

**ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 002/2026 QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DO RIO DO JANEIRO, POR SUA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, POR MEIO DO S/IVISA-RIO, E A ASSOCIAÇÃO REDES DE DESENVOLVIMENTO DA MARÉ, COM VISTAS A OFERTA DE CURSOS DE NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA PROFISSIONAIS QUE ATUAM NO SEGUMENTO DE ALIMENTOS NO TERRITÓRIO DEFINIDO, PROCESSO Nº SMS-PRO-2025/64965.**

Aos treze dias do mês de março de 2026, 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, a **ASSOCIAÇÃO REDES DE DESENVOLVIMENTO DA MARÉ – REDES DA MARÉ**, doravante denominada **ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL**, com sede na rua Sargento Silva Nunes 1012, Nova Holanda, Maré, Rio de Janeiro – RJ, inscrita no CNPJ sob o nº 08.934.089/0001-75, neste ato representada por sua Presidente **GISELE RIBEIRO MARTINS**, brasileira, Assistente Social, portadora Cédula de Identidade nº 20.660.668-3, expedida pelo DIC/RJ, e inscrita no CPF sob o nº 118.546.687-81, 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 às fls. 194 do processo SMS-PRO-2025/64965, devidamente publicada no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro nº 162, de 07/11/2025, às fls. 85, assinam o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA**, mediante as seguintes **CLÁUSULAS** e condições:

## **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, 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 ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL declara conhecer e se obriga a respeitar, ainda que não transcritas neste instrumento.

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO**

O presente ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA tem por objeto a oferta de cursos de **Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos**, organizado pelo IVISA-RIO e pelas Redes de Desenvolvimento da Maré, conforme regras estabelecidas e modelo didático pedagógico definido pelo IVISA-RIO, disponibilizando turmas aos interessados que compõem a rede de profissionais que atuam no segmento de alimentos no território definido 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 indicados pela ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, responsáveis em ministrar as aulas, de acordo com os requisitos previstos no item 10 do Plano de Trabalho (Anexo I);
- (b)** disponibilizar o “Manual do Facilitador”, produzido pelo IVISA-Rio, para utilização como uma referência essencial. O manual é direcionado aos profissionais que atuarão como facilitadores, com o objetivo de padronizar a oferta do curso e oferecer suporte àqueles que desempenham um importante papel na educação e capacitação dos manipuladores de alimentos; sendo disponibilizado no formato .PDF;
- (c)** enviar à ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL os respectivos modelos de formulários para realização de inscrição, avaliação final e pesquisa de satisfação, exigidos para emissão do certificado;
- (d)** conferir a lista de inscritos presentes e aprovados com, no mínimo, de 60% (sessenta por cento) de aproveitamento na avaliação final, mediante o envio das respectivas planilhas pela ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL;
- (e)** realizar acompanhamento e supervisão do curso e facilitadores trimestralmente;
- (f)** remeter os certificados aos participantes aprovados e à ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL por meio eletrônico com registro no Processo.Rio;
- (g)** 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;
- (h)** elaborar Relatório Técnico de Monitoramento e Avaliação anualmente.

**(ii) À ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL:**

- (a)** desenvolver, em conjunto com o MUNICÍPIO, o objeto da parceria conforme Plano de Trabalho (Anexo I);
- (b)** designar instrutores a serem capacitados previamente pelo IVISA-Rio para, após processo de capacitação, ministrarem o curso no âmbito da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, de acordo com o Manual do Facilitador para o curso “Noções Básicas de Higiene e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos”, disponibilizado pelo IVISA-Rio;
- (c)** prover o local para realização do curso seja em ambiente presencial ou virtual;
- (d)** estabelecer agenda de datas para as turmas mensais e informar previamente ao IVISA-Rio;
- (e)** agendar as turmas e publicizar o link para inscrições;
- (f)** compartilhar com os inscritos o link de avaliação final e da pesquisa de satisfação;
- (g)** remeter ao IVISA-Rio informações sobre a realização dos cursos presenciais/virtuais;
- (h)** enviar as planilhas relacionadas à cada turma realizada, no formato indicado pelo IVISA-Rio, para que seja emitida a certificação dos alunos que tiverem sua inscrição e avaliação de aproveitamento comprovadas;
- (i)** enviar os indicadores mensais para o IVISA-Rio;
- (j)** arcar com a remuneração referente à contratação de instrutores para execução das capacitações;
- (k)** permitir a supervisão, fiscalização, monitoramento e avaliação do MUNICÍPIO sobre o objeto da presente parceria;
- (l)** manter atualizadas as informações cadastrais junto ao MUNICÍPIO, comunicando-lhe imediatamente quaisquer alterações em seus atos constitutivos;

