



Diário Oficial de MACAÉ

MACAÉ, 14 DE NOVEMBRO DE 2023 • EDIÇÃO 847 • ANO IV

Expediente:

Diário Oficial de Macaé
Prefeitura Municipal de Macaé
Secretaria Municipal da Casa Civil

Paço Municipal
Av. Presidente Feliciano Sodré, 534
Centro – Macaé/RJ - CEP 27913-080
Tel.: (22) 2791-9008

www.macaerj.gov.br/dom

PODER EXECUTIVO

ESTADO DO RIO DE JANEIRO PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 276/2023

Dispõe sobre o Regulamento de Concurso Público no âmbito do município de Macaé.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MACAÉ, no uso da atribuição que lhe confere a Lei Orgânica do Município de demais legislações aplicáveis,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento de Concurso Público para provimento de cargos efetivos do quadro permanente da Administração Direta e Indireta do município de Macaé, conforme Anexo Único deste Decreto.

Art. 2º Os casos omissos serão decididos pela Secretaria Municipal Adjunta de Recursos Humanos, podendo referido órgão editar normas complementares através de portaria.

Art. 3º Fica revogado o Decreto Municipal n.º 070/2018.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO

ANEXO ÚNICO DO DECRETO N.º 276/2023

Capítulo I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este regulamento estabelece normas e procedimentos relativos aos Concursos Públicos para preenchimento de cargos na Administração Pública Municipal de Macaé. Parágrafo único. Não se submete ao tratamento do presente Regulamento os casos de contratação por tempo determinado para atender à necessidade temporária de excepcional interesse público.

Art. 2º O concurso público em âmbito Municipal será de provas ou de provas e títulos, de acordo com a natureza e a complexidade dos cargos a serem providos.

Parágrafo único. Poderão ser exigidas provas práticas ou orais de acordo com a necessidade ou complexidade do cargo a ser provido, desde que esse critério esteja previsto no respectivo Edital.

Art. 3º O prazo de validade do Concurso será de até 2 (dois) anos, contado da data da homologação do resultado final, podendo, a critério da Administração, ser prorrogado, uma única vez, por igual período.

Art. 4º Os candidatos aprovados farão parte de um Cadastro de Reserva e serão convocados de acordo com a conveniência e necessidade da Administração Pública Municipal, durante o prazo de validade do concurso do qual participaram.

Capítulo II

DA COMISSÃO

Art. 5º O concurso público para ingresso em cargo da Administração Pública do Município de Macaé será dirigido por comissão designada pelo Chefe do Poder Executivo Municipal por meio de portaria.

Art. 6º A Comissão Organizadora do Concurso Público será composta por, no mínimo, 4 (quatro) servidores públicos municipais, nos seguintes moldes:

I - 1 (um) representante indicado pela Secretaria Municipal Adjunta de Recursos Humanos e respectivo suplente;

II - 1 (um) representante indicado pela Secretaria Municipal de Fazenda e respectivo suplente;

III - 1 (um) representante indicado pela Secretaria Municipal Adjunta de Planejamento e respectivo suplente;

IV - 1 (um) representante indicado pela Procuradoria Geral do Município e respectivo suplente.

§ 1º O Chefe do Poder Executivo, sempre que necessário, poderá designar outros servidores para compor a Comissão Organizadora do Concurso Público, independente do órgão de lotação.

§ 2º O Presidente da Comissão Organizadora do Concurso Público será designado

pelo Chefe do Executivo.

Art. 7º Não poderá participar da Comissão Organizadora do Concurso Público:

I - o cônjuge, convivente ou companheiro e os parentes consanguíneos, civis ou afins, em linha reta ou colateral, até o terceiro grau, inclusive, de candidatos inscritos e não excluídos definitivamente do concurso;

II - quem seja ou tenha sido, nos últimos 3 (três) anos, titular, sócio, dirigente, empregado ou professor de curso destinado a aperfeiçoamento de alunos para fins de aprovação em concurso público;

III - quem tenha cônjuge, convivente ou companheiro, bem como parentes consanguíneos, civis ou afins, em linha reta ou colateral, até o terceiro grau, inclusive, em qualquer das situações referidas no inciso anterior.

§ 1º A ocorrência de qualquer das situações previstas nos incisos I a III do caput deverá ser comunicada ao Presidente da Comissão Organizadora do Concurso Público, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias, contados da publicação da relação dos candidatos inscritos.

§ 2º Se a situação de impedimento ocorrer após a publicação referida no § 1º, a comunicação deverá ser efetuada em até 3 (três) dias, a contar do fato gerador da vedação.

§ 3º Aplica-se aos servidores designados para assessorar a Comissão Organizadora do Concurso Público, bem como aos integrantes da Banca Examinadora e das comissões constituídas pela instituição contratada para a organização do certame, no que couber, o disposto neste artigo.

Art. 8º O Presidente da Comissão Organizadora do Concurso Público poderá delegar parte de suas atribuições a um dos membros da Comissão de Concurso.

Art. 9º A organização e execução do Concurso Público serão exercidas pela entidade contratada nos termos do contrato firmado especialmente para esse fim.

Art. 10. A Comissão Organizadora do Concurso Público deliberará sobre todas as questões concernentes ao Concurso Público, ressalvadas as atribuições das Bancas Examinadoras e do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 11. São atribuições da Comissão Organizadora do Concurso Público:

I - acompanhar junto à instituição organizadora do concurso a sua estruturação em todas as suas etapas, zelando pelo cumprimento das cláusulas contratuais com ela firmadas;

II - promover os atos administrativos e gerenciais necessários à preparação e à realização do concurso;

III - decidir sobre os editais e demais atos que se fizerem necessários;

IV - promover a divulgação do concurso nos termos do que dispõe o presente Regulamento;

V - propor ao Chefe do Poder Executivo Municipal, com base em razões devidamente fundamentadas, o adiamento de qualquer etapa, a suspensão e a anulação, total ou parcial, do concurso;

VI - monitorar a realização das inscrições, o cadastramento dos candidatos e a distribuição dos cartões de identificação;

VII - decidir sobre o tipo e etapas das provas a serem aplicadas, conforme o cargo cujas vagas deverão ser providas;

VIII - fornecer as informações necessárias para o levantamento adequado dos pré-requisitos dos cargos a serem preenchidos, visando à elaboração dos programas mínimos das provas;

IX - decidir sobre a natureza das provas a serem aplicadas, o conteúdo, o número de questões, bem como definir os critérios especiais de desempate;

X - decidir sobre os critérios de avaliação de candidatos nas provas de título;

XI - aprovar os nomes indicados pela entidade responsável pela execução do concurso para comporem as Bancas Examinadoras.

XII - definir o critério de funcionamento das bancas examinadoras e delas receber os critérios de seleção e o resultado do julgamento das provas e dos recursos;

XIII - convocar as entidades referidas no art. 14 deste Regulamento, para fins do exato cumprimento das disposições nele contidas;

XIV - definir e divulgar locais e horários para a realização das inscrições e provas;

XV - definir e divulgar local, horário e período para a entrega de títulos;

XVI - preservar o sigilo das provas do concurso;

XVII - excluir do concurso, por ato próprio, os candidatos que se portarem em desacordo com as normas estabelecidas neste Regulamento e no respectivo Edital;

XVIII - julgar, em última e definitiva instância, todos os recursos interpostos pelos candidatos;

XIX - elaborar e assinar a ata final de encerramento da aplicação das provas no dia da realização do concurso.

Art. 12. A Comissão Organizadora do Concurso Público reunir-se-á com a presença da maioria absoluta de seus membros e suas deliberações serão tomadas pelo voto da

maioria simples, tendo o Presidente voto de membro e de qualidade.

Parágrafo único. Em suas faltas ocasionais ou no caso de afastamento definitivo, os membros da Comissão de Concurso serão substituídos pelos suplentes, por convocação do Presidente.

Art. 13. São atribuições da instituição organizadora do concurso público:

- I - indicar as Bancas Examinadoras para aprovação pela Comissão do Concurso;
- II - assumir a responsabilidade pelo sigilo que deve cercar as provas;
- III - gerenciar programas informatizados de cadastramento dos candidatos, que deverão ser repassados para o Município;
- IV - emitir os cartões de identificação dos candidatos inscritos no concurso público;
- V - nomear a equipe de inscrição e cadastramento dos candidatos;
- VI - treinar a equipe de inscrição e cadastramento dos candidatos;
- VII - nomear a equipe de fiscalização das provas;
- VIII - treinar a equipe de fiscalização das provas;
- IX - baixar as instruções normativas para a fiscalização das provas;
- X - estruturar o esquema de organização dos locais para aplicação das provas;
- XI - propor à Comissão de Concurso os locais e horários para a inscrição e aplicação das provas;
- XII - efetuar a distribuição das provas e dos demais materiais de apoio, nos locais indicados para a realização das provas, tomando as medidas necessárias à manutenção do sigilo;
- XIII - corrigir as provas objetivas;
- XIV - organizar a classificação parcial e final dos candidatos, mediante resultado apurado nas diferentes etapas do concurso; e
- XV - efetuar o relatório do concurso, o qual será entregue ao Presidente da Comissão de Concurso Público.

Art. 14. Os Conselhos Regionais de Profissões poderão ser convidados para participar do processo seletivo relacionado com o cargo que exija como requisito para a posse a inscrição no respectivo órgão.

Parágrafo único. Nos casos exigidos pela legislação, a exemplo do disposto no art. 132 da CRFB/88, referidos Conselhos profissionais deverão participar.

Art. 15. A Comissão de Concurso aprovará os locais necessários às etapas de inscrição e de aplicação de todas as provas, conforme proposta da instituição organizadora do concurso.

Capítulo III

DAS BANCAS EXAMINADORAS

Art. 16. As Bancas Examinadoras serão integradas por, no mínimo, três membros titulares, aprovados pelo Presidente da Comissão de Concurso e indicados pela instituição organizadora do concurso, devendo-se observar, na composição de cada uma, a participação de membros com reconhecida idoneidade moral e notório conhecimento na matéria objeto de avaliação.

§ 1º Aplica-se aos membros das Bancas Examinadoras o disposto no art. 7º deste regulamento.

§ 2º É vedada ao membro da Banca Examinadora a formulação de questões cujas respostas necessitem, expressa e exclusivamente, da leitura de obra de sua autoria.

Art. 17. As Bancas Examinadoras serão identificadas e criadas de acordo com a disciplina objeto de avaliação.

§ 1º Cada Banca Examinadora será presidida por um de seus integrantes, mediante escolha do Presidente da Comissão de Concurso.

§ 2º O Presidente de cada Banca Examinadora observará as diretrizes administrativas fixadas pelo Presidente da Comissão de Concurso, que designará substituto em suas faltas, impedimentos ou no caso de afastamento definitivo.

Art. 18. Compete às Bancas Examinadoras:

- I - elaborar o conteúdo programático das disciplinas objeto de avaliação;
- II - elaborar as respectivas provas e fornecer gabaritos;
- III - ficar à disposição da Comissão de Concurso e da entidade contratada para a realização do certame nos dias e horários devidamente aprezados;
- IV - corrigir as provas discursivas;
- V - arguir os candidatos oralmente nas provas orais;
- VI - definir o conteúdo, aplicar e realizar o julgamento das provas de títulos;
- VII - responder, nas respectivas áreas, às interposições de recursos, subsidiando as decisões da Comissão de Concurso.

Parágrafo único. As provas discursivas e os recursos deverão ser desidentificados antes do seu encaminhamento à respectiva Banca Examinadora.

Capítulo IV

DO EDITAL

Art. 19. O Edital do concurso deverá ser publicado, no mínimo, 30 (trinta) dias antes da realização das provas no Diário Oficial de Macaé - DOM, podendo, ainda, ser divulgado por outros meios de comunicação, a exclusivo critério da Administração Pública Municipal.

Art. 20. São conteúdos básicos do Edital:

- I - a relação de cargos a serem providos, com os respectivos quantitativos e atribuições;
- II - os valores dos vencimentos dos cargos, vigentes na época de sua publicação;
- III - os prazos e os locais para inscrição dos candidatos;
- IV - as condições especiais exigidas para o exercício do cargo, tais como:
 - a) grau de instrução;
 - b) diploma específico;
 - c) comprovação de experiência no exercício de atividades similares às atribuições descritas para o cargo;
- V - o tipo e etapas das provas;
- VI - as disciplinas sobre as quais versarão as provas, ou, quando não comportarem programa, o nível de conhecimento exigido;
- VII - as notas mínimas para aprovação em cada matéria, bem como o peso da nota;

VIII - os critérios de desempate;

IX - a natureza dos títulos a serem considerados e a pontuação a eles atribuída;

X - outras informações julgadas necessárias.

Art. 21. Os prazos estabelecidos no Edital poderão ser prorrogados a inteiro critério da Administração Pública municipal, desde que ocorra ampla e prévia divulgação no Diário Oficial de Macaé - DOM.

Art. 22. Após a publicação dos editais de concurso público a Secretaria Municipal Adjunta de Recursos Humanos providenciará o cumprimento das Deliberações do TCE/RJ, porventura existentes, relativas à certames públicos e admissão de pessoal.

Capítulo V

DAS INSCRIÇÕES

Seção I

DAS INSCRIÇÕES GERAIS

Art. 23. O Edital do concurso público definirá a indicação do local, horário e período das inscrições, o conteúdo programático exigido para as provas, o cronograma da seleção e as regras gerais de realização das provas e de participação no certame.

Art. 24. A admissão de candidatos ao concurso público far-se-á por meio de inscrição.

§ 1º O deferimento da inscrição habilitará os candidatos à prestação das provas de caráter eliminatório.

§ 2º Não haverá inscrição condicional.

§ 3º Para inscrever-se no concurso público, o candidato deverá atender aos seguintes requisitos, bem como àqueles previstos em edital:

I - preencher e subscrever o requerimento de inscrição, pessoalmente ou por meio de procurador com poderes específicos, na forma prevista no edital;

II - efetuar o pagamento da taxa de inscrição no tempo, forma e modo estabelecidos em cada edital de concurso;

III - efetuar a entrega dos documentos exigidos neste Regulamento ou no Edital do Concurso.

§ 4º O candidato será dispensado do pagamento da taxa de inscrição nos casos previstos em lei.

Art. 25. O pedido de inscrição deverá ser preenchido pelo próprio candidato, em formulário fornecido pela entidade organizadora do concurso, na forma indicada pelo edital do concurso público.

Art. 26. Os pedidos de inscrição significam a aceitação, por parte do candidato, de todas as disposições deste Regulamento e dos editais que forem expedidos para cada concurso público, dos quais não poderá alegar desconhecimento.

Art. 27. O candidato somente será considerado inscrito no concurso após o deferimento da inscrição pela Comissão do Concurso Público.

Parágrafo único. O deferimento das inscrições poderá ser revisto pela Comissão de Concurso Público, se verificado qualquer erro ou falsidade na documentação apresentada.

Art. 28. Ao inscrever-se, o candidato receberá orientação sobre o prazo e modo de recebimento do cartão de identificação.

§ 1º O cartão de identificação do candidato deve ser apresentado em conjunto com um documento oficial de identidade com foto no momento da realização das provas previstas para o certame.

§ 2º Caso o candidato constate qualquer incorreção em seu cartão de identificação, deverá entrar em contato com a entidade responsável pela realização do concurso, no local a ser indicado no Edital.

