

ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 066/2023 QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DO RIO DO JANEIRO, POR SUA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, ATRAVÉS DO IVISA-RIO, E O SINDICATO DE RESTAURANTES, BARES E DEMAIS MEIOS DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO – SINDRIO, VISANDO À CAPACITAÇÃO EM NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA PROFISSIONAIS QUE ATUAM NESSA ÁREA, DE FORMA A CONTEMPLAR TODO O UNIVERSO REPRESENTADO PELA SINDRIO, PROCESSO Nº SMS-PRO-2023/02676.

Aos dezenove dias do mês de maio de 2023, de um lado o **MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, neste ato representado pela Presidente do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – S/IVISA-RIO, Senhora **ALINE PINHEIRO BORGES**, brasileira, Médica Veterinária, portadora da cédula de identidade nº 9.737.619-8, expedida pelo IFP/RJ, CPF nº 035.403.857-54, doravante denominado **MUNICÍPIO**, e de outro, o **SINDICATO DE RESTAURANTES, BARES E DEMAIS MEIOS DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**, doravante denominado **ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS**, com sede na Praça Olavo Bilac 28, 17º andar, salas 1701/18, Rio de Janeiro – RJ, inscrito no CNPJ sob o nº 33.243.759/0001-54, neste ato representado por seu Representante Legal, Senhor **FERNANDO HERMONT BLOWER PASSOS**, portador Carteira de Identidade nº 20.233.162-5, expedida pelo DETRAN/RJ, e inscrito no CPF sob o nº 095.991.197-97, com fundamento na Lei Federal nº 13.019/2014, e suas alterações, e no Decreto Municipal nº 42.696/2016, e suas alterações, e consoante autorização da Senhora Presidente do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, devidamente publicada no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro nº 229, em 27/02/2023, às fls. 83/84, assinam o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA**, mediante as seguintes **CLÁUSULAS** e condições:



1



CLÁUSULA PRIMEIRA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA reger-se-á por toda a legislação aplicável à espécie, e ainda pelas disposições que a completarem, cujas normas, desde já, entendem-se como integrantes deste, em especial pelas normas gerais da Lei Federal nº 13.019, de 31.07.2014 e suas alterações; do Decreto nº 42.696, de 27.12.2016; do Decreto nº 21.083, de 20.02.2002; do Decreto nº 32.318, de 7.06.2010; pelas normas do Código de Administração Financeira e Contabilidade Pública do Município do Rio de Janeiro (CAF), instituído pela Lei nº 207, de 19.12.1980, e suas alterações, ratificadas pela Lei Complementar nº 01, de 13.09.1990; pelas normas do Regulamento Geral do Código supracitado (RGCAF), aprovado pelo Decreto nº 3.221, de 18.09.1981 e suas alterações; as quais a ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS declara conhecer e se obriga a respeitar, ainda que não transcritas neste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

O presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA objetiva conjugar os esforços dos partícipes para **Capacitação em Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos para profissionais que atuam nessa área, de forma a contemplar todo o universo representado pelo Sindicato de Restaurantes, Bares e Demais Meios de Alimentação do Município do Rio de Janeiro - SINDRIO** bem como a promoção de todas as atividades constantes do Plano de Trabalho (Anexo I).

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES

Para a operacionalização do presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA cabe:

(i) Ao **MUNICÍPIO**, através do **IVISA-RIO**:

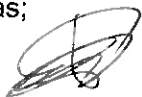
(a) capacitar os instrutores responsáveis em ministrar as aulas indicados pela ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS, de acordo com os requisitos previstos no item 10 do Plano de Trabalho (Anexo I);



- (b) enviar à ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS os links para realização, respectivamente, da inscrição, da avaliação final e da pesquisa de satisfação, exigidas para emissão do certificado;
- (c) conferir a lista de inscritos presentes e aprovados com, no mínimo, de 60% (sessenta por cento) de aproveitamento na avaliação final, mediante o envio pela ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS da lista de presentes, do resultado da pesquisa de satisfação e da avaliação final dos participantes;
- (d) remeter os certificados à ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS por meio eletrônico com registro no Processo.Rio;
- (e) através do S/Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO, supervisionar, fiscalizar, monitorar e avaliar a execução do Plano de Trabalho objeto do presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA;
- (f) elaborar Relatório Técnico de Monitoramento e Avaliação.

(ii) À ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS:

- (a) designar instrutores a serem capacitados previamente pelo MUNICÍPIO para, após processo de capacitação, ministrarem o curso no âmbito da ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS;
- (b) estabelecer agenda para as turmas mensais e informar previamente ao MUNICÍPIO;
- (c) agendar as turmas e publicizar o link para inscrição;
- (d) compartilhar com os inscritos o link da avaliação final e da pesquisa de satisfação;
- (e) remeter ao MUNICÍPIO informações sobre a realização dos cursos presenciais;
- (f) enviar a lista de participantes do curso ao MUNICÍPIO para que seja emitida a certificação dos alunos que tiverem sua frequência e avaliação de aproveitamento comprovadas;



- (g) remeter os certificados emitidos pelo MUNICÍPIO aos participantes que obtiveram, no mínimo, 60% (sessenta por cento) de aproveitamento na avaliação final;
- (h) cumprir as metas estabelecidas no Plano de Trabalho;
- (i) permitir a supervisão, fiscalização, monitoramento e avaliação do MUNICÍPIO sobre o objeto da presente parceria;
- (j) manter atualizadas as informações cadastrais junto ao MUNICÍPIO, comunicando-lhe imediatamente quaisquer alterações em seus atos constitutivos;
- (k) responsabilizar-se pelos atos de seus empregados ou prestadores de serviços bem como pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relacionados à execução do objeto previsto no presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA, não se caracterizando responsabilidade solidária ou subsidiária do MUNICÍPIO, pelos respectivos pagamentos;
- (l) permitir o livre acesso dos agentes da Administração Pública aos processos, aos documentos e às informações relacionadas ao ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA bem como aos locais de execução do respectivo objeto;
- (m) divulgar a presente parceria na internet e em locais visíveis de suas sedes sociais e dos estabelecimentos em que exerça suas ações-, na forma do artigo 47 do Decreto Municipal nº 42.696/2016;
- (n) Observar as normas contidas na Lei Federal nº 8.080/90.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO

O prazo do presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA é de 12 (doze) meses, de **19/05/2023 a 18/05/2024**, a contar da assinatura.

Parágrafo Primeiro: O prazo descrito no caput poderá ser prorrogado em períodos iguais e sucessivos, limitados à duração máxima de 60 (sessenta) meses.

Parágrafo Segundo: A vigência da parceria poderá ser alterada, mediante solicitação da ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS, devidamente formalizada e justificada,



a ser apresentada junto ao MUNICÍPIO em, no mínimo, 30 (trinta) dias antes do término de sua vigência ou por solicitação do MUNICÍPIO dentro do período de sua vigência.

CLÁUSULA QUINTA - DOS RECURSOS

A execução do presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA não implica em transferência de recursos financeiros entre os partícipes.