- (m) 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;
- (n) 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;
- (o) 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;
- (p) 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 a contar da assinatura.

**Parágrafo Primeiro:** O prazo descrito no caput poderá ser prorrogado em períodos iguais e sucessivos, limitados à duração máxima de 10 (dez) anos.

**Parágrafo Segundo:** A vigência da parceria poderá ser alterada, mediante solicitação da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, 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.** A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL 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.

## 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 lhe 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.

**Parágrafo único.** Anualmente, deverá ser elaborado um Relatório Técnico e de Monitoramento e Avaliação, no qual deverá constar:

(i) descrição sumária das atividades e metas estabelecidas;

(ii) análise das atividades realizadas, do cumprimento das metas e do impacto do benefício social obtido em razão da execução do objeto no período, com base no que foi estabelecido e aprovado no Plano de Trabalho.

#### **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 ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, 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 ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, 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 ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL 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 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 ACORDO juntamente com as testemunhas abaixo assinadas.

Rio de Janeiro, 13 de março de 2026.

### MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO


Documento assinado digitalmente  
 **ALINE PINHEIRO BORGES**  
Data: 07/04/2026 15:17:35-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

#### ALINE PINHEIRO BORGES


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

### ASSOCIAÇÃO REDES DE DESENVOLVIMENTO DA MARÉ

Documento assinado digitalmente  
 **GISELE RIBEIRO MARTINS**  
Data: 16/03/2026 15:22:48-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


---

#### GISELE RIBEIRO MARTINS Presidente

Documento assinado digitalmente  
 **LILIANE PEREIRA DOS SANTOS**  
Data: 16/03/2026 18:39:55-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

#### TESTEMUNHA (Cargo, matrícula e lotação)

Documento assinado digitalmente  
 **VAGNER DE ARAUJO MONTEIRO**  
Data: 07/04/2026 16:10:37-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Liliane Pereira dos Santos  
Vice Presidente - Redes da Maré

---

#### TESTEMUNHA (Cargo, matrícula e lotação)

## ANEXO I PLANO DE TRABALHO

### PARTES:

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

**ASSOCIAÇÃO REDES DE DESENVOLVIMENTO DA MARÉ**, associação privada, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 08.934.089/0001-75, estabelecida na Rua Sargento Silva Nunes, 1012, Nova Holanda, Maré, Rio de Janeiro, CEP: 21044-242, neste ato representada por Gisele Ribeiro Martins, brasileira, divorciada, assistente social, portadora da cédula de Identidade com RG nº 20660668-3, expedida pelo DIC/RJ, inscrita no CPF/MF sob o nº 118.546.687-81, residente à Rua Pereira da Silva, nº 493, apt. 206, Laranjeiras, Rio de Janeiro, RJ, CEP: 22221-140 e por **Liliane Pereira dos Santos**, brasileira, solteira, assistente social, portadora da Carteira de Identidade nº 21103099-4, expedida pelo Detran/RJ, inscrita no CPF/MF sob o nº 120.829.227-74, residente a Rua Barroa Barreto, nº 58, Bonsucesso, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 21.032-140.

### **1. CONTEXTO**

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) representam um importante problema de saúde pública no mundo. Segundo dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), cerca de 600 milhões de pessoas são afetadas todos os anos devido às DTHA, resultando em aproximadamente 420 mil mortes.