Seção II

DA INSCRIÇÃO E RESERVA DE VAGAS PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA

Art. 29. A reserva de vagas para pessoas com deficiência será feita aos que declararem tal condição no momento da inscrição, sem prejuízo da necessária e oportuna comprovação, que deverá ser feita nos termos do Edital do respectivo concurso público, da lei e deste Regulamento.

§ 1º As pessoas com deficiência somente poderão disputar cargo cujas atividades sejam compatíveis com a sua deficiência.

§ 2º O candidato com deficiência deverá apresentar relatório médico atualizado, que indique a espécie e o grau ou nível da deficiência, com expressa referência ao código correspondente na Classificação Internacional de Doenças (CID), na forma e de acordo com o respectivo Edital.

§ 3º A condição de deficiente será obrigatoriamente atestada por médico oficial ou por junta médica designada pela Administração Pública Municipal, em exame a ser realizado antes da homologação do resultado final do concurso, cabendo à Comissão de Concurso Público decidir eventuais divergências, nos termos do respectivo Edital do concurso.

§ 4º A organização do Concurso deverá facilitar o acesso dos candidatos com deficiência aos locais de prova, cabendo a estes a obrigação de providenciar os equipamentos e instrumentos de que necessitem, os quais deverão ser previamente autorizados pela Comissão de Concurso.

§ 5º Os candidatos com deficiência concorrerão à totalidade das vagas ordinariamente oferecidas no concurso público, somente se utilizando da reserva referida no caput se forem aprovados e não alcançarem classificação que os habilite à nomeação.

§ 6º No ato da inscrição, a pessoa com deficiência que necessite de tratamento diferenciado nos dias de realização de provas do concurso deverá requerê-lo, no prazo determinado no Edital, indicando as condições especiais diferenciadas de que necessita para a realização das provas.

§ 7º A realização de provas por esses candidatos ficará condicionada à possibilidade de fazê-las em condições que não importem quebra de sigilo ou não ensejem seu favorecimento, a critério da Comissão de Concurso, observadas as diretrizes fixadas em lei e no respectivo Edital.

§ 8º Os candidatos que requererem condições especiais para realização de provas, tendo tais condições comprovadas, poderão prestar provas em local determinado pela



Comissão de Concurso, sendo, no entanto, mantidos o mesmo horário e data de provas fixados para todos os candidatos.

§ 9º Em caso de não haver pessoa com deficiência aprovada integrando a listagem do Cadastro de Reserva para determinado cargo a Administração suprirá as vagas com os candidatos aprovados, pela ordem de classificação.

Seção III

DA INSCRIÇÃO E RESERVA DE VAGAS PARA PESSOAS AFRODESCENDENTES

Art. 30. Serão reservadas às pessoas afrodescendentes que facultativamente autodeclarem tal condição no momento da inscrição, sem prejuízo da necessária e oportuna comprovação, percentual das vagas oferecidas no concurso público, bem assim das que se abrirem no transcorrer durante o prazo de validade do certame, nos termos da Lei Municipal nº 4.901/2022.

Art. 31. Poderão inscrever-se para concorrer às vagas reservadas a candidatos afrodescendentes aqueles que assim se autodeclararem no ato da inscrição no concurso público, conforme o quesito de cor ou raça utilizado pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Art. 32. O Edital de abertura do concurso disporá sobre os procedimentos e os documentos necessários para o candidato comprovar o direito à reserva de vagas para negros e índios, perante comissão constituída pela instituição contratada para a realização do certame.

Capítulo VI DAS PROVAS

Art. 33. Somente poderão prestar as provas do concurso público os candidatos cujas inscrições tenham sido deferidas nos termos deste Regulamento e do respectivo Edital.

Art. 34. As provas de caráter eliminatório abrangerão as matérias previstas em cada Edital e conterão questões dentro da especificidade do cargo a que se inscrever o candidato.

Art. 35. As convocações para as provas do Concurso serão feitas por meio de editais ou avisos publicados no Diário Oficial de Macaé - DOM, devendo constar da publicação o dia e local da prova, bem como o horário limite para ingresso dos candidatos no local de prova.

Art. 36. Será eliminado do Concurso, por decisão da Comissão, o candidato que, durante a realização de prova desrespeitar o presente Regulamento, bem como as regras estabelecidas no Edital do respectivo concurso.

Art. 37. Não haverá segunda chamada para qualquer das provas, importando a ausência do candidato, por qualquer motivo, inclusive moléstia ou atraso, em sua exclusão automática do concurso.

Art. 38. A duração das provas será definida no respectivo Edital do concurso.

Art. 39. A avaliação das provas deverá considerar a escala de pontos a ser definida no Edital de concurso.

Art. 40. A contagem dos pontos obtidos nas provas de título obedecerá ao estabelecido no Edital de concurso.

Capítulo VII DOS RECURSOS RELATIVOS ÀS PROVAS

Art. 41. Os candidatos poderão recorrer do resultado de qualquer das etapas do concurso, no tocante a erro material ou relativamente ao conteúdo das questões e respostas, conforme regramento estabelecido no respectivo Edital.

§ 1º Para exercer a faculdade assegurada no caput, o candidato, pessoalmente, poderá ter vista de suas provas escritas e acesso à gravação das provas orais.

§ 2º Será indeferido liminarmente o recurso que não estiver em conformidade com este Regulamento e com as regras do Edital.

§ 3º Caso o ato de deferimento do recurso implique anulação de questão de prova, todos os candidatos serão atingidos pela decisão, independentemente de terem ou não interposto recurso.

§ 4º Compete à respectiva Banca Examinadora a apreciação dos recursos relativos ao conteúdo das questões e respostas, sendo da competência da Comissão de Concurso os que digam respeito a erro material.

Capítulo VIII DO RESULTADO FINAL DO CONCURSO

Art. 42. Decididos os recursos interpostos, a Comissão reunir-se-á para apurar o resultado final do Concurso, consignando a nota final de cada candidato conforme estabelecido no Edital.

Art. 43. Será considerado aprovado o candidato que obtiver, pelo menos, o grau mínimo exigido para aprovação, estabelecido no Edital de concurso público.

Art. 44. Apurada a classificação final, a mesma será publicada contendo o nome e nota dos candidatos aprovados, bem como o número de inscrição e nota dos candidatos reprovados, sendo vedada a publicação contendo o nome dos candidatos reprovados.

Art. 45. Para efeitos das disposições contidas neste Regulamento, serão preparadas duas listas de classificação, contendo, a primeira, a pontuação de todos os candidatos aprovados, inclusive a dos candidatos com deficiência; e a segunda, somente a pontuação desses últimos.

Art. 46. No prazo de 2 (dois) dias, contado da publicação referida no artigo anterior, os candidatos habilitados poderão recorrer da classificação final do Concurso para a Comissão do Concurso.

Capítulo IX DA HOMOLOGAÇÃO DO CONCURSO

Art. 47. A homologação do concurso público será feita por ato do Chefe do Poder Executivo Municipal, mediante a apresentação das listagens finais dos resultados do certame publicadas.

Art. 48. A nomeação obedecerá à ordem rigorosa de classificação.

Capítulo X DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 49. É de exclusiva responsabilidade do candidato a obtenção de informações sobre o concurso público, especialmente as que se referem à realização das provas e à divulgação dos resultados.

Art. 50. Após 5 (cinco) anos contados da homologação do resultado final do concurso público, poderão ser destruídos todos os processos e documentos a ele relativos, independentemente de qualquer formalidade ou aviso.

Art. 51. O Município de Macaé poderá, a seu exclusivo critério, antes da homologação do concurso, suspender, alterar, anular ou cancelar o concurso, não cabendo ao candidato direito a recurso.

Art. 52. Não haverá realização de provas e exames fora do dia, horário e locais marcados para todos os candidatos, quaisquer que sejam as alegações nesse sentido.

Art. 53. O valor pago no ato de inscrição não será devolvido em nenhuma hipótese.

Art. 54. Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pela Comissão de Concurso.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº. 1.069/2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições legais;

R E S O L V E:

1 - Exonerar o cidadão PEDRO HENRIQUE PEREIRA RAMPAZIO, CPF 188.604.057-50, do cargo em comissão de Auxiliar, Símbolo CC-V, da Secretaria Municipal de Esportes, a contar de 1º de novembro de 2023.

2 - Nomear o cidadão LINO SANTANA DAS MERCÊS SANTOS SERRA, CPF 665.226.843-49, para exercer o cargo em comissão de Auxiliar, Símbolo CC-V, da Secretaria Municipal de Esportes, a contar de 1º de novembro de 2023.

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

**WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO**

ESTADO DO RIO DE JANEIRO PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº. 1.070/2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições legais;

R E S O L V E:

1 - Exonerar o cidadão JAIR DE SOUZA DIAS JÚNIOR, CPF 154.835.197-01, do cargo em comissão de Assessor Especial, Símbolo CC-II, da Secretaria Municipal Adjunta de Alta e Média Complexidade, a contar da data da publicação.

2 - Nomear o cidadão FABIO FIGUEIREDO CHAGAS, CPF 102.273.967-07, para exercer o cargo em comissão de Assessor Especial, Símbolo CC-II, da Secretaria Municipal Adjunta de Alta e Média Complexidade, a contar da data da publicação.

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

**WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO**

ESTADO DO RIO DE JANEIRO PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº. 1.071/2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições legais;

R E S O L V E:

1 - Exonerar a cidadã JULIANA MATEUS RANGEL, CPF 098.566.057-09, do cargo em comissão de Assessor Especial, Símbolo CC-II, da Secretaria Municipal de Cultura, a contar de 1º de novembro.

2 - Nomear a cidadã ANATALITA SANTUCHI DA SILVA MENDONÇA, CPF 059.438.987-94, para exercer o cargo em comissão de Assessor Especial, Símbolo CC-II, da Secretaria Municipal de Cultura, a contar de 1º de novembro de 2023.

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

**WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO**

PORTARIA Nº. 1.072/2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições legais;

R E S O L V E exonerar o cidadão PAULO CÉSAR TOMAZ JÚNIOR, CPF 083.870.757-28, do cargo em comissão de Assessor Especial, símbolo CC-II, da Secretaria Municipal Adjunta de Comunicação, a contar da data da publicação.

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

**WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO**

PORTARIA Nº. 1.076/2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições legais;

R E S O L V E

1 - Exonerar o cidadão LINDOMAR QUEIROZ DOS SANTOS, CPF 777.580.307-00, do cargo em comissão de Assessor Especial, Símbolo CC-II, da Secretaria Municipal de Administração, a contar de 1º de novembro de 2023.

2 - Nomear o cidadão WAGNER MIRANDA COSTA, CPF 087.718.957-95, para exercer o cargo em comissão de Assessor Especial, Símbolo CC-II, da Secretaria Municipal de Administração, a contar de 1º de novembro de 2023.

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

**WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO**

PORTARIA Nº. 1.073/2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições legais;

R E S O L V E designar a servidora REGINA CÉLIA CUNHA FREIMAN, matrícula 9.844, para exercer a função de Assessor Especial, Símbolo GFS-II, da Secretaria Municipal Adjunta de Comunicação, a contar da data da publicação.

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

**WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO**

PORTARIA Nº. 1.077/2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições legais e, tendo em vista o que consta no requerimento protocolado sob o nº. 46388/2023;

R E S O L V E cessar os efeitos da Portaria nº. 0581/2023, que autorizou a cessão do(a) Servidor(a) Municipal RENÉRIO AMARAL DE AGUIAR FILHO, Auxiliar de Serviços Escolares, matrícula 41.695, para o Governo do Estado do Rio de Janeiro / Secretaria de Estado da Casa Civil - Subsecretaria Geral, para exercer suas atividades junto à Fundação Leão XIII, a contar de 24 de agosto de 2023.

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

**WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO**

PORTARIA Nº. 1.074/2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições legais;

R E S O L V E nomear os cidadãos abaixo relacionados para exercerem o respectivo cargo em comissão, no Símbolo correspondente, da Secretaria Municipal Adjunta de Governo, a contar da data da publicação.

NOME/CPF	CARGO/SÍMBOLO
Décio Xavier de Souza da Conceição / 007.120.407-57	Assessor Adjunto / CC-IV
Felipe da Silva Alfradique Pio / 112.133.757-03	Assessor Administrativo /CC-III
Samoel Ribeiro Gomes / 113.025.327-90	Assessor Administrativo /CC-III

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

**WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO**

PORTARIA Nº. 1.078/2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições legais;

R E S O L V E designar a servidora KERLY CRISTIANE PAIVA DOS SANTOS, matrícula 042.738, para exercer a função gratificada de Assessor Especial, Símbolo GFS-II, da Procuradoria Geral do Município, a contar de 13 de novembro de 2023.

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

**WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
GABINETE DO PREFEITO**

PORTARIA Nº. 1.075/2023.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições legais;

R E S O L V E

1 - Exonerar o cidadão WAGNER MIRANDA COSTA, CPF 087.718.957-95, do cargo em comissão de Assessor Adjunto, Símbolo CC-IV, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade, a contar de 1º de novembro de 2023.

2 - Nomear a cidadã ALANA VEREZA DOS SANTOS, CPF 143.660.197-52, para exercer o cargo em comissão de Assessor Adjunto, Símbolo CC-IV, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade, a contar de 1º de novembro de 2023.

GABINETE DO PREFEITO, em 10 de novembro de 2023.

**WELBERTH PORTO DE REZENDE
PREFEITO**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

EXTRATO DE DISTRATO DE CONTRATO DE LOCAÇÃO

I – Espécie: Rescisão Contrato de Locação para fins não residenciais nº: 013/2018, conforme termos do processo administrativo nº: 40.281/2018.

II – objeto: Distrato do Contrato de Locação nº: 013/2018, onde funcionava a escola Municipal de Educação Infantil Professora Leda Maria Lêdo Esteve, vinculada à Secretaria Municipal de Atenção Básica, localizada na Rua Antero Perlingeiro, nº: 243, Centro, Macaé-RJ.

III – Modalidade de Licitação: Dispensa de Licitação

IV – Fundamento Legal: 8.245/91 e Lei 8.666/93.

V – Número do Empenho: não se aplica.

VI – Crédito: Programa de Trabalho: não se aplica

VII – Elemento de Despesa: não se aplica

VIII – Prazo não se aplica.

IX – Valor: não se aplica.

X – Data da assinatura: 13/11/2023.

XI - Partes: MUNICÍPIO DE MACAÉ e ESPÓLIO DE RAPHAEL MONTEIRO.

Macaé, 13 de novembro de 2023.

**LEANDRA LOPES VIEIRA
Secretária Municipal de Educação**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA ADJUNTA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

PORTARIA SEMALC Nº 004/2023

Dispõe sobre o Regime de Teletrabalho na Secretaria Municipal Adjunta de Licitações e Contratos.

CONSIDERANDO as obras de reforma do prédio do Paço Municipal e o teor do Ofício Digital nº 1.756/2023;

O Secretário Adjunto de Licitações e Contratos, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 7º do Decreto nº 064/2021;

RESOLVE:

Art. 1º As atividades dos servidores públicos municipais efetivos lotados na Secretaria Municipal Adjunta de Licitações e Contratos, bem como os órgãos a ela vinculados, poderão, excepcionalmente, ser executadas em local diverso das instalações da unidade de trabalho, de forma remota e com a utilização de recursos da tecnologia de informação e comunicação, observadas as diretrizes, os termos e condições estabelecidos na presente Portaria.

