

**1º TERMO ADITIVO Nº 017/2024 AO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 023/2023, QUE FOI CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DO RIO DO JANEIRO, POR SUA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, E A ASSOCIAÇÃO DE SUPERMERCADOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – ASSERJ, VISANDO À CAPACITAÇÃO EM NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA PROFISSIONAIS DE SUPERMERCADOS, MERCADOS E DEMAIS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS AFILIADOS, DE FORMA A CONTEMPLAR TODO O UNIVERSO REPRESENTADO PELA ASSERJ NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, PROCESSO SMS-PRO-2024/20540.**

Aos vinte e nove dias do mês de agosto do ano de 2024, 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, inscrita no CPF nº 035.403.857-54, doravante denominado **MUNICÍPIO**, e, de outro, a **ASSOCIAÇÃO DE SUPERMERCADOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - ASSERJ**, doravante denominado **ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL**, com sede na Avenida das Américas 2480, bl. 3, salas 240 a 244, Rio de Janeiro – RJ, inscrito no CNPJ sob o nº 34.015.982/0001-07, neste ato representado por seu Representante Legal, Senhor **FÁBIO ROSSI QUEIROZ**, portador Carteira de Identidade nº 07.786.877-5, expedida pelo DETRAN/RJ, inscrito no CPF sob o nº 073.080.927-71, 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 em 21/06/2024, fls. 356 do processo administrativo SMS-PRO-2024/20540, devidamente publicada no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro nº 66, em 25/06/2024, pág. 47, assinam o presente **TERMO ADITIVO**, mediante as seguintes cláusulas e condições:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO**

O presente TERMO ADITIVO tem por objeto a prorrogação, do **ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 023/2023**, pelo prazo de 12 (doze) meses, no período de 01/09/2024 a 31/08/2025, que trata da oferta de cursos de **NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**, organizado pelo IVISA-Rio, pelo ASSERJ, 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 bem como a promoção de todas as atividades constantes do Plano de Trabalho (Anexo I) e do Plano Didático-Pedagógico – S/IVISA-RIO/CGIPE/GES (Anexo II)

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – RATIFICAÇÃO**

Ficam ratificadas as demais cláusulas constantes do Acordo de Cooperação Técnica nº 023/2023, 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 01/09/2024 a 31/08/2025.

#### **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 ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL 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, 29 de Agosto de 2024.

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO



ALINE PINHEIRO BORGES

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

ASSOCIAÇÃO DE SUPERMERCADOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
ASSERJ



FÁBIO ROSSI QUEIROZ

Presidente



TESTEMUNHA

(Nome, cargo, matrícula e lotação)

Analista de Gestão e Qualidade



TESTEMUNHA

(Nome, cargo, matrícula e lotação)

Analista de Gestão e Qualidade



## ANEXO I

### PLANO DE TRABALHO

#### TERMO ADITIVO AO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 023/2023

#### PARTES

**INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZOOSE E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA - S/IVISA-RIO E ASSOCIAÇÃO DE SUPERMERCADOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – ASSERJ**

#### **1. CONTEXTO**

O curso de Noções Básicas de Higiene e Boas Práticas em 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 da ASSERJ, contribui para a agilidade na capacitação dos colaboradores do setor.

Deste modo, a realização do curso se dará em ambiente on-line em plataforma digital fornecida pela, ASSERJ, por facilitador capacitado pelo Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-Rio que aplicará o curso remotamente.

O objetivo é capacitar com facilidade, gratuidade e maior disponibilidade ao público ligado à ASSERJ, que manipulam alimentos ou produtos de origem animal, não sendo exclusivo para os associados.

#### **2. JUSTIFICATIVA**

O respectivo curso será planejado e executado considerando o padrão estabelecido para o curso pelo IVISA- Rio. Segundo a Lei nº 1.662 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.

A ASSERJ, na prática de suas atribuições, deseja cooperar oferecendo o curso diretamente à rede associada e outros interessados. A cooperação proporcionará um maior alcance e aumento do número de turmas disponíveis.