Parágrafo único: O SINDRIO será responsável pelos custos de contratação e remuneração dos profissionais que, capacitados pelo IVISA-RIO, ministrarão o curso de Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos para profissionais que atuam nessa área e constituem todo o universo representado pelo Sindicato de Restaurantes, Bares e Demais Meios de Alimentação do Município do Rio de Janeiro.

CLÁUSULA SEXTA - DO SIGILO DAS INFORMAÇÕES

Os partícipes, bem como seus representantes, empregados, prestadores de serviços e servidores, comprometem-se, sem prejuízo da infração penal cabível, a:

- (i) utilizar os dados que lhes forem fornecidos somente nas atividades que, em virtude de lei lhes competem exercer, não podendo transferi-los ou divulgá-los a terceiros, seja a título oneroso ou gratuito, ou, de qualquer forma, publicá-los, sob pena de extinção imediata deste ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA; e
- (ii) adotar as medidas de segurança adequadas, no âmbito das atividades sob seu controle, para a manutenção do sigilo das informações.

Parágrafo Único: A utilização, no todo ou em parte, de todo e qualquer material produzido no âmbito deste ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA deverá ser autorizada por ambos os partícipes, e concedido o devido crédito à fonte.



CLÁUSULA SÉTIMA - DA FORMA DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

Caberá ao S/Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO, supervisionar, fiscalizar e monitorar a execução do Plano de Trabalho objeto do presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA.

CLÁUSULA OITAVA - DA DENÚNCIA

O presente instrumento pode ser denunciado antes do término do prazo inicialmente pactuado, após manifestação expressa, por ofício ou carta remetida ao outro partícipe, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

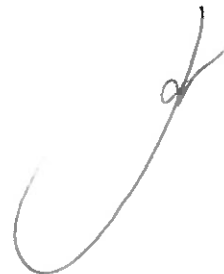
CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

No caso de detecção de quaisquer irregularidades cometidas pela ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS, o MUNICÍPIO poderá rescindir o presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA, sem necessidade de antecedência de comunicação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES

Este ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA somente poderá ser alterado por meio de proposta devidamente justificada, a ser apresentada no prazo de sua vigência, que possibilite a análise e decisão da outra parte, devendo ser formalizada mediante:

- (i) Por termo aditivo à parceria para:
 - (a) Prorrogação da vigência;
 - (b) Supressão parcial ou ampliação do objeto.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RETOMADA DOS BENS E ASSUNÇÃO DE RESPONSABILIDADE

No caso de inexecução por culpa exclusiva da ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS, somente para assegurar o atendimento de serviços essenciais à população, o MUNICÍPIO poderá, por ato próprio e independentemente de autorização judicial, a fim de realizar ou manter a execução das metas ou atividades pactuadas:

(i) assumir a responsabilidade pela execução do restante do objeto previsto no Plano de Trabalho, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA MANUTENÇÃO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS deverá manter as condições de habilitação demonstradas quando da formalização do presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

Até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, deverá ser providenciada a publicação do presente instrumento, no prazo máximo de 20 (vinte) dias, em extrato, no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro, à conta do MUNICÍPIO.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO


Fica eleito o foro Central da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, renunciando, desde já, a ENTIDADE PRIVADA SEM FINS LUCRATIVOS a qualquer outro que porventura venha a ter, por mais privilegiado que seja.



E, por estarem justos e acertados, firmam o presente TERMO em 03 (três) vias de igual teor e validade, juntamente com as testemunhas abaixo assinadas.

Rio de Janeiro, 19 de maio de 2023.

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO


DOMÊNICA LEITE
Assessora Técnica Especial
Substituta de Presidente
S.M. de Saúde - RIO
Mat. 11/217.356-5


ALINE PINHEIRO BORGES

Presidente do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária da Secretaria Municipal de Saúde

SINDICATO DE RESTAURANTES, BARES E DEMAIS MEIOS DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO



FERNANDO HERMONT BLOWER PASSOS
Presidente do SINDRIO


TESTEMUNHA
(Cargo, matrícula e lotação)

matrícula: 11/199804-6.

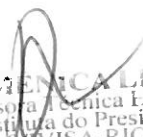

TESTEMUNHA
(Cargo, matrícula e lotação)

ANESSANDRA SALAZAR COSTA
GERENTE III
Matrícula: 11/226.986-9
S.M. de Saúde - RIO/CAD/DAC

ANEXO A

As partes que a esta subscrevem declaram conhecer a Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, e se comprometem a atuar de forma ética, íntegra, legal e transparente na relação com a Administração Municipal.

Rio de Janeiro, 19 de maio de 2023.



GOMENICA LETTE
Assessora Técnica Especial
Substituta do Presidente
do IVISA-RIO
Matr: 11/217.356-5



ALINE PINHEIRO BORGES
Presidente do IVISA-RIO



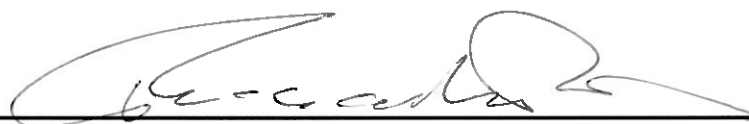
FERNANDO HERMONT BLOWER PASSOS
Presidente do SINDRIO

ANEXO B

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA


Sindicato de Restaurantes, Bares e Demais Meios de Alimentação do Município do Rio de Janeiro – CNPJ sob o nº 33.243.759/0001 Representante Legal, o Senhor FERNANDO HERMONT BLOWER PASSOS 20.233.162-5, expedida pelo DENTRAN/RJ, CPF sob o nº 035.403.857-54, DECLARA sob as penas da lei, se comprometer a atuar de forma ética, íntegra, legal e transparente, e está ciente de que nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta pró intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta, indireta ou por meio de subcontratados ou terceiros, quanto ao objeto desta contratação, ou de outra forma a ele não relacionada, nos termos da Lei 12.846/2013. DECLARA ainda estar ciente de que a responsabilidade da pessoa jurídica subsiste nas hipóteses de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária, abrangendo as sociedades controladoras, controladas, coligadas ou consorciadas para o contrato, ressalvados os atos lesivos ocorridos antes da data da fusão ou incorporação, quando a responsabilidade da sucessora será restrita à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado, até o limite do patrimônio transferido.

Rio de Janeiro, 19 de maio de 2023.



FERNANDO HERMONT BLOWER PASSOS

Presidente do SINDRIO

 Pç. Olavo Bilac, 28 | 17º andar | Centro, Rio de Janeiro - RJ
☎ 21 3231 6651
🌐 www.sindrio.com.br

📘 /sindriobaresrestaurantes
📷 /sindrio_oficial

ANEXO I
DO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 066/2023
PLANO DE TRABALHO

PARTES

**INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZONÓSES
E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA – S/IVISA-RIO**

**SINDICATO DE RESTAURANTES, BARES E DEMAIS MEIOS DE ALIMENTAÇÃO
DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO – SINDRIO**

1. CONTEXTO

O curso de Noções Básicas de Higiene e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos é uma exigência legal normatizada pela Lei nº 1662 de 23 de janeiro de 1991. Neste sentido, realizar o curso no ambiente do SindRio, contribui para a agilidade na capacitação dos colaboradores do setor de Alimentação fora do Lar.

