



## 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: Políticas Públicas p/ Desenvolv. Pequenos Negócios

## **1) Quantidade de pequenos negócios beneficiados**

Este projeto beneficiou 552 pequenos negócios, entre MEIs, ME e EPP.

## **2) Setores econômicos beneficiados pelo projeto \***

- Administração pública, defesa e segurança 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 de economia solidária
- Indústria de transformação
- Indústria extractiva
- 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	700,00	0,00	700,00	0,91
Recurso Livre		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 frustra no andamento do processo de abertura do empreendimento, assim como adquire 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. Durante as inspeções sanitárias verificou-se um elevado número de infrações relativas à falta de boas práticas nos açougues, além de constatar o desconhecimento da legislação sanitária por parte dos empreendedores. Diante de tal situação e das dificuldades enfrentadas pelos empreendedores do setor de açougues, em entender e por em prática as regras e normas sanitárias que regem o assunto. O município começa a pensar alternativas para minimizar estes problemas.

## **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-vistorias, 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 negocio.

## **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 açougue, 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 açougue 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) A prefeitura implementou efetivamente políticas públicas com foco na promoção do desenvolvimento dos pequenos negócios?**

- Sim  
 Não

**9.1) Como o tratamento diferenciado para os pequenos negócios é tratado no Plano de Governo Municipal?**

O Plano de Governo municipal visa o aumento das ações da Sala do Empreendedor assim como o fortalecimento da política de inclusão social oferecendo acessibilidade e suporte de aprendizagem para os empreendedores enquadrados em seu perfil, implantação da Fiscalização orientadora e a simplificação dos procedimentos para obtenção de alvarás e licenciamentos, com vistas à geração de trabalho e renda e inclusão social.

**9.2) Descreva programas, benefícios e estímulos concedidos pela prefeitura para a formalização, desenvolvimento e competitividade dos 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 dispõe de produtos cárneos em consonância com as boas práticas evitando desperdícios e aumentando a sua competitividade de produtos cárneos em consonância com as boas práticas evitando desperdícios e aumentando a sua competitividade.

**9.3) Os órgãos públicos adotam o tratamento diferenciado para os pequenos negócios, conforme estabelecido no Plano de Governo? Quais órgãos devem ser destacados na implementação das políticas para o desenvolvimento dos pequenos negócios? Por que?**

O município de São Marcos realiza atividades diferenciadas aos MEIS, além do processo de registro do MEI, confecção e protocolo dos requerimentos dos alvarás necessários, ainda fornece de forma gratuita cópia de documentos, a emissão das guias DAS e a Declaração anual de faturamento. Também são realizadas Licitações exclusivas para as Micro e Pequenas Empresas, assim como disponibilizada pela Sala do Empreendedor as orientações e informações necessárias para a participação das mesmas. As secretarias envolvidas nos licenciamentos e liberação de Alvarás trabalham em parceria, no sentido de auxiliar os empreendedores que enfrentam dificuldades para formalizar suas atividades econômicas. A vigilância sanitária destaca-se por dispor de um profissional específico para atender e dar suporte aos MEIs nas questões burocráticas, tendo em vista a implantação do processo de licenciamento sanitário digital. Atualmente somam 638 MEIs licenciados pelo município, sendo que 197 destes também são licenciados pela Vigilância Sanitária. Além disso, são agendadas as vistorias prévias e as fiscalizações orientadoras voltadas para amparar os empreendedores, para que eles sejam incluídos com segurança sanitária, criando novas oportunidades de trabalho e gerando desenvolvimento local.

