



3° SEMINÁRIO NACIONAL DE  
FOLHOSAS

**8 DE AGOSTO DE 2018**  
HOTEL PREMIUM CAMPINAS-SP



Sua Saúde,  
Nossa Felicidade

FAZENDA SANTA MARIA  
JANEIRO/2016

Desde 1961

# Marcio Hasegawa

- ❖ Diretor superintendente
- ❖ 2ª Geração
- ❖ Atua na empresa desde o ano 2002
- ❖ Presidente Aphortesp (Associação dos Produtores e Distrib. de Hortifruti de SP)
- ❖ Diretor Ibrahort (federal)
- ❖ Membro Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Hortaliças
- ❖ Outras entidades



# Quem somos

<b>Fundação</b>	1961
<b>Segmento</b>	Agronegócio - Produção e Distribuição de Hortaliças e Legumes Frescos
	Classificados entre os líderes do segmento
<b>Sede</b>	Biritiba Mirim - SP
<b>Outras Unidades</b>	Mogi das Cruzes -SP / Suzano-SP

# Estrutura

- Área de produção ano – mais de 1.500 ha.
- Variedade Cultivada – 50 itens
- Produtos na linha – 150 itens
- Cultivo Protegido – 500.000 m<sup>2</sup>
- Área de Fabricação de compostagem – 20.000 m<sup>2</sup>
- Quantidade de colaboradores – 500 famílias
- Cultivo de mudas – 3.500 m<sup>2</sup>
- Packing House – 3.000 m<sup>2</sup>
- Caminhões – 21
- 300 pontos de entrega (varejo e indústria)



# CENÁRIO ATUAL DA PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS FOLHOSAS

# SETOR PASSA PELA MAIOR CRISE

- Crise econômica
- Queda no consumo de Hortaliças
- Alto Tietê tem redução de 6% de agricultores  
informação senso IBGE 2017 (vs 2006)



# ANTES DA PORTEIRA



## CUSTOS PRODUÇÃO:

- M.O. (SETOR EMPREGA DE 3 A 6 PESSOAS POR ha.)
- MATERIA PRIMA

## PRODUTIVIDADE:

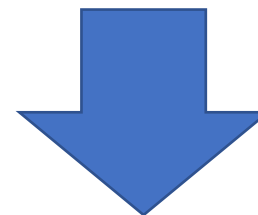
- POUCO AVANÇO (45% média produtividade)

## ADEQUAÇÕES JURÍDICAS E LEGISLAÇÕES:

- E-SOCIAL (A PARTIR DE JULHO)
- GEDAV (PREVISÃO SETEMEBRO)
- CADERNO DE CAMPO - INC02
- CSFI – Culturas com Suporte Fitossanitário Insuficiente
- LEIS AMBIENTAIS (LICENÇA E ADEQUAÇÃO)

## PREÇOS COMERCIALIZADOS

- DEFLAÇÃO NOS PREÇOS (2013)



- BAIXO FLUXO DE CAIXA
- OPÇÃO DE USO c/ INSUMOS DE BAIXO CUSTO
- REDUÇÃO USO DE TECNOLOGIA
- BAIXO INVESTIMENTO NA INFRAESTRUTURA



# Comparativos de principais Custos

ANO	ALFACE		INFLAÇÃO	ADUBO		OLEO DIESEL		ENERGIA ELÉTRICA		SALARIO MINIMO	
	PREÇOS MEDIOS	%		04.14.08	%	CUSTO	%	CUSTO kw	%		%
2012	R\$1,04	6,12%	5,84%	R\$ 630,00	8%	R\$2,02	6%	R\$ 0,30	30%	R\$ 622,00	14%
2013	R\$1,16	11,54%	5,91%	R\$ 830,00	32%	R\$2,19	8%	R\$ 0,23	-23%	R\$ 678,00	9%
2014	R\$1,29	11,21%	6,41%	R\$ 848,00	2%	R\$2,30	5%	R\$ 0,33	43%	R\$ 724,00	7%
2015	R\$1,38	6,98%	10,67%	R\$ 1.180,00	39%	R\$2,74	19%	R\$ 0,42	27%	R\$ 788,00	9%
2016	R\$1,42	2,90%	6,29%	R\$ 1.250,00	6%	R\$2,83	3%	R\$ 0,68	62%	R\$ 880,00	12%
2017	R\$1,39	-2,11%	2,95%	R\$ 1.112,80	-11%	R\$2,99	6%	R\$ 0,44	-35%	R\$ 937,00	6%
2018	R\$1,26	-9,35%	2,60%	R\$ 1.300,00	17%	R\$3,16	6%	R\$ 0,61	39%	R\$ 954,00	2%
		33,60%	40,67%		206,30%		56,43%		103,00%		53%

