FASES DO PROCESSO DE PRODUÇÃO NOVO SOL PLANTAS E RESPECTIVAS RESPONSABILIDADES

2012

Índice

[1 – Recepção de *stock* inicial 4](#_Toc341549232)

[1.1 PROCEDIMENTOS 4](#_Toc341549233)

[1.2 Plantas a analisar em 2012 5](#_Toc341549235)

[1.3 Normas de recepção de *stock* 6](#_Toc341549237)

[2 - *Stock* inicial 7](#_Toc341549239)

[2.1 PROCEDIMENTOS / NORMAS / CONTROLOS 7](#_Toc341549240)

[3 – Colheita e enraizamento de *stock* de produção 8](#_Toc341549243)

[3.1 PROCEDIMENTOS / NORMAS / CONTROLOS 8](#_Toc341549244)

[4 – Plantação de stock de produção 9](#_Toc341549247)

[4.1 PROCEDIMENTOS 9](#_Toc341549248)

[4.2 Planos de plantação 10](#_Toc341549250)

[4.3 Normas de Plantação 11](#_Toc341549252)

[5 – Produção / Manutenção e Monitorização de *stock* 12](#_Toc341549254)

[5.1 PROCEDIMENTOS 12](#_Toc341549255)

[**6 – Colheita de estacas sem raiz** 13](#_Toc341549257)

[6.1 PROCEDIMENTOS 13](#_Toc341549258)

[6.2 Normas De Colheita de Estacas sem raiz 14](#_Toc341549260)

[6.3 Normas De Higiene na colheita de estacas sem raiz 15](#_Toc341549262)

[6.4 Procedimentos / Harvesting list 15](#_Toc341549264)

[**7 – Logística/Despacho Exportação URC** 16](#_Toc341549266)

[7.1 Procedimentos / Empacotamento 16](#_Toc341549267)

[7.2 Procedimentos Pick list até Delivery note 16](#_Toc341549269)

[7.3 Procedimentos / Contactos com transportador Informação ao cliente 16](#_Toc341549271)

[7.4 Procedimentos / Facturação 16](#_Toc341549273)

[7.5 Procedimentos / Gestão de falta 17](#_Toc341549275)

[7.6 Procedimentos / Availabilitys 17](#_Toc341549277)

[**8 – Colheita de estacas para enraizamento** 18](#_Toc341549279)

[8.1 PROCEDIMENTOS 18](#_Toc341549280)

[8.2 Normas De Colheita na colheita de estacas 19](#_Toc341549282)

[8.3 Normas De Higiene na colheita de estacas 19](#_Toc341549284)

[8.4 Procedimentos / Harvesting / Stick list 20](#_Toc341549286)

[**9 – Plantação de estacas (*STICK*)** 21](#_Toc341549288)

[9.1 PROCEDIMENTOS 21](#_Toc341549289)

[9.2 Normas De Higiene no Stick 22](#_Toc341549291)

[9.3 Normas De Stick 22](#_Toc341549293)

[9.4 Normas De Etiquetagem 23](#_Toc341549295)

[9.5 Gestão de faltas no stick 24](#_Toc341549297)

[**10 – Enraizamento** 25](#_Toc341549299)

[10.1 PROCEDIMENTOS / RESPONSABILIDADES 25](#_Toc341549300)

[10.2 Movimentação de plantas do viveiro para as zonas de *hardenings* 26](#_Toc341549302)

[**11 – Endurecimento** 28](#_Toc341549304)

[11.1 PROCEDIMENTOS / RESPONSABILIDADES 28](#_Toc341549305)

[11.2 Regras gerais dos *Hardenings* 29](#_Toc341549307)

[11.3 Normas de poda de tabuleiros 29](#_Toc341549309)

[**12 – Envasamento / Produção de vasos** 31](#_Toc341549311)

[12.1 PROCEDIMENTOS ENVASAMENTO 31](#_Toc341549312)

[12.2 PROCEDIMENTOS - Produção de vasos 32](#_Toc341549314)

[**13 – Despacho Tabuleiros e vasos (RC)** 33](#_Toc341549316)

[13.1 PROCEDIMENTOS 33](#_Toc341549317)

[Normas em Stock 35](#_Toc341549319)

[Normas em Viveiros 37](#_Toc341549320)

[Normas em Hardening’s 38](#_Toc341549321)

# 1 – Recepção de *stock* inicial

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1.1 PROCEDIMENTOS | RESPONSÀVEL |
| **1** | Rectificação da conformidade das plantas encomendadas no que respeita a qualidade, quantidade e preço; elaboração do respectivo relatório e de um *dossier* de recepção de plantas; No *dossier* deve constar também a cópia da encomenda original. O relatório deve ser enviado a: Fornecedor, Ball Colegrave e toda a equipa da Novo Sol Plantas | AnaRafael |
| **2** | Observação minuciosa de todas as plantas à chegada, sob o ponto de vista sanitário e realização de um relatório, que pode estar anexado ou incorporado no relatório de qualidade.  | Ângela |
| **3** | O *stock* não proveniente de laboratório, as espécies mais susceptíveis e as variedades provenientes de fornecedores menos fiáveis, têm de ser analisadas. Todos os anos decide-se, em reunião com toda a equipa, que variedades devem ser analisadas. Um quadro seguinte apresentará as variedades a analisar em 2012. Os Resultados têm de ser enviados para toda a equipa técnica. | Ângela |
| **4** | O cálculo da quantidade de *stock* a receber depende do coeficiente de produção (c.p) e dos prognósticos e deve ser encomendado até à semana 20. Um mapa de entregas deve ser enviado para toda a equipa e afixado no escritório | AnaRafael |
| **5** | Quando recebermos *stock* em clones, esta informação tem de ser enviada a toda a equipa para que os stocks de produção fiquem também identificados por clones  | AnaRafael |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1.2 Plantas a analisar em 2012 | RESPONSÀVEL |
| **Espécie / Variedade** | Fornecedor | ***Virus* a analisar** |
| **1** | Nemésias aromáticas  | Ball | ScrMV | Ângela |
| **2** | Verbenas Aztec var “Cherry Red” e “Pink” |  | CYMV | Ângela |
| **3** | Lobélias – todas as variedades | Ball e Schmulling | TSWV INSV | Ângela |
| **4** | Diascias Romeo | Ball | ScrMV | Ângela |
| **5** | Nemesia Innocence | Inova | TSWV INSV | Ângela |
| **6** | Argyrantemum Butterfly | Inova | CrSV | Ângela |
| **7** | Diascias Juliet | Findon | TSWV INSV ScrMV | Ângela |
| **8** | Plectranthus | Findon | INSV | Ângela |
| **9** | Petunias, Surfinias e calibranchoas – todas as variedades em grupos de 5 (3 análises – Wk 37, Wk 2 e Wk12) | SBW | 22 virus | Ângela |
| **10** | Todas as variedades mantidas em Portugal | Novo Sol Plantas | TSWV INSV | Ângela |
| **NOTA: No caso de algum dos testes ser positivo, temos de testar todas as variedades da espécie ou grupo em questão** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.3 Normas de recepção de *stock* | RESPONSÀVEL |
| **1** | Separar fisicamente as embalagens por variedade e confirmar as variedades/quantidades de acordo com a delivery note e nota de encomenda | César |
| **2** | Antes de manusear as plantas, desinfectar as mãos com álcool e usar luvas novas. Entre cada variedade, desinfectar as luvas com álcool. Manusear apenas uma variedade de cada vez. | CésarÂngela |
| **3** | No caso de plantas “in vitru”, lavar cuidadosamente as raízes das plantas de modo a remover o gel e após o *stick* não aplicar nenhum produto químico (AIB ou outro). | CésarÂngela |
| **4** | As plantas devem ser mantidas em condições de 90% de humidade, a rega deve estar programada para se fazer a todos os 50 wh/m2. As plantas “in vitru”, não podem apanhar luz directa (usar sombra ou “Eclipse”) | César |
| **5** | Na 2ª semana devemos reduzir a rega, principalmente nas plantas provenientes de *stock* “in Vitru”, visto que já devem apresentar um desenvolvimento radicular significativo.  | César |
| **6** | Plantas “in vitru” – não tirar a sombra até à 4ª semana e não pulverizar. Os tabuleiros devem ser identificados com o autocolante “Jimy code” (código de barras que identifica a variedade), etiqueta de plástico azul com a informação do costume (nome da variedade, semana de recepção, tipo de tabuleiro, quantidade de tabuleiros e destino). Deve constar uma placa de “plantas mãe” com a informação “NÃO PULVERIZAR” | César |
| **7** | USAR SEMPRE TABULEIROS NOVOS no enraizamento destas estacas. O viveiro deve estar limpo, desinfectado com Hipoclorito de sódio a 4% ou *Menoflorades* (ou equivalente) a 10%.O viveiro deve estar isento de ervas e estar o mais hermético possível. As redes de ventilação devem ter sido limpas com jacto de água. Os tabuleiros das plantas devem estar elevados do chão. A estufa deve ter o tapete desinfectante em conformidade. A antecâmara deve estar limpa, com batas novas, borrifadores de álcool e caixas de luvas S e M. | CésarÂngela |