**9.4) Quais foram os impactos e efeitos das políticas públicas municipais no ambiente, na competitividade e na sobrevivência dos pequenos negócios?**

Com a implantação da fiscalização orientadora no processo de formalização das empresas, esta se criando uma relação de confiança e comprometimento mútuo entre o Poder Público e os Empreendedores. As orientações ajudam a aumentar a qualidade dos produtos ou serviços. Isto leva ao aumento das vendas e ao crescimento do negócio. O empreendimento formalizado inspira maior confiança entre os consumidores, o que contribui para o bom desenvolvimento das Micro e Pequenas Empresas colaborando para o crescimento econômico e melhor qualidade de vida dos municíipes. Uma vez formalizado, o empreendimento está de acordo com as normas vigentes, e desta forma, tem a segurança de poder exercer sua atividade com apoio dos órgãos públicos e SEBRAE através de Consultorias. Além de garantir a inclusão produtiva e maior possibilidade de sucesso e estabilidade dos empreendimentos também propicia a necessária segurança sanitária de produtos e serviços a toda a população são marquense assim como aos seus visitantes.

**10) A prefeitura disponibiliza estrutura específica para o atendimento aos pequenos negócios?**

- Sim  
 Não

**10.1) Quais são as estruturas / recursos que a prefeitura disponibiliza exclusivamente para o atendimento aos pequenos negócios?**

O Município disponibiliza a Sala do Empreendedor que 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. Em parceria com o SEBRAE as Empresas contam com assessoria gratuita, realização de cursos , promoção de rodada de negócios bem como Feira do Microempreendedor Individual, que acontece anualmente, sendo uma das ações promovidas pela prefeitura na Semana Municipal de Empreendedorismo. A Sala do Empreendedor organiza e promove a Feira, disponibilizando gratuitamente espaço coberto, divulgação e assessoria a todos os MEIs (serviços e produtos) participantes. A vigilância sanitária oferece um atendimento especial e diferenciado aos MEIs, que hoje somam 197 empreendimentos sob Vigilância Sanitária, disponibilizando um profissional específico para atender e dar suporte aos MEIs, nas questões burocráticas, tendo em vista a implantação do processo de licenciamento sanitário digital. Além disso, são agendadas as vistorias prévias e as fiscalizações orientadoras voltadas para amparar os empreendedores, para que eles sejam incluídos com segurança sanitária, criando novas oportunidades de trabalho e gerando desenvolvimento local.

**10.2) Como é o atendimento aos pequenos negócios nas estruturas/espaços específicos? Quais demandas podem ser solucionadas? Qual o tempo médio de solução?**

O atendimento é centralizado, é realizado orientações, abertura, alterações, baixa, declarações anuais do MEI, emissão das guias-DASN SIMEI, bem como encaminhamento do pedido dos Alvarás de Localização e Funcionamento e Vigilância Sanitária, o tempo médio é de 1 dias para todos os encaminhamentos.

**10.3) Como é o nível de utilização das estruturas de atendimento exclusivas pelos pequenos negócios? Há quanto tempo estas estruturas estão disponíveis?**

O Nível de utilização é diário, 100% da demanda dos Microempreendedores Individuais passam pela Sala do Empreendedor, as estruturas estão disponíveis desde 09/09/2014. Antes da Implantação da Sala do Empreendedor no município, os empreendedores dirigiam-se a Caxias do Sul para registro e orientações quanto ao funcionamento do Microempreendedor individual, já nas questões de licenciamento eram direcionados a várias repartições públicas dificultando o acesso e confundindo o empreendedor. Atualmente, o atendimento é centralizado na sala do Empreendedor por profissional exclusivo capacitado pelo SEBRAE com a entrada única de documentos facilitando e desburocratizando todo o processo, o que vem gerando alto grau de confiabilidade entre o microempreendedor e o setor público.

**11) Quais são os capítulos da Lei Geral da Micro e Pequena Empresa (Lei Complementar Federal 123/2006) que são tratados nas políticas públicas para desenvolvimento e competitividade dos pequenos negócios no município?**

- Capítulo III - Inscrição e baixa
- Capítulo IV - Tributos e contribuições
- Capítulo V - Acesso aos mercados
- Capítulo VII - Fiscalização orientadora
- Capítulo VIII - Associativismo
- Capítulo IX - Estímulo ao crédito e capitalização
- Capítulo X - Estímulo a inovação
- Capítulo XI - Regras civis e empresariais
- Capítulo XII - Acesso a justiça
- Capítulo XIII - Apoio e Representação

A prefeitura adota legislação mais benéfica para os pequenos negócios do que a Lei Complementar 123/2006? Qual é o instrumento legal? Quais são os benefícios adicionais?