No Brasil, no período de 2014 a 2023 foram notificados quase 7.000 surtos, com envolvimento de 110.614 doentes, 12.346 hospitalizados e 121 óbitos.

Diante desse cenário, é indiscutível que a adoção das boas práticas de higiene e manipulação de alimentos seja fundamental para prevenir a ocorrência e a propagação das DTHA. Neste sentido, a realização do curso Noções Básicas de Higiene e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos pelas partes envolvidas, é imprescindível para a capacitação dos manipuladores de alimentos, promovendo conhecimentos essenciais sobre as boas práticas de manipulação, higiene e segurança dos alimentos.

A realização deste curso em parceria permitirá uma formação certificada e aprimorada das atividades dos manipuladores de alimentos, contribuindo para a mitigação de riscos, a prevenção de DTHA e conseqüentemente para a proteção da saúde da população.

O curso de Noções Básicas de Higiene e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, no modelo ofertado pelo IVISA-Rio, atende ao disposto na Lei nº 1662 de 23 de janeiro de 1991 sobre a obrigatoriedade de frequentar o curso de noções de higiene, administrado pela Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro.

## **2. JUSTIFICATIVA**

A Redes de Desenvolvimento da Maré, a partir de sua missão no território da Maré, pretende cooperar na oferta do curso de Noções Básicas de Higiene e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, diretamente à população do território que opera no segmento de alimentos, nas suas diversas vertentes de atuação.

Tendo em vista também que o horizonte de oportunidades é ampliado pela qualificação profissional, a cooperação promoverá maior acesso dos moradores da comunidade à referida capacitação, fortalecendo e consolidando a atuação de acordo com a legislação aos profissionais que lidam com gêneros alimentícios em bares, mercados, mercearias, pensões, restaurantes, lanchonetes, docerias, padarias, entre outros serviços presentes no território. Ainda, abriremos uma janela de oportunidades para a sensibilização dos trabalhadores do segmento, acerca da oferta de uma alimentação mais segura e saudável, à toda população de moradores que consomem os alimentos comercializados no local.

## **3. OBJETIVO**

Celebrar o Acordo de Cooperação Técnica que trata da oferta de cursos de Noções Básicas de Higiene e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, organizado pelo IVISA-Rio e pela Redes de Desenvolvimento da Maré, conforme regras estabelecidas e modelo didático pedagógico definido pelo IVISA-Rio, disponibilizando turmas aos interessados que compõem a rede de profissionais que atuam no segmento de alimentos no território definido.

## **4. ABRANGÊNCIA E DINÂMICA DA OFERTA DE CURSOS**

A realização do curso poderá ocorrer no formato presencial e/ou virtual, em local a ser definido pela Redes da Maré. Os facilitadores designados, responsáveis pela condução das aulas, serão capacitados pelo Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-Rio.

O público alvo preferencial são moradores e empreendedores da Maré, que atuam no segmento de alimentos de acordo com a Lei nº 1662 de 23 de janeiro de 1991.

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

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

## **5. METAS E INDICADORES**

### **5.1 Metas**

5.1.1 Realizar 12 turmas ao longo de 12 meses, com periodicidade mensal.

5.1.2 Garantir a formação mínima de 120 alunos ao final do período de 12 meses, considerando no mínimo 10 alunos por turma.

5.1.3 Ofertar turmas com carga horária de 4 horas/aula cada, assegurando o cumprimento do conteúdo programático.

5.1.4 Manter o número de alunos por turma entre 10 e 100 participantes, respeitando a capacidade mínima e máxima estabelecida.

