

3º TERMO ADITIVO Nº 010/2026 AO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 023/2023, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DO RIO DE 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 onze dias do mês de agosto 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, inscrita no CPF sob o 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 127 a 130, Barra da Tijuca, CEP.: 22.640-101, 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 DE QUEIRÓZ**, 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 20/05/2026, ID. 4233118, do processo administrativo SMS-PRO-2024/20540, devidamente publicada no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro nº 45, em 22/05/2026, pág. 29, assinam o presente **TERMO ADITIVO**, mediante as 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 023/2023**, que visa à conjugação de esforços pelos partícipes para **Capacitação em Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos dos profissionais de Supermercados, Mercados e demais estabelecimentos comerciais afiliados** 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 023/2023, 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 e quatro) meses, pelo período de 01/09/2026 a 31/08/2028**.

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, 11 de agosto de 2026.

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Documento assinado digitalmente



DOMENICA SOARES LEITE

Data: 20/08/2026 14:27:12-0300

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 DE SUPERMERCADOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO –
ASSERJ**

Documento assinado digitalmente



FABIO ROSSI DE QUEIROZ

Data: 26/08/2026 18:07:36-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

FÁBIO ROSSI DE QUEIRÓZ

Presidente Executivo

Documento assinado digitalmente



ALESSANDRA SALAZAR COSTA

Data: 20/08/2026 13:41:47-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

TESTEMUNHA

(Nome, cargo, matrícula e lotação)

Documento assinado digitalmente



VALDO NOVELLO

Data: 20/08/2026 11:10:56-0300

Verifique em <https://validar.iti.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

ASSOCIAÇÃO DE SUPERMERCADOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO -ASSERJ

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 consequentemente 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.

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 atender 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.

FQ

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.

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. OBJETIVO

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 atuam no setor. O escopo do projeto permanece nas mesmas condições.

4. ABRANGÊNCIA E DINÂMICA DA OFERTA DE CURSOS

A realização do curso se dará em ambiente on-line em plataforma digital fornecida pela ASSERJ. 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 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.

Serão realizadas três (02) turmas mensais, com até 80 (oitenta) alunos e carga horária de 04 (quatro) horas por turma. Ao final de 24 meses, objetiva-se um mínimo de 1.440 profissionais certificados em 48 turmas realizadas, com no mínimo 30 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 1.440 alunos ao final do período de 24 meses, considerando no mínimo 30 alunos por turma.

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

FQ

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 pela ASSERJ, 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 a ASSERJ através de e-mail.

7. 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 objeto dessa parceria permanecerá seguindo as seguintes fases de execução: planejamento, organização das capacitações, formação das turmas, inscrição dos participantes, execução da capacitação e emissão dos certificados. Essas 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 organizadas e agendadas pela ASSERJ, 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 80 alunos, aberta aos associados e não associados da ASSERJ;
- 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;

FQ

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

Atribuições da ASSERJ

- Designar instrutores a serem capacitados previamente pelo IVISA-Rio para, após processo de capacitação, ministrarem o curso no âmbito do escopo de atuação da ASSERJ, 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.
- Estabelecer agenda de datas para as turmas mensais e informar previamente ao IVISA-Rio;
- Agendar as turmas e publicar 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, incluindo o link de aula realizado em sala virtual;
- 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, caso a necessidade seja identificada pela ASSERJ.

Atribuições do S/IVISA-RIO:

- Capacitar os instrutores indicados pela ASSERJ, responsáveis em ministrar as 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 a ASSERJ, os respectivos modelos de formulários para realização de inscrição, avaliação final e pesquisa de satisfação, exigidos para emissão do certificado;

FQ

- Conferir a lista de inscritos presentes e aprovados com o mínimo de 60% de aproveitamento na avaliação final, mediante o envio das respectivas planilhas pelo SindRio;
- Realizar acompanhamento e supervisão do curso e facilitadores trimestralmente;
- Remeter os certificados aos participantes aprovados, assim como para a ASSERJ 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

A presente prorrogação terá a duração de 24 (vinte e quatro) meses, e as atividades mensais terão prosseguimento a partir de 01/09/2026 até 31/08/2028.

10. CUSTOS

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

Caso seja necessária a contratação de instrutores para a execução das atividades previstas, a responsabilidade pelo pagamento da respectiva remuneração será integralmente da ASSERJ.

Não haverá contratação de serviços ou aquisição de equipamentos por parte da Administração Municipal, tampouco de terceiros, no âmbito deste Acordo.

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.