Sim, os benefícios das Licitações exclusivas para Micro e Pequenas Empresas, a desburocratização na abertura e baixa de Empresas, a fiscalização orientadora, temos Lei Municipal nº 2.634, DE 11 de Agosto de 2015 e Decreto nº 3.323 de 11 de agosto de 2015. Na Vigilância Sanitária Municipal adota-se os princípios da RDC ANVISA 49/2013 e RDC ANVISA 153/2017, tendo assim a desburocratização, o atendimento diferenciado e a liberação do Alvará Sanitário de forma digital.

**12) A prefeitura capacita os seus servidores sobre a Lei Geral da Micro e Pequena Empresa, sobre o atendimento e orientação aos pequenos negócios, sobre as políticas públicas municipais para o desenvolvimento dos pequenos negócios? Como é feita esta capacitação? Qual a periodicidade e a carga horária médias?**

Sim, as capacitações são feitas pelo SEBRAE, assim como a realização de cursos online na modalidade EAD, na Universidade do SEBRAE. Trimestralmente, o Comitê Gestor da Rede Simples reúne-se para tratar e alinhar novas ideias e sugestões, assim como debater atualizações da legislação pertinente. Curso Básico de Agente de Desenvolvimento Curso Avançado de Agente de Desenvolvimento Elaboração e Gestão de Projetos para a Administração Pública. Seminário Brasil Mais Simples Alterações da LC 123/2006 Seminário Curso de Boas Práticas para manipuladores de alimentos Seminário do Fórum Permanente das Micro e Pequenas Empresas

### **13) 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.

#### **14) 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.
4 aplicações do roteiro de inspeção( açougue seguro)	março/2017 a fev/2018
3 reuniões com os empreendedores( 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
4 inspeções orientadoras( açougue seguro)	março/2017 a fev/2018
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

#### **15) 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.

#### **16) 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.

## **17) 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.

## **18) 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.

## **19) Comentários 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.

**20) Relato dos Beneficiados pelo projeto - Selecione a quantidade dos relatos apresentados**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- Nenhum

**20.4) Beneficiados**

**Nome**

Vilmar Maurina

**Telefone / email**

(54)32912425/docemerengue01@gmail.com

**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 / email**

(54) 996124488/dboxgastropub@gmail.com

**Função**

Sócio Proprietário

**Relato**

Após amadurecer a idéia 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

**Telefone / email**

(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 hortifruti e baseado nessa pesquisa identificamos uma necessidade , e a partir desta demos inicio 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 da Vigilância Sanitária nos orientando.

**20.5) Beneficiados****Nome**

ADAIR LOURENÇO MOTA DE MACEDO

**Telefone / email**

(54) 991590746/ adair\_zada@hotmail.com

**Função**

Sócio Proprietário da Fruteira La Bella Fruta

**Relato**

**VIDEO EM ANEXO**

**Nome**

EDUARDO SUSIN

**Telefone / email**

(54) 996124488/dboxgastropub@gmail.com

**Função**

Sócio Proprietário do D Box Gastrô Pub

**Relato**

**VIDEO EM ANEXO**

**Nome**

VILMAR MAURINA

**Telefone / email**

(54) 3291 2425/docemerengue01@gmail.com

**Função**

Proprietário da Loja Doce Merengue

**Relato**

VIDEO EM ANEXO

**Nome**

APRESENTAÇÃO DA AÇÃO AÇOUGUE SEGURO

**Telefone / email**

APRESENTAÇÃO DA AÇÃO AÇOUGUE SEGURO

**Função**

APRESENTAÇÃO DA AÇÃO AÇOUGUE SEGURO

**Relato**

VIDEO EM ANEXO

**21) Equipe responsável pelo projeto**

Nome	Telefone / email	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

18/07/2018