Art. 2º A adesão ao regime de teletrabalho é facultativa, a critério do Secretário Adjunto de Licitações e Contratos e mediante expressa e formal opção pelo servidor elegível para tanto, não constituindo direito subjetivo do servidor.

Parágrafo único. A adesão ao regime de teletrabalho importa em aceitação pelo servidor das regras e condições previstas no Decreto nº 064/2021 e normas correlatas.

Art. 3º O regime de teletrabalho é restrito às atribuições de elaboração e gerenciamento de documentos, procedimentos e processos administrativos, físicos e eletrônicos, ou atividades que permitam mensurar objetivamente o desempenho.

Art. 4º O servidor é responsável por providenciar e manter, às suas expensas, estruturas físicas e tecnológicas necessárias e adequadas às atividades do regime de teletrabalho, admitida, excepcionalmente e desde que autorizado pelo Secretário Adjunto de Licitações e Contratos, a utilização de notebook disponível do órgão para tanto, mediante assinatura de termo de responsabilidade.

Art. 5º A retirada e devolução de processos físicos da sede da Secretaria Municipal Adjunta de Licitações e Contratos e órgãos a ela vinculados para subsidiar as atividades do regime de teletrabalho deverá ser formalizada mediante termo de retirada e devolução de processos.

Art. 6º São atividades elegíveis à realização do teletrabalho:

I - elaboração de documentos de encaminhamento processual, tais como: despachos, ofícios e memorandos;

II - elaboração de documentos para instrução processual, tais como: minutas de editais, contratos, convênios, instrumentos congêneres e seus respectivos extratos; julgamento de impugnações e recursos administrativos; despachos, considerações e pareceres; atas, notificações, intimações, declarações e termos;

III - elaboração de documentos de publicação e orientação, tais como: portarias, circulares, manuais, resoluções e instruções normativas;

IV - participação em reuniões, eventos, cursos ou grupos de trabalho.

Parágrafo único. A comunicação entre os servidores submetidos ao regime de teletrabalho e chefia imediata, bem como o registro das atividades desenvolvidas, será feito de forma eletrônica.

Art. 7º São diretrizes dos perfis elegíveis para ingresso no regime de teletrabalho:

I - capacidade de organização e autodisciplina;

II - capacidade de cumprimento das atividades nos prazos acordados;

III - pró-atividade na resolução de problemas;

IV - domínio dos recursos de tecnologia de informação e comunicação.

Art. 8º A meta de produtividade exigida das unidades elegíveis para o regime de teletrabalho será a redução de 20% do tempo de duração das mesmas atividades realizadas de forma presencial, considerando o seguinte quadro exemplificativo:

Descrição da atividade	Tempo de duração estimado para execução da atividade de forma presencial
Despachos, ofícios, atas, notificações, intimações, declarações e termos.	4 horas
Minutas de contratos, convênios e instrumentos congêneres e respectivos extratos.	8 horas
Minutas de editais; análise de documentos em procedimentos licitatórios; julgamento de impugnações e recursos administrativos.	16 horas
Portarias, circulares, manuais, resoluções e instruções normativas; considerações e pareceres	24 horas

§1º Para fins de aferição da produtividade, o servidor deverá levar em consideração a complexidade técnica da atividade, atribuindo peso de 1 (um) a 3 (três), caso a atividade seja de baixa, média ou alta complexidade, respectivamente.

§2º A produtividade deverá ser cumprida dentro do horário de expediente regular.

§3º A ocorrência de dificuldades técnicas com o acesso remoto aos sistemas institucionais não configurará justificativa para o não cumprimento das metas, devendo o servidor, sempre que necessário, comparecer à respectiva unidade de lotação e executar suas atividades na forma presencial.

Art. 9º. As metas de produtividade serão informadas ao Secretário Adjunto de Licitações e Contratos ou a servidor por ele designado, mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente à atividade, com posterior encaminhamento à Secretaria Municipal Adjunta de Recursos Humanos, para fins de registro de assiduidade dos servidores.

Parágrafo único. O não cumprimento das metas de produtividade implicará no desligamento do servidor do programa.

Art. 10. A escala semanal dos servidores sob o regime de teletrabalho será de 3 (três) dias de trabalho à distância e de 2 (dois) dias de trabalho presencial.

§1º O servidor em regime de teletrabalho deverá atender às convocações para comparecimento às dependências do órgão, sempre que houver necessidade da unidade ou interesse da Administração.

§2º Fica vedado o estabelecimento de dia da semana fixo para comparecimento de trabalho presencial.

Art. 11. O Secretário Adjunto de Licitações e Contratos poderá, mediante aviso prévio escrito de 03 (três) dias, alterar a escala semanal ou cancelar o regime de teletrabalho para um ou mais servidores, segundo a oportunidade e a conveniência da Administração.

Art. 12. Os casos omissos serão dirimidos pelo Secretário Adjunto de Licitações e Contratos, ouvida a Secretaria Municipal Adjunta de Recursos Humanos.

Art. 13. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Macaé, 13 de novembro de 2023.

**GUSTAVO SILVA GUSMÃO DOS SANTOS
Secretário Adjunto de Licitações e Contratos**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ**

EXTRATO DO CONTRATO

I – Espécie: Contrato de Fornecimento de Material – Processo Administrativo nº 19563/2023.

II – Objeto: Contratação de empresa especializada para aquisição de notebooks corporativos contemplando sistema operacional, para atender as demandas da Procuradoria Geral do Município – Contrato nº 158/2023.

III – Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico nº 073/2023.

IV – Crédito: Programa de Trabalho nº 02.062.0015.2.202 – Elemento de Despesa nº 4.4.90.52.00.00 – Equipamentos e Material Permanente – Código Reduzido nº 130.

V – Empenho Ordinário nº: 000038/2023.

VI – Valor do Contrato: R\$ 59.000,00

VII – Valor empenhado no exercício: R\$ 59.000,00

VIII – Prazo de vigência: 12 (doze) meses.

IX – Data da assinatura: 13/11/2023.

X – Partes: MUNICÍPIO DE MACAÉ e LDC TECNOLOGIA LTDA.

Macaé, 13 de novembro de 2023.

**ANA BEATRIZ RANGEL COOPER ERRICHELLI DE SOUZA
Subprocuradora Geral do Município**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
MUNICÍPIO DE MACAÉ
INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA
MACAEPREV**

PORTARIA Nº 504/2023

O Instituto de Previdência Social do Município de Macaé – MACAEPREV, com base na Lei Complementar nº 138/2009 e demais legislações pertinentes, tendo em vista o que consta no processo MACAEPREV nº 311.193/2023.

RESOLVE:

Art. 1º Conceder Aposentadoria por Tempo de Contribuição e Idade a servidora JANE ESTER TAVARES CARNEIRO DA SILVA, matrícula 4.865, Professor A, Categoria I, Padrão T, do Quadro de Pessoal do Magistério, do Regime Estatutário, da Prefeitura Municipal de Macaé, com fundamentação no artigo 3º da Emenda Constitucional nº 47/2005 e artigo 50 da Lei Complementar Municipal nº 138/2009, a ser concedido através do Instituto de Previdência Social do Município de Macaé - MACAEPREV, a ser custeada pela PMM, de acordo com a alínea "b", inciso I, artigo 8º, combinado com o inciso I, artigo 19, da Lei nº 1998/99, a partir da data de publicação do respectivo Ato, no valor de R\$ 5.081,31 (cinco mil, oitenta e um reais e trinta e um centavos) mensais, conforme remuneração do cargo efetivo da mesma, de acordo com os §§ 5º e 6º, do artigo 38, da Lei Complementar Municipal nº 011/98 (incluídos pela Lei Complementar nº 051/2005), conforme parcelas discriminadas abaixo:

- Vencimento do cargo de Professor A, Categoria I, Padrão T, do Quadro de Pessoal do Magistério, do Regime Estatutário, Lei Complementar nº 195/2011 (PCCV), Decreto nº 011/2014 e Lei Complementar nº 5.026/2023.....R\$ 3.387,54

- 50% do Vencimento Base, a título de Adicional de Tempo de Serviço, de acordo com o artigo 19, da Lei Complementar nº 196/11 e Portaria nº 1.698/2022.....R\$ 1.693,77

- Total.....R\$ 5.081,31

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Macaé, 13 de novembro de 2023.

**JÚLIO CÉSAR VIANA CARLOS
Diretor Previdenciário**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
MUNICÍPIO DE MACAÉ
INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA
MACAEPREV**

PORTARIA Nº 505/2023

O Instituto de Previdência Social do Município de Macaé – MACAEPREV, com base na Lei Complementar nº 138/2009 e demais legislações pertinentes, tendo em vista o que consta nos processos: 311.654/2023 e 246.392-9/2023.

RESOLVE:

Art. 1.º Conceder “pensão por morte”, a contar de 20 de outubro de 2023, ao Sr. LUIZ CLAUDIO RANGEL MEDEIROS, na condição de Cônjuge, data de nascimento 18.08.1962, beneficiário da ex-servidora aposentada por Tempo de Contribuição e Idade, Sra. VALERIA BERSOT FERREIRA MEDEIROS, Matrícula 6.412, ocupante do cargo de Professor A, Categoria III, Padrão Z, do Quadro de Pessoal do Magistério, do Regime Estatutário, da Prefeitura Municipal de Macaé, falecida em 20 de outubro de 2023, tendo como fundamentação o artigo 40, § 7º, inciso I da Constituição Federal, artigo 24, inciso I, da Emenda Constitucional nº 103/2019, artigo 33 e inciso I do artigo 38, da Lei Complementar Municipal nº 138/2009, inciso I, artigo 2.º da Lei Federal nº 10.887/2004 e Lei Complementar Municipal nº 051/2005, no valor mensal de R\$ 7.145,80 (sete mil, cento e quarenta e cinco reais e oitenta centavos), a ser custeada pelo MACAEPREV, de acordo com a alínea “a”, inciso II, artigo 8.º, combinado com o inciso II, artigo 19, da Lei Municipal nº 1998/99, com efeitos financeiros a contar de 20 de outubro de 2023.

Art. 2.º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Macaé, em 13 de novembro de 2023.

**JÚLIO CÉSAR VIANA CARLOS
Diretor Previdenciário**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA MUNICIPAL ADJUNTO DE RECURSOS HUMANOS**

PORTARIA SEMARH N.º 548/2023

O SECRETÁRIO MUNICIPAL ADJUNTO DE RECURSOS HUMANOS, no uso de suas atribuições legais e, com fulcro no Decreto nº 049/2023, publicado em 04 de março de 2023, e tendo em vista o que consta no requerimento protocolado nos autos do Procedimento Administrativo nº 171301/2023.

RESOLVE:

Art. 1º. Exonerar, a pedido, o (a) Servidor (a) Municipal Natalia Nassif Figueira, do cargo de Médico I-G, matrícula 027029, com fundamento no Art. 27 da Lei Complementar nº 011/98 e suas atualizações, a contar de 02 de outubro de 2023.

Macaé, 09 de novembro de 2023.

**ARISTÓFANIS QUIRINO DOS SANTOS
Secretário Municipal Adjunto de Recursos Humanos**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA MUNICIPAL ADJUNTO DE RECURSOS HUMANOS**

PORTARIA SEMARH N.º 553/2023

O SECRETÁRIO MUNICIPAL ADJUNTO DE RECURSOS HUMANOS, no uso de suas atribuições legais e, com fulcro no Decreto nº 049/2023, publicado em 04 de março de 2023, e tendo em vista o que consta no requerimento protocolado nos autos do Procedimento Administrativo nº 43449/2023.

RESOLVE:

Art. 1º. Exonerar, a pedido, o (a) Servidor (a) Municipal Douglas Daudt, do cargo de Assistente de Administração e Logística I-A, matrícula 038558, com fundamento no Art. 27 da Lei Complementar nº 011/98 e suas atualizações, a contar de 19 de outubro de 2023.

Macaé, 13 de novembro de 2023.

**ARISTÓFANIS QUIRINO DOS SANTOS
Secretário Municipal Adjunto de Recursos Humanos**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
MUNICÍPIO DE MACAÉ
INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA
MACAEPREV**

PORTARIA N.º 506/2023

O Instituto de Previdência Social do Município de Macaé – MACAEPREV, tendo em vista o que consta nos processos protocolados neste Instituto sob os n.ºs: 310.891/2022 e 311.598/2023.

RESOLVE:

Art. 1.º - Refixar, em R\$ 7.122,82 (sete mil, cento e vinte e dois reais e oitenta e dois centavos), o valor do provento mensal da Aposentadoria por Invalidez da servidora ELSIE GOUVEA, matrícula 9.562, concedida através da Portaria MACAEPREV nº 257/2023 de 18/05/2023, com fundamentação no artigo 6º - A da Emenda Constitucional nº 41/2003, conforme CTC de n.º 17022140.1.00003/23-3 de 12/09/2023, do INSS, de fls. 04 e 05, constantes do processo n.º 311.598/2023, com efeitos financeiros, a contar de 24 de outubro de 2023, custeados na forma do parágrafo único, Inciso II, artigo 8.º, combinado com o inciso II, artigo 19, da Lei Municipal n.º 1998/99, de acordo com as parcelas discriminadas abaixo:

- Vencimento do cargo de Fiscal de Controle Ambiental, Categoria IV, Padrão B, Quadro Permanente, do Regime Estatutário, conforme Lei Complementar nº 196/2011 (PCCV), Decreto nº 241/2013 e Lei Complementar nº 4.871/2022: (Proporcionalidade: 9.510/10.950 avos [86.850%] de R\$ 4.337,30).....R\$ 3.766,95

- 30% do Vencimento, a título de Adicional de Tempo de Serviço, de acordo com o artigo 19, da Lei Complementar n.º 196/11 e Portaria nº 680/2020: (Proporcionalidade: 9.510/10.950 avos [86.850%] de R\$ 1.301,19).....R\$ 1.130,08

- 40% da Produtividade de Fiscal, de acordo com o artigo 2º da Lei Municipal n.º 2.617/2005, conforme Portaria n.º 2.185/2012 (Proporcionalidade: 9.510/10.950 avos [86.850%] de R\$ 1.261,61).....R\$ 1.095,71

- 30% do Vencimento-base, a título de Adicional de Risco de Vida, de acordo com artigo 12, do Decreto nº 158/2010 (Proporcionalidade: 9.510/10.950 avos [86.850%] de R\$ 1.301,19).....R\$ 1.130,08

Total (Proporcionalidade: (9.510/10.950 avos [86.850%] de R\$ 8.201,29)....R\$ 7.122,82

Art. 2.º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Macaé, em 13 de novembro de 2023.

