

3º TERMO ADITIVO Nº 005/2026 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 dezoito dias do mês de maio do ano de 2026, 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 Presidente, Senhor **FERNANDO HERMONT BLOWER PASSOS**, portador Carteira de Identidade nº 20.233.162-5, expedida pelo SSP/RJ, e inscrito no CPF sob o nº 095.991.197-97, 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, devidamente publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro nº 12, de 31/03/2026, às fls. 68, que se regerá ainda pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Com fundamento no art. 38, inciso I, alínea c, do Decreto Rio nº 42.696, de 26 de dezembro de 2016, o presente **TERMO ADITIVO** tem por objeto **prorrogar a vigência**, pelo prazo de 24 (vinte e quatro meses), do **ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 066/2023**, que versa sobre 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 bem como a promoção de todas as atividades constantes do Plano de Trabalho (Anexo I).

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 TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do presente TERMO ADITIVO será de **24 (vinte) meses, pelo período de 19/05/2026 a 18/05/2028**.

CLÁUSULA QUARTA - 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 QUINTA - 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 juntamente com as testemunhas abaixo assinadas.

Rio de Janeiro, 18 de maio de 2026.

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Documento assinado digitalmente
 DOMENICA SOARES LEITE
Data: 22/05/2026 10:59:32-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

ALINE PINHEIRO BORGES

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


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

Fernando Hermont Blower P

FERNANDO HERMONT BLOWER PASSOS
Presidente do SINDRIO

Leonardo Sousa

TESTEMUNHA
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

Documento assinado digitalmente
 ALESSANDRA SALAZAR COSTA
Data: 22/05/2026 15:28:45-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

TESTEMUNHA
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

ANEXO I

PLANO DE TRABALHO

PARTES:

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

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

1. CONTEXTO

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 prorrogação desse Acordo de Cooperação com a realização deste curso em parceria permanecerá contribuindo para uma formação certificada e aprimorada das atividades dos manipuladores de alimentos, promovendo a mitigação de riscos, a prevenção de DTHA e conseqüentemente 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, que dispõe sobre a obrigatoriedade de frequentar o curso de noções de higiene, administrado pela Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, para todos os manipuladores atuantes na cidade.

2. JUSTIFICATIVA

O respectivo curso permanecerá sendo 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. Ainda, manteremos aberta a possibilidade de maior sensibilização dos trabalhadores do segmento, acerca da oferta de uma alimentação mais segura e saudável à toda população.

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 de 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 poderá ocorrer no formato presencial, em local a ser definido na sede da SindRio. 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, caso sejam novos na função.

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 24 meses, objetiva-se um total de no mínimo 480 profissionais certificados em 48 turmas realizadas, com no mínimo 10 alunos por turma.

Os certificados serão emitidos 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 48 turmas ao longo de 24 meses, com periodicidade de 02 turmas por mês.
- 5.1.2** Garantir a formação mínima de 480 alunos ao final do período de 24 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.

5.2 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 24 meses

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 de Manipulação de Alimentos pelo SindRio, 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 e ao SindRio através de e-mail.

7. ATIVIDADES

O curso será realizado na sede da 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, em caso de curso presencial.

O objeto dessa parceria permanecerá seguindo as seguintes 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 SindRio, 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:

1. As turmas terão no máximo 50 alunos, aberta aos associados e não associados do SindRio;
2. 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;
3. 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.ri.gov.br/dlstatic/10112/5796272/4151178/CartilhaBoasPraticas_Livreto.pdf

4. 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;
5. Será disponibilizado um link para pesquisa de satisfação dos alunos, elaborada pelo IVISA-Rio, vigente no momento em que o curso for realizado;
6. Os alunos que tiverem sua inscrição, frequência e avaliação com no mínimo 60% de aproveitamento comprovadas, serão certificados pelo IVISA-Rio.

Atribuições da SindRio

- 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;
- 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 SindRio, responsáveis em ministrar a aulas, de acordo com os requisitos do item 11;
- 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 àSindRio, 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 SindRio;

- Realizar acompanhamento e supervisão do curso e facilitadores trimestralmente;
- Remeter os certificados aos participantes aprovados e ao SindRio 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 7.

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 de prorrogação do Acordo de Cooperação terá a duração de 24 meses, e as atividades mensais terão prosseguimento a partir da data de assinatura desta parceria.

10. CUSTOS

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

11. QUALIFICAÇÃO

O curso deverá ser 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 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 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 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.

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 de Educação Sanitária

Responsável pelo monitoramento e avaliação do SindRio:

Leonardo Conceição Sousa –Coordenação de Cursos de Capacitação

Rio de Janeiro, 08 de maio de 2026.