# 2 - *Stock* inicial

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 2.1 PROCEDIMENTOS / NORMAS / CONTROLOSMONITORIZAÇÃO | RESPONSÀVEL |
| **1** | A plantação do *stock* limpo deve ser feita de acordo com as mesmas normas/regras de plantação descritas no [ponto 4.3](#_4.3_Normas_de) | CésarDuarte |
| **2** | Deixar 10% do *stock* (zona identificada) entrar em floração, de forma a identificar possíveis misturas ou não conformidade da Flôr com a variedade. Após verificação, deve identificar-se a variedade com as iniciais FC (*flower* *checked*) | CésarDuarte |
| **3** | Higiene e fitossanidade (idêntica ao [ponto 1.3](#_1.3_Normas_de)) | Ângela |
| **4** | Rega e fertilização (equilíbrios, aplicação e monitorização) adequada a cada grupo de plantas conforme “Tabela de Nutrição” | CésarDuarte |
| **5** | Controlo ambiental B1 (*cooling*) com painel evaporativo afinado e T=25ºC e sombra. | CésarDuarte |

# 3 – Colheita e enraizamento de *stock* de produção

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 3.1 PROCEDIMENTOS / NORMAS / CONTROLOSMONITORIZAÇÃO | RESPONSÀVEL |
| **1** | Elaboração das listas de colheita de *stock* de produção, devem ter em atenção:Prognósticos / Quantidade de *stock* necessária*Stock* no solo é plantado em 2 vezes*Stock* em vasos é plantado em 3 vezesPerenes – colhido em 2 vezesPerenes – 50% é colhido na semana 30/32 e é envasado em 10 cm antes de ser plantado no soloPerenes – Os outros 50% devem ser colhidos na semana 40/41, a partir das plantas envasadas em 10 cmPerenes – excepções – plantas arbustivas – colher 100% do stock nas semnas 27/28 | AnaRafael |
| **2** | O controlo das quantidades colhidas por semana, é nesta fase muito importante de modo a estabelecer prioridades de colheita e/ou encomendar mais *stock* | RafaelAna |
| **3** | A colheita deste stock deve obedecer às normas gerais de colheita de petunias ([ver ponto 6](#_6.1_PROCEDIMENTOS)) e as estacas devem obedecer às especificações. | Duarte |
| **4** | O *stick* das estacas deve obedecer às normas gerais de stick ([ver ponto 9](#_9.1_PROCEDIMENTOS)). Atenção que no caso das variedades com identificação de clones, estes devem ser sticados em separado e identificados | César |
| **5** | O controlo e monitorização do enraizamento de *stock*, é feito de acordo com as regras e normas apresentadas no [ponto 10](#_10.1_PROCEDIMENTOS_/). | César |

# 4 – Plantação de stock de produção

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 4.1 PROCEDIMENTOS  | RESPONSÀVEL |
| **1** | A planificação das áreas de produção (esquemas das estufas) deve ser elaborada de acordo com:No caso de existir mais que uma espécie por estufa, estas deverão se agrupadas por necessidades ambientais, sanitárias ou exigências nutritivas.Organizar a estufa com uma ordem lógica de colheita/Stick de modo a rentabilizar a colheita.O lado sul deve ser uma réplica do lado norte, no caso das estufas C (Solo) e o Este do Oeste no casos das estufas B (Vasos)Plantas mais susceptíveis a pragas não devem estar junto das janelas e portas bem como as variedades mais susceptíveis a diferenciais de temperatura.Nos esquemas tem de constar o n.º da estufa, áreas por variedade, zonas (Norte, sul, Este e Oeste). | Pedro Branquinho AnaRafaelCésarÂngelaDuarte |
| **2** | Preparação da estufa para plantação (solo) :Escarificação e fresagem – Semana 22 a 25Lavagem com água – Semana 23 a 26Desinfecção (solarização) – Semana 27 a 35Lavagem após desinfecção (2 X 12h) Colheita de amostras de solo.Aplicação de turfa natural não corrigida para aumentar a matéria orgânica.Correcção do pH do solo (aplicação de calcário) de acordo com os resultados das amostras.Preparação das camas de produção (“leiras”) | DuarteÂngela |
| **3** | Organização da mão-de-obra e o controlo de seguimento das normas na plantação de *stock* no solo, são essenciais, e portanto têm de ser acompanhadas de perto.A eliminação de plantas não conforme é nesta fase extremamente importante.  | Duarte |
| **4** | Organização da mão-de-obra e o controlo de seguimento das normas na plantação de stock em vaso, são essenciais, e portanto têm de ser acompanhadas de pertoA eliminação de plantas não conformes é nesta fase extremamente importante. | Duarte |
| **5** | Assim que se iniciar a plantação, os relatórios de produção, têm de ser colocados em todas as estufas. Neste relatório, devem constar, os esquemas, variedades, áreas por variedade, datas de plantação e programas pré estabelecidos de fertilização, fitossanidade e reguladores de crescimento. Constam ainda quadros para preenchimento de observações gerais, operações culturais, análises de solo, alterações aos planos, tratamentos fitossanitários, etc... | CésarDuarte Ângela |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 4.2 Planos de plantação | RESPONSÀVEL |
| **Espécies** | **Semana** |
| **1** | Fuchsias – ½ stock – proveniente de tabuleiros de 40 – lado norte e sem plástico -  | 41 a 42 | Duarte |
| **2** | Fuchsias – ½ stock – proveniente de tabuleiros de 40 – lado Sul e com plástico  | 43 a 44 | Duarte |
| **3** | Fuchsias “southern belles” e “gold rush” | 41 | Duarte |
| **4** | Basket e verbenas no solo ( ½ stock em cada semana) | 42 e45 | Duarte |
| **5** | Petunias ( 1/3 do stock em cada semana) | 40,43 e 47 | Duarte |
| **6** | Basket vaso ( ½ stock em cada semana) | 42 e 45 | Duarte |
| **7** | Salvia Mystic blue e Lantanas | 40 | Duarte |
| **8** | Perenes | 46 | Duarte |
| **9** | Diascias Wink e Whisper ( Renovação de 1/3 do stock de 3 em 3 semanas) | 42,45 e 48 | Duarte |
| Diascias Wink e Whisper ( Renovação de 1/3 do stock de 3 em 3 semanas) | 51,2 e 5 | Duarte |
| Atenção à elaboração das listas de colheita deste stock para renovação |  | Rafael |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 4.3 Normas de Plantação | RESPONSÀVEL |
| **1** | Após preparação das camas de produção ou colocação dos vasos nas bancadas de produção, o técnico responsável tem de colocar a placa de identificação, onde conste a identificação da cama ou bancada (ex. C17 N 1), a variedade, a quantidade de plantas e a semana de plantação, bem como as placas de informação, como por ex. “ Não pulverizar”. É da responsabilidade da chefe distribuir as plantas nos locais certos. | Duarte |
| **2** | Antes de manusear, tirar a flor ou podar as plantas, desinfectar as mãos e as navalhas com álcool e calçar luvas. Entre cada tabuleiro, desinfectar as luvas e as navalhas.  | ÂngelaCésar |
| **3** | As plantas não podem estar com o substrato seco e/ou murchas. | César |
| **4** | Todas as plantas que não apresentem as características da variedade, se apresentem em *stress* ou infectadas, serão eliminadas nesta fase | CésarDuarte Ângela |
| **5** | Todas as etiquetas desde as originais devem ser colocadas nos vasos ou no solo de modo a acompanharem o stock até ao fim da campanha. | CésarDuarte |
| **6** | A zona superficial do alvéolo ou vaso, deve, após plantação, coincidir com a zona superficial do novo substrato. As plantações mais profundas originam condições desfavoráveis ao nível do colo, provocando maiores riscos de infecção. | ÂngelaDuarte |
| **7** | Após plantação, regar em abundância. Esta rega – Rega de transplantação – é fundamental para o bom estabelecimento da planta, para que as novas raízes, cresçam do substrato antigo para o novo. | Duarte |
| **8** | Todos os restos de plantas, ou plantas que não forem necessárias, deitarmos fora. A estufa tem de ficar limpa de restos de turfa e plantas, vasos, etc.. | ÂngelaDuarte |
| **9** | No caso das petúnias, outras medidas adicionais têm de se consideradas, nomeadamente o acesso à zona de produção, utilização de capas para os sapatos e batas, utilização de mais que uma navalha, etc, como descrito nas “Normas de Stock” | ÂngelaDuarte |
| **10** | Aplicação do “Drench” de acordo com a espécie em questão, respeitando a respectiva tabela. | Duarte Ângela |

