boas práticas evitando desperdícios e aumentando a sua competitividade.

12) Resultados alcançados pelo projeto *

O projeto já atendeu e auxiliou desde o registro até o licenciamento 638 MEIs, sendo que 31% necessitaram de Alvará Sanitário. Além disso a ação açougue seguro abrangeu 100% dos açougues do município, 100% dos participantes capacitados, 100% dos açougues inspecionados com a metodologia da fiscalização orientadora e 89% dos estabelecimentos receberam o Selo de Qualidade por terem atendido às normas e regras sanitárias. 90% dos estabelecimentos do ramo de alimentos já existentes capacitados pelo SEBRAE, na modalidade presencial, com o curso de Boas Práticas para manipuladores de alimentos. 100% dos novos estabelecimentos do ramo de alimentos capacitados pelo SEBRAE, na modalidade EAD com o curso de Boas Práticas para manipuladores de alimentos. Aumento gradativo anual em 20% no número de fiscalização orientadora. Redução dos Autos de Infração Sanitária e Processos Administrativos Sanitários, Redução de 87% da quantidade de apreensão e inutilização de carnes e derivados impróprios para o consumo e/ou clandestina, no ano de 2015 foram inutilizados 649 KG, já em 2017, apenas 85 KG. Garantia de produtos e serviços com segurança sanitária para 100% da população são marquense e visitantes. Redução de casos de toxoplasmose no Município registradas no SINAN, 2015 foram 159 casos, 2016 o número caiu para 16 casos e em 2017 apenas 1 caso. Redução de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) no município registradas no SINAN, não houve mais incidência de surto de toxoplasmose até a presente data, apenas casos isolados. Redução de notificações de hepatites virais, em 2015: 23 casos, 2016: 14 casos e 2017: 9 casos. 100% das empresas de baixo risco, tem seu Alvará emitido em até 48 horas. As Licitações exclusivas para Micro e Pequenas Empresas fomentam a inclusão produtiva da Agricultura Familiar.

13) Principais Etapas do Projeto (Cronograma)

Etapa	Prazo de Execução
Fiscalização orientadora (todos MEs, EPPs e MEIs)	De janeiro a dezembro 2015,2016,2017 e 2018
Edições do Curso de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.	10 edições de janeiro a outubro de 2015 e modalidade EAD anualmente.
3 reuniões com os empreendedores(açougue seguro)	março/2017 a fev/2018
4 aplicações do roteiro de inspeção(açougue seguro)	março/2017 a fev/2018
Cerimônia de entrega do selo de participação e qualidade(açougue seguro)	26 de fevereiro de 2018
2 capacitações de 8h cada (açougue seguro)	01/03/2017 a 02/03/2017
Palestra em parceria com o SEBRAE para segurança sanitária com profissionais da beleza (manicures)	outubro de 2015
Pré-vistorias (todos MEs,EPPs e MEIs)	Anualmente de Janeiro a Dezembro

14) Principais desafios enfrentados e/ou superados (nível de dificuldade) *

A Sala do Empreendedor desde o início de suas atividades, procurou simplificar os processos assim como aproximar e construir uma relação de confiança entre o pequeno empreendedor e os órgãos de licenciamento municipal. Mesmo antes da implantação da REDESIMPLES no município já adotava-se o estudo de viabilidade de endereço junto ao setor de engenharia e fiscalização, como também efetuava-se a inspeção orientadora pela vigilância sanitária, obras e tributos. Apesar de termos encontrado resistência ao novo, não só por parte dos servidores públicos mas também pelos próprios empreendedores, estas mudanças trouxeram mais segurança, principalmente aos Microempreendedores Individuais (MEIs), pois encontraram maior apoio para a abertura de seus empreendimentos. Também foram realizados no município em parceria com o SEBRAE e Sesi 10 edições do Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conseguindo assim capacitar mais de 85% dos estabelecimentos do ramo alimentício do município. Com isso foram beneficiados não só as Micro e Pequenas Empresas, MEIs como também 100% da população, que hoje podem consumir produtos com maior segurança e qualidade.

15) Parcerias realizadas para o desenvolvimento do projeto

Secretaria da Saúde (Vigilância Sanitária)- Licenciamento, expedição dos alvarás sanitários e fiscalização orientadora Secretaria da Administração (Sala do Empreendedor) - Atendimento aos MEIs desde o registro, emissão de guias e declaração anual de rendimentos; Agendamento de consultorias ofertadas as MEs e EPPs pelo SEBRAE. Secretaria da Agricultura (SIM-Serviço de Inspeção Municipal) - Palestra sobre a sanidade e fiscalização dos produtos de origem animal Departamento da Agricultura e Agroindústria Familiar - Curso de Boas Práticas para açougues e Segurança Pública(Delegacia de Polícia)- Palestra sobre abigeato e crimes contra o consumidor SEBRAE - Curso de Boas Práticas para Manipulação de alimentos e consultorias em várias áreas agendadas pela Sala do Empreendedor.