**JÚLIO CÉSAR VIANA CARLOS
Diretor Previdenciário**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA MUNICIPAL ADJUNTO DE RECURSOS HUMANOS**

PORTARIA SEMARH Nº. 555/2023

O SECRETÁRIO MUNICIPAL ADJUNTO DE RECURSOS HUMANOS, no uso de suas atribuições legais e, com fulcro no Decreto 049/2023, publicado em 04 de março de 2023; CONSIDERANDO a necessidade de redefinir o conjunto de dados necessários à gestão dos servidores municipais em conformidade com os requisitos legais e da gestão; CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer as mudanças de rotinas necessárias gestão das relações funcionais; CONSIDERANDO a necessidade de alterar os requisitos estruturais do Sistema Interno da Secretaria Municipal Adjunta de Recursos Humanos;

RESOLVE:

Art. 1º Promover o censo de todos os servidores ativos efetivos, contratados e comissionados, assim como aqueles que integram os Projetos Guarda Sênior, Guarda Mirim e Nova Vida.

Art. 2º O censo poderá ser realizado pelo servidor de forma semipresencial, nas seguintes etapas:

I - Etapa Remota: será acessado através do Portal do Servidor, hospedado na página oficial da Prefeitura Municipal de Macaé (www.macaerj.gov.br), por meio do sistema eletrônico “CENSO 2023”;

II - Etapa Presencial: a validação do censo on-line ocorrerá na sede do Instituto de Previdência Social de Macaé – MACAEPREV, situada à Rua Tenente Rui Lopes Ribeiro, 293, centro, Macaé-RJ.

Art. 3º O censo poderá ser realizado pelo servidor de forma presencial na sede do Instituto de Previdência Social de Macaé – MACAEPREV, situada à Rua Tenente Rui Lopes Ribeiro, 293, centro, Macaé-RJ.

Art. 4º Para efetuar o censo, os servidores deverão apresentar os seguintes documentos:

I - Em caso da existência de cadastro junto à base de dados da Administração Pública Direta:

- Comprovante de residência atual, um dos últimos 06 meses (água, luz, telefone ou gás), no próprio nome ou em nome dos pais ou cônjuge; ou do locador c/ declaração do mesmo c/ firma reconhecida (original e cópia);
- Declaração completa de IRPF 2022/2023 (cópia) ou Declaração de Isento (original c/ firma reconhecida), se ocupar cargo em comissão ou exercer função gratificada;
- Comprovação de escolaridade, quando o servidor tiver concluído novos cursos (original e cópia);
- Certidão de nascimento ou casamento, carteira de identidade e CPF, caso tenha ocorrido alteração no nome do servidor (original e cópia);
- Certidão de nascimento, casamento e CPF dos dependentes (original e cópia).



II - Em caso de não existência do cadastro prévio junto à base de dados funcionais dos servidores oriundos da Administração Pública Indireta, em virtude da migração ocasionada pelas extinções das Fundações Públicas e Autarquias, será necessária a apresentação completa dos seguintes documentos de forma individualizada:

- Carteira de identidade (original e cópia);
 - Título de eleitor e certidão de quitação eleitoral (original e cópia);
 - CPF (original e cópia);
 - Carteira do PIS/PASEP (original e cópia);
 - Carteira de habilitação por categoria correspondente para o cargo que exija habilitação (original e cópia);
 - Comprovante de escolaridade: Diploma, Certificado ou Certidão com data atualizada (original e cópia);
 - Certificado de reservista das forças armadas (original e cópia);
 - Certidão de nascimento ou casamento (original e cópia);
 - Certidão de nascimento, casamento e CPF dos dependentes (original e cópia);
 - Declaração completa de IRPF 2022/2023 (cópia) ou Declaração de Isento (original e/ou firma reconhecida);
 - Comprovante de residência atual, um dos últimos 06 meses (água, luz, telefone ou gás), no próprio nome ou em nome dos pais ou cônjuge; ou do locador e/ou declaração do mesmo e/ou firma reconhecida;
 - Registro no conselho profissional concernente ao cargo cuja profissão possua regulamentação, bem como certidão negativa expedida pelo respectivo conselho de classe e comprovante de pagamento da anuidade do ano corrente (original e cópia). Art. 5º A Etapa Remota estabelecida no artigo 2º, inciso I, iniciará no dia 16 de novembro do corrente ano e será divulgada pelos meios digitais oficiais da Prefeitura Municipal de Macaé. Art. 6º A Etapa Presencial estabelecida no artigo 2º, inciso II, assim como a prevista no artigo 3º, iniciará no dia 13 de dezembro do corrente ano, cujo calendário de atendimento, pessoalíssimo ao servidor, será informado e divulgado em momento posterior nos canais oficiais da Prefeitura Municipal de Macaé. Art. 7º Nas formas dos artigos 2º e 3º, os integrantes de projetos sociais deverão apresentar os seguintes documentos:
 - Comprovante de residência atual, um dos últimos 06 meses (água, luz, telefone ou gás), em nome dos pais; ou do locador e/ou declaração do mesmo e/ou firma reconhecida (original e cópia);
 - NIS – Número de Identificação Social (original e cópia).
- Art. 8º - Ao final do censo os dados coletados serão consolidados junto aos assentamentos funcionais existentes.
Art. 9º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Macaé, 13 de Novembro de 2023.

ARISTÓFANIS QUIRINO DOS SANTOS
Secretário Municipal Adjunto de Recursos Humanos

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA MUNICIPAL ADJUNTO DE RECURSOS HUMANOS

PORTARIA SEMARH Nº. 556/2023

O SECRETÁRIO MUNICIPAL ADJUNTO DE RECURSOS HUMANOS, no uso de suas atribuições legais e, com fulcro no Decreto 049/2023, publicado em 04 de março de 2023;

CONSIDERANDO a necessidade de realização de levantamento de dados relativos aos Servidores Municipais de Macaé e integrantes de Projetos Sociais em vigor, com vistas a atender as demandas apresentadas em conformidade com os requisitos legais e da gestão;

RESOLVE:

Art. 1º Designar os servidores abaixo relacionados para, sob a coordenação do primeiro, compor a Equipe de Trabalho para a execução e acompanhamento do processo de realização do CENSO 2023 durante o decurso de toda a ação.

SEMARH

Alexandre de Siqueira Salles - 044055
Reges Fernandes Dias - 027437
Salomé Oliveira Miranda - 028497
Reinaldo Neves da Luz - 039847
Fabieni Rodrigues Barcelos Pinto - 047173
Filipe Neves Borba - 038567
Maicon Caldeira do Espírito Santo - 039831
Kelvin Renato Carvalho Paes - 004155

MACAEPREV

Patric Alves de Vasconcellos - 039702
Carlos Eduardo Ramos de Azevedo - 017702

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Macaé, 13 de Novembro de 2023.

ARISTÓFANIS QUIRINO DOS SANTOS
Secretário Municipal Adjunto de Recursos Humanos

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ERRATA

No Diário Oficial de Macaé, na edição 846, Ano IV de 11 de novembro de 2023, páginas 19 e 21,

ONDE SE LÊ:

“Portaria SEMAEB nº 003/2023”

LEIA-SE:

“Portaria SEMAEB nº 004/2023”

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA
COORDENADORIA ESPECIAL DE LICITAÇÕES - SEMINF

AVISO DE JULGAMENTO DE RECURSO E REMARCAÇÃO
CONCORRÊNCIA PÚBLICA - SEMINF Nº 023/2023

O Município de Macaé, através da Comissão Especial de Licitação da Secretaria Municipal de Infraestrutura, no uso de suas atribuições legais, torna público a decisão da Autoridade Superior quanto aos julgamentos do(s) recurso(s) interposto(s) pela(s) empresa(s):

- Empresa: Construtora R2X Ltda, conhecendo o recurso formulado, pois tempestivo, para, no mérito, DAR LHE PROVIMENTO PARCIAL, alterando a decisão proferida na sessão realizada no dia 11/10/2023.

Sendo assim, fica marcado para o dia 17 de Novembro de 2023, às 10:00h, na sala de Licitações, sito Avenida Camilo Nogueira da Gama, nº 250, Novo Botafogo, Macaé-RJ, nova sessão para abertura e análise dos envelopes de proposta comercial.

Macaé-RJ, 13 de Novembro de 2023.

Augusto Damaceno Alonso Ferrom
Coordenador Especial de Licitações – SEMINF

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E ADJUNTAS
COORDENADORIA ESPECIAL DE LICITAÇÕES - SEMINF

AVISO DE REMARCAÇÃO
CONCORRÊNCIA PÚBLICA SEMINF Nº 025/2023

O Município de Macaé, através da Comissão Especial de Licitação da Secretaria Municipal de Infraestrutura, no uso de suas atribuições legais, no uso de suas atribuições legais, torna público que fica marcado para o dia 17 de Novembro de 2023, às 14:00h, na Sala de Licitações da Secretaria Municipal de Infraestrutura, sito à Av. Camilo Nogueira Gama, 250, Térreo, Novo Botafogo na cidade de Macaé/RJ, nova sessão para prosseguimento da licitação, com a abertura e análise dos envelopes de proposta comercial. Demais informações na Coordenadoria Especial de Licitações, situada na Avenida Camilo Nogueira da Gama, nº250, Novo Botafogo, Macaé-RJ, de segunda a sexta-feira, tel. contato (22) 2757-6028.

Macaé-RJ, 13 de Novembro de 2023.

Augusto Damaceno Alonso Ferrom
Coordenador Especial de Licitações - SEMINF

ESTADO DO RIO DE JANEIRO						
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ						
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS						
Nº 452/2023-FMS						
INTERESSADO: MUNICÍPIO DE MACAÉ						
EMPRESA DETENTORA DO REGISTRO: NEW MED IMPORTADORA E DISTRIBUIDORA DE MATERIAIS MÉDICOS LTDA						
CNPJ Nº: 42.639.607/0001-66						
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 402.481/2023						
PREGÃO ELETRÔNICO Nº FMS 190/2023						
OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES DO TIPO FRASCOS COLETORES						
PRAZO: 01 (UM) ANO, A CONTAR DA DATA DA ASSINATURA						
ITENS REGISTRADOS E VALOR:						
EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE						
ITEM	MATERIAL/SERVIÇO	CÓDIGO	Unidade de medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Frasco Coletor Material: Plástico Transparente Capacidade: Cerca De 80 ML Tipo: Universal Gradação: Graduado Tipo Tampa: Tampa Rosqueável DADOS ADICIONAIS: FRASCO COLETOR ESTÉRIL	CATMAT 439115	UNIDADE	31.452	R\$ 0,32	R\$ 10.064,64
2	Frasco Coletor Material: Plástico Transparente Capacidade: Cerca De 80 ML Tipo: Universal Gradação: Graduado Tipo Tampa: Tampa Rosqueável DADOS ADICIONAIS: FRASCO COLETOR NÃO ESTÉRIL	CATMAT 439115	UNIDADE	37.464	R\$ 0,26	R\$ 9.740,64
VALOR TOTAL REGISTRADO:						R\$ 19.805,28

ALEXANDRE AZEVEDO DA CRUZ
Secretaria Municipal de Saúde

ESTADO DO RIO DE JANEIRO						
PREFEITURA MUNICIPAL MACAÉ						
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS						
Nº 458/2023-FMS						
INTERESSADO: MUNICÍPIO DE MACAÉ						
EMPRESA DETENTORA DO REGISTRO: HOSPMED COMÉRCIO LTDA						
CNPJ Nº: 18.224.182/0001-40						
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 402.718/2023						
PREGÃO ELETRÔNICO Nº FMS 198/2023						
OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CONSUMO – GRAMPEADORES CIRCULARES						
PRAZO: 01 (UM) ANO, A CONTAR DA DATA DA ASSINATURA						
ITENS REGISTRADOS E VALOR:						
EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE						
ITEM	MATERIAL/SERVIÇO	CÓDIGO	Unidade de medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Grampeador Cirúrgico Circular Intraluminal Material Grampo: Titânio, Esterilidade: Estéril, Descartável, Diâmetro Grampo: Cerca De 25 MM, Formato Corpo: Curvo.	CATMAT 428437	UNIDADE	3	R\$ 1.064,70	R\$ 3.194,10
2	Grampeador Cirúrgico Circular Intraluminal Formato Corpo: Curvo, Material Grampo: Titânio, Diâmetro Grampo: Cerca de 28 MM, Esterilidade: Estéril, Descartável.	CATMAT 428440	UNIDADE	10	R\$ 1.064,70	R\$ 10.647,00
3	Grampeador Cirúrgico Circular Intraluminal Formato Corpo: Curvo, Material Grampo: Titânio, Diâmetro Grampo: Cerca De 32 MM, Esterilidade: Estéril, Descartável.	CATMAT 428441	UNIDADE	10	R\$ 1.064,70	R\$ 10.647,00
VALOR TOTAL REGISTRADO:						R\$ 24.488,10

ALEXANDRE AZEVEDO DA CRUZ
Secretaria Municipal de Saúde

nico não isenta os serviços de alimentação do cumprimento dos demais instrumentos normativos aplicáveis, em especial as RDCs ANVISA;

§2º no que couber será observado, a:

a) Resolução COVISA 01/2023 que dispõe sobre as ações de vigilância sanitária e os procedimentos para licenciamento sanitário junto a coordenadoria especial de vigilância sanitária;

b) Resolução COVISA 06/2023 que dispõe sobre o cronograma do projeto piloto de categorização de serviços de alimentação - SELO DE QUALIDADE DA HIGIENE ABC; e

c) Resolução COVISA 07/2023, que dispõe sobre os critérios de seleção e participação nos ciclos do PROJETO PILOTO de categorização de serviços de alimentação - SELO DE QUALIDADE DA HIGIENE ABC;

Art. 2º São passíveis de categorização os serviços de alimentação pertencentes às atividades econômicas apresentadas a seguir, conforme Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE):

I. CNAE: 5611-2/01: restaurantes e similares

II. CNAE: 5611-2/02: bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas;

III. CNAE: 5611-2/03: lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares; e

IV. CNAE: 5612-1/00 Serviços ambulantes de alimentação;

§1º A Comissão Técnica da Coordenadoria Especial de Vigilância Sanitária poderá incluir, excluir, ajustar e ou limitar o grupo, a classe e a subclasse do serviço de alimentação passíveis de categorização;

§2º As atividades onshore dos Serviços de catering e outros serviços de produtos alimentícios destinados às unidades offshore podem ser categorizados;

§3º As atividades de Padaria e confeitaria com venda direta para o público podem ser categorizadas;

§4º A atividade do CNAE objeto e avaliação da Categorização ocorrerá com base na Primazia da Realidade.

Seção II

Do Termo de Adesão

Art. 3º - A adesão a categorização dos serviços de alimentação será efetuada mediante assinatura do termo de adesão, conforme o Anexo I.

§1º O responsável legal deverá assinar um termo de adesão para cada CNPJ;

§2º A assinatura do termo de adesão representa o compromisso de participar do primeiro e do segundo ciclo de inspeções realizados pela autoridade sanitária e de expor o selo A, B ou C da Categorização em local visível ao público;

§3º O responsável legal do serviço de alimentação poderá cancelar a sua adesão somente antes do início do ciclo de inspeção;

§4º Nos ciclos de inspeção os serviços de alimentação serão submetidos a verificação dos itens da lista de avaliação e sistema de pontuação segundo critérios de risco, em conformidade com as RDCs Anvisa nº 216/2004.

Seção III

Do Dever De Expor o Selo em Local Visível ao Público

Art.4º O serviço de alimentação tem o dever de divulgar e expor o selo da Categorização em local visível ao público durante seu prazo de validade e, de recolher este após a validade.