# 5 – Produção / Manutenção e Monitorização de *stock*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 5.1 PROCEDIMENTOS  | RESPONSÀVEL |
| **1** | Controlo ambiental em plantas mãe no soloVerbenas : T 17ºCFuchsias : T 15ºCBasket plants : T 12ºC | Duarte |
| **2** | Controlo ambiental em plantas mâe em vasoPetunias : 16ºCBacopas e Bracteatums : 15ºC Basket plants : 13ºCLantanas : 15ºC e luz artificial | Duarte |
| **3** | Rega em plantas mãe no solo (equilíbrios, aplicação e monitorização) | Duarte |
| **4** | Rega em plantas mãe em vaso (equilíbrios, aplicação e monitorização) | Duarte |
| **5** | Fertilização de plantas mãe no solo. Seguir os “Planos de Fertilização”. A colheita periódica de amostras de solo para monitorizar os níveis de nutrientes tem de estar pré definido e seguida à risca.  | Duarte  |
| **6** | Fertilização de plantas mãe em vaso. Seguir os “Planos de Fertilização” existentes na pasta/dossier “FERTILIZAÇÃO”. A colheita periódica de amostras de substrato para monitorizar os níveis de nutrientes tem de estar pré definido e seguida à risca. O responsável tem de comunicar e discutir os resultados com toda a equipa. | Duarte  |
| **7** | Controlo fitossanitário | Ângela |
| **8** | Reguladores de crescimento. Seguir o “Planos de aplicação de reguladores de crescimento em plantas mãe” existente na pasta/dossier “PGR’s” | Duarte César |
| **9** | Manutenção do stock de plantas mãe no solo.  | Duarte Pedro Branquinho |
| **10** | Manutenção do stock de plantas mãe em vaso | Duarte Pedro Branquinho |
| **11** | Todas as semanas, os responsáveis pelas áreas de plantas mãe, devem preencher o “Relatório de qualidade”, o qual tem de ser enviado a toda a equipa técnica e arquivado na pasta/dossier “QUALIDADE”. | Duarte  |

**6 – Colheita de estacas sem raiz**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 6.1 PROCEDIMENTOS  | RESPONSÀVEL |
| **1** | A organização da colheita de estacas sem raíz ao longo da semana, deve ser feita de modo a que a exportação da 2ªF não necessite de ser feita em mais de 5h. Assim, iniciamos a colheita dos restantes dias no dia anterior, de modo a que a organização do despacho e armazenamento das estacas no frio se processe da melhor forma. | Rafael |
| **2** | As listas têm de estar prontas na 4ªF que antecede a semana de despacho e entregues ao Duarte.Diariamente as “delivery notes” têm de ser entregues à Isabel de modo a proceder à facturação. | Rafael |
| **3** | A entrega das listas, organização e dimensionamento dos grupos de colheita é feita de acordo com a organização semanal e com as quantidades a colher. | Duarte |
| **4** | O controlo da produtividade é extremamente importante, uma vez que não temos “Buffer” e a exportação tem de ser feita obrigatoriamente no dia estipulado. Preencher diariamente os quadros:–“Controlo de produtividade”. Cada lista de colheita tem de ter anexado um quadro de controlo de produtividade, o qual após ser preenchido tem de ser entregue aos técnicos responsáveis pelo controlo de produtividade. Estes quadro serão arquivados na pasta/dossier “PRODUCTIVIDADES”. | Duarte Rafael |
| **5** | As estacas sem raiz, têm de obedecer às “Especificações de Produto” contidas na pasta/dossier “ESPECIFICAÇÕES”. Cada chefe de grupo, tem de ter um dossier com fotografias que definam o produto a exportar. É da responsabilidade da chefe garantir que os produtos obedecem às especificações. Quando não for possível colher estacas de acordo com as normas, a chefe tem de informar o técnico responsável e cabe a este e só a este tomar a decisão de não colher ou colher fora das especificações. | Duarte Pedro Branquinho |
| **6** | O controlo de qualidade é fundamental! Devemos amostrar para controlo cerca de 10% dos sacos, abrangendo todas as variedades. Sempre que ocorrer algum problema com o stock ou existir alguma reclamação, o controlo das variedades em causa é obrigatório!Todos os sacos, têm a o n.º da Sra. que colheu as estacas, de modo a podermos identificar rapidamente se o problema é “Humano”. | Pedro BranquinhoAnaRafael |
| **7** | É importante monitorizar as condições de colheita e transporte através da utilização de *dataloggers*. Sempre que houver um problema de transporte, deve ser feito este controlo imediatamente. Ficam programadas as seguintes monitorizações:Semana 50 – Basket, fuchsias e petunias (para destinos diferentes)Semana 6 – Basket, fuchsias e petunias (para destinos diferentes) | AnaRafael |
| **8** | Todas as listas devem fazer-se acompanhar de um quadro para relatar problemas no *stock*, os quais após preenchimento tem de ser entregues ao técnico responsável (Os quadros têm de ser entregues diariamente e devidamente preenchidos ao mesmo tempo que as listas de colheita).O cliente deve ser informado previamente sempre que existam problemas que possam comprometer o fornecimento das encomendas na semana certa, quer em qualidade como em quantidade. A observação, sugestão de causas e tomada de medidas deve ser tomada diariamente após leitura destes quadros. Estes “quadros relatórios” serão arquivados na pasta/dossier “QUALIDADE” | Rafael Duarte  |
| **9** | Todos os relatórios de qualidade recebidos e/ou reclamações têm de ser dados a conhecer a toda a equipa técnica e à chefe de grupo e Têm de ser arquivados no dossier de qualidade. | Ana |
| **10** | Todos os procedimentos a ter para a elaboração das listas de colheita de estacas sem raíz, estão descritas na pasta/dossier “PROCEDIMENTOS”. | Ana |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 6.2 Normas De Colheita de Estacas sem raiz | RESPONSÀVEL |
| **1** | As caixas de colheita URC, são colocadas em frente do respectivo *stock* de plantas mãe; Cada caixa serve apenas para uma variedade;  | Chefe de grupoDuarte |
| **2** | Em cada caixa devem estar 15 etiquetas, com a respectiva variedade e quantidade a colher por saco (50 ou 100). | Chefe de grupoDuarte  |
| **3** | Temos de colher 8 % a mais, o que implica que em cada saco têm de estar 54 ou 108 estacas. Uma contagem correcta, representa um parâmetro de qualidade e de eficiência. | Chefe de grupoDuarte  |
| **4** | A relação entre caixa/ Sras, deve ser de 1/ 4, ou seja, para cada caixa devem estar 4 Sras a colher, para que as plantas colhidas fiquem apenas cerca de 30 minutos na estufa antes de irem para o frio. | Chefe de grupoDuarte  |
| **5** | Assim que uma caixa estiver colhida, tem de ser movida imediatamente para a câmara frigorífica que está a cerca de 5ºC. | Chefe de grupoDuarte  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 6.3 Normas De Higiene na colheita de estacas sem raiz | RESPONSÀVEL |
| **1** | Sempre que se entrar numa estufa, desinfectar os sapatos nos tapetes desinfectantes. | Chefe de grupoÂngela |
| **2** | Desinfectar as mãos e as navalhas com álcool. | Chefe de grupoÂngela |
| **3** | Sempre que se mude de cama e/ou de variedade, desinfectar as mãos e as navalhas novamente. | Chefe de grupoÂngela |
| **4** | È proibido Fumar ou comer dentro das estufas | Chefe de grupoÂngela |
| **5** | As navalhas devem estar bem afiadas de modo a efectuar um corte “limpo”. | Chefe de grupoÂngela |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 6.4 Procedimentos / Harvesting list | RESPONSÀVEL |
| **1** | Pasta/dossier “PROCEDIMENTOS” | Ana |