# PÓS PORTEIRA

## INSEGURANÇAS JURÍDICAS E TRIBUTÁRIAS

- INCIDÊNCIA DE ICMS S/PRODUTOS EMBALADOS E/OU MINIMAMENTE PROCESSADOS
- INC 02 ANVISA – RASTREABILIDADE (vigorando neste mês)
- NÃO POSSIBILIDADE DE CONTABILIZAR COMO CUSTOS AS DESP. FINANCEIROS DE SUPERMERCADOS

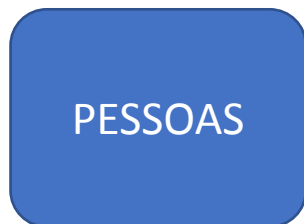
## ASSOCIATIVISMO E REPRESENTATIVIDADE:

- NÃO ESTA NA LISTA DE PRIORIDADE DO AGRICULTOR

# DRIBLAR A CRISE

# GESTÃO

GRUPO  
*Hasegawa*  
verduras & legumes



Atribuição de Responsabilidades  
Treinamento

Conhecimento  
Novas Habilidades  
técnicas  
ou tecnologias



Rever ou Implementar



Checagem  
dos Resultados



Validação dos Processos

Média de produtividade de folhosas 45%  
HASEGAWA 60% → 80%

PESSOAS

Atribuição de Responsabilidades  
Treinamento  
Definir os colaboradores  
Doutrinar para que cumpram regras  
e se sintam responsáveis

PROCESSOS

Rever ou Implementar  
Preparo de Solo  
Transplante  
Capina  
Colheita  
Etc.....

