


1º TERMO ADITIVO Nº 009/2024 AO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 066/2023, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, POR SUA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, 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 dezesseis dias do mês de maio do ano de 2024, de um lado o **MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**, inscrito no CNPJ sob o nº 042.498.733/0001-48, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS**, com sede na rua Afonso Cavalcanti nº 455, bloco I, sala 701, Cidade Nova, Rio de Janeiro-RJ, 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 Vice Presidente, Senhor **PEDRO DE LAMARE**, portador Carteira de Identidade nº 03.584.830-8, expedida pelo IFP/RJ, e inscrito no CPF sob o nº 402.274.997-00, têm justo e acordado o presente **TERMO ADITIVO** ao **ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 066/2023**, conforme despacho autorizativo da Senhora Presidente do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, datado de 10/04/2024, às fls. 385 do processo SMS-PRO- 2023/02676, publicado no D.O.Rio nº 19, de 12/04/2024, às fls. 91, que se regerá ainda pelas seguintes cláusulas e condições:



CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

O presente TERMO ADITIVO tem por objeto a **prorrogação do prazo, por 12 (doze) meses, no período de 19/05/2024 a 18/05/2025, do ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 066/2023**, que versa sobre a 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.

CLÁUSULA SEGUNDA – RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais cláusulas constantes do ACORDO DE COOPERAÇÃO Nº 066/2023, que não colidirem com o disposto no presente TERMO ADITIVO.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do presente TERMO ADITIVO será de **12 (doze) meses, pelo período de 19/05/2024 a 18/05/2025**.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

Até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, deverá ser providenciada a publicação do presente instrumento, em extrato, no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro, às expensas do MUNICÍPIO.

Parágrafo Único – O inteiro teor deste instrumento será disponibilizados no Portal da Prefeitura do Município do Rio de Janeiro na Internet.

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 ADITIVO em 02 (duas) vias de igual teor e validade, juntamente com as testemunhas abaixo assinadas.

Rio de Janeiro, 16 de maio de 2024.

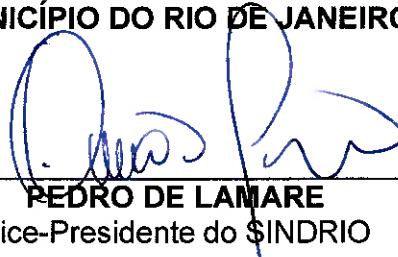
MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO


DOMÊNICA LEITE
Assessoria Técnica Especial
Substituta da Presidente
SAUSA-RIO


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


PEDRO DE LAMARE
Vice-Presidente do SINDRIO



TESTEMUNHA
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

LEONARDO CONCEIÇÃO SOUSA
COORDENADOR - SINDRIO


ALESSANDRINA SALAZAR COSTA
GERENTE III
TESTEMUNHA
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

SAUSA-RIO/225.986-9
SINDRIO/GAC

ANEXO I

PLANO DE TRABALHO TERMO DE COOPERAÇÃO

PARTES

INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZONOSSES 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 às 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

Prorrogação do Acordo de Cooperação Técnica nº 066/2023, que trata da 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 atuam 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.

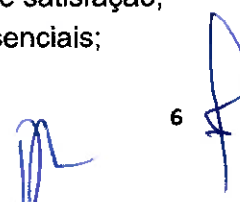
O curso seguirá as seguintes definições:

- 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;
- Agendar 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;

6



- 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.

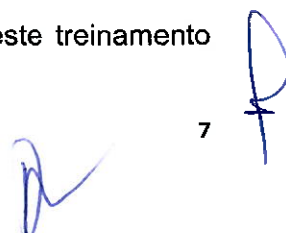
8. PRAZO

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 participantes.

A remuneração referente a 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.

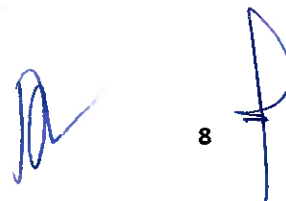
Responsável pelo monitoramento e avaliação do IVISA-Rio:

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

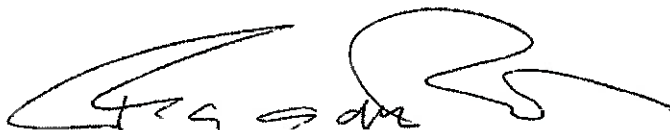


Não haverá comissão pelo monitoramento e avaliação.

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, 09 de abril de 2024.



Fernando Hermont Blower Passos

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



ANEXO I

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	8
Curso	MBA Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos	
Area	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 check lists, 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	10/01/20003 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; Aturo como consultora na implementação de Boas Práticas através do Programa PÁS (Programa de Alimentos Seguros) em vários restaurantes;p

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

10

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.

[Handwritten signature]

13

DADOS PESSOAIS

Nome Completo	Maria José Magno
Cargo	Nutricionista
Endereço	Rua Alvaro 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

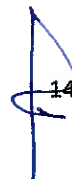
11

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 edesenvolvimento 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

13

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.

[Handwritten signature]
 16

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
Area	Nutrição
Instituição	Universidade Gama Filho
Status	Concluído

15

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.

16





ANEXO II

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

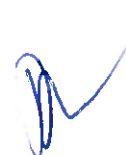

PLANO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO DO CURSO DE NOÇÕES DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

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.

 
20

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

MÊS	DATA	HORÁRIO	LOCAL
JUN/24	04.06	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	18.06	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
JUL/24	02.07	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	23.07	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
AGO/24	13.08	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	27.08	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
SET/24	10.09	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	24.09	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
OUT/24	08.10	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	22.10	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
NOV/24	12.11	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	26.11	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
DEZ/24	03.12	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	10.12	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
JAN/25	14.01	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	28.01	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
FEV/25	04.02	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	18.02	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
MAR/25	11.03	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	25.03	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
ABR/25	08.04	16h às 20h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	29.04	9h às 13h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
MAI/25	06.05	13h às 17h	SindRio - Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar
	13.05	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.