**7 – Logística/Despacho Exportação URC**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 7.1 Procedimentos / Empacotamento | RESPONSÀVEL |
| **1** | As estacas são armazenadas, dentro de sacos de plástico, nos cacifos da câmara frigorífica para URC. Cada variedade tem um ou mais cacifos. | AnaRafael |
| **2** | A camara frigorífica deve estar a 5ºC | Ana Rafael |
| **3** | As Lavandulas ,as Lemon Verbenas e as Poinsettias, vão embrulhadas em jornal. No caso das Poinsettias e das Lemon verbena, estas são borrifadas com água e o jornal é embebido em água também. A partir da semana 20, utilizar caixas de esferovite e “Ice packs” na exportação de URC | AnaRafael |
| **4** | A gestão de *stocks* de todo o material para exportação: | Rafael |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 7.2 Procedimentos Pick list até Delivery note | RESPONSÀVEL |
| **1** | Pasta/dossier “PROCEDIMENTOS” | Ana |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 7.3 Procedimentos / Contactos com transportador Informação ao cliente | RESPONSÀVEL |
| **1** | Pasta/dossier “PROCEDIMENTOS” | Ana |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 7.4 Procedimentos / Facturação | RESPONSÀVEL |
| **1** | O bom processamento da facturação é uma norma de qualidade e um parâmetro de satisfação do cliente e portanto deve ser encarado com a maior precisão. | Isabel |
| **2** | A “*delivery note*” tem de ser entregue à Isabel na manhã do dia de exportação e a sua confirmação assim que terminar a colheita de estacas sem raíz para esse dia. | AnaRafael |
| **3** | A facturação é feita através do programam Primavera. | Isabel |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 7.5 Procedimentos / Gestão de falta | RESPONSÀVEL |
| **1** | Semanalmente (5ªF) deve preencher-se o relatório de Faltas de estacas sem raiz que consta na pasta/dossier “QUALIDADE”. Este relatório deve ser enviado a todos os técnicos e arquivado no Dossier de qualidade. | Rafael |
| **2** | O relatório é entregue ao técnico responsável pelo *stock* em causa e este deve observar o stock e tomar medidas de forma a resolver a situação.Estas observações no campo, sugestão de causas e tomadas de medidas de resolução têm de ser feitas com a Ana. | Duarte  |
| **3** | A gestão das faltas de estacas sem raíz e problemas com *stock*, passa por alterar/bloquear “availabilitys” no database, alteração de coeficientes de produção etc... e por informar, sempre que pertinente, o nosso cliente dos problemas, previsão de resolução e sugestão de alternativas.  | Rafael Duarte |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 7.6 Procedimentos / Availabilitys | RESPONSÀVEL |
| **1** | Informar via E-mail ou fax, todos os clientes non-Ball da disponibilidade de estacas para a semana | Rafael |
| **2** | Actualizar semanalmente as vendas acumuladas. Afixar no placar. | Rafael |
| **3** | Criar todas as semana um relatório comparativo de Vendas vs. Prognósticos | Rafael |

**8 – Colheita de estacas para enraizamento**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 8.1 PROCEDIMENTOS  | RESPONSÀVEL |
| **1** | As listas têm de estar prontas na 5ªF que antecede a semana de *stick* e entregues ao César.  | Rafael |
| **2** | A entrega das listas, organização e dimensionamento dos grupos de colheita é feita de acordo com a organização semanal, sticking priorities e com as quantidades a colher. | César |
| **3** | O controlo da produtividade é extremamente importante, uma vez que não podemos de modo algum deixar de *stickar* as variedades programadas, sob o risco de não obedecermos às especificações do produto. Os quadros a preencher diariamente, encontram-se na pasta/dossier: “PRODUCTIVIDADE”. Cada lista de colheita tem de ter anexado um quadro de controlo de produtividade diário, o qual após ser preenchido tem de ser entregue aos técnicos responsáveis pelo controlo de produtividade e posteriormente arquivado na pasta/dossier. | César |
| **4** | As estacas sem raiz, têm de obedecer às “Especificação de produtos” que se encontram na pasta/dossier com o mesmo nome. Cada chefe de grupo, tem de ter um *dossier* com fotografias que definam o produto a *sticar*. É da responsabilidade da chefe garantir que os produtos obedecem às especificações. Quando não for possível colher estacas de acordo com as normas, a chefe tem de informar o técnico responsável (César) e cabe a este e só a este tomar a decisão de não colher ou colher fora das especificações. | César |
| **5** | O controlo de qualidade é fundamental! Devemos amostrar todas as variedades. Sempre que ocorrer algum problema com o *stock* ou existir alguma reclamação, o controlo das variedades é obrigatório! Os resultados serão arquivados nas pasta/dossier “QUALIDADE” | Ana César |
| **6** | Monitorização as condições de colheita e armazenamento através da utilização de dataloggers. Mais importante após a semana 6. | César |
| **7** | Todas as listas devem fazer-se acompanhar de um quadro para relatar problemas no *stock* que será arquivado na pasta/dossier “QUALIDADE”, os quais após preenchimento tem de ser entregues ao técnico responsável (Os quadros têm de ser entregues semanalmente e devidamente preenchidos ao mesmo tempo que as listas de colheita/stick).O cliente deve ser informado previamente sempre que existam problemas que possam comprometer o fornecimento das encomendas na semana certa, quer em qualidade como em quantidade. A observação, sugestão de causas e tomada de medidas deve ser tomada semanalmente após leitura destes quadros | César |
| **8** | Todos os relatórios de qualidade recebidos e/ou reclamações têm de ser dados a conhecer a toda a equipa técnica e à chefe de grupo e Têm de ser arquivados no *dossier* de qualidade. | César |
| **9** | Todos os procedimentos a ter para a elaboração das listas de colheita/*stick*, estão na pasta/dossier “PROCEDIMENTOS”. | Ana |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 8.2 Normas De Colheita na colheita de estacas | RESPONSÀVEL |
| **1** | As caixas de colheita de estacas para *stick* são colocadas em frente do respectivo stock de plantas mãe; Cada caixa serve apenas para uma variedade; Está previamente estipulado quantos tabuleiros de uma determinada variedade são armazenados em cada caixa. O nome da variedade encontra-se, numa etiqueta de plástico, fora da caixa e as outras no interior (estas são as etiquetas a utilizar no stick) | Chefe de grupoCésarDuarte  |
| **2** | A relação entre caixa/ Sras. , deve ser de 1/ 4, ou seja, para cada caixa devem estar 4 Sras. a colher, para que as plantas colhidas fiquem apenas cerca de 30 minutos na estufa antes de irem para o frio. | Chefe de grupoCésarDuarte  |
| **3** | Assim que uma caixa estiver colhida, tem de ser movida imediatamente para a câmara frigorífica que está a cerca de 5ºC. | Chefe de grupoCésarDuarte  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 8.3 Normas De Higiene na colheita de estacas | RESPONSÀVEL |
| **1** | Sempre que se entrar numa estufa, desinfectar os sapatos nos tapetes desinfectantes. | Chefe de grupoÂngelaCésar |
| **2** | Desinfectar as mãos e as navalhas com álcool. | Chefe de grupoÂngelaCésar |
| **3** | Sempre que se mude de cama e/ou de variedade, desinfectar as mãos e as navalhas novamente. | Chefe de grupoÂngelaCésar |
| **4** | É proibido Fumar ou comer dentro das estufas | Chefe de grupoÂngelaCésar |
| **5** | As navalhas devem estar bem afiadas de modo a efectuar um corte “limpo”. | Chefe de grupoÂngelaCésar |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 8.4 Procedimentos / Harvesting / Stick list | RESPONSÀVEL |
| **1** | Pasta/dossier “PROCEDIMENTOS” | Ana |