Deste modo, a realização do curso se dará em ambiente presencial, na sede do SindRio, por facilitadores capacitados pelo Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-Rio que aplicará o curso remotamente.

O objetivo é atender com facilidade, gratuidade e maior disponibilidade o público ligado ao SindRio, que manipulam alimentos ou produtos de origem animal, não sendo exclusivo para associados.



2. JUSTIFICATIVA

O respectivo curso será planejado e executado considerando o padrão estabelecido para o curso pelo IVISA – Rio. Segundo a Lei nº 1662 de 23 de janeiro de 1991 o curso é obrigatório para todos os empregados e titulares de restaurantes, lanchonetes, hotéis, bares, supermercados, açougues, casas de carnes, quitandas, barracas de feiras livres, peixarias e de outros estabelecimentos comerciais, industriais ou de armazenagem e transporte que, no setor específico, lidem diretamente com gêneros alimentícios.

O SindRio, na prática de suas atribuições, deseja cooperar oferecendo o curso diretamente à empresas de sua categoria – bares, restaurantes, lanchonetes, serviços de bufê, casas de festas, food trucks, e demais meios de alimentação. A cooperação proporcionará um maior alcance e aumento do número de turmas disponíveis.

3. OBJETIVO

Oferta de cursos de Noções Básicas de Higiene e Boas Práticas em Manipulação de Alimentos, organizado pelo IVISA-Rio, pelo SindRio, conforme regras estabelecidas e modelo didático pedagógico definido pelo IVISA-Rio e disponibilizando turmas aos interessados que compõem a rede de profissionais que atuem no setor.

4. ABRANGÊNCIA E DINÂMICA DA OFERTA DE CURSOS

A realização do curso se dará nas modalidades on-line ou presencial na sede do SindRio, por facilitador capacitado presencialmente pelo IVISA-Rio.

A realização do curso se dará na sede do SindRio, por facilitador capacitado pelo IVISA-Rio, que aplicará o curso presencialmente. O público alvo preferencial são as empresas da categoria representada pelo SindRio que possuam a exigência do curso



para o exercício de suas atividades profissionais de acordo com a Lei nº 1662 de 23 de janeiro de 1991.

Serão realizadas até 02 (duas) turmas mensais, com até 50 (cinquenta) alunos e carga horária de 04 (quatro) horas por turma. Ao final de 12 meses, objetiva-se um total de 1.200 alunos formados, e 24 turmas realizadas.

Serão estabelecidos como indicadores quantitativos: Número de turmas, alunos certificados, Aulas/mês; e como indicadores qualitativos: Alunos certificados por turma. Estes serão apresentados mensalmente para validação.

Serão emitidos certificados pelo IVISA-Rio aos participantes que confirmarem presença e realizarem avaliação final com, no mínimo, 60% de aproveitamento. A validade dos certificados será de 24 meses a partir de sua emissão.

Não há serviços ou equipamentos da Administração Municipal ou terceiros a serem contratados.

5. PRODUTO

Oferta de Curso de Noções Básicas de Higiene e Boas Práticas em Manipulação de Alimentos pelo SindRio, de forma fiel às regras definidas pelo IVISA-Rio, presentes neste termo, com certificação aos profissionais das empresas representadas pelo SindRio que exerçam a atividade de manipulação de alimentos na cidade do Rio de Janeiro, apoiando o cumprimento às exigências da Lei supracitada. A certificação será realizada pelo IVISA-Rio a partir das condições estabelecidas no item 4 e os certificados remetidos aos participantes pelo SindRio.



6. ATIVIDADES

O curso será realizado na sede do SindRio onde serão disponibilizados projetor, computador, microfone e cadeiras confortáveis e que permitam o apoio para anotações; iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes e sombras; ventilação e circulação de ar capaz de garantir o conforto térmico.

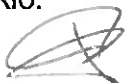
O objeto deste convênio seguirá estas fases de execução: planejamento, organização das capacitações, formação das turmas, execução da capacitação e emissão dos certificados. Essas 5 etapas se repetem a cada mês, até o final do convênio.

O curso seguirá conteúdo programático em conformidade com o Plano Didático-Pedagógico elaborado pelo IVISA-Rio, conforme modelo constante no anexo II.

As turmas serão agendadas pelo SindRio, por meio de canais de comunicação digitais (e-mail, whatsapp, redes sociais entre outros), de acordo com a demanda existente.

O curso seguirá as seguintes definições:

- a. As turmas terão no máximo 50 alunos, aberta aos associados e não associados do SindRio;
- b. O formulário de inscrição e a lista de presença utilizados seguirão os modelos fornecidos pelo IVISA-Rio vigente no momento em que o curso for realizado;
- c. O controle de frequência será realizado por meio de modelo elaborado pelo IVISA-Rio, vigente no momento em que o curso for realizado;
- d. Será dado acesso digital ao material didático de apoio (Cartilha RDC 216/04) a todos os alunos participantes dos cursos por meio do link: https://saude.es.gov.br/Media/sesa/NEVS/Alimentos/cartilha_gicra_final.pdf
- e. A avaliação de aproveitamento dos alunos será realizada por meio de teste elaborado pelo IVISA-Rio, vigente no momento em que o curso for realizado;
- f. Haverá um link para pesquisa de satisfação dos alunos, elaborada pelo IVISA-Rio, vigente no momento em que o curso for realizado;
- g. Os alunos que tiverem sua inscrição, frequência e avaliação com no mínimo 60% de aproveitamento comprovadas serão certificados pelo IVISA-Rio.



Atribuições do SindRio

- Designar instrutores a serem capacitados previamente pelo IVISA-Rio para, após processo de capacitação, ministrarem o curso no âmbito do SindRio;
- Estabelecer agenda de datas para as turmas mensais e informar previamente ao IVISA-Rio;
- Agenda as turmas e publicizar o link para inscrições;
- Compartilhar com os inscritos o link de avaliação final e da pesquisa de satisfação;
- Remeter ao IVISA-Rio informações sobre a realização dos cursos presenciais;
- Enviar a lista de participantes do curso ao IVISA-Rio para que seja emitida a certificação dos alunos que tiverem sua frequência e avaliação de aproveitamento comprovadas;
- Remeter os certificados emitidos pelo IVISA-Rio aos participantes que obtiveram no mínimo 60% de aproveitamento na avaliação final;

Atribuições do S/IVISA-RIO:

- Capacitar instrutores responsáveis em ministrar as aulas indicadas pelo SindRio, de acordo com os requisitos do item 10;
- Enviar ao SindRio os links respectivos para realização de inscrição, avaliação final e pesquisa de satisfação, exigidos para emissão do certificado;
- Conferir a lista de inscritos presentes e aprovados com o mínimo de 60% de aproveitamento na avaliação final, mediante o envio pelo SindRio da lista de presentes, do resultado da pesquisa de satisfação e da avaliação final dos participantes;
- Remeter os certificados ao SindRio por meio eletrônico com registro no Processo.rio;

7. FORMA DE APRESENTAÇÃO

Cursos ministrados mensalmente de acordo com as definições e com a utilização dos equipamentos definidos no item 6.