Seção IV

DAS Definições

Art. 5º - Para efeito desta são adotadas as definições constantes da Resolução COVISA 01/2023 e ainda as seguintes definições:

I. Categorização dos serviços de alimentação: sistema de inspeção que utiliza o risco sanitário como critério de avaliação e a divulgação da classificação sanitária ao público;

II. Selo A, B ou C: documento próprio expedido pela autoridade sanitária que utiliza imagens para divulgar ao público o desempenho do serviço de alimentação categorizado;

III. Lista de avaliação: instrumento elaborado com base na legislação sanitária e pontuado a partir de critérios de riscos, utilizado pela autoridade sanitária durante a inspeção para fins de categorização dos serviços de alimentação.

CAPÍTULO II

DA METODOLOGIA DE CATEGORIZAÇÃO

Seção I

Da Lista de Avaliação e do Sistema de Pontuação

Art. 6º - A lista de avaliação adaptada encontra-se o Anexo II.

Art 7º - O sistema de pontuação para a categorização dos serviços de alimentação está descrito a seguir:

I. Selo A: pontuação de 0 a 2. EXCELENTE (É a EXCELÊNCIA na área, cumprem rigorosamente os requisitos sanitários e os itens classificatórios. Eventuais falhas constatadas no momento da inspeção são irrelevantes, de menor impacto à saúde e apresentam-se gerenciados)

II. Selo B: pontuação de 3 a 68. ÓTIMO (É PROFICIENTE, tem falhas de baixo ou médio impacto à saúde. As falhas constatadas no momento da inspeção são de poucas relevâncias, de menor impacto à saúde e apresentam-se gerenciados).

III. Selo C: pontuação de 69 a 155. SATISFATÓRIO (atende aos REQUISITOS ESSENCIAIS, há necessidade de ajustes em itens importantes. As falhas constatadas no momento da inspeção são relevantes, mas estando gerenciadas ainda são de menor impacto à saúde, necessita aprimorar seus procedimentos).

IV. Pendentes: serviços de alimentação que não cumprem os itens eliminatórios e ou com pontuação igual ou maior a 156, estão sujeitos às penalidades previstas em lei

Seção II

Da Avaliação da Categorização

Art. 8º - A inspeção será realizada por uma Equipe Técnica formada por ao menos 02 (dois) servidores e, sempre será coordenada pelo Fiscal Sanitário.

Parágrafo único - Os Serviços de Food Truck e ambulantes devem ter avaliados e licenciados o locais de retaguarda destinados ao armazenamento, acondicionamento e pré-preparo, visando à garantia de rastreabilidade.

Seção III

Das Categorias dos Serviços de Alimentação

ESTADO DO RIO DE JANEIRO PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE COORDENADORIA ESPECIAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

RESOLUÇÃO Nº 008 DE 20 DE OUTUBRO DE 2023 DA COORDENADORIA ESPECIAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACAÉ - RJ

DISPÕE SOBRE OS CRITÉRIOS PARA A CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - SELO DE QUALIDADE DA HIGIENE ABC

A Comissão Técnica da Coordenadoria Especial de Vigilância Sanitária, por meio do Coordenador Especial de Vigilância Sanitária no uso de suas atribuições legais, e Considerando, a RDC ANVISA 216/2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e dá outras providências;

Considerando a RDC ANVISA 153/2017 que dispõe sobre a Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária para fins de licenciamento e dá outras providências;

Considerando a Portaria nº. 1.337/2021 que cria a Comissão Técnica para a Simplificação de Licenciamento Sanitário na Coordenadoria Especial de Vigilância Sanitária e dá outras providências;

Considerando o DECRETO MUNICIPAL N.º 296/2021, que regulamenta a Simplificação de Licenciamento Sanitário e estabelece a Classificação por Categorização Sanitária dos Estabelecimentos e dá outras providências;

Considerando a Resolução COVISA 01/2023 que dispõe sobre as ações de vigilância sanitária e os procedimentos para licenciamento sanitário junto a coordenadoria especial de vigilância sanitária, e dá outras providências;

Considerando a Resolução COVISA 06/2023 que dispõe sobre o cronograma do projeto piloto de categorização de serviços de alimentação - SELO DE QUALIDADE DA HIGIENE ABC, e dá outras providências;

Considerando a Resolução COVISA 07/2023 que dispõe sobre os critérios de seleção e participação nos ciclos do PROJETO PILOTO de categorização de serviços de alimentação - SELO DE QUALIDADE DA HIGIENE ABC, e dá outras providências;

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

Considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

Considerando, a relevância do fortalecimento das ações de vigilância sanitária relacionadas a serviços de alimentação, tendo como base os critérios de risco e a necessidade de aperfeiçoar a comunicação de riscos aos consumidores, com vistas à redução das Doenças de Transmissão Hídrica Alimentar (DTHA) no município.

Considerando os resultados da troca de experiências e compartilhamento de conhecimento sobre as ações de implantação da Categorização, com a Professora Ana Lúcia de Freitas Saccoll, a Professora Jacqueline Toledo Hosken e a equipe acadêmica do "projeto da Categorização de serviços de alimentação da Macrorregião Central do Rio Grande do Sul" da UNIVERSIDADE FRANCISCANA sob a responsabilidade e coordenação da Professora Ana Lúcia de Freitas Saccoll, do Curso de Nutrição e do Mestrado em Ciências da Saúde da Universidade Franciscana.

RESOLVE:

CAPÍTULO I

DO OBJETIVO, DA ABRANGÊNCIA E DA ADESÃO

Seção I

Das Disposições Iniciais

Art. 1º - Este Regulamento Técnico estabelece os critérios para a categorização dos serviços de alimentação e a obtenção do SELO DE QUALIDADE DA HIGIENE ABC.

§1º O atendimento aos padrões sanitários estabelecidos por este Regulamento Téc-



Art. 10 - Após o cálculo da pontuação final, o serviço de alimentação será enquadrado em uma das categorias definidas.

§1º O serviço de alimentação classificado nas categorias A, B ou C apresenta qualidade sanitária aceitável e, portanto, receberá o selo a ser divulgado ao público.

§2º O serviço de alimentação classificado no grupo PENDENTE apresenta qualidade sanitária inaceitável e não receberá o selo.

§3º A avaliação do primeiro ciclo de inspeção será informada apenas ao responsável legal do serviço de alimentação, sendo proibida a divulgação ao público.

§4º O responsável legal poderá ter, até 90 (noventa) dias, para sanar as não conformidades / inadequações antes do segundo e último ciclo de inspeção.

§5º Somente após o segundo ciclo de inspeção o selo com a categoria A, B ou C será divulgado publicamente.

§6º O responsável legal somente poderá divulgar, expor, utilizar o selo após recebimento formal.

Seção V

Manutenção das condições higiênic-sanitárias

Art. 11 - A categorização dos serviços de alimentação reflete o desempenho do serviço de alimentação no ato de inspeção, sendo responsabilidade do responsável legal manter as condições higiênic-sanitárias adequadas, nos termos da legislação sanitária vigente.

Parágrafo único - O SELO deve ser recolhido e ou suspenso, como medida cautelar, quando não for mantida as condições higiênic-sanitárias.

Seção V

Da Avaliação da Autoridade Sanitária

Art. 12 - A avaliação do serviço de alimentação será realizada pela autoridade sanitária mediante a inspeção sanitária dos serviços de alimentação para fins de categorização, utilizando-se lista de avaliação apresentada no Anexo II.

Art. 13 - O resultado da inspeção será entregue ao serviço de alimentação na forma da lista de avaliação preenchida, com a respectiva pontuação final.

CAPÍTULO III

DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DA CATEGORIZAÇÃO

Art. 14 - Os selos da categorização serão divulgados nas mídias sociais.

Art. 15 - O resultado da inspeção também deverá ser divulgado no próprio serviço de alimentação, com afixação na entrada principal e em local visível e de forma ostensiva.

§1º A fixação do selo é responsabilidade exclusiva do serviço de alimentação, podendo a autoridade sanitária solicitar sua realocação, caso julgue necessário e/ou não esteja visível.

§2º Deve ser exposta a versão original do selo.

§3º A versão digital poderá ser utilizada como estratégia de marketing do serviço de alimentação inerente ao CNPJ categorizado.

§4º O selo que trata o "caput" terá vigência a partir da data da emissão, conforme a categoria do serviço de alimentação;

- 2 (dois) anos para categoria A;
- 1,5 (um e meio) ano para categoria B; e
- 1 (um) ano para categoria C.

§5º É obrigatório a exposição do selo, pelo tempo determinado para cada categoria, devendo ser removido pelo responsável legal imediatamente após o período de vigência.

§6º O responsável legal poderá solicitar uma nova inspeção sanitária, para mudança de categoria, após 6 (seis) meses da entrega do selo.

§7º Após o período de vigência do selo o responsável legal poderá solicitar uma nova inspeção para atualização da Categorização.

§8º as taxas pertinentes aos atos sanitários serão regidas pelo Código Tributário Municipal.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES DA TRANSITÓRIAS

Seção I

Do Projeto Piloto

Art. 16 - O PROJETO PILOTO é uma fase de teste e ajuste que contempla as etapas constante de RESOLUÇÃO Nº 006 DE 25 DE SETEMBRO DE 2023.

Art. 17 - O PROJETO PILOTO de categorização de serviços de alimentação - SELO DE QUALIDADE DA HIGIENE ABC, conforme o cronograma da RESOLUÇÃO Nº 006 DE 25 DE SETEMBRO DE 2023, terá vigência até dezembro de 2023.

Art. 18 - A categorização de serviços de alimentação tem como REQUISITO que o Estabelecimento esteja devidamente LICENCIADO junto a Vigilância Sanitária, até o término do último ciclo.

ART 19 - O PROJETO PILOTO e suas fases de teste e ajuste são organizados em ciclos:

- 1º CICLO: CURSO GRATUITO - qualificação dos responsáveis pela manipulação de alimentos pelas autoridades sanitárias municipais, para harmonizar a interpretação dos itens da lista de avaliação, do cálculo do risco sanitário, da pontuação que gera a classificação nas categorias (A, B, C OU PENDENTE) e autoavaliação;
- 2º CICLO: 1ª - INSPEÇÃO SANITÁRIA - consultoria / inspeção, calcular o risco sanitário e orientar quanto as dúvidas e a necessidade de correção dos itens inadequados;
- 3º CICLO: 2ª - INSPEÇÃO SANITÁRIA- inspeção, calcular o risco sanitário e realizar a categorização definitiva do estabelecimento e entrega do Selo de Qualidade da Higiene ABC.

§1ª- O estabelecimento que obtiver "A" na 1ª - INSPEÇÃO SANITÁRIA está dispensado da 2ª - INSPEÇÃO SANITÁRIA.

§2ª- a participação dos estabelecimentos, no 2º CICLO e 3º CICLO, depende do número de vagas disponíveis e seguirá os critérios estabelecidos nessa resolução.

Art 20 - NO 2º CICLO e 3º CICLO serão selecionados inicialmente 10 (dez) estabelecimentos.

§1º Serão selecionados estabelecimentos que a atividade principal esteja no rol dos CNAE objeto da Categorização, observado sempre a Primazia da Realidade.

§2º No PROJETO PILOTO são requisitos para seleção e participação do 2º CICLO e 3º CICLO:

- preencher termo de adesão ao projeto piloto;
- possuir Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.
- estar licenciado ou com processo de licenciamento em curso junto a Vigilância

Sanitária;

d) ter responsável pela manipulação comprovadamente capacitado conforme a RDC ANVISA 216/2004 ou um profissional de nível superior em área afim;

§3º - Critérios de desempate para a participação do 2º CICLO e 3º CICLO:

- ter participado do 1º CICLO;
- já ter passado pela inspeção sanitária de pós-mercado no Licenciamento;
- maior número de trabalhadores / pessoas envolvidas na atividade econômica;
- possuir acompanhamento formal de nutricionista ou profissional de nível superior afim;
- estar em atividade a mais tempo.

Seção II

Das Disposições Finais

Art. 21 - A Categorização dos serviços de alimentação é um serviço contínuo.

§1º A Comissão Técnica da Coordenadoria Especial de Vigilância Sanitária poderá experimentar configurações alternativas às definidas nesta.

Art. 22. Atualização e aprova:

- ANEXO I - TERMO DE ADESÃO AO PROJETO PILOTO;
- ANEXO II - LISTA DE AVALIAÇÃO DA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO;
- ANEXO III - LISTA DE AVALIAÇÃO DA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: DETALHAMENTO DAS EVIDÊNCIAS (DESCRITORES).

Art. 23. Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 24. Fica revogadas a RESOLUÇÃO COVISA Nº 007, DE 25 DE SETEMBRO DE 2023.

Art. 25. Ficam revogadas normas em contrário.

Macaé/RJ, 20 de outubro de 2023.

COORDENADORIA ESPECIAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
RICARDO MUYLAERT SALGADO NETO
COORDENADOR ESPECIAL
MATRÍCULA 406544



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA ESPECIAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ANEXO I TERMO DE ADESÃO AO PROJETO PILOTO



SELO DE QUALIDADE DA HIGIENE

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
1- Nome/ Razão Social:	
2- Nome fantasia:	
3- CNPJ / CPE:	4- Inscrição Estadual / Municipal:
5- Fone:	6- E-Mail:
7- Endereço (Rua/ Av.):	
8- Bairro:	9- CEP:
10- Real Atividade Principal:	
11- Número de refeições servidas diariamente: () até 100 () 101 a 300 () 301 a 1000 () 1001 a 2500 () acima de 2500	
12- Trabalhadores/ PESSOAL ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ nº funcionários): () de 1 a 4 () 5 a 9 () 10 a 19 () 20 ou mais	
13 - Tem responsável pelas Boas Práticas? () sim () não Formação Acadêmica: () Curso de Qualificação () Nível Técnico. Qual? () Nível Superior. Qual?	
14 - Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:	
15 - Possui Licença / Alvará Sanitário? () sim () não () Em processo de regularização () Não se aplica	
Declaro que estou de ciente e de acordo com a Resolução COVISA 08/2023 e RDC ANVISA 216/2004 e atendo a todos os requisitos para seleção e participação do 2º CICLO e 3º CICLO.	
NOME ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO / PELAS BOAS PRÁTICAS	NÚMERO DE WHATSAPP
NOME LEGÍVEL RESPONSÁVEL LEGAL	NÚMERO DE WHATSAPP

Data: ____/____/____

Assinatura do Responsável Legal

RESPONSÁVEL TÉCNICO / PELAS BOAS PRÁTICAS

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

10



ANEXO II

LISTA DE AVALIAÇÃO DA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
1-NOME RAZÃO SOCIAL:	
2-NOME FANTASIA:	
3-CNPJ/CPF:	4-INSERÇÃO ESTADUAL MUNICIPAL:
5-FONE:	6-E-MAIL:
7-ENDEREÇO (RUA/ AV.):	
8-BAIRRO:	9-CEP:
10- REAL ATIVIDADE PRINCIPAL:	
11- Número de refeições servidas diariamente: () até 100 () 101 a 300 () 301 a 1000 () 1001 a 2500 () acima de 2500	
12- Trabalhadores Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica: n° funcionários): () de 1 a 4 () 5 a 9 () 10 a 19 () 20 ou mais	
13 - CLASSIFICAÇÃO NACIONAL DA ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE): () CNAE: 5611-2/01: restaurantes e similares () CNAE: 5611-2/02: bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas; () CNAE: 5611-2/03: lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares; e () CNAE: _____	
14 - Tem responsável pelas Boas Práticas? () sim () não / Formação Acadêmica: () Curso de Qualificação _____ () Nível Técnico. Qual? _____ () Nível Superior. Qual? _____	
15 - Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:	
16 - Possui Licença/ Alvará Sanitário? () sim () não () Em processo de regularização () Não se aplica	
ITENS PARA AVALIAÇÃO	
Instruções para preenchimento: 1. Marque com "X" a opção: • AD (Adequado) quando o estabelecimento CUMPRE o requisito. • IN (Inadequado) quando o estabelecimento NÃO cumpre o requisito. • NA (Não se Aplica) quando o requisito não é aplicável ao estabelecimento avaliado. 2. Todos os itens eliminatórios devem estar adequados para categorizar. 3. A pontuação do risco sanitário dos itens pontuados está presente na Lista de Avaliação. 4. Os itens classificatórios precisam estar adequados para o serviço de alimentação ser classificado na categoria A.	