CONTROLE

Validação dos Processos  
Controles e registros

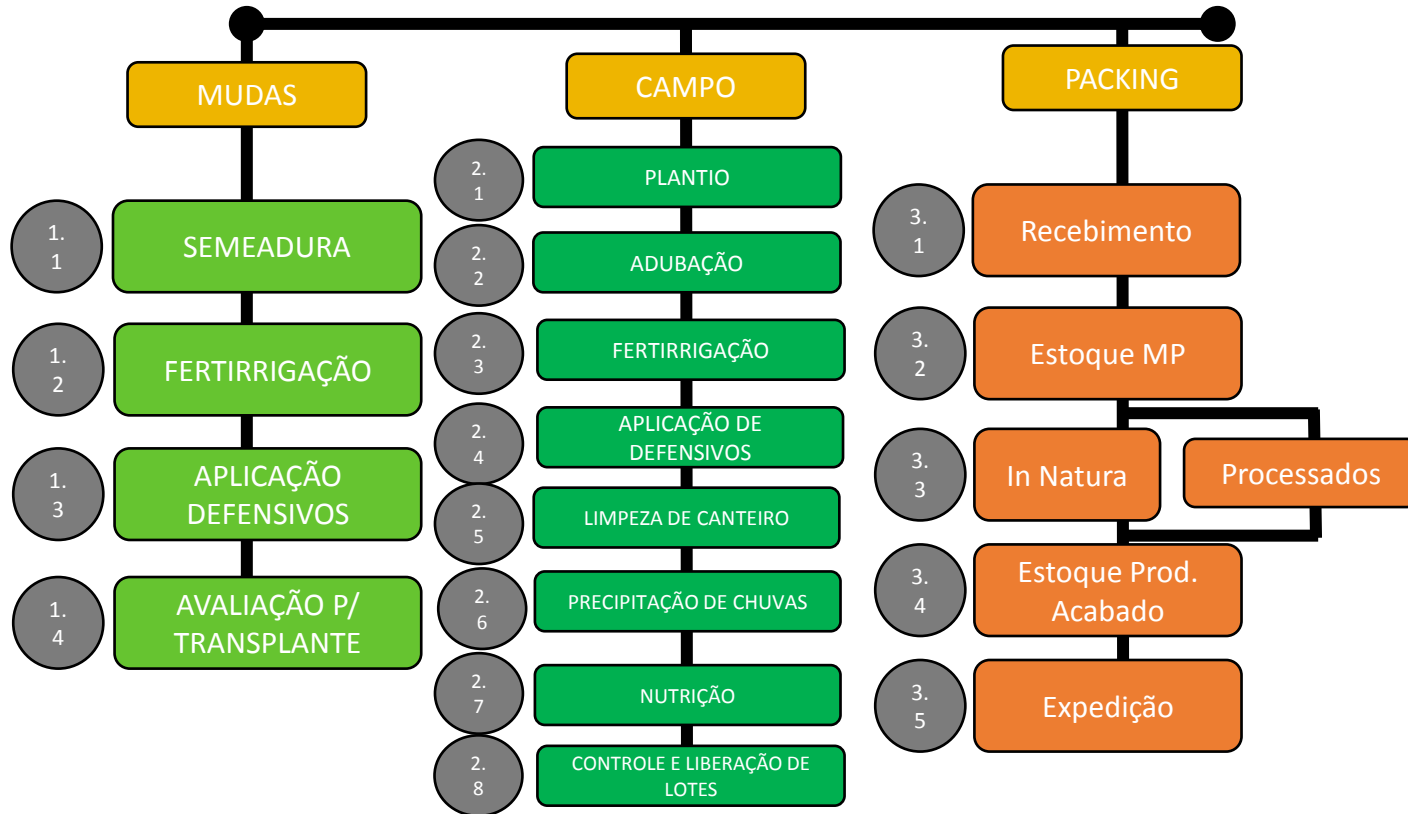
Conhecimento  
Novas  
Habilidades  
Técnicas  
técnicas  
técnicas