O profissional designado para ministrar o curso em modalidade on-line deverá possuir

FQ

experiência e capacitação no uso de tecnologias da informação e comunicação, sendo de sua responsabilidade identificar, selecionar e aplicar os recursos digitais mais adequados ao tipo de capacitação prevista neste Acordo de Cooperação, de forma a assegurar a efetividade pedagógica e a conformidade com os objetivos pactuados. O não atendimento a tais requisitos, ou a execução inadequada das atividades atribuídas, implicará na responsabilização da ASSERJ pela substituição imediata do profissional e pela adoção das medidas necessárias à regular continuidade da execução do objeto.

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 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 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.

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:

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

Responsável pelo monitoramento e avaliação da ASSERJ:

Departamento de Recursos Humanos

Rio de Janeiro, 19 de junho de 2026.

Documento assinado digitalmente
gov.br **FABIO ROSSI DE QUEIROZ**
Data: 13/08/2026 17:20:58-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Fábio Queiroz

Assinado digitalmente via ZapSign por Fábio
Queiroz
Data 25/06/2026 17:37:53.686 (UTC-0300)

ASSERJ – Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro



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.

FQ

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:** em **ambiente virtual**, na modalidade **on-line e síncrona**, devendo as atividades ocorrer em tempo real, com interação direta entre instrutor e participantes, mediante utilização de plataformas digitais adequadas e compatíveis com os objetivos da capacitação, constituindo tal formato condição essencial para a execução e validade das ações previstas.
- 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 30 (trinta) e no máximo 80 (oitenta) alunos.
- 6. Agenda:** As datas e horários 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;
- 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;

FQ

- 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.

Pesquisa de satisfação deverá ser realizada através da aplicação de questionário, em conformidade com o modelo disponibilizado, 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 57.501, de 30 de janeiro de 2026. 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 par Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>

Portaria "N" S/IVISA-RIO N° 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

FQ



Relatório de Assinaturas

Datas e horários em UTC-0300 (America/Sao_Paulo) Última atualização em 25 Junho 2026, 17:37:54



Status: Assinado

Documento: PT_ASSERJ_Prorrogação_2026_2028_VF.Pdf Número: 0d35b9bf-c38f-4693-aeed-c16651a388c6

Data da criação: 19 Junho 2026, 10:56:04

Hash do documento original (SHA256):
1eaa2adfa2bfaadeb32231f20711a7136aa91ba4668c3f551cf32f79e5542a30



Assinaturas

1 de 1 Assinaturas

Assinado via ZapSign by Truora		Assinatura
FÁBIO QUEIROZ		
Data e hora da assinatura: 25/06/2026 17:37:53 Token: d3ab66ce-234c-4522-a21f-502f4705d69b		<i>Fábio Queiroz</i>
		Fábio Queiroz
Pontos de autenticação:		
Telefone: 5521971003426	IP: 189.113.130.106	
Dispositivo: Mozilla/5.0 (Windows NT 10.0; Win64; x64) AppleWebKit/537.36		
E-mail: fabio.queiroz@asserj.com.br		
segurança: Validado por código único enviado por e-mail		(KHTML, like Gecko) Chrome/149.0.0.0 Safari/537.36 Nível de

INTEGRIDADE CERTIFICADA - ICP-BRASIL

Assinaturas eletrônicas e físicas têm igual validade legal, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.

Confirme a integridade do documento aqui.



Este Log é exclusivo e parte integrante do documento número 0d35b9bf-c38f-4693-aeed-c16651a388c6, segundo os [Termos de Uso da ZapSign](#), disponíveis em zapsign.com.br

ZapSign - 0d35b9bf-c38f-4693-aeed-c16651a388c6 | Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.

Prazo: 05/08/2026 até 04/08/2027
Programa de Trabalho: 22002.02.061.0700.4921
Natureza da Despesa: 3.3.90.37
Nota de Empenho: 2026NE000251 (R\$ 78.860,64)
Fundamento: Art. 107 da Lei 14.133/2021.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO

Processo Instrutivo nº SME-PRO-2024/03601
Termo Aditivo nº 102/2026 ao Contrato nº 02/2025
Data da assinatura: 19/08/2026.
Partes: PCRJ/SME e CNS NACIONAL DE SERVICOS LIMITADA.
Objeto: acréscimo de 02 (dois) postos, correspondente a aproximadamente 2,10% do valor inicial atualizado do contrato.
Prazo: 01/09/2026 a 16/01/2027.
Valor: R\$ 38.742,77 (trinta e oito mil e setecentos e quarenta e dois reais e setenta e sete centavos).
Programa de Trabalho: 10.1601.12.361.9808.4960.
Natureza da Despesa: 339037.
Nota de Empenho: 2026NE002864.
Fundamento: Art. 124, inciso I, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE PROTEÇÃO E DEFESA DOS ANIMAIS
EXTRATO DE TERMO CONTRATO