**9 – Plantação de estacas (*STICK*)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 9.1 PROCEDIMENTOS  | RESPONSÀVEL |
| **1** | As listas têm de estar prontas na 5ªF que antecede a semana de *stick* e entregues ao César. | Rafael |
| **2** | A entrega das listas, organização e dimensionamento dos grupos de colheita é feita de acordo com a organização semanal, “sticking priorities” e com as quantidades a colher. | César |
| **3** | O controlo da produtividade é extremamente importante, uma vez que não podemos de modo algum deixar de stickar as variedades programadas, sob o risco de não obecermos às especificações do produto. Os quadros a preencher diariamente, encontram-se na pasta/dossier: “PRODUCTIVIDADE”. Cada lista de colheita tem de ter anexado um quadro de controlo de produtividade diário, o qual após ser preenchido tem de ser entregue aos técnicos responsáveis pelo controlo de produtividade. | César |
| **4** | As estacas a sticar, têm de obedecer às especificação de produtos contidas na pasta/dossier “ESPECIFICAçÕES”. Cada chefe de grupo, tem de ter um dossier com fotografias que definam o produto a *sticar*. É da responsabilidade da chefe garantir que os produtos obedecem às especificações. Quando as estacas a *sticar* não obedecerem às especificações, a chefe tem de informar o técnico responsável (César) e cabe a este e só a este tomar a decisão de não colher ou colher fora das especificações.  | César |
| **5** | O controlo de qualidade é fundamental! Devemos amostrar todas as variedades. Sempre que ocorrer algum problema com o *stock* ou existir alguma reclamação, o controlo das variedades é obrigatório! Sempre que algum dos técnicos controlar a qualidade das estacas, deve fazer uma marca na lista de stick (exº CQ) Relatórios serão arquivados na pasta/dossier “QUALIDADE”. | AnaCésar |
| **6** | Todas as listas devem fazer-se acompanhar de um quadro para relatar problemas no *stick*, os quais após preenchimento tem de ser entregues ao técnico responsável (Os quadros têm de ser entregues semanalmente e devidamente preenchidos ao mesmo tempo que as listas de colheita/*stick*).O cliente deve ser informado previamente sempre que existam problemas que possam comprometer o fornecimento das encomendas na semana certa, quer em qualidade como em quantidade. A observação, sugestão de causas e tomada de medidas deve ser tomada semanalmente após leitura destes quadros | CésarRafael  |
| **7** | Todos os relatórios de qualidade recebidos e/ou reclamações têm de ser dados a conhecer a toda a equipa técnica e à chefe de grupo e Têm de ser arquivados no *dossier* de qualidade. | César |
| **8** | A gestão de *stocks* de material para enraizamento (tabuleiros, hormonas, turfa, etiquetas, etc...) está a cargo do técnico responsável pelo enraizamento. | César |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 9.2 Normas De Higiene no Stick | RESPONSÀVEL |
| **1** | 1. Sempre que se entrar numa estufa, desinfectar os sapatos nos tapetes desinfectantes.
2. Antes de iniciar o *stick* e sempre que mudar de variedade, desinfectar as mãos com álcool.
3. É proibido Fumar ou comer dentro das estufas
4. Não utilizar estacas que tenham caído ao chão
5. O sector ou bancada onde os tabuleiros vão ser colocados, tem de estar desinfectado (com hipoclorito a 4% ou “menoflorades a 10%)
6. Limpar a zona de trabalho quando acabar o *stick*
 | Chefe de grupoÂngelaCésar |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 9.3 Normas De Stick | RESPONSÀVEL |
| **1** | Não tirar da câmara frigorifica mais estacas do que aquelas que podem ser *sticadas* em 30 minutos, ou seja, apenas 300 estacas (ex.: 5 tabuleiros de 84) por pessoa. | César |
| **2** | Preparar os tabuleiros, identificá-los e distribuir o pó de enraizamento uniformemente. | César |
| **3** | Não pode haver mais que uma pessoa a *sticar* o mesmo tabuleiro | César |
| **4** | As folhas das estacas têm de estar todas orientadas no mesmo sentido | César |
| **5** | As estacas têm de ser homogéneas e obedecer às especificações. | César |
| **6** | A turfa não deve de estar seca, se for o caso, regar previamente os tabuleiros antes de *sticar*. | César |
| **7** | Deve-se fazer uma rega de 15 em 15 minutos, só com água, de modo a que as estacas já *sticadas* não murchem até irem para o devido sector (indicado pelo técnico). | César |
| **8** | Caso não seja dito nada em contrário, utilizar sempre tabuleiros novos. | César |
| **9** | Verificar sempre se o substrato é o indicado | César |
| **10** | Quando acabar o *stick*, aplicar o respectivo fungicida (*Drench*) consultando a tabela de *drenches* afixada na estufa e incluída na pasta/dossier: “Fitossanidade”. Neste quadro deve constar a variedade, produto, substância activa, dose a aplicar (regador e *Dosatron*) e intervalo de semanas em que é aplicado. | CésarÂngela |
| **11** | A zona de trabalho tem de ser limpa no fim do *stick* semanal | CésarÂngela |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 9.4 Normas De Etiquetagem | RESPONSÀVEL |
| **1** | O 1º tabuleiro de cada variedade é etiquetado com uma placa amarela (\*), onde consta:1. Nome da variedade
2. Quantidade total de tab. a sticar
3. Semana e dia de stick
4. Semana de despacho (cliente final).
 | César |
| **2** | Todos os tabuleiros têm uma placa branca(\*) com o nome da respectiva variedade e cada tabuleiro tem uma etiqueta autocolante com a identificação da variedade, código de barras e “jimmy code”. | César |
| **3** | As outras cores (\*), significam:1. Encarnado – As plantas não podem ser cortadas
2. Azul – Envasamento
3. Cor-de-rosa – Faltas ou perdas
 | César |
| **4** | A cada cliente, é associada uma cor (\*):1. Cor de laranja – Ball Colegrave
2. Roxo – RA Meredith
3. Verde-escuro – Plantbanc
4. Preto – Kinglea
5. Cinzento – Thomson & Morgan
6. Castanho - Flying flowers
7. Verde água – Portugal (com o nome do cliente escrito)
 | César |
| **5** | Todos os lotes (variedade/semana de despacho) devem estar identificados com uma etiqueta de plástico em T, onde constem as semanas de *stick* e de despacho.A cada semana de despacho, vai atribuir-se uma cor. Assim,1. Roxo : Semanas 1, 9 , 17 e 25
2. Azul : Semanas 2, 10, 18 e 26
3. Cinzento : Semanas 3, 11, 19 e 27
4. Preto : Semanas 4, 12, 20 e 28
5. Amarelo : Semanas 5, 13, 21 e 29
6. Rosa : Semanas 6, 14, 22 e 30
7. Castanho : Semanas 7, 15, 23 e 31
8. Verde : Semanas 8, 16, 24 e 32
 | César |
| **6** | Todas as estufas têm de ter afixado um quadro com todos os significados das diversas etiquetas (“Normas de Identificação”) também incluídas na pasta/dossier “PROCEDIMENTOS” | César |