### 3. OBJETO

Prorrogação do Acordo de Cooperação Técnica nº 023/2023, que trata da oferta de cursos de Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos, organizado pelo IVISA-Rio, pela ASSERJ, 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 DOS CURSOS

A realização do curso se dará em ambiente on-line em plataforma digital fornecida pela ASSERJ, por facilitador capacitado pelo IVISA-Rio, que aplicará o curso remotamente. O público-alvo preferencial são os associados da ASSERJ 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.

#### 4.1. Metas a serem atingidas:

- 02 turmas mensais, com até 50 alunos, e carga horária de 4 horas por turma;

#### 4.2. Indicadores:

- **Qualitativos** - no mínimo 55% de alunos certificados por turma
- **Quantitativos** - 02 turmas por mês.

Os certificados serão emitidos 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 pela ASSERJ de forma fiel às regras definidas pelo IVISA-RIO, presentes neste termo, com certificação aos profissionais associados à ASSERJ 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 pela ASSERJ.

## **6. ATIVIDADES**

O curso será realizado por meio de plataforma on-line (ensino remoto) onde serão ministrados os cursos com disponibilidade de computador, câmera, microfone, fones de ouvido, rede de internet estável permitindo a conectividade e plataforma segura que atenda a padrões de verificação, confidencialidade, armazenamento da informação e segurança reconhecidos e adequados para o ensino remoto.

O ensino remoto será realizado de forma síncrona, com interação entre os participantes em tempo real, através do chat ou conversa ao vivo; em dias e horários predefinidos; com comunicação clara, garantindo que a mesma seja audível e compreensível por todos.

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

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

### **6.1. Etapas da execução:**

- 1 - Planejamento das capacitações;**
- 2 - Formação das turmas;**
- 3 - Inscrição dos participantes;**
- 4 - Execução da capacitação;**
- 5 - Emissão dos certificados;**

O curso seguirá as seguintes definições:

- a. As turmas terão no máximo 50 alunos, abertas aos associados e não associados da ASSERJ;**
- b. O formulário de inscrição e a lista de presença utilizados seguirão os modelos fornecidos pelo IVISA-Rio vigentes 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://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5796272/4151178/CartilhaBoasPraticas\\_Livreto.pdf](https://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5796272/4151178/CartilhaBoasPraticas_Livreto.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 de aproveitamento com no mínimo 60% de aproveitamento comprovadas serão certificados pelo IVISA-Rio.

#### **Atribuições do ASSERJ:**

Designar instrutor(es) a ser(em) capacitado(s) previamente pelo IVISA-RIO para, após processo de capacitação, ministrar(em) o curso no âmbito da ASSERJ;

- 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 da sala virtual, a avaliação final e a pesquisa de satisfação;
- Remeter ao IVISA-RIO link de reunião da sala virtual.;
- 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 instrutor responsável em ministrar as aulas indicadas pela ASSERJ, de acordo com os requisitos do item 10;
- Enviar à ASSERJ os links respectivos para realização de inscrição, avaliação final e pesquisa de satisfação, exigidos para emissão do certificado;



- Conferir lista de inscritos presentes e aprovados com o mínimo de 60% de aproveitamento na avaliação final, mediante o envio pela ASSERJ de lista de presentes, do resultado da pesquisa de satisfação e da avaliação final dos participantes;
- Emitir os certificados aos participantes aprovados;
- Remeter os certificados à ASSERJ por meio eletrônico com registro no Processo.rio;
- A aprovação da agenda do curso.

#### **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 10 dias após a realização dos cursos.

Envio dos certificados emitidos pelo IVISA-Rio aos participantes aprovados nos cursos realizados em até 20 dias após o recebimento.

#### **8. PRAZO**

O presente Termo Aditivo ao Acordo de Cooperação Técnica nº 023/2023 terá a duração de 12 meses, a contar da data da assinatura.

#### **9. CUSTOS**

É de responsabilidade da ASSERJ o pagamento da remuneração referente à contratação de instrutores para a execução da capacitação.

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

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 profissional que irá ministrar o curso de forma on-line, estando familiarizado com o uso de tecnologias da informação e comunicação, de forma a identificar e selecionar os recursos apropriados ao tipo de capacitação a ser realizada.