Processo nº: 002700.000358/2026-18
Instrumento: Termo de Contrato Nº 08/2026
Data de assinatura: 01/08/2026.
Partes: PCRJ/Secretaria Municipal de Proteção e Defesa dos Animais e a empresa Futura Agência de Viagens e Turismo Ltda.
Objeto: Prestação de serviços de agenciamento de viagens para fornecimento de bilhetes de passagens para transportes terrestres, aquaviários ou aéreos, nacionais e internacionais, assim como, operacionalização de reservas, marcação/remarcação de bilhetes, para trechos diversos.
Prazo: 12 meses a contar de 01/08/2026 - 31/07/2027.
Valor: R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)
Programa de Trabalho: 10.3801.18.542. 0602. 2019
Natureza da Despesa: 33.90.39
Nota de Empenho nº: 2026NE000129
Fundamento: Artigo 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021.

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO
EXTRATO DE RESCISÃO AMIGÁVEL

Processo instrutivo: PGM-PRO-2023/01052
Termo de Rescisão Amigável: PGM nº 040/2026
Data da Assinatura: 15/07/2026
Partes: MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO e LOCALIZA VEÍCULOS ESPECIAIS S/A
Objeto: rescisão amigável do contrato PGM nº 191/2023
Fundamento: Art. 79, inciso II da Lei 8.666/93.

RIOEVENTOS
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

Processo Instrutivo: 007400.000510/2026-61
Contrato nº 002/2026
Data da assinatura: 26/08/2026
Partes: Riocentro S.A. e Intereventos Comunicação Ltda
Objeto: Prestação de serviços de planejamento, logística, produção artística e cultural, organização e acompanhamento de todas as fases dos eventos, sob demanda.
Prazo: 12 (doze) meses, contados de 27/08/2026
Valor total estimado: R\$ 2.957.235,02 (dois milhões, novecentos e cinquenta e sete mil, duzentos e trinta e cinco reais e dois centavos).
Programa de Trabalho: 11052.23.122.0700.0107
Natureza de Despesa: 339039
Nota de Empenho nº: 2026NE000134
Fundamento: Adesão a Ata de Registro de Preços SME nº 177/2026 - PE-RP-SME Nº 90767/2025

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo: 06/200.046/2025
SEI n.º: 000620.000012/2025-01
Instrumento: 09º Termo Aditivo nº 89/2026 ao Contrato Nº 10/2025.
Data da assinatura: 26/08/2026
Partes: MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO - SMI e MJRE CONSTRUTORA LTDA
Objeto: Prorrogação do prazo, sem alteração do valor contratual, por mais 90 (noventa) dias corridos na 5ª etapa
Fundamento: Artigo 111 da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

Processo Instrutivo nº: 000900.010619/2026-26.
Termo de Execução nº: 172/26 - AGORA TEM ESPECIALISTAS COMPONENTE CRÉDITOS FINANCEIROS.
Data da Assinatura: 14/08/2026.
Partes: PCRJ/SMS e a CASA DE SAÚDE SANTA THEREZINHA LTDA (HOSPITAL PANAMERICANO), com interveniência da UNIÃO, por intermédio da SECRETARIA DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA À SAÚDE do MINISTÉRIO DA SAÚDE.
Objeto: O objeto do presente termo é a execução dos serviços indicados na matriz de oferta do rol de prestação de serviços especializados em saúde (consultas, exames, procedimentos diagnósticos e terapêuticos e cirurgias eletivas), para a Secretaria Municipal de Saúde, no âmbito do Sistema Único de Saúde - SUS, por sua conta e risco nas condições ofertadas mediante as normas de acesso estabelecido pelo Ministério da Saúde.
Prazo: O prazo será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.
Fundamento: Lei Federal nº. 8.080/1990, Lei Federal nº. 15.233/2025, Portaria GM/MS nº. 7.266/2025, Portaria Conjunta MF/MS nº. 10/2025, da Portaria GM/MS nº. 7.307/2025, e no que couber a Lei Federal nº. 14.133/2021, Portaria SAES/MS nº 4.710/2026.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