(\*) Etiquetas de 1,7cmX10cm

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 9.5 Gestão de faltas no stick | RESPONSÀVEL |
| **1** | Pasta/dossier “QUALIDADE” | RafaelCésar |

**10 – Enraizamento**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 10.1 PROCEDIMENTOS / RESPONSABILIDADES | RESPONSÀVEL |
| **1** | Controlo ambiental:1. O controlo e registo diário das condições ambientais
2. Programação de LCC90
3. Ajuste das temperaturas das caldeiras
4. Verificação do funcionamento de máquinas e todos os automatismos
5. Decisão de condições ambientais ideais
6. Ensombramento (% e momento da sombra ou “Eclipse”)
7. Luz artificial (momento e duração do fotoperíodo)
 | César |
| **2** | Rega:1. Decisão de quando e quanto regar.
2. Programação de regas
3. Ajuste de regas diariamente
4. Verificação da programação dos computadores, incluindo as radiações solares ideais para cada sector.
5. Verificação do funcionamento das bombas e computadores
6. Coordenação da rega com os tratamentos fitossanitários
 | César |
| **3** | Controlo fitossanitário (pragas e doenças). | CésarÂngela |
| **4** | Sempre que ocorram problemas de enraizamento, deve preencher-se o quadro “Problemas enraizamento” incluído na pasta/dossier “QUALIDADE”. Esta informação tem de ser transmitida a toda a equipa.  | César |
| **5** | É a partir do quadro anterior que tem de ser criada uma lista extra de *stick*, no caso do *Loss* *Factor* não ser suficiente para cobrir as perdas respectivas. Avaliar se será necessário ajustar na base de dados o “*Loss Factor*” da respectiva variedade ou a partir de uma determinada altura.  | César |
| **6** | Os planos da aplicação dos Reguladores de crescimento e da fertilização, estão nas respectivas pastas/dossier “Fertilização” e “PGR’s” | César |
| **7** | A decisão do fim do enraizamento, ou seja , mudança das plantas para a fase de endurecimento é fundamental para a qualidade do produto final e tem de ser avaliada dia a dia pelo técnico. | César |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 10.2 Movimentação de plantas do viveiro para as zonas de *hardenings* | RESPONSÀVEL |
| **1** | Identificar as variedades a sair do viveiro  | César |
| **2** | Utilizar carros (*Danish* *trolleys*), devidamente identificados e desinfectados para o transporte | César |
| **3** | As Sr.as que movimentam os tabuleiros têm de ser sempre as mesmas –grupo separado- e têm de ter uma lista por ordem alfabetica com todas as variedades e os respectivos *hardenings*.Tem também de ter um mapa de cada hardening de modo a perder tempo a procurar. | César |
| **4** | Colocar nas prateleiras, os tabuleiros de forma ordenada e seguir sempre o mesmo procedimento, igual para toda a gente:1. Começar sempre pelo tabuleiro com aplaca amarela (inicio da variedade) e identificar o nome da variedade e a quantidade total desse lote e se corresponde aos tabuleiros reais (detectar eventuais enganos no stick).
2. Carregar os carros sempre de baixo para cima
3. Ao transportar cada tabuleiro, deve-se ler o nome da variedade de cada tabuleiro para detectar eventuais misturas de tabuleiros no sector.
4. Deixar uma prateleira de intervalo entre cada variedade
5. Cada carro deve ter 8 prateleiras espaçadas entre si 3 buracos; Cada prateleira tem de ter 5 tabuleiros; cada carro transporta no maximo 45 tabuleiros.
6. Carregar sempre para o mesmo carro, variedades da mesma zona de *hardening*
 | César |
| **5** | Nos *hardenings* as áreas estão definidas, identificadas e dimensionadas para cada variedade. Está um mapa das localizações no Placard de cada *hardening*, e também na posse deste grupo, bem como uma lista por ordem alfabética da localização de todas as plantas. | César |
| **6** | Quando não existir espaço suficiente para descarregar todos os tabuleiros de uma determinada variedade no local definido, não descarregar nada e informar o técnico responsável O lote tem de ficar junto – SEMPRE!  | César |
| **7** | O descarregamento tem de ser feito na mesma ordem do carrego e tem de ter atenção que não falta nenhuma placa (amarela, cliente, *delivery* *week*, etc..) Todos os tabuleiros a descarregar tem de ser lidos para confirmar a variedade e assim despistar possíveis enganos no stick ou na transladação. | César |
| **8** | Sempre que o grupo que carrega os tabuleiros identifique problemas, tem de informar o técnico que deve incorporar tais problemas no quadro semanal de Problemas no enraizamento.1. Plantas secas
2. Variedades/tabuleiros mal identificados
3. Misturas de variedades
4. Doenças
5. Outros
 | César |

**11 – Endurecimento**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 11.1 PROCEDIMENTOS / RESPONSABILIDADES | RESPONSÀVEL |
| **1** | Controlo ambiental:1. O controlo e registo diário das condições ambientais
2. Programação de automatismos (ex:LCC900)
3. Ajuste das temperaturas das caldeiras
4. Verificação do funcionamento de máquinas e automatismos
5. Decisão de condições ambientais ideais
 | César |
| **2** | Rega:1. Decisão de quando e quanto regar.
2. Programação de regas
3. Ajuste de regas diariamente
4. Verificação da programação dos computadores
5. Verificação do funcionamento das bombas e computadores
6. Coordenação da rega com os tratamentos fitossanitários
7. No caso das Bacopas, Indian Mint ou outras variedades sensíveis a Botrytis, até à semana 7, não podemos regar as plantas no dia e véspera do despacho. Após a rega colocar uma placa com a informação “NÃO REGAR!”
 | César |
| **3** | Fertilização: Os planos de fertilização para os *hardenings* estão na pasta/dossier “Fertilização”. São apenas linhas guia que tem de ser ajustadas com base na inspecção, medição de ec e análises laboratoriais.A monitorização (análises de substrato) dos níveis de fertilizante no substrato está a cargo de César e os resultados têm de ser discutidos com toda a equipa. | César |
| **4** | Controlo fitossanitário  | CésarÂngela |
| **5** | Os planos da aplicação dos Reguladores de crescimento e da fertilização estão incluídos nas respectivas pastas/dossier “PGR’s” e “Fertilização” | César |
| **6** | O cálculo da mão-de-obra necessária para cada *hardening* tem de ser feito com 3 semanas de avanço e reajustado semanalmente, baseado na Pinch/gap list e extra trabalhos. O controlo de produtividade tem de ser feito diariamente e actualizada na pasta/dossier “Produtividade” | César |
| **7** | O dimensionamento do espaço disponível e a distribuição e localização das variedades tem de ser baseado no prognóstico e tem de estar feito na semana 45. | César |
| **8** | Na pinch/gap list (Database), faz-se o primeiro controlo de quantidades e a coluna do “Score” representa o primeiro controlo de qualidade efectivo. Esta lista tem de ser preenchida semanalmente pelo técnico responsavel. No caso de haver faltas, esta informação, como é introduzida no Database, é dada aos nossos clientes que podem antecipadamente alterar as entregas.Informar atempadamente os clientes de qualquer tipo de problema, é uma norma de qualidade e um parâmetro de satisfação do cliente. | César |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 11.2 Regras gerais dos *Hardenings* | RESPONSÀVEL |
| **1** | Dividir o grupo em 4. Cada semi- grupo está a trabalhar num quarto de estufa (C5,B5, B8 e B11) | César |
| **2** | Não mais de 2 Sras. por variedade, a menos que a variedade tenha mais de 150 tabuleiros; (C5,B5, B8 e B11) | César |
| **3** | Só uma pessoa por cada tabuleiro | César |
| **4** | Na B12, distribuir o grupo, de modo a que cada Sra. fique com uma mesa (2 metades) e que fiquem em cada linha as senhoras necessárias para processar os tabuleiros dessa linha até ao fim da semana. | César |
| **5** | Deixar as placas com as várias informações exactamente onde e como estavam, ou seja, cada tabuleiro tem de ser colocado exactamente onde foi tirado e nenhuma placa deve ser removida de onde estava.Cumprir as normas estabelecidas para Hardening’s. | César |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 11.3 Normas de poda de tabuleiros | RESPONSÀVEL |
| **1** | O corte é feito com navalhas e estas têm de estar desinfectadas e afiadas | César |
| **2** | Antes de iniciar o corte de uma variedade, confirmar o nome nas placas e a quantidade de tabuleiros a arranjar | César |
| **3** | Sempre que se mude de variedade ou lote, desinfectar com álcool as mãos e as navalhas. Nos casos das variedades mais susceptíveis (petúnias, diascias, nemésias e Lobélias), desinfectar de 2 em 2 tabuleiros. | César |
| **4** | Podar sempre a dois pares de folhas. Sempre que ao podar a dois pares de folhas, a planta se afaste das especificações do produto, parar o corte e chamar o César. Cabe ao técnico tomar a decisão da resolução deste problema. | César |
| **5** | As plantas que saem dos viveiros para os *hardenings*, têm de ser podadas no prazo de uma semana, de acordo com as listas de *Pinch*/gap dadas às chefes no início da semana  | César |
| **6** | As variedades de thymus, bracycome’s biden’s e 2º corte de lobélias e diascias, são podadas na máquina de cortar. | César |
| **7** | Desinfectar a máquina e a lâmina da máquina depois de cada utilização. | César |
| **8** | Verificar sempre se a etiquetagem está conforme e sempre que faltarem etiquetas estas têm de ser feitas imediatamente. | César |