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

FERNANDO HERMONT BLOWER PASSOS

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
2. **Público-alvo:** 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.
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 50 (cinquenta) alunos.
6. **Agenda:** As datas oferecidas devem ser previamente comunicadas ao IVISA-Rio.
7. **Conteúdo Programático:**
Serão utilizadas ferramentas interativas, vídeos e aplicação de avaliação final.

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTHAs):

- Conceitos e sintomas;
- Surto 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://bvsmis.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
Carga Horária Total	4 horas

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, 18 de maio de 2026.

Documento assinado digitalmente
 DOMENICA SOARES LEITE
Data: 22/05/2026 10:57:26-0300
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

Fernando Hermont Blower P

FERNANDO HERMONT BLOWER PASSOS
Presidente do SINDRIO

ANEXO B

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA

SINDICATO DE RESTAURANTES, BARES E DEMAIS MEIOS DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº 33.243.759/0001-54, por intermédio de seu Presidente, o senhor **Fernando Hermont Blower Passos**, portador da Carteira de Identidade nº 20233162-5, Órgão expedidor: DETRAN/RJ e do CPF nº 095.991.197-97, DECLARA sob as penas da lei, se comprometer a atuar de forma ética, íntegra, legal e transparente, e está ciente de que nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta, indireta ou por meio de subcontratados ou terceiros, quanto ao objeto desta contratação, ou de outra forma a ele não relacionada, nos termos da Lei 12.846/2013.

DECLARA ainda estar ciente de que a responsabilidade da pessoa jurídica subsiste nas hipóteses de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária, abrangendo as sociedades controladoras, controladas, coligadas ou consorciadas para o contrato, ressalvados os atos lesivos ocorridos antes da data da fusão ou incorporação, quando a responsabilidade da sucessora será restrita à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado, até o limite do patrimônio transferido.

Rio de Janeiro, 18 de maio de 2026.

Fernando Hermont Blower P

FERNANDO HERMONT BLOWER PASSOS
Presidente do SINDRIO

Termo Aditivo IVISA 2026.pdf

Documento número #6d994fc1-dd7c-4589-9797-572856b10505

Hash do documento original (SHA256): bb2b7185c39c77e736f04fbde2ad60adebf903ecba460f2ed6f22612802facb6

Assinaturas

✓ Leonardo Sousa

Assinou como testemunha em 19 mai 2026 às 13:22:01



Leonardo Sousa

✓ Fernando Hermont Blower Passos

Assinou em 20 mai 2026 às 21:13:20



Fernando Hermont Blower Passos

Log

- 19 mai 2026, 13:17:15 Operador com email juridico@sindrio.com.br na Conta 4cf84fe7-039e-46fb-ac02-14b62441b82d criou este documento número 6d994fc1-dd7c-4589-9797-572856b10505. Data limite para assinatura do documento: 18 de junho de 2026 (13:17). Finalização automática após a última assinatura: habilitada. Idioma: Português brasileiro.
- 19 mai 2026, 13:21:13 Operador com email juridico@sindrio.com.br na Conta 4cf84fe7-039e-46fb-ac02-14b62441b82d adicionou à Lista de Assinatura: fernandoblower@sindrio.com.br para assinar, via E-mail.
- Pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; Assinatura manuscrita. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo Fernando Hermont Blower Passos.
- 19 mai 2026, 13:21:13 Operador com email juridico@sindrio.com.br na Conta 4cf84fe7-039e-46fb-ac02-14b62441b82d adicionou à Lista de Assinatura: leosousa@sindrio.com.br para assinar como testemunha, via E-mail.
- Pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; Assinatura manuscrita. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo Leonardo Sousa.
- 19 mai 2026, 13:22:01 Leonardo Sousa assinou como testemunha. Pontos de autenticação: Token via E-mail leosousa@sindrio.com.br. Assinatura manuscrita com hash SHA256 prefixo d99da3(...), vide anexo manuscript_19 mai 2026, 13-21-43.png. IP: 200.142.101.126. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude -22.90382829284784 e longitude -43.18003516128864. URL para abrir a localização no mapa: <https://app.clicksign.com/location>. Componente de assinatura versão 1.1445.0 disponibilizado em <https://app.clicksign.com>.

- 20 mai 2026, 21:13:20 Fernando Hermont Blower Passos assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail fernandoblower@sindrio.com.br. Assinatura manuscrita com hash SHA256 prefixo 033c81(...), vide anexo manuscript_20 mai 2026, 21-12-47.png. IP: 104.28.32.148. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude 33.64034918770434 e longitude -84.42463015580992. URL para abrir a localização no mapa: <https://app.clicksign.com/location>. Componente de assinatura versão 1.1446.0 disponibilizado em <https://app.clicksign.com>.
- 20 mai 2026, 21:13:21 Processo de assinatura finalizado automaticamente. Motivo: finalização automática após a última assinatura habilitada. Processo de assinatura concluído para o documento número 6d994fc1-dd7c-4589-9797-572856b10505.