Remessa de lista nominal de inscritos presentes, resultados da pesquisa de satisfação e da avaliação em até 05 (cinco) dias após realização dos cursos.



Envio dos certificados emitidos pelo IVISA-Rio, aos participantes aprovados nos cursos realizados, em até 20 (vinte) dias, após o recebimento da lista nominal de inscritos presentes, resultados da pesquisa de satisfação e da avaliação.

8. PRAZO

O presente Acordo de Cooperação terá a duração de 12 meses, e as atividades mensais iniciarão a partir da data de assinatura deste convênio.

9. CUSTOS

A execução do presente Acordo de Cooperação não implica em transferência de recursos financeiros entre os partícipes.

A remuneração referente à contratação de instrutores para a execução deste treinamento será de responsabilidade do SINDRIO, ficando a Administração Municipal isenta de qualquer custo pela execução.

Não há serviços ou equipamentos da Administração Municipal ou terceiros a serem contratados.

10. QUALIFICAÇÃO

O curso será ministrado por profissional com formação em: Medicina Veterinária, Nutrição, Enfermagem, Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Farmácia, Química, Economia Doméstica, Gastronomia e quaisquer outros profissionais de saúde, estando devidamente registrados nos respectivos Conselhos Regionais competentes ou



no Ministério da Educação com, no mínimo, dois anos de experiência em instrutoria, educação e formação de manipuladores de alimentos.

O SindRio deverá encaminhar ao IVISA-Rio a relação dos instrutores contratados, com suas respectivas informações curriculares mínimas, conforme modelo que consta como parte integrante do anexo II. Esses profissionais serão qualificados em formação específica realizada pelo IVISA-Rio.

As alterações do corpo técnico deverão ser comunicadas oficialmente ao IVISA-Rio, em tempo hábil para formação pelo IVISA-Rio e atender igualmente aos requisitos descritos nesse item.

11. SUPERVISÃO

O IVISA-Rio realizará periodicamente a supervisão das atividades educativas executadas pela equipe treinada do SindRio, avaliando a qualidade do processo, aplicação do conteúdo, adequação da logística e demais requisitos necessários à oferta adequada do curso. O IVISA-Rio poderá agendar reuniões com os responsáveis pela execução dos cursos, a fim de dirimir as dúvidas entre as partes e promover, em tempo oportuno, as adequações necessárias ao processo de trabalho educativo desenvolvido.

Responsável pelo monitoramento e avaliação do IVISA-Rio:

Andréa Mendonça Dantas de Matos

Gerente da S/IVISA-RIO/CGIPE/GES - Gerência de Educação Sanitária.

Responsável pelo monitoramento e avaliação do SindRio:

Leonardo Conceição Sousa

Coordenação de Cursos de Capacitação



Não haverá comissão pelo monitoramento e avaliação.

12. ELEMENTOS DISPONÍVEIS

A comunicação entre as partes se dará por telefone, encontro presencial ou por e-mail, sempre que necessário, para envio de listagens e produtos definidos neste acordo.

Rio de Janeiro, 26 de abril de 2023.



Fernando Hermont Blower Passos

Presidente

SindRio | Sindicato de Restaurantes, Bares e Demais Meios de Alimentação

ANEXO I DO PLANO DE TRABALHO

MODELO DE CURRÍCULO – S/IVISA-RIO/CGIPE/GES

- a) Dados Pessoais (Nome, Cargo, Endereço, Data de Nascimento, Contatos).
- b) Objetivo (Descrever o interesse no exercício da atividade e projetos de trabalho).
- c) Formação Acadêmica e Qualificações Profissionais (Grau, Curso, Área, Instituição, Status).
- d) Experiência Profissional.
- e) Informações Adicionais.

DADOS PESSOAIS

Nome Completo	Tatiana de Sales Machado Silva
Cargo	Médica Veterinária
Endereço	Rua Almirante Tamandaré, 67/308 - Flamengo, Rio de Janeiro - RJ
Data de Nascimento	08/03/1976
Telefone	(21) 99808-8908
E-mail	tatianasales@antesdecomer.com

OBJETIVO

Ser um capacitador ajuda a mudar vários mundos e realidades diferentes. É primordial saber se comunicar de forma simples e objetiva para alcançar a realidade de todos. Incentivar a mudar hábitos de higiene no trabalho e com a família. Ajudar a melhorar a realidade de cada aluno incentivando a ter e a procurar mais conhecimento.

Tenho uma empresa de consultoria em segurança de alimentos. Busco em cada visita dar mini treinamentos focando na realidade de cada colaborador e cada estrutura. Incentivando a iniciativa individual e em grupo para a melhoria dos processos.

FORMAÇÃO ACADÊMICA E QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS

Grau de Escolaridade	Pós graduação
Curso	MBA Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos
Área	Alimentos
Instituição	IPOG
Status	Em andamento

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Empresa	Antes de Comer Consultoria e Treinamentos em Serviços de Alimentação Ltda
Período	11 de dezembro até presente data
Atividades Desenvolvidas	Elaboração de MBP e POPs; Elaboração e implementação de APPCC em indústria produtora de alimentos; Elaboração de PACs para pequenas indústrias; Realização de visitas diagnósticas com elaboração de checklists, relatório fotográfico e plano de ação e visitas de acompanhamento para a implementação das boas práticas de manipulação de alimentos; Treinamento de Boas Práticas para manipuladores de alimentos e desenvolvimento de conteúdo base para treinamentos na área de alimentos; Grandes eventos: Responsável pelo controle de qualidade na produção das refeições servidas para a equipe técnica e camarins, realizando treinamentos de toda equipe de manipulação de alimentos e atendimento, monitoramentos com registro em planilhas, elaboração de manual de boas práticas, recebimento das equipes de fiscalização (interna, Ivisa e Anvisa); . Instrutora do Módulo Básico de Higiene para Manipuladores de Alimentos desde 2016, para os estabelecimentos afiliados ao SinRio.

Empresa	Bioqualitas Análises Alimentos e Treinamentos Contínuos
Período	10/01/2003 a 30/10/2012
Atividades Desenvolvidas	Coleta de alimentos nos diversos clientes para as análises microbiológicas; Elaboração de Manual de Boas Práticas e POPs; Realização de visitas técnicas diagnósticas e de acompanhamento para a implementação das boas práticas; Realização de treinamentos de Boas Práticas para manipuladores de alimentos; Atuou como consultora na implementação de Boas Práticas através do Programa PÁS (Programa de Alimentos Seguros) em vários restaurantes;

Empresa	SindRio - Sindicato de Bares e Restaurantes
Período	23/08/2013 até presente data
Atividades Desenvolvidas	Instrutora dos cursos de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos (Convênio VISA - 2013 a 2020), e dos cursos de Gestão em Bares e Restaurantes, no módulo Segurança dos Alimentos.