CONHECI-  
MENTO

INDICADO-  
RES

Checagem  
dos Resultados

# MAPEAMENTO FLUXO PROCESSO




# Lista de Processos

Identificação		Anexo 00	
Revisão:	00		
Página:	1 de 4		
Elaborado por:	Nelly Senoda		
Aprovado por:	Marcos Masagana		
Atualizado em:	01/11/2016		
<b>Lista Mestre</b>			
Nº do Documento	Descrição do Documento	Alteração	Data
MISPP-001	Manual de Boas Práticas de Fabricação	00	01/11/2016
POP-01	Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios.	00	01/11/2016
POP-02	Controle de Potabilidade de Água	00	01/11/2016
POP-03	Saúde, Higiene e Treinamento dos Manuseadores.	00	01/11/2016
POP-04	Manejo de Resíduo	00	01/11/2016
POP-05	Manutenção preventiva e Calibração de Equipamento	00	01/11/2016
POP-06	Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	00	01/11/2016
POP-07	Seleção de Matéria Prima, Ingredientes e Embalagens.	00	01/11/2016
POP-08	Programa de Recolhimento de Produtos RECALL	00	01/11/2016
POP-09	Sistema de Rastreabilidade	00	01/11/2016
POP-10	Teste de Estabilidade de Produto (Shelf Life)	00	01/11/2016
POP-11	Controle de Alegrescimos	00	01/11/2016
POP-12	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	00	01/11/2016
POP-13	Inspeção de Qualidade	00	01/11/2016
POP-14	Boas Práticas de Transporte	00	01/11/2016
POP-15	Não Conformidade Ação Corretiva	00	01/11/2016
POP-16	Programa de Qualificação de Fornecedor	00	01/11/2016
CL-01	Check List Controle PH	00	01/11/2016
CL-02	Check List Geral S&P	00	01/11/2016
CL-03	Check List Rastreabilidade B&R&S&U	00	01/11/2016
CL-04	Check List Avaliação dos Serviços de Higienização	00	01/11/2016
CL-05	Check List Condições de Higiene e Condição Pessoal	00	01/11/2016
CL-06	Check List Avaliação do Manejo de Resíduos	00	01/11/2016
CL-07	Check List Inspeção de Manutenção Preventiva das Instalações e Equipamentos	00	01/11/2016
CL-08	Check List Inspeção para Controle Integrado de Pragas das Instalações e Equipamentos	00	01/11/2016
CL-09	Check List Inspeção de Recebimento de Matéria Prima	00	01/11/2016
CL-10	Check List Inspeção de Recebimento de Embalagens Insusmas	00	01/11/2016
CL-11	Check List Inspeção de Envio Produto Acabado	00	01/11/2016
CL-12	Check List Inspeção de Veículos	00	01/11/2016
CL-13	Check List Lavagem de Caixa Plásticas de Roca	00	01/11/2016
CL-15	Check List de Visita em Loja	00	01/11/2016
Anexo-00	Lista Mestre	00	01/11/2016
Anexo-01	Estrutura Organizacional	00	01/11/2016
Anexo-02	Quadro de Funcionários	00	01/11/2016
Anexo-03	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)	00	01/11/2016
Anexo-04	Programa de Controle Médico Saúde Ocupacional (PCMSO)	00	01/11/2016
Anexo-05	ABO (Atestado de Saúde Ocupacional)	00	01/11/2016

Identificação		Anexo 00	
Revisão:	00		
Página:	2 de 4		
Elaborado por:	Nelly Senoda		
Aprovado por:	Marcos Masagana		
Atualizado em:	01/11/2016		
<b>Lista Mestre</b>			
Anexo-06	Manual do Colaborador	00	01/11/2016
Anexo-07	Descrição de Cargos	00	01/11/2016
Anexo-08	Cadêrnô CNPJ	00	01/11/2016
Anexo-09	Alvará Sanitário - VISA	00	01/11/2016
Anexo-10	Alvará de Funcionamento - Prefeitura	00	01/11/2016
Anexo-11	Aula de Visita do Somo de Bombeiro	00	01/11/2016
Anexo-12	Documentos de Referência - Legislações	00	01/11/2016
Anexo-13	Carta ao Fornecedor - Programa de Qualificação	00	01/11/2016
Anexo-14	Declaração de não Exposição Trabalho Intansi Escrito	00	01/11/2016
Anexo-15	Declaração de Boas Práticas Agrícolas	00	01/11/2016
Anexo-16	Declaração de Não DGM	00	01/11/2016
Anexo-17	Quadro de Avisos	00	01/11/2016
Anexo-18	Lay-Out	00	01/11/2016
Anexo-19	Fluxograma	00	01/11/2016
Anexo-20	Mapa de Riscos	00	01/11/2016
Anexo-21	Cartazes de BPP para Visitantes	00	01/11/2016
Anexo-22	Cartazes de Higienização das Mãos	00	01/11/2016
Anexo-23	Programa de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.	00	01/11/2016
Anexo-24	Lista de Produtos Aprovados para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.	00	01/11/2016
Anexo-25	Resultados de Análises Laboratoriais - Água	00	01/11/2016
Anexo-26	Resultados de Análises Laboratoriais - Resíduos Microbiológico/Líquidos e Certificados	00	01/11/2016
Anexo-27	Relatório de Equipamentos	00	01/11/2016
Anexo-28	Certificado de Calibração	00	01/11/2016
Anexo-29	Certificado de Controle de Pragas	00	01/11/2016
Anexo-30	Ordem de Serviço de Controle de Pragas Rotineiras e Ocasiais	00	01/11/2016
Anexo-31	Tabela de Amostragem	00	01/11/2016
Anexo-32	Especificação Técnica de Embalagens	00	01/11/2016
Anexo-33	Especificação Técnica de Matéria Prima	00	01/11/2016
Anexo-34	Especificação Técnica de Produto Acabado - Clientes	00	01/11/2016
Anexo-35	Especificação Técnica de Insusmas	00	01/11/2016
Anexo-36	Rotinas	00	01/11/2016
Anexo-37	Passo de Etiquetas e Rotulagem	00	01/11/2016
Anexo-38	Comunicação de Recolhimento à ANVISA	00	01/11/2016
Anexo-39	Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle	00	01/11/2016
Anexo-40	Comunicação Interna	00	01/11/2016
Anexo-41	Mensagem de Alerta ao Consumidor	00	01/11/2016
Anexo-42	Declaração de Dispensa do Licenciamento Ambiental	00	01/11/2016
Anexo-43	Lista de Contatos	00	01/11/2016
Anexo-44	Lista de Produtos Comercializados	00	01/11/2016
Anexo-45	Balque de Boas Práticas de Fabricação / APPCC	00	01/11/2016
Anexo-46	Outorga de Água do poço semi-artesiano	00	01/11/2016