Documento assinado com validade jurídica.

Para conferir a validade, acesse <https://www.clicksign.com/validador> e utilize a senha gerada pelos signatários ou envie este arquivo em PDF.

As assinaturas digitais e eletrônicas têm validade jurídica prevista na Medida Provisória nº. 2200-2 / 2001

Este Log é exclusivo e deve ser considerado parte do documento nº 6d994fc1-dd7c-4589-9797-572856b10505, com os efeitos prescritos nos Termos de Uso da Clicksign, disponível em www.clicksign.com.

Anexos

Leonardo Sousa

Assinou o documento enquanto testemunha em 19 mai 2026 às 13:22:01

ASSINATURA MANUSCRITA

Assinatura manuscrita com hash SHA256 prefixo d99da3(...)

A handwritten signature in black ink that reads "Leonardo Sousa". The signature is enclosed within a dashed rectangular border.

Leonardo Sousa
manuscript_19 mai 2026, 13-21-43.png

Fernando Hermont Blower Passos

Assinou o documento em 20 mai 2026 às 21:13:20

ASSINATURA MANUSCRITA

Assinatura manuscrita com hash SHA256 prefixo 033c81(...)

A handwritten signature in black ink that reads "Fernando Hermont Blower P". The signature is enclosed in a dashed rectangular border.

Fernando Hermont Blower Passos
manuscript_20 mai 2026, 21-12-47.png

**SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES
COMPANHIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES COLETIVOS
MOBI-Rio**

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo Instrutivo nº CTC-PRO-2024/00062

4º Termo Aditivo ao contrato MOBI RIO n.º 081/2024

Data da assinatura: 07/05/2026

Partes: MOBI-RIO e CARFAG COMÉRCIO E SERVIÇO DE MANUTENÇÃO LTDA.

Objeto: O presente Termo Aditivo constitui na alteração quantitativa do objeto contratual original, com acréscimo de mais 01 (um) gerador a diesel de 100 kva, equivalente a 9,09 (nove vírgula zero nove por cento) do valor do Contrato nº 81/2024, relativo à prestação de serviços de locação de geradores a diesel com quadro de transferência automática, para atender unidades do Sistema BRT da Companhia Municipal de Transportes Coletivos - CMTC - (MOBI-Rio).

Valor total: R\$ 48.981,84 (quarenta e oito mil, novecentos e oitenta e um reais e oitenta e quatro centavos).

Modalidade: Pregão Eletrônico nº 90.183/2024

Fundamento: Artigo 81, inciso II, da Lei 13.303/2013 c/c artigo 148 inciso II, do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da MOBI-Rio.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL**

Processo Instrutivo nº: SMS-PRO-2025/76792

1º Termo Aditivo nº: 070/2026 ao Contrato nº 089/2023

Data da Assinatura: 22/05/2026

Partes: PCRJ/SMS e a BRJ RENT A CAR LTDA.

Objeto: Prestação de serviço de locação de veículos com serviço de condução e combustível, para atender unidades da S/SUBG, devidamente descritos, caracterizados e especificados no termo de referência.

Prazo: 36 (trinta e seis) meses, a contar de 23/05/2026 até 22/05/2029

Valor Total: R\$ 1.182.201,34 (hum milhão, cento e oitenta e dois mil, duzentos e um reais, trinta e quatro centavos)

Programa de Trabalho: 20.1803.10.122.0700.2991

Natureza de Despesa: 339039

Nota de Empenho nº: 2026NE001363 R\$ 1.586,33 (hum mil, quinhentos e oitenta e seis reais, trinta e três centavos)

Fundamento: Art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações.

REQUERIMENTO DE LICENÇA

VIX CONSTRUTORA LTDA, CNPJ: 04.678.907/0001-65, torna público que requereu à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e Licenciamento - SMDU, através do processo nº 001600.000961/2026-65, Licença Ambiental Municipal para obras de serviços de manutenção dos sistemas de infraestrutura em favelas urbanizadas e parcialmente urbanizadas na cidade do Rio de Janeiro/RJ - AP 4 - RPs Jacarepaguá e Barra da Tijuca.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA
EXTRATO DE TERMO ADITIVO**

Processo: 06/201.848/2022

SEI n.º: 000620.000006/2025-46

Instrumento: 05º Termo Aditivo nº 39/2026 ao Contrato Nº 23/2023.

Data da assinatura: 20/05/2026

Partes: MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO - SMI e OECI S.A.

Objeto: Prorrogação de prazo contratual.

Fundamento: Artigo 57, § 1º, Inciso II da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

**DISTRIBUIDORA DE FILMES S/A - RIOFILME
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL**

Processo: 006300.000360/2026-51

Instrumento: Contrato Nº 2607811

Assinatura: 25 de maio de 2026.