DADOS PESSOAIS

Nome Completo	Ana Carolina Carneiro Mendes Leão
Cargo	Nutricionista
Endereço	Rua Xavier Curado, 244 - Apt: 203 - Marechal Hermes, Rio de Janeiro - RJ
Data de Nascimento	08/04/1980
Telefone	(21) 96440-5759
E-mail	aninhanut@hotmail.com

OBJETIVO

Participar das atividades docentes propostas e projetos nas áreas de Nutrição, Gastronomia, Controle de qualidade e Treinamentos em áreas afins, capacitando profissionais a atuarem no mercado de Gastronomia, prezando pela qualidade e segurança dos alimentos. Minha formação acadêmica inclui Graduação em Nutrição concluída em 2005, na Universidade Federal Fluminense.

FORMAÇÃO ACADÊMICA E QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS

Grau de Escolaridade	Mestrado
Curso	Vigilância e Controle de Vetores
Área	Saúde Pública
Instituição	Fiocruz
Status	Em Andamento

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Empresa	SindRio
Período	01/10/2010 até a presente data
Atividades Desenvolvidas	Instrutora nos cursos de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos (Convênio VISA e SindRio - 2013 a 2020), e instrutora nos cursos de Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha e Chef Executivo de Cozinha, ministrando os módulos de Qualidade e Segurança dos Alimentos.

Empresa	Firjan
Período	01/11/2013 a 01/11/2014
Atividades Desenvolvidas	Nutricionista e desenvolvimento de atividades em educação nutricional em comunidades e empresas no estado do RJ.




Empresa	FAETEC
Período	03/05/2011 a 01/11/2013
Atividades Desenvolvidas	Professora de gastronomia e Instrutora de Técnicas de Culinária.



DADOS PESSOAIS

Nome Completo	Maria José Magno
Cargo	Nutricionista
Endereço	Rua Álvaro Ramos, 105 - Apt 207 - Botafogo, Rio de Janeiro - RJ
Data de Nascimento	19/03/1957
Telefone	(21) 99148-1812
E-mail	mariamagno16@gmail.com

OBJETIVO

Tenho interesse em continuar como docente e parceira em projetos educacionais relativos ao setor de Alimentos e bebidas, eventos. Já atuo como docente como instrutora no Sindrio principalmente em Boas práticas para manipuladores de alimentos desde 2010.

FORMAÇÃO ACADÊMICA E QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS

Grau de Escolaridade	Pós Graduação
Curso	Qualidade dos Alimentos
Área	Nutrição
Instituição	UERJ
Status	Concluído

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Empresa	Couve Flor Restaurante
Período	06/07/2006 a 17/06/2010
Atividades Desenvolvidas	Responsável por definir o cardápio a ser servido. Além disso, acompanhava todo o processo de preparo das refeições e treinava os colaboradores a manipular os alimentos de forma correta.
Empresa	Delícias do Forno
Período	04/06/2001 a 16/06/2006
Atividades Desenvolvidas	Gerente de Produção: Era responsável técnica pela produção de alimentos, controle de qualidade, treinamento de equipe e desenvolvimento de novos produtos.




Empresa	SindRio - sindicato de bares e restaurantes
Período	01/10/2010 até a presente data
Atividades Desenvolvidas	Instrutora nos cursos de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos (Convênio VISA e SindRio - 2013 a 2020), e instrutora nos cursos de Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha e Chef Executivo de Cozinha, ministrando os módulos de Qualidade e Segurança dos Alimentos, e no curso de Elaboração de Ficha Técnica.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Atualmente atuo como consultora de alimentos em diversos segmentos, como indústrias, restaurantes comerciais, eventos de massa como o Carnaval na Marquês de Sapucaí.



DADOS PESSOAIS

Nome Completo	Ana Tereza Alves Meireles
Cargo	Nutricionista
Endereço	Rua Braço do Norte, Lote 04 Quadra B - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ
Data de Nascimento	11/10/1994
Telefone	(21) 99060-7104
E-mail	anamey16@gmail.com

OBJETIVO

Sou nutricionista e já exerci atividades de treinamento em Boas Práticas, segundo a RDC 2016 da Anvisa aos colaboradores de restaurante comercial. Possuo cursos de capacitação e atualização na área. Por isso venho manifestar interesse em participar das atividades docentes que serão oferecidas pelo convênio entre SindRio e IVISA-Rio.

FORMAÇÃO ACADÊMICA E QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS

Grau de Escolaridade	Superior
Curso	Nutrição
Área	Alimentos
Instituição	Faculdade Bezerra de Araújo
Status	Concluído

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Empresa	Restaurante Gula Gula
Período	05/07/2021 a 29/07/2022
Atividades Desenvolvidas	Controle das datas de validade PEPS e PVPS; Controle de limpeza dos ambientes, dos equipamentos e utensílios utilizados na cozinha e no estoque; Acompanhamento da manipulação dos alimentos e orientação sobre as maneiras corretas de se trabalhar, segundo a RDC 216; Preenchimento dos POP's; Fiscalização do cumprimento das práticas do Manual de Boas Práticas; Controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos; Preenchimento dos checklist; Administração dos documentos exigidos pela vigilância Sanitária; Verificação do estado dos equipamentos e utensílios; Verificação da higiene e apresentação pessoal dos funcionários; Acompanhamento das condições de recebimento das mercadorias no estoque; Treinamento das estagiárias dos outros restaurantes da rede Gula Gula.



Empresa	SindRio
Período	01/02/2021 até presente data
Atividades Desenvolvidas	Instrutora nos cursos de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos (Convênio VISA e SindRio - 2013 a 2020), e instrutora nos cursos de Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha e Chef Executivo de Cozinha, ministrando os módulos de Qualidade e Segurança dos Alimentos.



DADOS PESSOAIS

Nome Completo	RULIANE BITTENCOURT PINHEIRO
Cargo	NUTRICIONISTA
Endereço	Rua Daniel Carneiro, 181 - Engenho de Dentro, Rio de Janeiro - RJ
Data de Nascimento	04/05/1984
Telefone	(21) 99958-1223
E-mail	rubinutrisolutions@gmail.com

OBJETIVO

Sou nutricionista formada em 2006, e desde então trabalho na área de produção, controle de qualidade e assuntos regulatórios. Dentre outras atividades exercidas no meu trabalho de assessoria, ministro cursos para colaboradores, gerentes, nutricionistas e empresários. Sou dinâmica e tenho facilidade em ministrar aulas. Tenho grande interesse em fazer parte do corpo docente do convênio entre o SindRio e o IVISA - Rio, na intenção de contribuir ainda mais na formação dos manipuladores de alimentos, pois desta forma tenho a convicção que estarei contribuindo com a saúde pública.

FORMAÇÃO ACADÊMICA E QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS

Grau de Escolaridade	Pós Graduação
Curso	Personal Diet em Nutrição
Área	Nutrição
Instituição	Universidade Gama Filho
Status	Concluído

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Empresa	RUBI NUTRI SOLUTIONS
Período	14/02/2018 até presente data
Atividades Desenvolvidas	Visitas técnicas para controle de qualidade através de levantamento de não conformidades e indicação das respectivas ações corretivas; Realização de planejamento estratégico e monitoramento sistemático dos resultados, buscando sempre novas oportunidades e excelência no resultado; Seleção, treinamento e curso capacitação de manipuladores, gestores e corpo técnico; Controle de custos; Solicitação e organização de documentos exigidos pela fiscalização (VISA, PROCON, DECON, Inspeção Agropecuária); Elaboração, implantação e implementação de documentos técnicos: fichas técnicas, manual de boas práticas de fabricação, POP's, rotulagem e informação nutricional; Homologação de fornecedores.