Identificação		Anexo 00	
Revisão:	00		
Página:	3 de 4		
Elaborado por:	Nelly Senoda		
Aprovado por:	Marcos Masagana		
Atualizado em:	01/11/2016		
<b>Lista Mestre</b>			
RQ-01	Calendário de Atividades Previstas	00	01/11/2016
RQ-02	Controle de Higienização de Instalações e Equipamentos	00	01/11/2016
RQ-03	Controle de Manutenção e Higienização dos Resfriadores	00	01/11/2016
RQ-04	Controle do Teor de Clores Residual Livre e PH na Água	00	01/11/2016
RQ-05	Controle de Visitas/Monitoramento e Registro de Ocorrência de Pragas Rotineiras e Ocasiais	00	01/11/2016
RQ-06	Controle de Entrega de Pira	00	01/11/2016
RQ-07	Calibração Interna dos Balanças	00	01/11/2016
RQ-08	Controle de Temperatura e Umidade	00	01/11/2016
RQ-09	Controle de Teste de Estabilidade de Produto (Shelf Life)	00	01/11/2016
RQ-10	Controle de Teor do Açúcar Prático	00	01/11/2016
RQ-11	Lista de Fornecedores - Programa de Qualificação	00	01/11/2016
RQ-12	Ata de Reunião	00	01/11/2016
RQ-13	Lista de Presença - Treinamentos	00	01/11/2016
RQ-14	Controle de Produção Diária	00	01/11/2016
RQ-15	Controle de Recolhimento de Produto	00	01/11/2016
RQ-16	Relatório Conclusivo de Recolhimento de Produtos	00	01/11/2016
RQ-17	Lista Ordem de Recolhimento	00	01/11/2016
RQ-18	Relatório de Não Conformidade	00	01/11/2016
RQ-19	Requisição de Material e de Compra	00	01/11/2016
RQ-20	Ordem de Serviço de Manutenção	00	01/11/2016
RQ-21	Controle de Estoque de Insusmas e Embalagens	00	01/11/2016
RQ-22	Controle de Ordem de Separação	00	01/11/2016
RQ-23	Controle de Expedição	00	01/11/2016
RQ-24	Destino de Resíduos Orgânicos	00	01/11/2016
IT-01	Utilização de utensílios para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.	00	01/11/2016
IT-02	Aprovação de Produtos para a Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.	00	01/11/2016
IT-03	Lavagem de Uniformes	00	01/11/2016
IT-04	Higienização de Caixa Dutos	00	01/11/2016
IT-05	Preparação do Dosagem dos Produtos Químicos	00	01/11/2016
IT-06	Preparação do Dosagem do Cloro	00	01/11/2016
IT-07	Monitoramento e Presença de Pragas	00	01/11/2016
IT-08	Higienização de Lixíveis	00	01/11/2016
IT-09	Inspeção de Qualidade	00	01/11/2016

# Instrução de Trabalho

	Procedimento Operacional Padronizado	Identificação:	POP 01
		Revisão:	00
		Página:	1 / 7
		Elaborado por:	Melly Bonoda
		Aprovado por:	Marcio Hasegawa
Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios		Aprovado em:	01/11/2018

## 1. TÍTULO

Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios.