5.1.5 Monitorar e reportar mensalmente os resultados ao IVISA-Rio, para fins de acompanhamento e validação.

### **5.2 Indicadores**

#### **5.2.1 Indicadores Quantitativos**

5.2.1.1 Número de turmas realizadas por mês

5.2.1.2 Número de alunos certificados por turma

5.2.1.3 Número total de alunos certificados no período de 12 meses

5.2.1.4 Número de aulas realizadas por mês

#### **5.2.2 Indicadores Qualitativos**

5.2.2.1 Nível de satisfação dos alunos por turma

## **6. PRODUTO**

A oferta do curso de Noções Básicas de Higiene e Boas Práticas em Manipulação de Alimentos pela Redes da Maré, de forma fiel às regras definidas pelo IVISA-Rio, presentes neste termo, com certificação aos profissionais participantes que exerçam a

atividade de manipulação de alimentos na cidade do Rio de Janeiro, apoiando o cumprimento às exigências da Lei supracitada, a qualificação do serviço prestado, o aprimoramento profissional e a promoção da saúde. A certificação será realizada pelo IVISA-Rio a partir das condições estabelecidas no item 4 e os certificados emitidos, enviados aos participantes à Rede de Desenvolvimento da Maré através de e-mail.

## **7. ATIVIDADES**

O curso será realizado em local a ser definido pela Redes da Maré 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, em caso de curso presencial.

O objeto dessa parceria 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 da parceria.

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 Rede de Desenvolvimento da Maré, por meio de canais de comunicação da entidade (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 100 alunos, abertas à população do Conjunto de Favelas da Maré;
- b. O formulário de inscrição e o formulário de presença utilizados seguirão os modelos fornecidos pelo IVISA-Rio vigente no momento em que o curso for realizado;
- c. O controle da 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: [http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5796272/4151178/CartilhaBoasPraticas\\_Livreto.pdf](http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5796272/4151178/CartilhaBoasPraticas_Livreto.pdf)
- e. A avaliação de aproveitamento dos alunos será realizada por meio de formulário eletrônico 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 da Redes de Desenvolvimento da Maré**

- Designar instrutores a serem capacitados previamente pelo IVISA-Rio para, após processo de capacitação, ministrarem o curso no âmbito da Redes de Desenvolvimento da Maré, de acordo com o Manual do Facilitador para o curso “Noções básicas de higiene e boas práticas de manipulação de alimentos”, disponibilizado pelo IVISA-Rio.
- Prover o local para realização do curso seja em ambiente presencial ou virtual;
- 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/virtuais;
- Enviar as planilhas relacionadas à cada turma realizada, no formato indicado pelo IVISA-Rio, para que seja emitida a certificação dos alunos que tiverem sua inscrição e avaliação de aproveitamento comprovadas.
- Enviar os indicadores mensais para o IVISA-Rio;
- Arcar com a remuneração referente a contratação de instrutores para a execução das capacitações.

#### **Atribuições do S/IVISA-RIO:**

- Capacitar os instrutores indicados pela Redes de Desenvolvimento da Maré , responsáveis em ministrar a aulas, de acordo com os requisitos do item 10;
- Disponibilizar o “Manual do Facilitador”, produzido pelo IVISA-Rio, para

utilização como uma referência essencial. O manual é direcionado aos profissionais que atuarão como facilitadores, com o objetivo de padronizar a oferta do curso e oferecer suporte àqueles que desempenham um importante papel na educação e capacitação dos manipuladores de alimentos; sendo disponibilizado no formato PDF.

- Enviar à Redes de Desenvolvimento da Maré , os respectivos modelos de formulários 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 das respectivas planilhas pela Redes de Desenvolvimento da Maré ;
- Realizar acompanhamento e supervisão do curso e facilitadores trimestralmente;
- Remeter os certificados aos participantes aprovados e à Redes de Desenvolvimento da Maré por meio eletrônico com registro no SEI.Rio.

## **8. FORMA DE APRESENTAÇÃO**

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

A remessa de lista nominal de inscritos presentes, resultados da pesquisa de satisfação e da avaliação deverá ser realizada em até 05 (cinco) dias após a realização de cada turma do curso.

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

## **9. PRAZO**

O presente Acordo de Cooperação terá a duração de 12 meses, e as atividades mensais iniciarão a partir da data de assinatura desta parceria. Podendo ser prorrogado por igual período caso haja interesse de ambas as partes.

## **10. CUSTOS**

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

## **11. 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.

A Redes de Desenvolvimento da Maré 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 atendimento aos requisitos descritos neste item.