Empresa	NUTRI CONSULT SOLUTIONS
Período	26/01/2014 até presente data
Atividades Desenvolvidas	Visitas técnicas para controle de qualidade através de levantamento de não conformidades e indicação das respectivas ações corretivas; Realização de planejamento estratégico e monitoramento sistemático dos resultados, buscando sempre novas oportunidades e excelência no resultado; Seleção, treinamento e curso capacitação de manipuladores, gestores e corpo técnico; Controle de custos; Solicitação e organização de documentos exigidos pela fiscalização (VISA, PROCON, DECON, Inspeção Agropecuária); Elaboração, implantação e implementação de documentos técnicos: fichas técnicas, manual de boas práticas de fabricação, POP's, rotulagem e informação nutricional; Homologação de fornecedores.

Empresa	SindRio - Sindicato de Bares e Restaurantes
Período	02/01/2022 até presente data
Atividades Desenvolvidas	Instrutora dos cursos dos cursos de Gestão em Bares e Restaurantes, no módulo Segurança dos Alimentos, e palestrante.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Tenho outras 2 pós-graduações que não foram possíveis de serem incluídas (Nutrição Clínica, fitoterapia e esporte - concluída pela Universidade de Barra Mansa, e MBA em segurança, qualidade e gestão em alimentação para coletividade - interrompida / Estácio de Sá). Tenho flexibilidade de horário e muita disposição para enfrentar novos desafios.




ANEXO II DO PLANO DE TRABALHO

PLANO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO – S/IVISA-RIO/CGIPE/GES

PLANO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO DO CURSO DE NOÇÕES DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

1. **Tipo de Curso:** Presencial.

2. **Público-alvo:** Responsáveis técnicos, gerentes e manipuladores de alimentos (cozinheiro, açougueiro, padeiro, barman, chefe de cozinha, estoquista, garçom entre outros) que exercem as atividades de manipulação de alimentos em estabelecimentos comerciais como restaurantes, bares, lanchonetes casas noturnas, casas de festas, food trucks e similares.

3. **Objetivo:** os alunos devem ser capazes de entender como ocorrem as doenças transmitidas por alimentos, a contaminação do alimento, e adotar as Boas Práticas de higiene e manipulação dos alimentos, dentro da rotina e realidade de cada serviço de alimentação.

4. **Carga Horária Total:** 4 horas.

5. **Número de alimentos por Turma:** As turmas deverão ser compostas de no mínimo 20 (vinte) e no máximo 50 (cinquenta) alunos.



6. Agenda: as datas oferecidas devem ser previamente aprovadas pelo IVISA-Rio.

MÊS	DATA	HORÁRIO	LOCAL
MAI/23	09 de maio	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	23 de maio	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
JUN/23	06 de junho	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	20 de junho	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
JUL/23	04 de julho	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	18 de julho	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
AGO/23	15 de agosto	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	29 de agosto	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
SET/23	12 de setembro	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	26 de setembro	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
OUT/23	10 de outubro	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	24 de outubro	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
NOV/23	07 de novembro	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	21 de novembro	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
DEZ/23	05 de dezembro	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	12 de dezembro	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
JAN/24	16 de janeiro	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	30 de janeiro	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
FEV/24	01 de fevereiro	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	02 de fevereiro	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
MAR/24	12 de março	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	26 de março	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar




7. Conteúdo Programático

Serão utilizadas ferramentas interativas, vídeos e aplicação de avaliação final.

- Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs):
 - Conceitos e sintomas;
 - Surtos de DTA: conceito, prevenção e notificação
- Contaminação dos alimentos:
 - Contaminação e formas de contaminação;
 - Contaminação cruzada;
 - Multiplicação dos microrganismos nos alimentos;
 - Conservação dos alimentos perecíveis e não perecíveis.
- O Manipulador de Alimentos:
 - Conceito;
 - Condutas de higiene;
 - Segurança no ambiente de trabalho.
- Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para prevenção das DTAs
 - Conceito;
 - Procedimento Operacional Padronizado (POP);
 - Cuidados com o ambiente de trabalho;
 - Higiene, Manutenção e conservação;
 - Higiene das Instalações;
 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - Cuidados com a água;
 - Manejo de resíduos;
 - Ingredientes e embalagens (aquisição, armazenamento, acondicionamento, rotulagem);
 - Preparo de alimentos;
 - Estocagem de Alimentos;
 - Exposição e comercialização do alimento.

8. Avaliação:

8.1. Realizada através da aplicação de teste composto por dez questões estruturadas, valendo um ponto cada. A avaliação será aplicada ao final da última etapa do curso e o aluno deverá alcançar o percentual mínimo de 60 (sessenta) por cento de acertos para ser certificado.

8.2. Pesquisa de satisfação realizada através da aplicação de questionário para avaliação do curso como um todo.

9. Recursos Utilizados: formulários para avaliação final, pesquisa de satisfação e lista de presença, apresentação de slides em multimídia e filmes ilustrativos dos procedimentos de lavagem de mãos e higienização de frutas, legumes e verduras.

10. Referências na Elaboração do Conteúdo:

- Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de Dezembro de 2018 - Dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, de que trata a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, no tocante ao licenciamento sanitário e aos procedimentos fiscalizatórios, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/10308893/4263216/DecretoRio455852018CONSOLIDADO06122019.pdf>>
- Lei Complementar nº 197, de 27 de Dezembro de 2018 - Dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 – Código Tributário Municipal. Disponível em: <http://www.rio.rh.gov.br/dlstatic/10112/5118607/4227862/LeiComplementar19718CodigodeVigilanciaSanitaria.pdf>>
- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>
- Portaria "N" S/IVISA-RIO Nº 002 de 11 de novembro de 2020 - Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=404254>



PLANO DE AULA – S/IVISA-RIO/CGIPE/GES

CURSO DE NOÇÕES DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Planejamento:

Conteúdo	Carga Horária Prevista
Introdução ao curso - apresentação do facilitador e estrutura do curso	5 minutos
Vídeo Institucional - Competências do IVISA-Rio	5 minutos
Introdução ao curso	10 minutos
Lista de Presença	10 minutos
Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)	10 minutos
Surtos de DTAs	10 minutos
Contaminação de Alimentos	15 minutos
Formas de Conservação dos alimentos perecíveis e não perecíveis	10 minutos
O Manipulador de Alimentos - conceito e condutas de higiene	10 minutos
Boas Práticas de manipulação para prevenção das DTAs - parte 1	40 minutos
Intervalo	15 minutos
Boas Práticas de manipulação para prevenção das DTAs - parte 2	40 minutos
Salas de discussão (dúvidas)	10 minutos
Aplicação de avaliação final	20 minutos
Correção da avaliação final	10 minutos
Pesquisa de Satisfação do curso	10 minutos
Encerramento do curso	10 minutos
Carga Horária Total	4 horas



CONCESSÃO DE RENOVAÇÃO DE LICENÇA

GUSTAVO GERALDINO PINTURAS INDUSTRIAIS LTDA, CNPJ: 06.323.970/0001-04, torna público que recebeu da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Inovação e Simplificação - SMDEIS, através do processo nº 14/200.990/2011, a renovação da Licença Municipal de Operação - LMO nº 2023/00053, com validade de 03/04/2033 para atividade de Pintura Industrial, na Rua Embáú nº 347 - Pavuna - Rio de Janeiro/RJ - CEP: 21.535-000, em substituição a Licença Municipal de Operação - LMO nº 002016/2016.