A ASSERJ 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 A. 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 sua 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 da ASSERJ 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:** Gerente da S/IVISA-RIO/CGIPE/GES – Gerência de Educação Sanitária.

**Responsável pelo monitoramento e avaliação da ASSERJ:** Departamento de Recursos Humanos.

Não haverá comissão pelo monitoramento e avaliação.

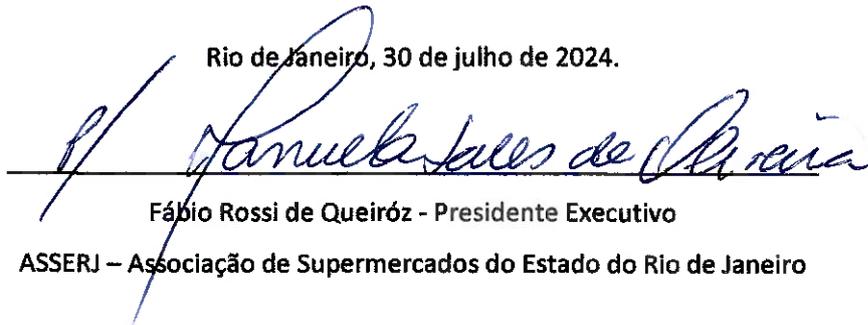




## 12. ELEMENTOS DISPONÍVEIS

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, 30 de julho de 2024.

  
Fábio Rossi de Queiróz - Presidente Executivo  
ASSERJ – Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro



**ANEXO A**

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

**Modelo de Currículo**

- 1) Dados Pessoais (Nome, Cargo, Endereço, Data de nascimento, Contatos).**
  
- 2) Objetivo (Descrever o interesse no exercício da atividade docente e projetos de trabalho).**
  
- 3) Formação Acadêmica e Qualificações Profissionais (Grau, Curso, Área, Instituição, Status).**
  
- 4) Experiência Profissional.**
  
- 5) Informações Adicionais.**





## 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 ou *On-line*, sendo necessário que os participantes inscritos tenham acesso às tecnologias digitais através de computador ou celular.
- 2) **Público-Alvo:** Responsáveis técnicos, gerentes e manipuladores de alimentos (cozinheiro, açougueiro, padeiro, barman, chefe de cozinha, cozinheiro, estoquista, garçom, padeiro entre outros) que exercem as atividades de manipulação de alimentos em estabelecimentos comerciais como restaurantes, bares, lanchonetes, supermercados, casas noturnas, serviços de hotelaria e similares.
- 3) **Objetivo:** Os alunos devem ser capazes de entender como ocorrem as doenças transmitidas por alimentos, a contaminação dos alimentos, 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 Alunos por Turma:** As turmas deverão ser compostas de no mínimo 20 (vinte) e no máximo 50 (cinquenta) alunos.
- 6) **Agenda:** as datas e horários oferecidos devem ser previamente aprovados pelo IVISA-RIO.

 MÊS	 Turmas	 HORÁRIO	 LOCAL
Mês 01	02 turmas	14h às 18h	ONLINE
Mês 02	02 turmas	14h às 18h	ONLINE
Mês 03	02 turmas	14h às 18h	ONLINE



Mês 04	02 turmas	14h às 18h	ONLINE
Mês 05	02 turmas	14h às 18h	ONLINE
Mês 06	02 turmas	14h às 18h	ONLINE
Mês 07	02 turmas	14h às 18h	ONLINE
Mês 08	02 turmas	14h às 18h	ONLINE
Mês 09	02 turmas	14h às 18h	ONLINE
Mês 10	02 turmas	14h às 18h	ONLINE
Mês 11	02 turmas	14h às 18h	ONLINE
Mês 12	02 turmas	14h às 18h	ONLINE

**7) Conteúdo Programático:** Serão utilizadas ferramentas interativas, salas de discussão, vídeos e aplicação de avaliação final.

- **Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs):**
  - Conceitos e sintomas;
  - Surtos de DTA: conceito, prevenção e notificação.
  