## 2. OBJETIVO

Estabelecer procedimentos e requisitos de higiene de instalações e das superfícies de contato com os produtos.

## 3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Portaria nº 1428/SMS, de 26 de novembro de 1993;  
Portaria nº 326/SMS, de 30 de julho de 1997;  
Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002;  
Portaria Municipal SMS nº 2819/2011  
Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se aos setores de produção, compras e gerência da empresa GRUPO HA SEGAWA VERDURAS & LEGUMES.

## 5. DEFINIÇÕES

Para a utilização deste documento são necessárias as seguintes definições:  
**Contaminação:** Presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que se considerem nocivos ou não para a saúde humana.

**Higienização:** Procedimentos de limpeza e desinfecção.

**Limpeza:** Remoção de sujidades (terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis) de uma superfície.

**Desinfecção (sanificação):** Redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos no prédo,

	Procedimento Operacional Padronizado	Identificação:	POP 01
		Revisão:	00
		Página:	2 / 7
		Elaborado por:	Melly Bonoda
		Aprovado por:	Marcio Hasegawa
Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios		Aprovado em:	01/11/2018

instalações, máquinas e utensílios, a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

**Antisséptico:** Produto de natureza química utilizado para reduzir a carga microbiana a níveis aceitáveis e eliminar os microrganismos patogênicos.

**Não conformidade:** Não atendimento de um requisito especificado.

**Monitorização:** Sequência planejada de observações e mensurações para avaliar se um determinado ponto, etapa, prática ou procedimento estão sob controle e estão operando conforme planejado.

**Verificação:** Procedimentos adicionais aqueles utilizados na monitorização, através do fornecimento de evidências objetivas, de que as exigências especificadas foram cumpridas.

**Ação Imediata / Ação Corretiva:** Ação para eliminar uma não conformidade detectada, ao se constatar desvios do que foi planejado, sendo realizada no momento ou imediatamente após a identificação / Ação para eliminar a causa da não conformidade detectada ou outra situação indesejável.

**Checklist:** Lista de verificação contendo os requisitos que devem ser observados no monitoramento e verificação do procedimento.

**Instrução de Trabalho (IT):** Documento que descreve passo a passo as informações detalhadas sobre o desempenho de tarefas específicas.

**Registros da qualidade (RQ):** Documento que fornece evidências de atividades realizadas ou resultados obtidos.

## 6. RESPONSABILIDADES:

6.1 Os membros da Equipe de Boas Práticas são responsáveis por implementar, acompanhar e verificar o cumprimento deste procedimento;

6.2 Todos os colaboradores são responsáveis por aplicar os requisitos de higiene descritos neste procedimento;

	Procedimento Operacional Padronizado	Identificação:	POP 01
		Revisão:	00
		Página:	3 / 7
		Elaborado por:	Melly Bonoda
		Aprovado por:	Marcio Hasegawa
Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios		Aprovado em:	01/11/2018

6.3 O encarregado do Packing House é responsável por monitorar a estocagem de produtos para higienização.

6.4 O membro da Equipe de Boas Práticas, é responsável por monitorar diariamente a execução dos procedimentos de higiene das instalações, equipamentos e utensílios.

6.5 O responsável técnico (RT) é responsável por verificar o cumprimento deste Procedimento de Higienização.

## 7. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

7.1 Disponibilização e manutenção de instalações, produtos e utensílios para higienização:

7.1.1 São disponibilizados os detergentes e sanitizantes aprovados pelo RT, em quantidade suficiente para realização dos procedimentos de limpeza e desinfecção (ANEXO 24).