REQUERIMENTO DE LICENÇA

Auto Posto Luar Do Santo Cristo Ltda inscrito no CNPJ 10.306.195/0001-56 torna, público que requereu à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Inovação e Simplificação - SMDEIS, através do processo nº 14/200.114/2019, Licença Ambiental Municipal de Operação para posto de abastecimento de combustíveis líquidos, situado na Rua Santo Cristo, 198, Santo Cristo - Rio de Janeiro - RJ.

SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo Instrutivo: 10/000.853/2020
Terceiro Termo Aditivo ao Contrato Nº: 010011/2020
Data da Assinatura: 22 de Maio de 2023.
Partes: MRJ, através da SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL e a HADDAD RENT A CAR LOCADORA LTDA.
Objeto: I- a prorrogação do prazo contratual por mais 24 (vinte e quatro) meses, a contar de 24/05/2023 até 23/05/2025; II- Alteração do nome da Secretaria, órgão do MRJ que é CONTRATANTE no referido contrato, em consonância com o Decreto RIO nº 51.942 de 17/01/2023.
Valor Total: R\$ 3.060.158,40 (três milhões, sessenta mil, cento e cinquenta e oito reais e quarenta centavos).
Programa de Trabalho: 1101.04.122.0389.2169
Natureza da Despesa: 3.3.90.39.96
Nota de Empenho Nº: 2023/000325, no valor de R\$ 830.067,97 (oitocentos e trinta mil e sessenta e sete reais e noventa e sete centavos).
Fundamento: art. 57, Inciso II, art. 58, Inciso I e art. 65, da Lei 8.666/93 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo: 06/201.135/2021
Instrumento: 1º Termo Aditivo nº 58/2023 referente ao Contrato SMI nº 078/2022.
Data da assinatura: 24/05/2023
Partes: MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO - SMI e a WTE ENGENHARIA EIRELI.
Objeto: Modificação qualitativa sem acréscimo de valor.
Fundamento: Art. 65, inciso I, alínea "a" da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE CONSERVAÇÃO EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo Instrutivo nº: 06/300.127/2020
Termo Aditivo nº 41/2023 ao Contrato nº 53/2020
Data da assinatura: 25/05/2023
Partes: Município do Rio de Janeiro/Seconserva e Globo Construções e Terraplanagem Ltda.
Objeto: a) prorrogação do prazo contratual, de 16/05/23 a 14/07/23 b) adequação do cronograma físico-financeiro
Prazo: 60 dias
Valor: R\$ 499.396,47
Programa de Trabalho: 43.01.15.452.0071.2735
Natureza da Despesa: 3.3.90.39.25
Nota de Empenho nº: 2023/000309
Fundamento: Art. 57, II e Art. 65 II, "c" da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE CONSERVAÇÃO EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo Instrutivo nº: 26/004.165/2021
Termo Aditivo nº 39/2023 ao Contrato nº 01/2022
Data da assinatura: 25/05/2023
Partes: Município do RJ/Seconserva e MJRE Construtora Ltda.
Objeto: Reequilíbrio econômico financeiro com eficácia a partir de 21/07/22.
Valor: R\$ 7.199.104,18
Programa de Trabalho: 43.01.15.452.0071.1774
Natureza da Despesa: 4.4.90.51.01
Nota de Empenho nº: 2023/000253
Fundamento: Art. 65, II, "d" da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE CONSERVAÇÃO EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo Instrutivo nº: 26/004.166/2021
Termo Aditivo nº 40/2023 ao Contrato nº 02/2022
Data da assinatura: 25/05/2023
Partes: Município do RJ/Seconserva e MJRE Construtora Ltda.
Objeto: Reequilíbrio econômico financeiro com eficácia a partir de 30/07/22.
Valor: R\$ 6.862.982,66
Programa de Trabalho: 43.01.15.452.0071.1774
Natureza da Despesa: 4.4.90.51.01
Nota de Empenho nº: 2023/000254
Fundamento: Art. 65, II, "d" da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

REQUERIMENTO DE LICENÇA

Auto Posto de Gasolina e Serviços L&Z Ltda, CNPJ 31.190.986/0001-33, torna público que requereu à SMDEIS - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Inovação e Simplificação, através do processo nº 14/200.397/2014, a Licença Municipal de Instalação, para instalação do sistema GNV em Posto de Revenda e Abastecimento de Combustíveis Líquidos com Serviços de Troca de Óleo, situado a Estrada dos Bandeirantes, 23.579 - Vargem Grande/RJ.

REQUERIMENTO DE LICENÇA

Posto e Serviços Mapuá Ltda, CNPJ 30.128.987/0001-95, torna público que requereu à SMDEIS - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Inovação e Simplificação, através do processo nº 14/200.748/2016, a Licença Municipal de Instalação, para instalação do sistema GNV em Posto de Revenda e Abastecimento de Combustíveis Líquidos com Serviços de Troca de Óleo e Lavagem de Veículos, situado a Estrada Rodrigues Caldas, 1.333 - Taquara/RJ.

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo: 06/200.837/2022
Instrumento: 1º Termo Aditivo nº 57/2023 referente ao Contrato SMI nº 221/2022.
Data da assinatura: 24/05/2023
Partes: MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO - SMI e a CONSÓRCIO VIEIRA BRT MATO ALTO.
Objeto: Modificação qualitativa sem acréscimo de valor.
Fundamento: Art. 65, inciso I, alínea "a" da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

RIOTUR - EMPRESA DE TURISMO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO S.A. EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

PROCESSO INSTRUTIVO nº: TUR-PRO-2023/00385
INSTRUMENTO: Termo de Permissão de Uso nº 071/2023
DATA DA ASSINATURA: 16.05.2023
VALOR: não oneroso
PARTES: RIOTUR e a COMUNIDADE CATÓLICA SHALOM.
OBJETO: O objeto do presente Termo é o uso pela PERMISSIONÁRIA do TERREIRÃO DO SAMBA NELSON SARGENTO, de forma não onerosa, para a realização do evento denominado "FESTIVAL HALLELUYA", conforme informações constantes no processo administrativo TUR-PRO-2023/00385.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE HOSPITAL MUNICIPAL SOUZA AGUIAR COORDENADORIA GERAL DE EMERGÊNCIA DA AP 1 EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL (DECRETO Nº 3221, DE 18 DE SETEMBRO DE 1981)