- **Contaminação dos alimentos:**
  - Contaminantes 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 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 do alimento;
- Transporte 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 a 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/DecretoRio455852018CO NSOLIDADO06122019.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 e 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.rj.gov.br/dlstatic/10112/5118607/4227862/LeiComplementar19718CodigoVigilanciaSanitaria.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://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsmms.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	Cargahorária 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 dos 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 da Avaliação Final	20 minutos
Correção da Avaliação Final	10 minutos
Pesquisa de satisfação do curso	10 minutos
Encerramento do curso	10 minutos
<b>Carga Horária Total</b>	<b>4 horas</b>

Rio de Janeiro, 30 de julho de 2024.

Fábio Rossi de Queiróz - Presidente Executivo

ASSERJ – Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro

**PARTES:** Município do Rio de Janeiro e Julio Carlos de Assis.  
**OBJETO:** Área de recuo situada e/ff ao imóvel localizado na Rua Luis Sá, 120, ap. 102, Portuguesa, conforme constante do croqui anexo.  
**PRAZO:** Indeterminado.  
**VALOR:** R\$ 132,19 (cento e trinta e dois reais e dezenove centavos) mensais.  
**FUNDAMENTO:** Conforme Processo 04/550.740/2019.

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

**Processo.Rio nº:** IPL-PRO-2024/00356  
**Contrato IplanRio nº:** 017/2024  
**Data da assinatura:** 22/07/2024  
**Partes:** Empresa Municipal de Informática S.A. - IPLANRIO e TELSINC COMERCIO DE EQUIPAMENTOS DE INFORMATICA LTDA  
**Objeto:** contratação de empresas credenciadas pela Microsoft para aquisição de Licenças Perpétuas dos produtos Microsoft para empresas públicas e sociedades de economia mista municipais, incluindo garantia de atualização de versão pelo período de 36 (trinta e seis) meses, menor preço por item, sob o regime de empreitada por preço unitário, conforme as especificações constantes do Termo de Referência e Ata de Registro de Preços nº 003/2023  
**Vigência:** 36 (trinta e seis) meses  
**Valor total:** R\$ 774.053,64 (setecentos e setenta e quatro mil e cinquenta e três reais e sessenta e quatro centavos)  
**Programa de Trabalho:** 11053.10.04.126.0610.2981  
**Natureza da Despesa:** 4.4.90.40  
**Nota de Empenho nº:** 2024NE000276  
**Valor do Empenho:** R\$ 258.017,88 (duzentos e cinquenta e oito mil e dezessete reais e oitenta e oito centavos)  
**Fundamento:** Leis Federais nº 13.303/16 e 14.133/21

**SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA  
EXTRATO DE TERMO ADITIVO**

**PROCESSO INSTRUTIVO Nº:** SMC-PRO-2023/00370  
**INSTRUMENTO CONTRATUAL:** Termo de Permissão de Uso nº 1140/2024  
**DATA DA ASSINATURA:** 02/08/2024  
**PARTES:** PCRJ/SMC e DANIELLA GOMES DE MOURA.  
**OBJETO:** Permissão de uso do espaço para exploração comercial do tipo loja de souvenir no Museu da História e Cultura Afro-Brasileira (MUHCAB).  
**PRAZO:** 02/08/2024 a 01/08/2029  
**VALOR:** R\$ 740,00 (setecentos e quarenta reais).  
**FUNDAMENTO:** Conforme decidido no Processo: SMC-PRO-2023/00370.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA  
EXTRATO DE TERMO ADITIVO**

**PROCESSO INSTRUTIVO Nº:** SMC-PRO-2023/00370  
**INSTRUMENTO CONTRATUAL:** Termo de Permissão de Uso nº 1139/2024  
**DATA DA ASSINATURA:** 02/08/2024  
**PARTES:** PCRJ/SMC e MARTINS E VIEIRA COMÉRCIO E SERVIÇO DE CAFÉ LTDA.  
**OBJETO:** Permissão de uso do espaço da cafeteria, entre a cantina, bar e cozinha de 31,81 m<sup>2</sup> (trinta e um vírgula oitenta e um metros quadrados), situado nas dependências do Museu Histórico da Cidade do Rio de Janeiro (MCHRJ).  
**PRAZO:** 02/08/2024 a 01/08/2029  
**VALOR:** R\$ 2.200,00 (dois mil e duzentos reais).  
**FUNDAMENTO:** Conforme decidido no Processo: SMC-PRO-2023/00370.