16) Relação entre recursos previstos e resultados alcançados (custo/benefício)

A parceria entre a sala do empreendedor e a vigilância Sanitária não necessita de muitos investimentos financeiros para que possa atingir seus objetivos. Nossa experiência tem mostrado que Administração Pública já dispõe dos recursos necessários para assegurar o bem estar e a saúde de 100% da população são marquense e seus visitantes por meio de ações preventivas e de incentivo aos micro e pequenos empreendedores. Até o momento já foram auxiliados desde o registro até o licenciamento 638 MEIs, sendo que 31% destes receberam atendimento diferenciado da Vigilância Sanitária. Não houve grandes investimentos financeiros, utilizamos a estrutura já existente, porém como um novo olhar na forma de atuar. Conseguimos atender 100% dos pequenos negócios com atendimento especializado e exclusivo em todas as áreas por meio da sala do empreendedor. Já na Vigilância Sanitária, 197 MEIs usufruíram das pré-vistorias e fiscalização orientadora o que agilizou o processo de licenciamento dos mesmos. 90% dos estabelecimentos do ramo de alimentos já existentes foram capacitados pelo SEBRAE, na modalidade presencial, com o curso de Boas Práticas para manipuladores de alimentos, sendo que cada empreendimento custeou sua capacitação. Já os novos estabelecimentos do ramo de alimentos estão sendo capacitados pelo SEBRAE, na modalidade EAD, gratuitamente com o curso de Boas Práticas para manipuladores de alimentos.

Todos os empreendimentos dispõe de atendimento diferenciado e profissional exclusivo para orientações e solicitações de Alvarás sanitários o que garante a expectativa de vida do empreendimento.

A ação Açougue Seguro abrangeu 100% dos açougues do município, 100% dos participantes capacitados, 100% dos açougues inspecionados com a metodologia da fiscalização orientadora e 89% dos estabelecimentos receberam o Selo de Qualidade por terem atendido às normas e regras sanitárias. Um dos resultados mais significativos foi a redução dos índices de doenças relacionadas a produtos e serviços no município. Com a implantação da rede Simples, 100% das empresas de baixo risco, tem seu Alvará emitido em até 48 horas, fato que possibilita ao empreendedor exercer suas atividades de forma regular e segura. Estas atividades tiveram um baixo investimento tendo em vista a segurança sanitária e o bem estar proporcionado a toda população são marquense e seus visitantes, assim como vem fortalecendo e estimulando novos empreendimentos fomentando o desenvolvimento econômico local.

17) Expectativas para a continuidade e evolução do projeto *

As expectativas são ótimas, pois esperamos manter as atividades já implantadas e buscar novas parcerias para qualificar ainda mais os serviços ofertados. Para o ano de 2018 pretende-se estreitar o vínculo já existente com a Junta Comercial do Estado, trazendo o Escritório Descentralizado para o município a fim de agilizar e desburocratizar ainda mais os processos de registro e licenciamento das empresas. Manter a parceria entre a Sala do Empreendedor e a Vigilância Sanitária estendendo e ofertando as capacitações para outras atividades que venham necessitar de Alvará Sanitário. Rever por meio do comitê gestor da REDESIMPLES a classificação do grau de risco dos CNAES, criar mecanismos para atender a RDC Anvisa 153/2017, principalmente no que tange a emissão automática e digital dos Alvarás sanitários, a partir de atos declaratórios para empresas de baixo risco, além de reduzir o tempo necessário para o licenciamento das atividades econômicas de baixo risco sujeitas à vigilância sanitária. Buscar em parceria com a Secretaria da Agricultura Municipal, fomentar ainda mais a inclusão de produtos orgânicos, não só nas escolas mas também nas famílias da comunidade, incentivando a Feira do Agricultor e procurando assim evitar o êxodo rural dos jovens.