Processo Instrutivo: nº 09/007.443/2021.
1º Termo Aditivo ao Contrato nº 13/2023 ao Contrato nº 53/2022
Data da Assinatura: 05/05/2023
Partes: PCRJ/SMS/HMSA - Coordenadoria Geral de Emergência da AP 1 e MASSIMO OBRAS E SERVIÇOS EIRELI-ME .
Objeto: Prestação de Serviços de Manutenção Preventiva e Corretiva Pedial para o Hospital Maternidade Maia Amélia Buarque de Hollanda e o Centro de Emergência Regional Centro - CER CENTRO sob o regime de empreitada por Preço Unitário, conforme as especificações constantes do Termo de Referência ou Projeto Básico.
Prazo: 05/05/2032 a 28/04/2024
Valor: R\$ 1.714.810,46
Programa de Trabalho: 18.61.10.302.0318.2255
Código de Despesa: 3.3.90.39.94
Empenho: 2023/000549, no valor de R\$ 285.801,74.
Fundamento: artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA - CCPC EXTRATO DE TERMO DE COMPROMISSO

PROCESSO INSTRUTIVO Nº: SMC-PRO-2023/000657
TERMO DE COMPROMISSO Nº: 670/2023
DATA DA ASSINATURA: 15/02/2023
PARTES: PCRJ/SMC/OBSERVATORIO DE FAVELAS DO RIO DE JANEIRO/ICATU CONSULTORIA DE INVESTIMENTOS SA
OBJETO: PROJETO "PROGRAMAÇÃO ARTÍSTICO-PEDAGÓGICA GALPÃO BELA MARÉ 2023" - WOC544/02/2022
VALOR: R\$ 104.677,14
FUNDAMENTO: LEI 5.553/2013

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA EXTRATO DE TERMO DE CESSÃO

Processo: 06/200.654/2021
Instrumento: Termo de Cessão nº 37/2023 ao Contrato SMI nº 07/2022.
Data da assinatura: 20/04/2023
Partes: MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO - SMI e MONJARDIM CONSTRUÇÕES LTDA como CEDENTE e a CONSTRUTORA LYTORÂNEA S.A. - EM RECUPERAÇÃO JUDICIAL como CESSIONÁRIA.
Objeto: Termo de Cessão do contrato nº 07/2022.
Valor: R\$ 3.062.392,88
Programa de Trabalho: 15.03.15.451.0319.1718
Natureza da Despesa: 4.4.90.51.01
Nota de Empenho: 2023/000414
Valor do Empenho: R\$ 3.062.392,88
Fundamento: Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações c/c artigo 534 do RGCAF.

EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A-RIOSAÚDE EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

RETIFICAÇÃO D.O. Nº 29 DE 29/04/2022 - PÁG 132 - 3ª COLUNA
Processo Instrutivo nº: 09/202.205/2021
Onde se lê: "Prazo: 01/02/2021 a 10/12/2021"
Leia-se: "Valor Total: R\$ 01/02/2021 a 28/12/2021 "

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO 2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO

(*) RETIFICAÇÃO EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo Instrutivo nº: 07/02/000741/2021
1º Termo Aditivo nº 53/2023 ao Contrato nº 05/2021
Onde se lê: "Valor Total: R\$ 926.453,52 (novecentos e vinte e seis mil e quatrocentos e cinquenta e três reais e cinquenta e dois centavos)"
Leia-se: "Valor Total: R\$ 912.433,68 (novecentos e doze mil e quatrocentos e trinta e três reais e sessenta e oito centavos)"
(*) D.O RIO Nº 49 DE 26 DE MAIO DE 2023 - PÁG. 180, 2ª COLUNA.

TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

Processo Instrutivo nº 40/102.070/2022.
Identificação do Instrumento: Contrato nº 16/2023.
Data da assinatura: 29/05/2023.
Partes: TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO e MUNDIVOX COMUNICAÇÕES LTDA.
Objeto: Serviços de Telecomunicações na modalidade SRTT e/ou SCM, com fornecimento de meios físicos (acesso e porta) e equipamento de comunicação de dados do tipo roteador/CPE.
Prazo: 24 (vinte e quatro) meses.
Valor: R\$ 58.920,00.
Empenhos: nº s 263 no valor de R\$ 15.640,00 e 264 no valor de R\$ 4.000,00, ambos de 08/05/2023
Programa de Trabalho: 2101.01.032.0004.2051.
Natureza das Despesas: 33.90.40.05 e 33.90.40.03.
Fundamento do Instrumento: Lei 14.133/2021 e autorizações de peças 080 e 081 do processo instrutivo, publicadas no D.O. RIO nº 34 de 05/05/2023.

SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES COMPANHIA DE ENGENHARIA DE TRÁFEGO - CET-RIO EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

PROCESSO INSTRUTIVO - CET-PRO-2023/01132
CONTRATO nº 005/2023
DATA DA ASSINATURA: 11 de maio de 2023.
PARTES: CET-RIO e RB GRAFICA DIGITAL EIRELI ME.
OBJETO: Prestação de serviços de gráficos de confecção e fornecimento de revistas, cartilhas, panfletos, livros, adesivos e ventarolas.
PRAZO: 12 (doze) meses
VALOR GLOBAL: R\$ 133.700,00.
VALOR DO EMPENHO: R\$ 100.000,00.
PROGRAMA DE TRABALHO: 29.51.26.452.0606.4914.
NATUREZAS DA DESPESA: 3.3.90.39.03
NOTA DE EMPENHO: 2023/000329.
FUNDAMENTO: Pregão Eletrônico PE-RP Nº 00093/2023.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZOOSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA - IVISA EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

Processo Instrutivo nº: SMS-PRO-2023/02676
Acordo de Cooperação Técnica: 066/2023
Data da Assinatura: 19/05/2023
Partes: S/IVISA-RIO e SINDRIO
Objeto: Capacitação em Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos para profissionais que atuam nessa área, de forma a contemplar todo o universo representado pelo Sindicato de Restaurantes, Bares e Demais Meios de Alimentação do Município do Rio de Janeiro - SINDRIO.
Prazo: 12 (doze) meses de 19/05/2023 até 18/05/2024

SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO GOVERNAMENTAL - SMC

COMPANHIA CARIOCA DE PARCERIAS E INVESTIMENTOS - CCPAR EXTRATO 2º TERMO ADITIVO EXPEDIENTE DO DIA 26/04/2023

Processo: 23/100.033/2021
Contrato: 002/2021
1. Objeto: Prorrogação de 08/04/2023 a 31/05/2023 do contrato nº 002/2021 que versa sobre a prestação de serviços de conservação e limpeza, higienização, desinfecção e limpeza de reservatórios de água com fornecimento de mão de obra, matérias e equipamentos.;
2. Partes: Companhia Carioca de Parcerias e Investimentos e CNS Nacional de Serviços Ltda.
3. Razão: Aditivo;
4. Fundamento: art. 71, caput c/c art. 82, III, do decreto 44.698/2018. da Lei Federal nº 13.303/16 combinado com artigo 82, caput, do Decreto Rio nº 44.698/18;
5. Valor total do Aditivo: Sem valor;
6. Data da celebração: 06/04/2023;
7. Prazo: 08/04/2023 a 31/05/2023.