7.1.2 As instalações são providas de água potável e em quantidade suficiente.

7.1.3 Os utensílios (balde, esponjas, rolos) estão disponíveis em quantidade suficiente, devidamente identificados e armazenados e são utilizados de acordo com a IT 01 – Utilização de Utensílios de Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios.

7.2 Aquisição e estocagem de produtos para higienização:

7.2.1 Todos os produtos utilizados no programa de higienização possuem registro e uso aprovado nos órgãos competentes, sendo sua escolha realizada de acordo com a IT 02 – Aprovação de Produtos para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

7.2.2 O Armazanhado recebe todos os produtos de higienização e conferem o pedido com nota fiscal, o rótulo do produto, o prazo de validade e verifica se o mesmo consta da Lista de Produtos de Higienização aprovados (ANEXO 24).





# Controle



## RQC (Registros de Qualidade) CLC (Check List)



RQC 13 - APLICAÇÃO

DATA APLICADA:	01
TUBO:	03
REPOL:	
REPOL:	
PESO:	
1	SC 16
1	SC S. MA

RQC 14 - APLICAÇÃO

DATA APLICADA:	01
TUBO:	03
REPOL:	
REPOL:	
PESO:	
1	SC 16
1	SC S. MA

RQC 15 - APLICAÇÃO

DATA APLICADA:	01
TUBO:	03
REPOL:	
REPOL:	
PESO:	
1	SC 16
1	SC S. MA

RQC 12 - OS APLICAÇÃO DE ADUBO DE COBERTURA

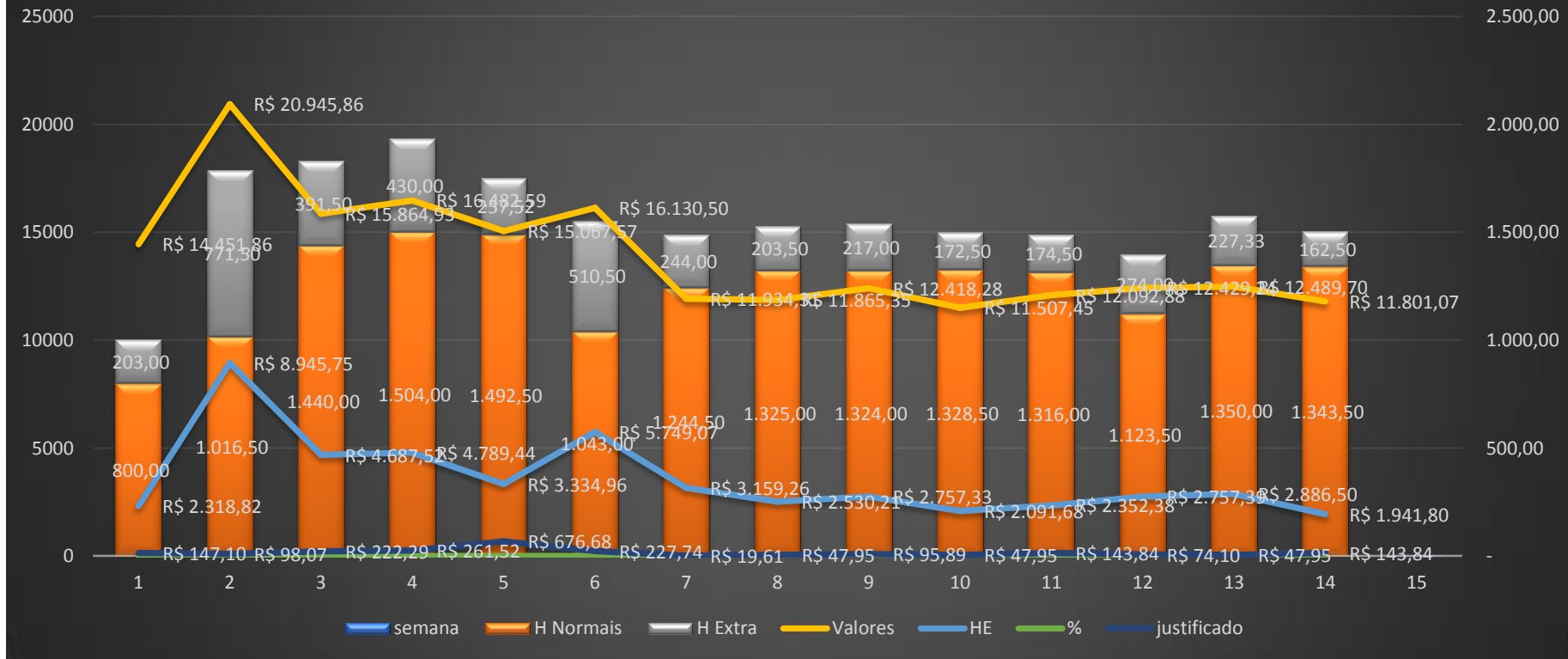
LOTOM	CULTURA	LOTE	CANTEROS	DATA	REPOL	REPOL
01	C. P. B. B. B.	2707	21	13/09/2017	03	03
02	C. P. B. B. B.	1008	21	13/09/2017	03	03
03	C. P. B. B. B.	0308	21	13/09/2017	03	03
04	C. P. B. B. B.	2107	21	13/09/2017	03	03