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

11



Abastecimento de água	AD	IN	NA	Tipo de Item	Descrição da inadequação
1. Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).				Eliminatório	
2. Instalações abastecidas de água corrente.				Eliminatório	
3. Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.				Eliminatório	
4. Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos).				Pontuado (risco: 1)	
5. Reservatório em adequado estado de higiene.				Pontuado (risco: 1)	
6. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.				Pontuado (risco: 2)	
7. Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.				Pontuado (risco: 1)	
Estrutura	AD	IN	NA	Tipo de Item	Descrição da inadequação
8. Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).				Pontuado (risco: 12)	

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

12



9. Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.					Pontuado (risco: 2)	
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	AD	IN	NA	Tipo de Item		Descrição da inadequação
10. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.					Pontuado (risco: 12)	
11. Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.					Pontuado (risco: 12)	
12. Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.					Pontuado (risco: 3)	
13. Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.					Pontuado (risco: 6)	
14. Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.					Pontuado (risco: 3)	
15. Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.					Pontuado (risco: 3)	
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	AD	IN	NA	Tipo de Item		Descrição da inadequação
16. Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada					Pontuado (risco: 2)	

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

13



17. Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.					Pontuado (risco: 4)	
18. Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.					Pontuado (risco: 2)	
Manipuladores	AD	IN	NA	Tipo de Item		Descrição da inadequação
19. Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.					Pontuado (risco: 3)	
20. Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.					Pontuado (risco: 9)	
21. Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tossem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.					Pontuado (risco: 3)	
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	AD	IN	NA	Tipo de Item		Descrição da inadequação
22. Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.					Pontuado (risco: 6)	
23. Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico sanitárias adequadas.					Pontuado (risco: 2)	

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

14



24. Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.				Pontuado (risco: 2)	
25. Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.				Pontuado (risco: 4)	
26. Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.				Pontuado (risco: 8)	
27. Temperatura das matérias-primas e ingredientes percebíveis verificada na recepção e no armazenamento.				Pontuado (risco: 16)	
28. Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênica sanitária.				Pontuado (risco: 2)	
Preparo do alimento	AD	IN	NA	Tipo de Item	Descrição da inadequação
29. Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).				Pontuado (risco: 12)	
30. Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.				Pontuado (risco: 9)	

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

15



31. Produtos percebíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.				Pontuado (risco: 8)	
32. Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.				Pontuado (risco: 12)	
33. Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.				Pontuado (risco: 8)	
34. Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				Pontuado (risco: 12)	
Preparo do alimento	AD	IN	NA	Tipo de Item	Descrição da inadequação
35. Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.				Pontuado (risco: 16)	
36. Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.				Pontuado (risco: 12)	
37. Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.				Pontuado (risco: 12)	
38. Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a				Pontuado (risco: 12)	

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

16



presença de resíduos.					
39. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.				Pontuado (risco: 6)	
40. Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.				Pontuado (risco: 16)	
Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado	AD	IN	NA	Tipo de Item	Descrição da inadequação
41. Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.				Pontuado (risco: 8)	
42. Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.				Pontuado (risco: 8)	
43. Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.				Pontuado (risco: 12)	
44. Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.				Pontuado (risco: 8)	
45. Alimentos preparados mantidos à temperatura				Pontuado (risco: 12)	

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

17



superior a 60°C.					
46. Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.				Pontuado (risco: 16)	
Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado	AD	IN	NA	Tipo de Item	Descrição da inadequação
47. Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).				Pontuado (risco: 6)	
Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado	AD	IN	NA	Tipo de Item	Descrição da inadequação
48. Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.				Pontuado (risco: 6)	
49. Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				Pontuado (risco: 4)	
Responsabilidade, documentação e registro	AD	IN	NA	Tipo de Item	Descrição da inadequação
51. Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) comprovadamente capacitado.				Classificatório	

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

18



52. Possui implementado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.					Classificatório
---	--	--	--	--	-----------------

Fonte: Adaptado Da Cunha et al., (2014) e Viera et al., (2022)

Selo Categoria A	Estabelecimentos de melhor classificação, com pontuação de risco sanitário de 0 a 2. São aqueles serviços que cumprem rigorosamente os critérios. As falhas que cometem são poucas e de menor risco. Além disso, esses estabelecimentos cumprem itens classificatórios, ou seja, que melhor qualificam o serviço. Serviços de alimentação que cumprem com excelência os requisitos sanitários.
Selo Categoria B	Estabelecimentos que cometem mais falhas do que grupo A, pontuação de risco sanitário de 3 a 68. As falhas cometidas, em geral, são de baixo ou médio risco. Caso haja falhas de alto impacto, a quantidade é muito pequena. Serviços de alimentação que cumprem muito bem os requisitos sanitários.
Selo Categoria C	Estabelecimentos com pontuação de risco sanitário de 69 a 155. Estabelecimentos que apresentam maior quantidade de falhas, mas no limite aceitável do ponto de vista sanitário. Serviços de alimentação que cumprem satisfatoriamente os requisitos sanitários.
PENDENTES - Estabelecimentos que não cumpriram os itens eliminatórios e ou com pontuação do risco sanitário igual ou maior a 156. Esses apresentam um patamar inaceitável, tendo a Vigilância Sanitária adotado medidas coercitivas.	

Fonte: Viera et al., (2022)

REFERÊNCIAS

DA CUNHA, D. T. et al. Food safety of food services within the destinations of the 2014 FIFA World Cup in Brazil: Development and reliability assessment of the official evaluation instrument. Food Research International, v. 57, p. 95–103, 1 mar. 2014.

VIERA, F. D. et al. Proposal of a new method for the risk scoring and categorization of Brazilian food services. Food Research International, v. 156, p. 111127, 1 jun. 2022.

Obs.: O Material é resultado da troca de experiências e compartilhamento de conhecimento, com a equipe acadêmica do "projeto da Categorização de serviços de alimentação da Macrorregião Central do Rio Grande do Sul" da UNIVERSIDADE FRANCISCANA sob a responsabilidade e coordenação da Professora Ana Lúcia de Freitas Saccol, do Curso de Nutrição e do Mestrado em Ciências da Saúde da Universidade.

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

19



ANEXO III

DESCRITORES

Lista de Avaliação da Categorização dos Serviços de Alimentação Detalhamento das Evidências

As informações apresentadas a seguir, busca-se detalhar as evidências com a explicação e especificação dos requisitos de cada item da Lista de Avaliação. Pretende-se evitar a divergência de interpretação dos itens, estabelecendo estratégias para melhorar a harmonização e facilitar a averiguação dos procedimentos durante a inspeção e autoavaliação. Servem de referência para as autoridades sanitárias no processo de inspeção e para os responsáveis legais ou funcionários designados na autoavaliação.

Abastecimento de água	Detalhamento da evidência
1. Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais). ITEM ELIMINATÓRIO	- Verificar se a água utilizada para manipulação de alimentos é da rede pública. Quando utilizada solução alternativa (ex: poço artesiano), conferir se a potabilidade é atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais. Em caso de solução alternativa: Avaliar se o poço artesiano está em local adequado, protegido, distante de criações de animais e fontes de poluição ou esgoto. - Alguns aspectos que podem ser observados no laudo conforme Portaria nº 888/2021: sólidos totais dissolvidos e turbidez, cloro residual, laudo microbiológico (coliformes totais e E. coli), dentre outros. - água potável por meio de carro-pipa, conferir a procedência e Laudo de análise dos parâmetros de qualidade da água; Verificar se é realizada a dosagem de cloro (registros e planilhas de controle) e, quando necessário, a cloração da água. OBS 1: Caso fique com dúvida na informação sobre a ausência de poço artesiano, rastrear a rede / fluxo, questione os colaboradores e se necessário solicite uma planta hídrica. OBS 2: Quando necessário solicitar Laudo de análise dos parâmetros de qualidade da água (microbiológica e físico-química).
2. Instalações abastecidas de água corrente. ITEM ELIMINATÓRIO	- Observar a presença de torneiras com fluxo contínuo de água e em bom estado de funcionamento. OBS 1: Food Truck e Ambulantes em geral devem possuir fonte própria e autônoma de utilização de água potável para higienização de mãos, utensílios, equipamentos e bancadas. (veículo: até 250 kg – 50 litros de água; de 250 a 500 kg – 100 litros de água e acima de 500 kg – 200 litros de água).
3. Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	Observar se a região possui rede esgoto sanitário. Verificar presença de ralo evidenciando a existência de conexão à rede de esgoto ou fossa séptica.

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

20



ITEM ELIMINATÓRIO	OBS 1: Em caso de presença de fossa séptica, questionar e observar a localização. Exemplo de questionamento: "Onde fica a fossa séptica?" OBS 2: Investigar o descarte de resíduos e efluentes de forma adequada a legislação vigente, tanto pela ligação direta com a rede de esgoto ou fossa séptica protegida.
4. Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos). ITEM PONTUADO (risco: 1)	- Observar o reservatório, avaliar a descrição das condições do reservatório presente no CERTIFICADO DE HIGIENIZAÇÃO do reservatório realizado por empresa licenciada na VISA. OBS 1: Verificar a ausência de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos. OBS 2: Avaliar se a tampa está ajustada e sem frestas, mantendo-o fechado e protegido contra a entrada de animais, pragas, insetos ou sujidades. OBS 3: Caso o estabelecimento não tenha reservatório e a ausência esteja amparada pela legislação municipal, este item pode ser marcado como Não se Aplica - NA. OBS 4: Se o estabelecimento não possuir reservatório observar se no Manual de Boas Práticas existe a previsão para a manutenção das atividades de forma segura com a falta de fornecimento de água pela rede pública. OBS 5: Caso fique com dúvida na informação sobre a inexistência de reservatório, solicite que o responsável feche o registro que entra da rua e verifique as torneiras.
Abastecimento de água	Detalhamento da evidência
5. Reservatório em adequado estado de higiene. ITEM PONTUADO (risco: 1)	Verificar se o reservatório está em adequado estado de higiene. Observar a ausência de lodo, sujidades, animais ou fragmentos ou vestígios de animais, pragas/vetores, sem odor no reservatório. - Caso não seja possível observar visualmente, avaliar a descrição das condições do reservatório presente no registro da higienização da empresa especializada. - Caso o estabelecimento não tenha reservatório e a ausência esteja amparada pela legislação municipal, este item pode ser marcado como Não se Aplica - NA. OBS 1 e 2 item 4.
6. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação. ITEM PONTUADO (risco: 2)	Observar os registros da higienização da empresa especializada, verificar prazos. - Caso o reservatório seja de difícil acesso, buscar evidências por meio da avaliação visual da água (presença de sedimentos e ausência de odor), registros da higienização da empresa especializada e questionamento ao responsável. Exemplo de questionamento: "Quem higieniza o reservatório de

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

21



	água e quando?" - Caso o estabelecimento não tenha reservatório e a ausência esteja amparada pela legislação municipal, este item pode ser marcado como Não se Aplica - NA. OBS 1 e 2 item 4.
7. Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água. ITEM PONTUADO (risco: 1)	- Observar o material interno do reservatório que deve ter o revestimento liso e impermeável. Exemplos de materiais aceitos: fibra de vidro, polietileno, aço inoxidável, mantas e tintas de revestimentos próprios. - Quando não for possível a visualização, considerar a descrição do material constante do Manual de Boas Práticas ou no registro da higienização da empresa especializada, bem como perguntar ao responsável legal sobre o tipo de material. - Caso o estabelecimento não tenha reservatório e a ausência esteja amparada pela legislação municipal, este item pode ser marcado como Não se Aplica - NA. OBS 1 e 2 item 4.
Estrutura	Detalhamento da evidência
8. Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos). ITEM PONTUADO (risco: 12)	Observar a disponibilidade dos produtos usados na higienização (descritos no item, bem como vaso sanitário com assento e tampa). - Avaliar a descrição da rotulagem do sabonete líquido (ficha técnica de descrição do produto ou rotulagem), precisa ser regularizado pelo MS/Anvisa, não pode ter cheiro ou fragrância, bem como confirmar se tem ação antisséptica/bactericida. Quando o sabonete não tiver ação antisséptica (bactericida), verificar se tem disponível produto antisséptico para uso complementar, como o álcool 70% (produtos alcoólicos usados para higienização das mãos disponíveis nas formas solução/líquida, gel e espuma). - Testar se tem produto disponível nas saboneteiras e demais dispositivos, se o pedal dos coletores está em adequado funcionamento. Observar se os coletores de resíduos não possuem acionamento manual, ex: pedal. Observar se próximo aos lavatórios existem cartazes de orientação quanto a higiene de mãos (passo a passo) em local de fácil visualização.
Estrutura	Detalhamento da evidência
9. Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.	- Observar a separação das diferentes áreas de manipulação/higienização. Exemplos de barreiras físicas: paredes, divisórias, bancadas, móveis e utensílios. Outras formas para evitar a contaminação cruzada durante as diferentes atividades pode ser a separação dos fluxos, das rotinas ou alternância de horários. Estas regras podem ser evidenciadas por meio da descrição no

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

22



ITEM PONTUADO (risco: 2)	Manual de Boas Práticas de Manipulação, presença de instruções em locais de fácil visualização e por meio de questionamentos aos manipuladores. - Observar e questionar sobre a utilização de práticas adequadas como: higienização da bancada usada para alimentos crus ou aqueles ainda não higienizados antes do uso com alimento pronto para o consumo. Exemplo de questionamento: "Quais são os cuidados tomados para evitar a contaminação cruzada?"
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	Detalhamento da evidência
10. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênicas-sanitárias apropriadas. ITEM PONTUADO (risco: 12)	- Observar se as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão sendo mantidos em condições de higiene apropriadas, o ambiente deve estar limpo e organizado. - Verificar a ausência de sujidades, materiais em desuso ou estranhos ao ambiente, se os equipamentos, móveis e utensílios em bom estado de conservação e limpos (quando não estiverem em uso). Atenção aos aspectos de conservação que podem comprometer a qualidade sanitária dos alimentos, como presença de ranhuras nas superfícies que entram em contato direto com os alimentos e acúmulo de resíduos em locais de difícil higienização.
11. Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios. ITEM PONTUADO (risco: 12)	- Observar a ausência de locais e pontos com sujeira fixada, ou seja, entranhada no material, o que mostra que a frequência não está adequada, por exemplo: em cima de equipamentos, borrachas de vedação das geladeiras, coifa com gordura aparente, etc. Verificar a existência de cartazes de orientação fixados em locais de fácil visualização. - Verificar a existência de registros da higienização (planilhas) dos equipamentos que não são higienizados rotineiramente. Exemplo: freezer, coifa, câmaras frigoríficas, geladeira. - Questionar os manipuladores sobre a frequência dos procedimentos de higienização de móveis e equipamentos críticos para segurança dos alimentos, como geladeiras, placas de corte e bancadas de manipulação. Exemplo de questionamento: "Quando foi a última vez que a geladeira foi higienizada?"
12. Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o	- Observar se há materiais (rodo, pano, esponjas e escovas) distintos para a higienização dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento, daqueles utilizados nas instalações. Exemplos: banheiros, pisos, paredes. - Avaliar a forma de distinção desses materiais (diferenciação por cor, por numeração, identificação do setor, guarda em local separado, dentre outros).