## **12. SUPERVISÃO**

O IVISA-Rio realizará trimestralmente, ou quando necessário, a supervisão das atividades educativas executadas pelos facilitadores da Redes de Desenvolvimento da Maré , 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.

## **13. 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.

**Responsável pelo monitoramento e avaliação do IVISA-Rio:**

Patricia Maria de Sousa Rocca


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

**Responsável da Redes da Maré:**

Gisele Ribeiro Martins - Presidente - [gisele@redesdamare.org.br](mailto:gisele@redesdamare.org.br)

Liliane Pereira da Silva - Vice-presidente [lilianesantos@redesdamare.org.br](mailto:lilianesantos@redesdamare.org.br)

Rio de Janeiro, 22 de janeiro de 2026.


Documento assinado digitalmente  
 GISELE RIBEIRO MARTINS  
Data: 16/03/2026 15:23:44-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**Responsável da Redes da Maré:**

Gisele Ribeiro Martins

Presidente

Documento assinado digitalmente  
 LILIANE PEREIRA DOS SANTOS  
Data: 16/03/2026 18:37:12-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**Responsável da Redes da Maré:**

Liliane Pereira dos Santos

Vice-presidente

**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.

## 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/Virtual
2. **Público-alvo:** Responsáveis técnicos, gerentes e manipuladores de alimentos (cozinheiro, açougueiro, padeiro, barman, chefe de cozinha, estoquista, garçom, população em geral) que exercem as atividades de manipulação de alimentos em estabelecimentos comerciais/residenciais.
3. **Objetivo:** os alunos devem ser capazes de entender como ocorrem as doenças transmitidas por alimentos e água, a contaminação do alimento/água, e adotar as boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos, dentro da rotina e realidade de cada atividade/serviço de alimentação.
4. **Carga Horária Total:** 4 horas.
5. **Número de alunos por Turma:** As turmas deverão ser compostas de no mínimo 10 (dez) e no máximo 100 (cem) alunos.
6. **Agenda:** as datas oferecidas devem ser previamente aprovadas pelo IVISA-Rio.
7. **Conteúdo Programático:**

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

  - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTHAs):
    - Conceitos e sintomas;
    - Surtos de DTHA: 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 DTHAs
  - 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) 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://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>

### ANEXO III

#### PLANO DE AULA – S/IVISA-RIO/CGIPE/GES


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

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 (DTHA)	10 minutos
Surtos de DTHAs	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 DTHAs - parte 1	40 minutos
Intervalo	15 minutos
Boas Práticas de manipulação para prevenção das DTHAs - 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
<b>Carga Horária Total</b>	<b>4 horas</b>

## 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, 13 de março de 2026.**

Documento assinado digitalmente  
 **ALINE PINHEIRO BORGES**  
Data: 07/04/2026 14:13:48-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


---

**ALINE PINHEIRO BORGES**  
Presidente do IVISA-RIO

Documento assinado digitalmente  
 **GISELE RIBEIRO MARTINS**  
Data: 16/03/2026 15:24:41-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**GISELE RIBEIRO MARTINS**  
Presidente da REDES DA MARÉ

Documento assinado digitalmente  
 **LILIANE PEREIRA DOS SANTOS**  
Data: 16/03/2026 16:34:29-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**LILIANE PEREIRA DOS SANTOS**  
Vice-presidente REDES DA MARÉ

Prazo: 01/04/2026 a 13/06/2026.  
 Valor: R\$ 38.477,41.  
 Empenho: nº 196/2026, no valor de R\$ 38.477,41.  
 Programa de Trabalho: 2101.01.032.0004.2051.  
 Natureza da Despesa: 33.90.39.59  
 Fundamento do Instrumento: Art. 124 c/c art. 125 da Lei 14.133/2021.