Partes: RioFilme e Rio Creative Conferences Ltda.

Objeto: Apoio ao Rio2C - 2026.

Valor: R\$ 1.500.000,00 (hum milhão e quinhentos mil reais)

Vigência: 1 ano

Programas de Trabalho: 3051.133920608.4906

Natureza de Despesa: 33.90.39

Nota de Empenho: nº

Fundamentação: Leis Federais 13.303/16; 9.610/98; Leis Complementares Federais 101/00; 195/22; Lei Municipal nº 207/80

**GABINETE DO PREFEITO
CENTRO DE OPERAÇÕES E RESILIÊNCIA
SUBSECRETARIA DE PROTEÇÃO E DEFESA CIVIL
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL**

Processo SMS-PRO-2024/58459

Onde se lê: NE0000222026 no valor de R\$ 113.562,75 (Cento e treze mil, quinhentos e sessenta e dois reais e setenta e cinco centavos).

Leia-se: NE: 2026NE000060 no valor de R\$ 47.881,35 (quarenta e sete mil, oitocentos e oitenta e um reais e trinta e cinco centavos).

(*) Publicado no DO nº 46 de 25/05/2026, fls. 135, coluna 1.

**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: SEI-SMS-PRO-2023/02676.

INSTRUMENTO: 3º Termo Aditivo nº 005/2026 ao Termo de Acordo de Cooperação Técnica nº 066/2023.

DATA DA ASSINATURA: 18/05/2026

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 Termo de 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: 24 meses, de 19/05/2026 a 18/05/2028.

FUNDAMENTO: Toda a legislação aplicável à espécie e ainda na Lei Federal nº 13.019/2014 e suas alterações e no Decreto-Rio nº 42.696/2016 e suas alterações.

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

EXTRATO DO CONTRATO ASSOCIATIVO DE PARCERIA EM OPORTUNIDADE DE NEGÓCIO

Processo nº: 006400.000174/2026-93

Data da Assinatura: 21/05/2026

Partes: Empresa Municipal de Informática S/A - IPLANRIO e GREEN OCEAN TECHNOLOGIES LTDA

Objeto: Associação de EMPRESA MUNICIPAL DE INFORMÁTICA S/A - IPLANRIO com parceira, para explorar a oportunidade de negócio de migração automatizada de sistemas legados de plataforma alta para baixa plataforma

Vigência: 24 (vinte e quatro) meses contados da última data de assinatura digital (21/05/2026)

Fundamentação legal: Art. 28, § 3º, Inc II e § 4º, da Lei Federal nº 13.303/2016

**COMPANHIA MUNICIPAL DE LIMPEZA URBANA - COMLURB
DIRETORIA JURÍDICA - DJU
EXPEDIENTE DE 25/05/2026**

**EXTRATO DE RERRATIFICAÇÃO DA PUBLICAÇÃO DO TERMO
DE APOSTILAMENTO Nº 10/2026 AO CONTRATO Nº 051/2023**

Processo Instrutivo nº: CLB-PRO-2024/07494

Onde se lê:

"que perfaz o percentual de 954%"

Leia-se:

"que perfaz o percentual de 9,54%"

Retifica-se a publicação do D.O Rio nº 46 do dia 25/05/2026, fl. 139.

**TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO
EXTRATO DE DISTRATO DE TERMO DE FOMENTO**

Processo Instrutivo nº 40/101.870/2026.

Identificação do Instrumento: Termo de Distrato.

Data da assinatura: 13/05/2026.

Partes: TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO e ASSOCIAÇÃO DOS MEMBROS DOS TRIBUNAIS DE CONTAS DO BRASIL.

Objeto: Rescisão amigável e consequente extinção do Termo de Fomento nº 01/2026.

Fundamento do Instrumento: Lei Federal 13.019/2014.

**INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO
EXTRATO DE INSTRUMENTO**

INSTRUMENTO: 1º Termo Aditivo de Rerratificação nº 01/2026 do Termo de Compra e Venda nº 07/2020, lavrado em 08/05/2026, às fls. 158 a 159 do Livro nº 01 do Instituto de Previdência e Assistência do Município do Rio de Janeiro.

PARTES: 1) FUNDO ESPECIAL DE PREVIDÊNCIA DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO - FUNPREVI 2) LATOS INCORPORAÇÃO E CONSTRUÇÃO LTDA

OBJETO: Imóvel situado na RUA ODILON MARTINS DE ANDRADE - RECREIO DOS BANDEIRANTES - LOTE I DO PA 42.176

FUNDAMENTO DO ATO: De acordo com o decidido no processo 01/952.559/2019.

1746

CENTRAL DE ATENDIMENTO

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