**12 – Envasamento / Produção de vasos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 12.1 PROCEDIMENTOS ENVASAMENTO | RESPONSÀVEL |
| **1** | As listas de envasamento, produzidas através da base de dados, têm de ser feitas e entregues semanalmente. No fim da semana a lista, mesmo quando inacabada, tem de ser entregue ao técnico responsável (César). Cabe a este último gerir os atrasos nos envasamentos e manter informados, os restantes membros da equipa |  RafaelCésar |
| **2** |  As plantas não conformes, as mais fracas, misturas ou tabuleiros não etiquetados, devem ser nesta fase destruídos. | César |
| **3** | As plantas a envasar têm de estar bem regadas. | César |
| **4** | No caso das plantas a envasar apresentarem alguma praga ou doença, a chefe de grupo deve parar imediatamente o envasamento e chamar a Ângela. Cabe ao responsável da fitossanidade decidir se aquelas plantas são destruídas ou não. | Ângela |
| **5** | A face superior do alvéolo onde a planta está enraizada, deve ficar ao mesmo nível do novo substrato onde esta foi plantada. | César |
| **6** | Verificar sempre se a zona onde vamos envasar está desinfectada com hipoclorito de sódio e/ou Menoflorades (ou equivalente). | César |
| **7** |  As plantas a envasar devem estar cortadas. Em caso ainda não se encontrarem cortadas, a chefe deve contactar o técnico responsável e cabe a este decidir! | César |
| **8** | Antes de iniciar o envasamneto, confirmar:1. Zona de envasamneto (Lista)
2. Tipo de vaso (Lista)
3. Tipo de substrato (Lista)
4. Variedades (Lista)
5. Quantidade de plantas por variedade (Lista)
6. Espaçamento
7. Espaço disponível
 | César Chefe de grupo |
| **9** | As normas de higiene nesta fase são igualmente importantes. Assim,1. Desinfectar as mãos, com álcool, antes de iniciar o envasamento e sempre que se mude de tabuleiro ou variedade.
2. Quando finalizar o envasamento, a zona tem de ficar limpa e sem restos de substrato e/ou plantas.
 | CésarÂngela |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 12.2 PROCEDIMENTOS - Produção de vasos | RESPONSÀVEL |
| **1** | Os programas de rega e fertilização estão pré definidos e encontram-se na pasta/dossier “Fertilização” No entanto, estes são adaptados e alterados mediante as condições climáticas e as análises de substrato. O plano de colheita de amostras tem de ser seguido à risca | César |
| **2** | O plano de aplicação de reguladores de crescimento está na pasta/dossier “PGR’s” e também mediante as condições, é alterado ou adaptado pelo técnico responsavel. | César |
| **3** | Controlo Ambiental | César |
| **4** | Controlo fitossanitário | Ângela |
| **5** | As operações culturais, estão pré-programadas (*Pinch*/*gap* *list*), no entanto, temos de ter em atenção a evolução das plantas de acordo com as condições climáticas. Todas as semanas, tem de fazer-se uma lista de trabalhos a fazer em vasos (por estufa e variedades). As medidas de higiene, são as mesmas que para a poda de tabuleiros. | César |
| **6** | O controlo das perdas é muito importante, uma vez que, devido ao tempo de produção, muitas vezes já não é possível repor tais perdas.  | César |
| **7** | Gestão de *stocks* (Substratos, tabuleiros, vasos, etc) | César |

**13 – Despacho Tabuleiros e vasos (RC)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 13.1 PROCEDIMENTOS  | RESPONSÀVEL |
| **1** | Toda a logística da exportação de tabuleiros ou vasos é gerida pela mesma pessoa e comporta os seguintes pontos:1. Gestão de cash-flow de *Danish* *trolleys*
2. Contacto com transportadores e marcação
3. Gestão de *stocks* (etiquetas)
 | António Manuel |
| **2** | Uma semana antes do despacho, imprimir a *Final* *Confirmation* *list* e verificar qualidade/especificação e quantidades. Todas as plantas têm de ser inspeccionadas. No caso de alguma variedade sair dos parâmetros de qualidade, tomar uma decisão, dependendo do tipo de problema (fitotoxicidade, carências, tamanho, etc) No caso de existir algum produto não conforme, tem de decidir-se se atrasamos ou não a exportação desse lote. | César |
| **3** | Na semana do despacho, entregar as *pick* *lists* aos diferentes grupos de carrego (Cada *hardening* tem um grupo);  | César |
|  | Ao iniciar o carrego, ter em atenção:1. Tróleis desinfectados
2. Espaçamento de prateleiras adequado (no caso de prateleiras muito apertadas, estas têm de ser levantadas para colocar o tabuleiros de modo a não danificar as plantas
3. Verificar placas de informação de semana de despacho
4. Verificar nome das variedades
5. Verificar todas as etiquetas de plástico
6. Verificar o tipo de tabuleiro
 | César |
| **4** | Os grupos de carrego, têm as especificações dos produtos e sempre que algum lote não preencha os requisitos de qualidade, este não pode ser carregado. Passam à próxima variedade e chamam o César. Atenção que a não conformidade pode ser não só de qualidade propriamente dita mas também de erro no tipo de tabuleiro ou existência de pragas ou doenças.A decisão de enviar um produto não conforme a especificação só pode ser tomada pelo técnico responsável. | César |
| **5** | A boa identificação das variedades e a correcta quantidade, é um parâmetro de qualidade e satisfação do cliente, assim, é importantíssimo que a colocação das etiquetas autocolantes (nome da variedade, *Jimmy* *code* e código de barras) nos tabuleiros seja verificada nesta fase. | António Manuel |
| **6** | Por vezes a deterioração do produto, dá-se no transporte e portanto a monitorização das condições de transporte tem de ser feita em todos os camiões carregados através de *dattalogger* e devem fazer-se registos ao longo do caminho, arquivando os resultados na pasta/dossier “Qualidade” | António Manuel |
| **7** | O camião tem de estar pré arrefecido e limpo antes de entrarem as “nossas” Plantas. | António Manuel |
| **8** | Quando for necessário tirar tabuleiros da semana seguinte para fazer a encomenda da própria semana, tem de se preencher o quadro “tabuleiros antecipados” que se encontra no anexo de gestão de faltas. Este quadro tem de ser arquivado no *dossier* e entregue ao César. | António ManuelCésar |
| **9** | Toda a informação relativa a relatórios de qualidade, relatórios fitossanitários, reclamações ou alterações de quantidade provenientes dos clientes, tem de ser passada a todos os técnicos e arquivada no *dossier* de qualidade | Toda a equipa |

**Em seguida Apresentam-se as Normas Gerais de Funcionamento para os colaboradores:**

# Normas em Stock

***Para o bom funcionamento da equipa da Novo Sol Plantas:***

🖝Pisar o tapete antes de entrar na estufa

🖝Respeitar a chefe de grupo, obedecendo ás suas instruções

🖝Desinfectar as mãos e navalha antes de começar a *Colher* e entre cada variedade, (Ter cuidado com os borrifadores evitando redireccionamento para as plantas).