**SECRETARIA ESPECIAL DA JUVENTUDE CARIOCA  
EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO DE PATROCÍNIO JUVRIO Nº 05/2024**

**Processo Instrutivo nº:** JUV-PRO-2024/00328  
**Instrumento nº:** Contrato nº 05/2024  
**Data da Assinatura nº:** 01/08/2024  
**Partes:** Secretaria Especial da Juventude Carioca - JUVRIO e NA COM EVENTOS E SOLUÇÕES COMPLEMENTARES LTDA  
**Objeto:** O contrato tem por objeto reger o patrocínio concedido pelo MUNICÍPIO em favor do PATROCINADO ( a "QUOTA DE PATROCÍNIO DO MUNICÍPIO ") para a realização do YOUTH20 (Y20) SUMMIT - Cúpula Oficial de Engajamento de Juventude do Grupo dos Vinte (G20) que ocorrerá na cidade do Rio de Janeiro/RJ no segundo semestre 2024.  
**Prazo:** 01/08/2024 á 01/10/2024  
**Valor Total:** R\$ 991.300,00 (novecentos e noventa e um mil e trezentos reais)  
**Programa de Trabalho:** 53.01.14.422.0656.2975  
**Natureza da Despesa:** 3.3.90.39  
**Nota de Empenho:** 2024NE000177 - 2024NE000178  
**Fundamento:** Lei Federal Nº 14.133/2021 - Art. 74, CAPUT

**GUARDA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO  
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL**

**Processo Instrutivo:** 01/700.973/2021  
**Instrumento:** 3º Termo Aditivo ao Contrato n.º: 008/2021.  
**Data da Assinatura:** 29/08/2024  
**Partes:** GM-RIO e ABMR CONSERVADORA DE ELEVADORES LTDA.  
**Objeto:** Prorrogação do prazo contratual por mais 12 (doze) meses.  
**Prazo:** 01/11/2024 à 31/10/2025.  
**Valor Total:** R\$ 1.600,00 (mil e seiscentos reais).  
**Programa de Trabalho:** 10.06.122.0382.4162.  
**Natureza da Despesa:** 33.90.39  
**Nota de Empenho nº:** 2024/348  
**Fundamento:** Artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.866 e suas alterações.

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

**Processo Instrutivo:** nº 040/100.584/2023.  
**Identificação do Instrumento:** 1º Termo Aditivo nº 12/2024.  
**Data da assinatura:** 08/04/2024.

**Partes:** TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO e GENTE SEGURADORA S.A.  
**Objeto:** Acréscimo de objeto e valor do Contrato nº 28/2023.  
**Prazo:** 05/04/2024 a 27/07/2024.  
**Valor:** R\$ 4.150,00.  
**Empenho:** nº 213 de 05/04/2024, no valor de R\$ 4.150,00  
**Programa de Trabalho:** 2101.01.032.0004.2051.  
**Natureza da Despesa:** 33.90.39.15.  
**Fundamento do Instrumento:** Art. 124, I, da Lei 14.133/21.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA  
EXTRATO DE APOSTILA**

**Processo:** IFR-PRO-2023/00849  
**Instrumento:** Apostila nº 09/2024 ao Contrato Nº 28/2023.  
**Data da assinatura:** 30/08/2024  
**Partes:** MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO - SMI e MINUTA COMUNICAÇÃO, CULTURA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL LTDA.  
**Objeto:** Repactuação contratual com eficácia março/2024.  
**Valor da Apostila:** R\$ 32.679,45  
**Programa de trabalho:** 10.15.122.0380.2049  
**Natureza de Despesa:** 3.3.90.37  
**Valor Empenhado:** R\$ 32.679,45  
**Nota de Empenho:** 2024NE000820