RQC-04 CONTROLE DE LIBERAÇÃO DE LOTES (MUDAS x CAMPO)

DATA:	03/10/17				
CULTURA:	C. P. B. B. B.	LOTE:	2707	BDJ:	40
CULTURA:	C. P. B. B. B.	LOTE:	1008	BDJ:	44
CULTURA:	C. P. B. B. B.	LOTE:	0308	BDJ:	42
CULTURA:	C. P. B. B. B.	LOTE:	2107	BDJ:	48
OBSERVAÇÃO DE QUALIDADE:					
APLICOU RAIZAL:	<input checked="" type="checkbox"/> SIM		<input type="checkbox"/> NÃO		
	RESPONSÁVEL MUDAS: <i>Guilherme</i>				
	RESPONSÁVEL PLANTIO OU TRANSPORTE: <i>[Assinatura]</i>				

# INDICADORES

## HORAS DE TRABALHO - CAMPO A



H Normais	800,00	1.016,50	1.440,00	1.504,00	1.492,50	1.043,00	1.244,50	1.325,00	1.324,00	1.328,50	1.316,00	1.123,50	1.350,00	1.343,50		
H Extra	203,00	771,50	391,50	430,00	257,52	510,50	244,00	203,50	217,00	172,50	174,50	274,00	227,33	162,50		
Valores	R\$ 14.451,86	R\$ 20.945,86	R\$ 15.864,93	R\$ 16.482,59	R\$ 15.067,57	R\$ 16.130,50	R\$ 11.934,31	R\$ 11.865,35	R\$ 12.418,28	R\$ 11.507,45	R\$ 12.092,88	R\$ 12.429,24	R\$ 12.489,70	R\$ 11.801,07		
HE	R\$ 2.318,82	R\$ 8.945,75	R\$ 4.687,52	R\$ 4.789,44	R\$ 3.334,96	R\$ 5.749,07	R\$ 3.159,26	R\$ 2.530,21	R\$ 2.757,33	R\$ 2.091,68	R\$ 2.352,38	R\$ 2.757,39	R\$ 2.886,50	R\$ 1.941,80		
%	16,05%	42,71%	29,55%	29,06%	22,13%	35,64%	26,47%	21,32%	22,20%	18,18%	19,45%	22,18%	23,11%	16,45%	#DIV/0!	#DIV/0!
justificado	R\$ 147,10	R\$ 98,07	R\$ 222,29	R\$ 261,52	R\$ 676,68	R\$ 227,74	R\$ 19,61	R\$ 47,95	R\$ 95,89	R\$ 47,95	R\$ 143,84	R\$ 74,10	R\$ 47,95	R\$ 143,84		



# Muito Obrigado!!!!

Marcio M Hasegawa  
[marcio@grupohasegawa.com.br](mailto:marcio@grupohasegawa.com.br)  
(11) 4692-6222