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

23

alimento. ITEM PONTUADO (risco: 3)	Fazer observação dos utensílios, das distinções e controles realizados para não haver utilização equivocada e do local onde são guardados. Verificar se existem cartazes de orientação fixados em locais de fácil visualização com as regras estabelecidas. - Observar e ou questionar se o manipulador conhece essa forma de distinção e onde esses utensílios são guardados. Exemplo de questionamento: "Qual esponja é usada na área de produção? Qual esponja é usada na área de consumo?"
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	Detalhamento da evidência
13. Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante. ITEM PONTUADO (risco: 6)	- Observar o local onde os produtos são armazenados, presença das informações necessárias para correta diluição e procedimento, nos rótulos dos produtos, fichas técnicas ou cartazes de orientação em locais de fácil visualização com as regras estabelecidas. - Avaliar se há condições e meios para execução dos procedimentos e ou instruções. Exemplo: presença de medidor/dosador, marcador do tempo/timer digital. - Quando o produto for previamente diluído, verificar se a diluição está identificada da embalagem e encontra-se disponível a rotulagem do produto original. Se necessário, solicitar as fichas técnicas dos produtos. - Questionar se o manipulador conhece os procedimentos definidos e ou instruções recomendadas pelo fabricante. Exemplo de questionamento: "Como você dilui esse produto (escolha um que precise diluição)?"
14. Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde. ITEM PONTUADO (risco: 3)	- Avaliar a rotulagem do produto quanto ao registro e ou notificação junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)/Ministério da Saúde (MS). O número de notificação ou registro deve estar disposto no rótulo dos produtos. Todos os produtos saneantes devem ter sua fabricação notificada (detergentes, por exemplo) ou registrada (como desinfetantes). - Observar todos os produtos utilizados nas áreas de produção e manipulação de alimentos, muitas vezes os serviços de alimentação guardam os produtos em diferentes locais, solicitar aos manipuladores para avaliar os locais onde se tem produtos saneantes. Exemplo: armários, embaixo de pias, prateleiras de sanitários/tanques ou lavanderias, entre outros. Observar a ausência de produtos em embalagens reaproveitadas, sem procedência, sem identificação, produtos clandestinos ou caseiros.
15. Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e	Avaliar as condições gerais de higiene do local e se os resíduos presentes são acondicionados e Quando possível, acompanhar o procedimento de higienização.

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

24

imediatamente após o término do trabalho. ITEM PONTUADO (risco: 3)	Solicitar informações sobre a periodicidade da higienização das áreas de preparação aos manipuladores e ao responsável. Exemplo de questionamento: "Quando a cozinha é higienizada, piso, bancadas?"
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	Detalhamento da evidência
16. Controle de vetores e pragas urbanas executadas por empresa especializada devidamente regularizada ITEM PONTUADO (risco: 2)	- Avaliar o comprovante de execução de serviço, com destaque a seguinte informação: nome do cliente, endereço do imóvel e identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade. A contratação de empresa especializada somente é necessária para o controle químico. Observar os aspectos preconizados pela RDC nº 52/2009. - Buscar evidências sobre as ações corretivas tomadas pelos manipuladores e responsáveis em caso de ocorrência de vetores e pragas. Exemplo de Questionamento: "O que é feito se for encontrado embalgens roídas no estoque?" - Quando o serviço de alimentação mantém o ambiente livre de vetores e pragas urbanas, sem a necessidade de controle químico, este item pode ser marcado como Não se Aplica - NA.
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	Detalhamento da evidência
17. Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas. ITEM PONTUADO (risco: 4)	- Certificado de Desinsetização e desratização realizadas por empresa Licenciada junto a VISA. OBS 1: Observar os itens de prevenção, como, por exemplo, manejo de resíduos adequado, ausência de acúmulo de material em desuso, telas milimetradas em adequadas condições, portas e janelas ajustadas em batentes, borracha de vedação nas portas, ralos com sistema de fechamento, estoque organizado, ausência de resíduos de alimentos, entre outros. OBS 2: Questionar aos manipuladores sobre a eficiência das medidas preventivas utilizadas. (Exemplo de questionamento: "O que tem em cima daquele armário? É usado com que frequência?") OBS 3: Há buscar objetos e materiais em desuso, que sirva de abrigo de pragas ?
18. Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas. ITEM PONTUADO (risco: 2)	- Observar a ausência de indícios de vetores e pragas como: fezes, pena, material roído, fragmentos de baratas, teia, embalgens roídas, entre outros. Observar a ausência de animais domésticos. - Quando necessário, questionar os manipuladores sobre a ausência de vetores e pragas urbanas nas edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Exemplo de questionamento: "Você já encontrou pragas ou vestígios

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

25

	de pragas quando chegou para trabalhar? Como baratas, por exemplo? Observar visualmente os registros de ocorrência de vetores e pragas urbanas, se existentes.
Manipuladores	Detalhamento da evidência
19. Os manipuladores são afastados quando ele apresenta sintomas de enfermidades ou lesões. Exemplo de questionamento: "Quando você está com algum problema de saúde, como uma diarreia por exemplo, com quem você fala e normalmente o que é feito?" ITEM PONTUADO (risco: 3)	- Observar os manipuladores, para verificar cortes, lesões nas mãos que não seja possível o uso de luvas ou com quadro infeccioso, bem como sintomas de diarreia e vômito. - Quando necessário, questionar os manipuladores sobre as medidas adotadas quando ele apresenta sintomas de enfermidades ou lesões. Exemplo de questionamento: "Quando você está com algum problema de saúde, como uma diarreia por exemplo, com quem você fala e normalmente o que é feito?" - Como forma de evidenciar que os manipuladores são afastados em casos de lesões e outros sintomas de enfermidades, pode-se solicitar os registros médicos de afastamentos, como atestados ou registros de trocas de função por motivos de saúde.
20. Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. ITEM PONTUADO (risco: 9)	Observar a lavagem das mãos pelos manipuladores, procedimento e periodicidade. - Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: "Quando você julga ser importante realizar a higienização completa das mãos?" - Avaliar a presença de instruções de trabalho/técnica ou cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos, em locais de fácil visualização.
Manipuladores	Detalhamento da evidência
21. Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosse, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades. ITEM PONTUADO (risco: 3)	Observar durante a produção e manipulação dos alimentos quanto aos hábitos de higiene dos manipuladores . - Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: "Onde você realiza o seu lanche? Aqui é permitido comer ou fazer alguma refeição dentro da cozinha?" - Observar se há instruções de trabalho/técnica ou cartazes de orientação aos manipuladores sobre hábitos de higiene, em locais de fácil visualização. - Os manipuladores se apresentam com uniformes completo e compatíveis à atividade, conservados e limpos - Há controle / registro de entrega de uniformes. - Os manipuladores receberam um número compatível de uniforme de

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

26

	<p>acordo as atividades.</p> <p>- OBS 1: Os uniformes não necessitam serem de cor clara desde que haja evidência troca diária.</p> <p>- OBS 2: Os manipuladores da área de produção receberam o mínimo de 3 (três) uniformes.</p>
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	Detalhamento da evidência
22. Submetidos à inspeção e aprovação na recepção. ITEM PONTUADO (risco: 6)	<p>Observar os procedimentos realizados pelos manipuladores durante a recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.</p> <p>Avaliar procedimentos descritos quanto a recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.</p> <p>- Quando necessário, questionar o manipulador responsável sobre os parâmetros avaliados e limites críticos estipulados para a recepção de matéria prima. Exemplo de questionamento: "Quando chega carne (citar, preferencialmente, um alimento perecível) do fornecedor qual o procedimento durante o recebimento?"</p> <p>Avaliar se existem procedimentos definidos para produtos não conformes.</p> <p>Quando presente, avaliar os registros do recebimento de matérias-primas e ingredientes.</p>
23. Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênicas sanitárias adequadas. ITEM PONTUADO (risco: 2)	<p>Observar as matérias-primas, dos ingredientes, das embalagens que estão sendo utilizadas nas áreas de preparação.</p> <p>Verificar se os produtos que não foram utilizados na totalidade estão bem acondicionados e identificados.</p> <p>- No ambiente de produção, avaliar a ausência de produtos em temperatura ambiente, que após abertos precisam ser mantidos sob refrigeração conforme fabricante, exemplo: doce de leite, geleias, conservas, enlatados, molhos entre outros.</p>
24. Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes integrais. ITEM PONTUADO (risco: 2)	<p>- Observar as embalagens avaliando a ausência de situações não características, como: embalagens rasgadas, amassadas (no caso de lata e tetra pack), estufadas ou com perda de vácuo, presença de pragas, indícios ou sujidades.</p>
25. Utilização das matérias-primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada. ITEM PONTUADO (risco: 4)	<p>- Observar a organização da área de armazenamento e o momento de retirada de mercadorias pelos manipuladores, se existem critérios e se os critérios estão sendo cumpridos.</p> <p>- Quando necessário, questionar o manipulador. Exemplo de questionamento: "Quando vai pegar um produto no estoque, quais critérios</p>

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

27

	<p>o produto?"</p> <p>- Observar a ausência de produto com prazo de validade vencido. Nos produtos dispensados da obrigatoriedade de declaração do prazo de validade, verificar se o estabelecimento respeita a ordem de entrada ou em caso de frutas e hortaliças, verifica-se a maturação.</p>
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	Detalhamento da evidência
26. Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original. ITEM PONTUADO (risco: 8)	<p>Avaliar procedimentos descritos quanto ao armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens.</p> <p>Observar a presença das informações constantes do item da embalagem original está afixada no recipiente.</p> <p>Avaliar se as embalagens ou os recipientes utilizados são limpos e permitem o fechamento.</p> <p>Verificar se o prazo indicado para o consumo após a abertura está sendo respeitado.</p>
27. Temperatura das matérias-primas e ingredientes percebida na recepção e no armazenamento. ITEM PONTUADO (risco: 16)	<p>- Avaliar procedimentos de controle da temperatura na recepção e no armazenamento das matérias-primas e ingredientes percebíveis.</p> <p>- Observar a recepção de matérias-primas e ingredientes. Quando necessário, questionar o manipulador responsável pela recepção. Exemplo de questionamento: "Explique quais os cuidados são tomados no momento do recebimento de um produto perecível, como queijo por exemplo?"</p> <p>- Verificar a presença de registro/planilhas de controle e realizar a observação visual desta, quando houver.</p> <p>- Avaliar se a temperatura de armazenamento das matérias-primas e ingredientes está de acordo com a recomendação do fabricante.</p> <p>- Pode-se conferir a temperatura dos equipamentos, pelo (termostato, sensor ou pedir para o manipulador verificar).</p>
28. Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênica sanitária. ITEM PONTUADO (risco: 2)	<p>Observar a rotulagem do gelo e as condições de armazenamento.</p> <p>No caso de fabricação própria, avaliar a qualidade da água, forma de armazenamento do gelo e as condições de higiene do equipamento.</p> <p>Observar a periodicidade da troca do filtro da máquina de gelo e como o gelo produzido é armazenado.</p> <p>Caso não seja utilizado gelo, este item é Não se Aplica - NA.</p>
Preparo do alimento	Detalhamento da evidência

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

28

29. Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos). ITEM PONTUADO (risco: 12)	<p>Observar os lavatórios exclusivos para higiene das mãos, são de fácil acesso nas áreas de manipulação em posições estratégicas em relação ao fluxo, em número suficiente. Observar a disponibilidade dos produtos usados na higienização. Se necessário, avaliar a descrição da rotulagem do sabonete líquido (ficha técnica de descrição do produto ou rotulagem), precisa ser regularizado pelo MS/Anvisa, não pode ter cheiro ou fragrância, bem como confirmar se tem ação antisséptica/bactericida. Quando o sabonete não tiver ação antisséptica (bactericida), verificar se tem disponível produto antisséptico para uso complementar, como o álcool 70% (produtos alcoólicos usados para higienização das mãos disponíveis nas formas solução/líquida, gel e espuma).</p> <p>- Testar se tem produto disponível nas sabonetes e demais dispositivos e observar se os coletores de resíduos não possuem acionamento manual, verificar se o pedal (ou outro sistema não manual) está funcionando.</p> <p>Observar se próximo aos lavatórios existem cartazes de orientação quanto a higiene de mãos (passo a passo) em local de fácil visualização.</p>
Preparo do alimento	Detalhamento da evidência
30. Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. ITEM PONTUADO (risco: 9)	<p>- Observar os manipuladores durante a preparação dos alimentos. Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: "Quando você está manipulando ao mesmo tempo alimentos crus e cozidos, quais cuidados realiza para evitar a contaminação cruzada?"</p> <p>Verificar a presença de cartazes de orientação aos manipuladores.</p>
31. Produtos percebíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento. ITEM PONTUADO (risco: 8)	<p>Observar os manipuladores durante a preparação dos alimentos.</p> <p>- Observar as matérias-primas e ingredientes percebíveis durante todas as etapas da manipulação. Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: "Durante a preparação de alimentos como você faz para os produtos percebíveis não ficarem muito tempo em temperatura ambiente?"</p> <p>Verificar se existe um adequado planejamento durante o pré-preparo e preparo para porcionamento dos alimentos percebíveis, quando aplicável, e retiradas de pequenas porções, evitando que grandes quantidades de alimentos fiquem expostos a temperatura de risco (temperatura ambiente).</p> <p>- Observar o FLUXO / ESPAÇO / DEMANDA de preparação, por exemplo, se a relação entre número de manipuladores e quantidade de alimentos manipulados está coerente.</p> <p>- Na avaliação, recomenda-se considerar o tempo de exposição dos alimentos à temperatura ambiente nas etapas anteriores e subsequentes à preparação, ou seja, durante o pré-preparo e após o preparo se os alimentos percebíveis são rapidamente acondicionados na temperatura de armazenamento adequada.</p>