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

Processo nº: IPL-PRO-2024/00069  
 3º Termo Aditivo ao Contrato IplanRio nº 001/2023  
 Data da assinatura: 05/03/2026  
 Partes: Empresa Municipal de Informática S.A. - IPLANRIO e BANCO DO BRASIL S.A  
 Objeto: 3º termo aditivo ao Contrato nº 001/2023, para a prestação de serviços relativos à emissão e administração de cartão de pagamento  
 Vigência: de 14/03/2026 até 13/03/2027  
 Fundamento: Artigo 92, inciso III da RLC IplanRio

**SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES  
 COMPANHIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES COLETIVOS  
 MOBI-Rio  
 EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL**

Processo Instrutivo nº: 007300.000348/2026-17  
 Contrato MOBI RIO nº: 053/2026  
 Data da assinatura: 09/03/2026  
 Partes: MOBI-RIO e ICONIC LUBRIFICANTES S.A

**Objeto:** Aquisição de Óleos e Graxas Lubrificantes, Homologados pelo fabricante Mercedes-Benz para chassi O500, equipado com motores OM457 nos modelos Euro 5 e 6 para manutenção preventiva e corretiva da Frota Operada pela Companhia Municipal de Transportes Coletivos - CMTC - (MOBI-Rio).

**Prazo:** 09/03/2026 a 08/06/2026.  
**Modalidade:** Pregão Eletrônico nº 90.002/2026  
**Valor total:** R\$ 286.848,00 (duzentos e oitenta e seis mil, oitocentos e quarenta e oito reais).  
**Fundamento:** Lei Federal nº 13.303/2016, no Decreto Municipal nº 44.698/2018, no RILC da MOBI-Rio e, no que couber, na Lei Federal nº 14.133/2021 c/c o Decreto Municipal nº 51.078/2022.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
 INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA,  
 VIGILÂNCIA DE ZONÓSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA  
 EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL  
 (DECRETO Nº 3.221, DE 18 DE SETEMBRO DE 1981)**

**PROCESSO INSTRUTIVO:** SEI-SMS-PRO-2025/64965.  
**INSTRUMENTO:** Termo Acordo de Cooperação Técnica nº 002/2026.  
**DATA DA ASSINATURA:** 13/03/2026.  
**PARTES:** Município do Rio de Janeiro, através da Secretaria Municipal de Saúde - S/IVISA-RIO, e a Associação Redes de Desenvolvimento da Maré - REDES MARE.  
**OBJETO:** Capacitação em Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos organizada pelo S/IVISA-RIO e pelas Redes de Desenvolvimento da Maré, conforme regras estabelecidas e modelo didático pedagógico definido pelo IVISA-RIO, disponibilizando turmas aos interessados que compõem a rede de profissionais que atuam no segmento de alimentos.  
**PRAZO:** 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura, pelo período de 13/03/2026 a 12/03/2027.  
**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.

**TCR TELECOMUNICAÇÕES DA CIDADE DO RIO S.A.**

CNPJ 18.281.769/0001-90

**Relatório da Diretoria**

Srs. Acionistas: Atendendo às determinações legais e estatutárias, submetemos à apreciação de V.Sas. as DFs. relativas ao exercício social em 31/12/2025. A Diretoria.

**Balancos Patrimoniais em 31/12/2025 e 2024 (Em MR\$)**

	2025	2024		2025	2024
<b>Ativo</b>			<b>Passivo e Patrimônio Líquido</b>		
Circulante	26.320	20.527	Circulante	1.622	1.479
Caixa e equivalentes de caixa	24.948	19.118	Fornecedores	64	101
Contas a receber	396	392	Salários e encargos	334	306
Impostos a recuperar	823	857	Impostos a recolher	269	186
Outros ativos	153	160	Receita diferida	955	886
<b>Não Circulante</b>	<b>2.766</b>	<b>6.106</b>	<b>Não Circulante</b>	<b>-</b>	<b>32</b>
Realizável a longo prazo			Receita diferida	-	32
Impostos diferidos	81	437	Patrimônio Líquido	27.464	25.122
Impostos a recuperar	-	2	Capital social	56.275	56.275
Imobilizado e intangível	2.685	5.667	Prejuízos acumulados	(28.811)	(31.153)
<b>Total do ativo</b>	<b>29.086</b>	<b>26.633</b>	<b>Total do passivo e patrimônio líquido</b>	<b>29.086</b>	<b>26.633</b>