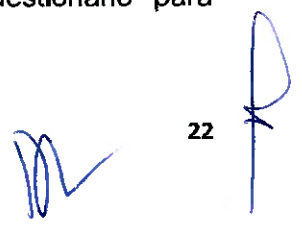
- O Manipulador de Alimentos:
 - Conceito;
 - Condutas de higiene;
 - Segurança no ambiente de trabalho.

- 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:

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.

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 nº197, 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



**SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL
EMPRESA MUNICIPAL DE INFORMÁTICA S/A - IPLANRIO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO**

Processo nº: IPL-PRO-2024/00207
1º Termo Aditivo nº 007/2024 ao Contrato IplanRio nº 004/2022
Data da assinatura: 14/05/2024
Partes: Empresa Municipal de Informática S.A. - IPLANRIO e AX4B SISTEMAS DE INFORMÁTICA LTDA
Objeto: Prorrogação do prazo contratual por mais 24 (vinte e quatro) meses, a contar de 18/05/2024 e reajuste contratual conforme índice IPCA-E e Cláusula 5ª do Contrato n.º 004/2022
Valor total: R\$ 719.941,68 (setecentos e dezenove mil, novecentos e quarenta e um reais e sessenta e oito centavos)
Programa de Trabalho: 10.04.126.0389.4769
Natureza da Despesa: 3.3.90.40
Nota de Empenho nº: 2024NE000168
Valor empenhado: R\$ 222.981,94 (duzentos e vinte e dois mil, novecentos e oitenta e um reais e noventa e quatro centavos)
Fundamento: Art. 92, Inc. III e Art. 103, Inc II, c/c § 1º e §6º do Regulamento de Licitações e Contratos - RLC da IPLANRIO.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL**

Processo Instrutivo nº: ESL-PRO-2024/00112
Contrato de Patrocínio SMEL nº: 20/2024
Data da assinatura: 17/05/2024
Partes: O Município do Rio de Janeiro, através da Secretaria Municipal de Esportes e o Editora Gente Livraria e Editora LTDA.
Objeto: Patrocínio para a elaboração do livro da esportista Isabel Salgado.
Prazo: 04 (quatro) meses.
Valor: R\$ 850.120,00 (oitocentos e cinquenta mil e cento e vinte reais).
Programa de Trabalho: 25.001.10.27.812.0642.2087.
Natureza da despesa: 3.3.90.39
Fonte de Recursos: 1.500.1.00.
Nota de Empenho: 2024NE000241.
Fundamento: Artigo 74, *caput* da Lei Federal nº 14.133/2021.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL**

Processo Instrutivo nº: ESL-PRO-2024/00390
Contrato de Patrocínio SMEL nº: 26/2024

Data da assinatura: 20/05/2024
Partes: O Município do Rio de Janeiro, através da Secretaria Municipal de Esportes e a Dream & Spiridon Promoções Esportivas LTDA.
Objeto: Patrocínio para a realização da Maratona da Cidade do Rio de Janeiro 2024 / Maratoninha do Rio.
Prazo: 07 (sete) meses.
Valor: R\$ 1.200.000,00 (um milhão e duzentos mil reais).
Programa de Trabalho: 25.001.10.27.812.0642.2087.
Natureza da despesa: 3.3.90.39
Fonte de Recursos: 1.500.1.00.
Nota de Empenho: 2024NE000256.
Fundamento: Artigo 74, *caput* da Lei Federal nº 14.133/2021.

**INSTITUTO MUNICIPAL DE URBANISMO PEREIRA PASSOS
RETIFICAÇÃO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO AO TERMO DE COMPROMISSO,
PUBLICADO NO D.O. RIO Nº 43 DE 21/05/2024, PÁG. Nº 53**

Processo Instrutivo - IPP-PRO-2023/00172
ONDE SE LÊ:
Fundamento: Decreto Municipal nº 14.185/1995, Lei Federal 11.788/2008 e pelo Convênio nº 03/2024

LEIA-SE:
Fundamento: Decreto Rio nº 45.582/2018, Lei Federal 11.788/2008 e pelo Convênio nº 03/2024

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSES
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL
(DECRETO Nº 3.221, DE 18 DE SETEMBRO DE 1981)**

PROCESSO INSTRUTIVO: SMS-PRO-2023/02676.
INSTRUMENTO: 1º Termo Aditivo nº 009/2024 ao Acordo de Cooperação Técnica nº 066/2023.
DATA DA ASSINATURA: 16/05/2024.
PARTES: Município do Rio de Janeiro, através da Secretaria Municipal de Saúde, e o Sindicato de Restaurantes, Bares e Demais Meios de Alimentação do Município do Rio de Janeiro - SINDRIO.
OBJETO: Prorrogação de prazo do Acordo de Cooperação Técnica nº 066/2023, que tem por objeto a 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 SINDRIO.
PRAZO: 12 (doze) meses, pelo período de 19/05/2024 a 18/05/2025.
FUNDAMENTO: Toda a legislação aplicável à espécie e ainda na Lei Federal nº 13.019/2014, e suas alterações, e no Decreto Municipal nº 42.696/2016, e suas alterações.

DO ▶▶▶▶
ES 
ESPORTE
POR
TE 

▶▶ **AO** 
TRANSPORTE
TE ▶▶▶▶
TRANSPORTE 

QUER SABER? SEGUE A PREF

@prefeitura_rio
    