18) Considerações finais

O trabalho dos profissionais da Vigilância Sanitária por muito tempo foi constituído com características de polícia sanitária, tendo como finalidade proibir o charlatanismo, fiscalizar embarcações, cemitérios e áreas do comércio de alimentos entre outros. Contudo, o avanço da chamada Reforma Sanitária, movimento com bases mundiais e a criação do Sistema Único de Saúde - SUS ampliou o conceito de Vigilância Sanitária, enfatizando a prevenção de riscos à saúde e a promoção da qualidade de vida. A I Conferência Nacional de Vigilância Sanitária em seu Capítulo - Vigilância Sanitária, Saúde e Cidadania (2001, p. 118) destaca "que seus participantes consideram importante promover, de forma ampliada e mediante diversas estratégias e instrumentos, ações informativas e educativas, visando à construção da consciência sanitária. Acrescente-se a isso que, com a vigência da RDC 49/2013, que institui a inclusão produtiva com segurança sanitária, é proposta a instauração de um novo modelo de fiscalização sanitária. Como se pode observar, as Micro e Pequenas Empresas e o Microempreendedor Individual desempenham um papel determinante para manter a economia do município em movimento e fazê-la crescer, gerando emprego, trabalho e renda e contribuindo significativamente para o desenvolvimento local e sustentável. Reafirma-se, portanto, a importância do presente projeto na democratização do saber sanitário tanto para o setor regulado como para a comunidade em geral, pois contribuirá não só para promoção e proteção da saúde como também para a inclusão social e produtiva com segurança sanitária. A importância da Sala do Empreendedor por centralizar os serviços de atendimento aos empresários, empreendedores, microempresas e empresas de pequeno porte, em um único local, simplifica e desburocratiza os processos referentes a abertura, alteração e baixa de empresas, bem como o fornecimento de informações e orientações permitem melhorar a competitividade e garantir o sucesso das empresas atendidas e promover ações focadas em auxiliar o desenvolvimento local, como a realização da Semana do Empreendedorismo com temas atuais e pertinentes, bem como a realização da Feira anual do MEI e Artesãos do município e ainda o agendamento de consultorias ofertadas pelo SEBRAE as empresas.

19) Relato dos beneficiados pelo projeto - selecione a quantidade dos relatos apresentados

- ☐ 1
☐ 2
☒ 3
☐ 4
☐ 5
☐ Nenhum

19.2) Beneficiado

Nome
Vilmar Maurina

Telefone/e-mail

(54)32912425/docemerengue01@gmail.com

Função

Sócio proprietário

Relato

Abrimos há 2 anos a Loja Doce Merengue, tivemos todo o suporte e apoio tanto da Sala do Empreendedor quanto do Sebrae, o que nos ajudou a deslanchar como empreendedores, a Vigilância Sanitária e a Sala do Empreendedor foram de grande importância, pois me orientaram antes de abrir o negócio, as orientações deles foram fundamentais, pois sem o apoio deles eu não teria arriscado a abrir o negócio.

Nome

Eduardo Scain

Telefone/e-mail

(54) 996124488/dboxgastropub@gmail.com
--

Função

Sócio Proprietário

Relato

Após amadurecer a ideia de trazer um projeto diferenciado no município por uns 3 anos, nesse meio tempo entre projeto e construção eu fui buscar o auxílio tanto do pessoal da Vigilância, quanto da Sala do Empreendedor, como era um negócio novo, eles me deram todas as diretrizes do que eu poderia fazer e do que eu deveria fazer para ter o meu estabelecimento dentro das leis nacionais de Vigilância Sanitária, então sempre que eu precisei destes dois órgãos da Prefeitura, sempre recebi um auxílio, quanto aos passos que eu deveria fazer e seguir.

Nome

Adair Lourenço Mota de Macedo

Telefone/e-mail

(54)991590746/adair_zada@hotmail.com

Função

Sócio Proprietário

Relato

Há 2 anos e meio iniciamos uma pesquisa de mercado para analisar a necessidade da população de São Marcos em relação ao mercado de hortifrúti e baseado nessa pesquisa identificamos uma necessidade , e a partir desta demos início a um pequeno projeto. Este projeto o qual contou com todo apoio da Sala do Empreendedor que nos auxiliou através de uma profissional capacitada, explicando e esclarecendo todas as nossas dúvidas e passando a confiança que precisávamos, iniciamos o projeto com o apoio e orientação da Vigilância Sanitária

20) Equipe responsável pelo projeto

Nome	Telefone/e-mail	Função
LUCIMAR SILVA SCHONFELDT	54 999450421 lucischonf@gmail.com	Agente de Desenvolvimento
DAIANE DOS SANTOS ALVES	54 996678505 dai-alves@hotmail.com.br	Fiscal Sanitária

✓ Li e concordo com o termo de uso.

Evandro Carlos Kuwer
19/07/2018