**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-2024/20540.  
**INSTRUMENTO:** 1º Termo Aditivo nº 17/2024 ao Acordo de Cooperação Técnica nº 023/2023.  
**DATA DA ASSINATURA:** 29/08/2024.  
**PARTES:** Município do Rio de Janeiro, através da Secretaria Municipal de Saúde - S/IVISA-RIO, e a Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro - ASSERJ.  
**OBJETO:** Prorrogação de prazo do Acordo de Cooperação Técnica nº 023/2023, que tem por objeto a Capacitação em Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos, organizados pelo S/IVISA-RIO, pela ASSERJ, conforme as atividades constantes ao Plano de Trabalho.  
**PRAZO:** 12 (doze) meses, pelo período de 01/09/2024 a 31/08/2025.  
**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.

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

**Processo Instrutivo:** nº 40/100.686/2022.  
**Identificação do Instrumento:** Termo Aditivo nº 26/2024.  
**Data da assinatura:** 28/08/2024.  
**Partes:** TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO e RIOOFFSITE SERVIÇOS DE FITO-TECA LTDA.  
**Objeto:** Prorrogação de prazo do Contrato nº 31/2022, serviços de custódia de microfilme original de 16 e 35mm e fita LTO.  
**Prazo:** 3 meses.  
**Valor:** R\$ 9.479,85.  
**Empenho:** nº 411, no valor de R\$ 9.479,85, de 28/08/2024.  
**Programa de Trabalho:** 2101.01.032.0004.2051.  
**Natureza da Despesa:** 33.90.39.04.  
**Fundamento do Instrumento:** Art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

**SECRETARIA ESPECIAL DE INTEGRAÇÃO METROPOLITANA  
EXTRATO DO CONTRATO DE PATROCÍNIO**

**Processo Instrutivo nº:** EIM-PRO-2024/00002  
**Instrumento nº:** 81/2024  
**Partes:** O Município do Rio de Janeiro, através da Secretaria Especial de Integração Metropolitana e o INSTITUTO RUDA.  
**Data da assinatura:** 31 de JULHO de 2024  
**Objeto:** PROJETO ORQUESTRA FORTE DE COPACABANA  
**Valor:** R\$ 200.000,00 Duzentos mil Reais.  
**Prazo:** 12 (doze) meses.  
**Fundamento:** Artigo 74 da Lei Federal n.º 14.133 de 1 de abril de 2021.

**SECRETARIA ESPECIAL DE INTEGRAÇÃO METROPOLITANA  
EXTRATO DO CONTRATO DE PATROCÍNIO**

**Processo Instrutivo nº:** EIM-PRO-2024/00002  
**Instrumento nº:** 113/2024  
**Partes:** O Município do Rio de Janeiro, através da Secretaria Especial de Integração Metropolitana e o INSTITUTO USINA DO ESPORTE.  
**Data da assinatura:** 22 de AGOSTO de 2024  
**Objeto:** PROJETO CORRIDA DA INDEPENDÊNCIA PARQUE RADICAL.  
**Valor:** R\$ 300.000,00 Trezentos mil reais.  
**Prazo:** 12 (doze) meses.  
**Fundamento:** Artigo 74 da Lei Federal n.º 14.133 de 1 de abril de 2021.

**SECRETARIA ESPECIAL DE INTEGRAÇÃO METROPOLITANA  
EXTRATO DO CONTRATO DE PATROCÍNIO**

**Processo Instrutivo nº:** EIM-PRO-2024/00002  
**Instrumento nº:** 48/2024  
**Partes:** O Município do Rio de Janeiro, através da Secretaria Especial de Integração Metropolitana e o RENATO DA SILVA ALMEIDA.  
**Data da assinatura:** 31 de JULHO de 2024  
**Objeto:** PROJETO EMPREENDEDORISMO COMO TORNA-SE UM (MEI) - MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL  
**Valor:** R\$ 25.000,00 Vinte cinco mil reais.  
**Prazo:** 12 (doze) meses.  
**Fundamento:** Artigo 74 da Lei Federal n.º 14.133 de 1 de abril de 2021.