**Demonstrações dos Fluxos de Caixa em 31/12/2025 e 2024 (Em MR\$)**

	2025	2024		2025	2024
<b>Fluxo de Caixa das Atividades Operacionais</b>			<b>Impostos a recolher</b>	83	3
Lucro antes do IR e da contribuição social	3.490	1.150	IR e contribuição social diferidos	356	117
Ajustes para reconciliar o resultado às disponibilidades:			Receita diferida	37	(8)
Depreciação e amortização	3.095	3.167	Recursos líquidos gerados nas atividades operacionais	5.965	4.017
Créditos de PIS/COFINS de depreciação, amortização	22	31	<b>Fluxo de Caixa das Atividades de Investimento</b>		
Provisão de IR e contribuição social	(1.148)	(368)	Aquisição de imobilizado e intangível	(135)	(253)
	5.459	3.980	Recursos líquidos aplicados nas atividades de investimento	(135)	(253)
<b>Variações dos ativos e passivos operacionais</b>			<b>Aumento no Caixa e Equivalentes de Caixa</b>	<b>5.830</b>	<b>3.764</b>
Contas a receber	(4)	(21)	<b>Demonstração da variação no caixa e equivalentes de caixa:</b>		
Impostos a recuperar	36	(121)	Caixa e equivalentes de caixa no início do exercício	19.118	15.354
Outros ativos	7	3	Caixa e equivalentes de caixa no final do exercício	24.948	19.118
Fornecedores	(37)	36	<b>Aumento no Caixa e Equivalentes de Caixa</b>	<b>5.830</b>	<b>3.764</b>
Salários e encargos	28	28			

As DFs. completas, inclusive o parecer dos auditores independentes BKR - LOPES, MACHADO AUDITORES E CONSULTORES encontram-se à disposição dos interessados na sede da Companhia., endereço: Av. Oscar Niemeyer nº 2000, Bl. 1, Sala 401 – Cep 20.220-297 – Santo Cristo – RJ.

**Demonstrações de Resultados em 31/12/2025 e 2024  
 (Em MR\$)**

	2025	2024
Receita líquida	13.823	13.095
Custo dos serviços prestados	(7.148)	(7.173)
Lucro bruto	6.675	5.922
Receitas (despesas) operacionais		
Despesas operacionais	(6.004)	(6.457)
	(6.004)	(6.457)
Lucro (prejuízo) antes do resultado financeiro	671	(535)
Receitas financeiras	2.822	1.692
Despesas financeiras	(3)	(7)
Resultado financeiro	2.819	1.685
Lucro antes do IR e da contribuição social	3.490	1.150
IR e contribuição social	(1.148)	(368)
Lucro líquido do exercício	2.342	782
Lucro líquido por ação	0,0416	0,0139

**Demonstrações das Mutações do Patrimônio Líquido  
 em 31/12/2025 e 2024 (Em MR\$)**

	Capital social	Lucros / Prejuízos acumulados	Total
Saldos em 01/01/2024	56.275	(31.935)	24.340
Lucro líquido do exercício	-	782	782
Saldos em 31/12/2024	56.275	(31.153)	25.122
Lucro líquido do exercício	-	2.342	2.342
Saldos em 31/12/2025	56.275	(28.811)	27.464

**Composição da Diretoria:** Paulo Henrique Cals B. Guimarães - Diretor Financeiro; Andrea Baptista Tosta da Silva - Diretora de Operações.  
**Controladoria:** Esequiel da Conceição - Gerente de Controladoria e Financ. - CRC/RJ: RJ-052950/O-0. Pâmela Fernanda de Jesus Pires - Contadora - CRC/RJ: 111.320/O-2.

**1746**  
 CENTRAL DE ATENDIMENTO

**O CANAL EXCLUSIVO  
 PARA VOCÊ SOLICITAR  
 SERVIÇOS DA  
 PREFEITURA DO RIO**