Processo Instrutivo nº: SMS-PRO-2025/85485
Acordo de Cooperação nº: 127/2026
Data da Assinatura: 13/07/2026
Partes: PCRJ/SMS e o Instituto Desiderata
Objeto: Implementar um fluxo assistencial que melhore a qualidade do cuidado oferecido às crianças e adolescentes com excesso de peso atendidos na Rede de Atenção à Saúde do Município do Rio de Janeiro como parte do projeto relacionado à **Linha de Cuidado em Saúde para Obesidade Infantil e no Adolescente**, bem como a promoção de todas as atividades constantes do Plano de Trabalho (Anexo I).
Vigência: 13/07/2026 a 12/07/2027.
Fundamento: Lei Federal nº 13.019, de 31/07/2014 e suas alterações; do Decreto nº 42.696, de 27/12/2016; do Decreto nº 21.083, de 20/02/2002; do Decreto nº 32.318, de 07/06/2010; 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.

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

PROCESSO INSTRUTIVO: SEI-SMS-PRO-2024/20540.
INSTRUMENTO: 3º Termo Aditivo nº 010/2026 ao Acordo de Cooperação Técnica nº 023/2023
DATA DA ASSINATURA: 11/08/2026
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 organizada pelo S/IVISA-RIO e pela ASSERJ, conforme as atividades constantes ao Plano de Trabalho.
PRAZO: 24 (vinte e quatro) meses, de 01/09/2026 a 31/08/2028
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.

RIOEVENTOS
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

Processo Instrutivo: 007400.000522/2026-95
2º Termo de Execução nº 001/2026 ao Contrato SEOP nº 063/2023
Data da assinatura: 26/08/2026
Partes: SEOP, Riocentro S.A e a Neomind Solutions Informática Ltda
Objeto: Prestação de serviços de tecnologia da informação relativos ao desenvolvimento, manutenção construção e sustentação de sistemas e melhorias necessárias na Fase 02 do sistema (Rio Mais Fácil Eventos) na Plataforma FUSION ECM
Prazo: 12 (doze) meses, contados de 04/09/2026
Valor total estimado: R\$ 73.131,31 (setenta e três mil, cento e trinta e um reais e trinta e um centavos).
Programa de Trabalho: 11052.23.126.0700.0153
Natureza de Despesa: 339040
Notas de Empenhos nº: 2026NE000122
Fundamento: PE-RP/SEOP nº 846/2022

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL SALGADO FILHO
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

(*) Processo Instrutivo nº: SMS-PRO-2024/00899 e SMS-PRO-2024/00899.03
Onde se lê: Valor: R\$ 613.960,00
Leia-se: Valor: R\$ 708.250,00
(*) por ter saído com incorreção no D. O. Rio nº 65 de 23/06/26 - pag. 125 - 2ª coluna.

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
EXTRATO DE TERMO DE APOSTILAMENTO

Processo Instrutivo: 000430.000368/2026-55
Termo de Apostilamento n. º: 068/2026 ao Contrato n. º: 066/2026-SMF.
Data da Assinatura: 05/08/2026
Objeto: Adequação do Contrato nº 066/2026 ao Decreto Rio nº 53.869/2023.

SECRETARIA MUNICIPAL DE CONSERVAÇÃO
EXTRATO DE APOSTILAMENTO

Processo Instrutivo nº: CSV-PRO-2023/04231
Apostilamento nº 74/2026 ao Contrato nº 22/2026
Data da assinatura: 27/08/2026
Partes: Município do RJ/Seconserva e CONSTRUTORA ENTRE OS RIOS LTDA.
Objeto: Reajuste contratual concedido, a contar de 22/08/2025, referente à "SERVIÇOS DE CONSERVAÇÃO E REVITALIZAÇÃO DE PRAÇAS NA AP4".
Valor total: R\$ 968.338,43 (novecentos e sessenta e oito mil e trezentos e trinta e oito reais e quarenta e três centavos).
Programa de Trabalho: 43001.10.4301.15.452.0071.1359
Natureza da Despesa: 449051
Nota de Empenho nº: 2026NE000449
Fundamento: Cláusula Quinta do Contrato nº 22/2026.

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

PROCESSO CET-PRO-2023/02371
TERMO ADITIVO Nº 030/2026 ao CONTRATO nº 013/2023
DATA DE ASSINATURA: 26/08/2026
PARTES: CET-RIO e MBM SEGURADORA S.A.
OBJETO: Prorrogar o prazo do Contrato por 12 (doze) meses.
VALOR: R\$ 178.104,00 (cento e setenta e oito mil, cento e quatro reais).
PROGRAMA DE TRABALHO: 10.2951.26.452. 0700. 2990
NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.39
FUNDAMENTO: Artigo 82 do Decreto nº 44.698/2018.