🖝As navalhas devem estar bem afiadas e desinfectadas para um corte *Limpo*.

🖝Usar bata especifica e luvas quando necessário.

🖝Colher apenas 1 variedade e usar apenas a sua respectiva caixa de plantas, conferindo o nome da variedade da caixa com a variedade da *Cama.*

🖝Não apertar as estacas e tê-las o mínimo tempo possível na mão.

🖝Não deixar os sacos ao sol, devem sempre ser postos dentro das caixas e mantê-las sempre fechadas á sombra

🖝Garantir que as caixas cheias permanecem o menos tempo possível nas estufas.

🖝 Assegurar que determinadas plantas tem que ser colhidas pela manhã, como Helicrisuns, Candy Drops, etc

🖝Assegurar que determinadas plantas tem que ser colhidas com X-Acto para um corte mais *limpo*.

🖝Todos os sacos/ caixas correctamente identificados com nome da variedade, nº de estacas, identificação do tamanho das estacas e identificação da Sra. Responsável pela sua colheita.

🖝Sempre que possível orientar as estacas no saco/caixas

🖝Os sacos da exportação devem ser todos enrolados da mesma forma.

🖝As caixas para *stick* devem garantir que as estacas estão bem embrulhadas nas folhas de plástico.

🖝Garantir que as plantas são armazenadas nas câmaras frigorificas com excepção de algumas variedades como Plactranthus, Lemon Verbena, Origanum Gold, etc.

🖝Mudar o tapete da entrada das estufas uma vez por semana ou quando necessário

🖝Avisar a chefe de grupo ou outro responsável de qualquer alteração na cor e aspecto das plantas assim como pragas.

🖝Eliminar focos de doenças sob orientação

🖝Eliminar infestantes no fim do dia de trabalho uma vez por semana

🖝Manter as entradas das estufas limpas.

🖝Trocar as batas quando necessário (Colocando para lavar ou no lixo).

🖝No fim de cada dia de trabalho retirar tudo o que estiver dentro dos bolsos das batas.

🖝Despejar os lixos dos caixotes uma vez por semana ou quando necessário

🖝Lavar e desinfectar o contentor do lixo orgânico uma vez por semana.

🖝Trocar as armadilhas semanalmente ou quinzenalmente conforme indicação.

🖝Levar todos os produtos utilizados em drench novamente para a casa dos pesticidas no fim da semana de trabalho. No Verão não deixar nenhuma embalagem nas estufas ao calor

🖝As senhoras assistentes de pulverização têm de usarmáscaras e lavá-las depois de utilizadas com sabão e água

🖝 Atenção desinfectar bem as navalhas quando das colheitas de estacas entre variedades ou entre os tabuleiros

🖝Atenção às senhoras que fumam, procurem dar o exemplo e só fumar à hora do lanche e ao almoço e após fumar lavar e desinfectar as mãos.

🖝Ter o cuidado de ver se há plantas secas, tubos rotos etc e avisar a respectiva chefe de grupo.

# Normas em Viveiros

***Para o bom funcionamento da equipa da Novo Sol Plantas:***

🖝Pisar o tapete antes de entrar na estufa

🖝Respeitar a chefe de grupo, obedecendo ás suas instruções

🖝Desinfectar as mãos andes de começar a *stickar* e entre cada variedade.

🖝Sticar apenas 1 variedade e usar apenas a sua respectiva caixa de plantas, conferindo o nome da variedade da caixa com a variedade do tabuleiro.

🖝As Plantas a stickar devem estar pouco tempo á espera na estufa e sempre á sombra.

🖝Não enterrar demasiado a planta mas o 1º par de folhas deve tocar ligeiramente a turfa.

🖝Sempre que necessário separar estacas grandes e pequenas.

🖝Não plantar estacas que caiam ao chão.

🖝Deitar fora plantas que sobrem após estar todo o lote *stickado*.

🖝Borrifar as plantas com água antes de as transportar para o respectivo sector.

🖝O transporte deve ser efectuado sempre pela mesma colaboradora e cumprir a organização indicada.

🖝No fim de cada dia de trabalho deve ser aplicado o respectivo *Drench* consultando a tabela respectiva.

🖝Levar todos os produtos utilizados em drench novamente para a casa dos pesticidas no fim da semana de trabalho. No Verão não deixar nenhuma embalagem nas estufas ao calor

🖝Mudar o tapete da entrada das estufas uma vez por semana ou quando necessário

🖝Avisar a chefe de grupo ou outro responsável de qualquer alteração na cor e aspecto das plantas assim como pragas.

🖝Eliminar focos de doenças sob orientação

🖝Eliminar infestantes no fim do dia de trabalho uma vez por semana

🖝Manter as entradas e área de stick das estufas limpas.

🖝Despejar os lixos dos caixotes uma vez por semana ou quando necessário

🖝Lavar e desinfectar o contentor do lixo orgânico uma vez por semana.

🖝Trocar as armadilhas semanalmente ou quinzenalmente conforme indicação.

🖝As senhoras assistentes de pulverização têm de usarmáscaras e lavá-las depois de utilizadas com sabão e água

🖝Atenção às senhoras que fumam, procurem dar o exemplo e só fumar à hora do lanche e ao almoço e após fumar lavar e desinfectar as mãos.

🖝Ter o cuidado de ver se há plantas secas, tubos rotos etc e avisar a respectiva chefe de grupo.

# Normas em Hardening’s

***Para o bom funcionamento da equipa da Novo Sol Plantas:***

🖝Pisar o tapete antes de entrar na estufa

🖝Respeitar a chefe de grupo, obedecendo ás suas instruções

🖝Desinfectar as mãos andes de começar a trabalhar e entre cada variedade.

🖝Trabalhar (poda ou gap) apenas 1 variedade conferindo o nome da variedade de cada tabuleiro garantindo que não há misturas ou enganos. No caso da B12 seguir rigorosamente a organização dos tabuleiros no lote sendo o tabuleiro da placa amarela o primeiro do lote.

🖝O corte (poda) deve ser efectuado por uma navalha afiada e desinfectada respeitando as instruções da chefe de grupo.

🖝Eliminar misturas ou plantas com sintomas estranhos, com orientação da chefe de grupo.

🖝Avisar a chefe de grupo ou outro responsável de qualquer alteração na cor e aspecto das plantas assim como pragas

🖝Eliminar focos de doenças sob orientação

🖝 Desinfectar bem as navalhas entre variedades, ou quando se detectar sintomas estranhos.

🖝 Quando se usar as tesouras ou o cortarelvas, mante-los limpos, afiados e desinfectados.

🖝Os carrinhos de transporte ou de trabalho devem estar sempre limpos e sem lixo.

🖝Manter as entradas das estufas limpas

🖝Mudar o tapete da entrada das estufas uma vez por semana ou quando necessário

🖝Eliminar infestantes no fim do dia de trabalho uma vez por semana

🖝Despejar os lixos dos caixotes uma vez por semana ou quando necessário

🖝Lavar e desinfectar o contentor do lixo orgânico uma vez por semana.

🖝Trocar as armadilhas semanalmente ou quinzenalmente conforme indicação.

🖝Levar todos os produtos utilizados em drench novamente para a casa dos pesticidas no fim da semana de trabalho. No Verão não deixar nenhuma embalagem nas estufas ao calor

🖝As senhoras assistentes de pulverização têm de usarmáscaras e lavá-las depois de utilizadas com sabão e água

🖝Atenção às senhoras que fumam, procurem dar o exemplo e só fumar à hora do lanche e ao almoço e após fumar lavar e desinfectar as mãos.

🖝Ter o cuidado de ver se há plantas secas, tubos rotos etc e avisar a respectiva chefe de grupo.