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

29

	<p>OBS 1: Organização Mundial da Saúde (OMS) - O alimento deve ser exposto à temperatura ambiente por, no máximo, 2 horas ao longo de todas as fases de preparo, incluindo pré-preparo, preparo, armazenamento, distribuição e exposição.</p> <p>OBS 2: Entende-se por produtos percebíveis, aqueles produtos alimentícios, alimentos in natura, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação. RDC 216/2004.</p>
32. Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. ITEM PONTUADO (risco: 12)	<p>Observar os manipuladores durante o procedimento de descongelamento.</p> <p>Avaliar procedimentos descritos quanto ao descongelamento.</p> <p>- Quando não for possível observar, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamentos: "Como você faz o descongelamento de um alimento para usar no preparo?" ou "Onde você faz o descongelamento dos alimentos?"</p> <p>Avaliar a presença de equipamento para esta finalidade (refrigerador/geladeira, câmara fria e micro-ondas).</p>
Preparo do alimento	Detalhamento da evidência
33. Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela. ITEM PONTUADO (risco: 8)	<p>Observar a forma de armazenamento dos alimentos após o descongelamento.</p> <p>- Quando não for possível observar, questionar os manipuladores sobre os procedimentos e a ocorrência de recongelamento. Exemplo de questionamento: "Quando sobra matéria-prima que foi descongelada, o que é feito, como carne, frango, guisado, por exemplo?"</p>
34. Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. ITEM PONTUADO (risco: 12)	<p>Observar os manipuladores durante o tratamento térmico, cocção, cozimento, ferver, etc.</p> <p>Verificar a presença de registro/planilhas de controle e realizar a observação visual desta, quando houver.</p> <p>Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de Questionamento: "Como você garante que o cozimento atingiu o mínimo 70°C no centro do alimento?"</p> <p>- Considerar a possibilidade de uso de outras combinações de tempo e temperatura. Nesses casos, avaliar se há referencial técnico para a adoção da combinação.</p>

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

30



<p>35. Avalia-se a eficácia do tratamento térmico. ITEM PONTUADO (risco: 16)</p>	<p>Verificar como é feita a avaliação da eficácia do tratamento térmico. Verificar a presença de registro/planilhas de controle e realizar a observação visual desta, quando houver. - Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de Questionamento: "Como você garante que o cozimento atingiu no mínimo 70°C no centro do alimento?". Pode-se pedir para um manipulador fazer a avaliação da temperatura, assim é possível observar se o procedimento de medição está adequado, ou seja, no centro geométrico do alimento. - Considerar a possibilidade de uso dos aspectos sensorial para avaliação da eficácia do tratamento térmico, como consistência (ex: ovo com a gema dura), cor (ex: ausência da cor vermelha no interior das carnes). Avaliar se há referencial técnico para essa avaliação. - Também, pode-se avaliar os procedimentos de fritura, os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. Quando necessário, questionar os manipuladores sobre esse procedimento. Exemplo de Questionamento: "Quais controles são realizados para garantir a qualidade do óleo ou gordura nos procedimentos de fritura?". Avaliar a presença de termômetro calibrado no serviço de alimentação para aferição durante o tratamento térmico.</p>
<p>36. Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas. ITEM PONTUADO (risco: 12)</p>	<p>Observar o procedimento de resfriamento, verificar a ausência de painéis nos fogões com produtos em resfriamento inadequado. Avaliar procedimentos descritos quanto ao resfriamento. - Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: "Quando você prepara um molho e precisa esfriar para guardar na geladeira, como faz e quanto tempo leva?". Verificar a presença de registro/planilhas de controle e realizar a observação visual desta, quando houver.</p>
<p>Preparo do alimento</p>	<p>Detalhamento da evidência</p>
<p>37. Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.</p>	<p>Observar o armazenamento dos alimentos após o resfriamento. - Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: "Após resfriar alimentos preparados, são mantidos a qual temperatura?". - Sempre que possível, avaliar a temperatura de alguns alimentos (dar preferência aos mais críticos, produtos cárneos, molhos, lasanhas, etc) e ou</p>

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

31

	<p>fiscal para comprovação (dentro do prazo de 1 ano). - Alguns serviços de alimentação, optam por ter um padrão com certificado de calibração, guardado e sem uso. Periodicamente fazem a comparação do termômetro padrão/calibrado com os demais em uso na rotina. Anualmente o termômetro padrão tem ser trocado por outro novo termômetro padrão novamente calibrado.</p>
<p>Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado</p>	<p>Detalhamento da evidência</p>
<p>41. Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. ITEM PONTUADO (risco: 8)</p>	<p>Observar os alimentos preparados armazenados nos refrigeradores e congeladores, se dispõem da identificação necessária. Verificar a ausência de alimento preparado sem a identificação nos locais de armazenamento a frio.</p>
<p>42. Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido. ITEM PONTUADO (risco: 8)</p>	<p>Avaliar procedimentos descritos quanto à manutenção e distribuição a frio. Verificar a presença de registro/planilhas de controle e realizar a observação visual desta, quando houver. Quando os alimentos estiverem identificados, observar se é respeitado o prazo máximo de consumo. - Nos alimentos não identificados, questionar os manipuladores se há meios de garantir que o prazo máximo seja respeitado. Exemplo de questionamento: "Quanto tempo esse alimento fica na geladeira? (buscar um alimento na geladeira que esteja pronto para o consumo e sem identificação)". - Verificar os critérios de tempo (vida útil) para alimentos preparados e expostos em balcões expostores frios, que dificilmente ficam em temperaturas adequadas, em virtude da abertura frequente pelos clientes. Investigar os cuidados do estabelecimento, exemplos: se utilizam porções pequenas, reposição frequente, identificação e controle do tempo/temperatura. OBS 1: Organização Mundial da Saúde (OMS) - O alimento deve ser exposto à temperatura ambiente por, no máximo, 2 horas ao longo de todas as fases de preparo, incluindo pré-preparo, preparo, armazenamento, distribuição e exposição. OBS 2: Entende-se por produtos perecíveis, aqueles produtos alimentícios, alimentos in natura, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições</p>

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

33

<p>ITEM PONTUADO (risco: 12)</p>	<p>a temperatura dos equipamentos de refrigeração e congelamento. Verificar a presença de registro/planilhas de controle e realizar a observação visual desta, quando houver.</p>
<p>38. Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos. ITEM PONTUADO (risco: 12)</p>	<p>Observar o processo de higienização dos alimentos, quando possível. Avaliar procedimentos descritos quanto à higienização de alimentos (frutas e hortaliças). - Observar a presença de produtos saneantes adequados para alimentos e de equipamentos e utensílios de medição (cronômetro, relógio, copos medidores e ou fitas dosadoras). Verificar se a concentração do agente saneante e do tempo de contato, respeita a recomendação do fabricante. Quando disponível, utilizar uma fita para dosar a concentração de cloro ou verificar os registros. Se necessário, questionar os manipuladores quanto aos procedimentos para higienização. Exemplo de questionamento: "Me explique como você higieniza a salada e quais cuidados realiza?". - Avaliar se adotam o cuidado para emergir todos alimentos ao mesmo tempo, se não é reaproveitada a mesma solução para outros alimentos, se tem instrumento para marcar o tempo de contato do produto com a solução clorada ou outro adequada para higienização, se é feito enxágue adequado. OBS 1: "Apenas não precisam ser higienizados alimentos que serão consumidos após cocção (>70°C) ou sem a casca. Quando sofrem cocção branca (<70°C) precisam."</p>
<p>39. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo. ITEM PONTUADO (risco: 6)</p>	<p>Observar a manipulação de alimentos. - Quando necessário, questionar os manipuladores de alimentos. Exemplo de questionamento: "Se na chapa tiver iscas de frango prontas e você vai repor com iscas crus como você faz?". - Observar, por exemplo, a presença de utensílios distintos e superfícies separadas. Por exemplo, placas de corte de cores diferentes e uso de bancadas separadas. Observar e questionar sobre os procedimentos de higienização de equipamento entre diferentes produtos e etapas do processo. Exemplo de questionamento: "É feita a higienização de picadores de legumes entre alimentos crus e cozidos?". Verificar a presença de cartazes de orientação aos manipuladores.</p>
<p>40. Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos. ITEM PONTUADO (risco: 16)</p>	<p>Observar a presença de termômetro. Quando necessário, questionar o responsável quanto a presença. Exemplo de questionamento: "Tem termômetro disponível? Onde é usado? É calibrado? tem como provar?". - Os termômetros podem ter certificado de calibração (dentro do prazo de 1 ano) ou em caso de termômetros novos (calibrados de fábrica), verificar a nota</p>

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

32

	<p>especiais de temperatura para sua conservação. RDC 216/2004.</p>
<p>43. Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior. ITEM PONTUADO (risco: 12)</p>	<p>Observar os hábitos dos manipuladores durante a etapa de exposição e distribuição à frio. Avaliar procedimentos descritos quanto à manutenção e distribuição a frio. Verificar a presença de registro/planilhas de controle e realizar a observação visual desta, quando houver. - Caso necessário, questionar os manipuladores sobre os hábitos durante a etapa de exposição e distribuição à frio. Exemplo de questionamento: "como é feito o controle da temperatura das saladas ou sanduíches no buffet ou balcão expostor?". (perguntar sobre alimentos frios mais críticos).</p>
<p>Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado</p>	<p>Detalhamento da evidência</p>
<p>44. Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas. ITEM PONTUADO (risco: 8)</p>	<p>Avaliar procedimentos descritos quanto à manutenção e distribuição à quente. Verificar a presença de registro/planilhas de controle e realizar a observação visual desta, quando houver. Quando os alimentos estiverem identificados, observar se é respeitado o prazo máximo de 6 horas. - Nos alimentos não identificados, questionar os manipuladores se há meios de garantir que o prazo máximo seja respeitado. Exemplo de questionamento: "Quanto tempo esse alimento fica exposto no buffet?". (perguntar sobre alimentos quentes mais críticos). - Verificar os critérios de tempo (vida útil) para alimentos expostos em balcões expostores quentes, que dificilmente ficam em temperaturas adequadas, em virtude da abertura frequente pelos clientes. Investigar os cuidados do estabelecimento, exemplos: se utilizam porções pequenas, reposição frequente, identificação e controle do tempo/temperatura. OBS 1: Organização Mundial da Saúde (OMS) - O alimento deve ser exposto à temperatura ambiente por, no máximo, 2 horas ao longo de todas as fases de preparo, incluindo pré-preparo, preparo, armazenamento, distribuição e exposição. OBS 2: Entende-se por produtos perecíveis, aqueles produtos alimentícios, alimentos in natura, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação. RDC 216/2004</p>
<p>45. Alimentos preparados mantidos à temperatura</p>	<p>Observar os hábitos dos manipuladores durante a etapa de exposição e</p>

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

34

superior a 60°C. ITEM PONTUADO (risco: 12)	distribuição à quente. Avaliar procedimentos descritos quanto à manutenção e distribuição à quente. Verificar a presença de registro/planilhas de controle e realizar a observação visual desta, quando houver. - Caso necessário, questionar os manipuladores sobre os hábitos durante a etapa de exposição e distribuição à quente. Exemplo de questionamento: "como é feito o controle da temperatura das carnes ou quiches recheadas no buffet ou balcão exporitor?" (perguntar sobre alimentos quentes mais críticos).
46. Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada. ITEM PONTUADO (risco: 16)	Verificar os registros da temperatura dos equipamentos de exposição de alimentos. - Caso não esteja disponível os registros, questionar os manipuladores sobre o hábito de monitorar a temperatura dos equipamentos de exposição. Avaliar a presença de termômetros fixos ou portáteis nos equipamentos.
47. Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável). ITEM PONTUADO (risco: 6)	Observar a lavagem das mãos dos manipuladores, procedimento e periodicidade durante a etapa de exposição do alimento preparado. - Avaliar a presença de instruções de trabalho/técnica ou cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos, em locais de fácil visualização. Bem como de produtos e utensílios necessários para o adequado procedimento. - Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: "Quantas vezes, mais ou menos, você lava as mãos no seu turno de trabalho?" - Observar os demais hábitos dos manipuladores durante a etapa de exposição e distribuição dos alimentos, uso de utensílios, luvas, forma de entrega dos alimentos aos consumidores. - Quando aplicável, verificar a presença de utensílios para pegar os alimentos prontos na área de exposição ou de luvas apropriadas. Em caso de dúvida, solicitar ao manipulador para verificar a caixa ou embalagem, ficha técnica ou nota fiscal com as especificações da luva.
Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado	Detalhamento da evidência
48. Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra	- Observar os alimentos preparados na área de armazenamento (frio, quente ou temperatura ambiente, quando aplicável) ou aguardando transporte (delivery, tele entrega, etc) com a identificação necessária e ou nota fiscal. - Avaliar se estão acondicionados, em embalagens limpas, apropriadas e devidamente fechadas. - Verificar a ausência de alimentos preparados em contato direto com o piso ou expostos em local inapropriado, ou sem identificação. - O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo.

RESOLUÇÃO COVISA Nº 008/2023

contaminantes. ITEM PONTUADO (risco: 6)	inclusive o SELF SERVIC , deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.
49. Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. ITEM PONTUADO (risco: 4)	Observar os hábitos dos manipuladores durante a etapa de armazenamento e transporte dos alimentos preparados. - Avaliar procedimentos descritos quanto ao armazenamento e transporte dos alimentos preparados. - quando houver, Verificar a presença de registro/planilhas de controle. - Quando os alimentos estiverem identificados, observar se os prazos indicados nos itens 42 e 44 estão sendo respeitados durante o armazenamento e transporte. - Nos alimentos não identificados, avaliar por meio de questionamento aos manipuladores se existem meios de garantir a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado durante o armazenamento e transporte. Exemplo de questionamento: "Quanto tempo esse alimento fica aguardando para ser entregue ao consumidor? e quais os cuidados que vocês possuem para não exceder esse tempo e comprometer a qualidade do alimento?" (perguntar sobre alimentos quentes mais críticos). 1: Organização Mundial da Saúde (OMS) - O alimento deve ser exposto à temperatura ambiente por, no máximo, 2 horas ao longo de todas as fases de preparo, incluindo pré-preparo, preparo, armazenamento, distribuição e exposição. OBS 2: Entende-se por produtos perecíveis, aqueles produtos alimentícios, alimentos in natura, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação. RDC 216/2004.
Responsabilidade, documentação e registro	Detalhamento da evidência
50. Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) comprovadamente capacitado. ITEM CLASSIFICATÓRIO	- Solicitar o comprovante da capacitação, com ênfase nos temas: contaminantes alimentares, Doenças Transmissíveis por Alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas. - Identificar o responsável e avaliar seus conhecimentos. - Questionar sobre a carga horária que o responsável atua no serviço de alimentação, e se é suficiente de acordo com as operações realizadas. OBS 1: Pode ser o responsável técnico, proprietário ou funcionário designado.
Responsabilidade, documentação e registro	Detalhamento da evidência
51. Possui implementado o	- Observar se os documentos descritos estão atualizados.

A base do descrito são os estudo e adaptação realizadas por: Da Cunha et al., (2014) e Viera et al., (2022).

Referência:

DA CUNHA, D. T. et al. Food safety of food services within the destinations of the 2014 FIFA World Cup in Brazil: Development and reliability assessment of the official evaluation instrument. Food Research International, v. 57, p. 95-103, 1 mar. 2014. VIERA, F. D. et al. Proposal of a new method for the risk scoring and categorization of Brazilian food services. Food Research International, v. 156, p. 111127, 1 jun. 2022.

PODER LEGISLATIVO

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ
MACAÉ CAPITAL DO PETRÓLEO
LEI ESTADUAL Nº 6081 DE 21.11.2011**

CÂMARA ITINERANTE

O Presidente da Câmara Municipal de Macaé, no uso de suas atribuições legais, convida a população em geral, para SESSÃO DA CÂMARA ITINERANTE, requerida pelo Vereador Reginaldo do Hospital, que será realizada na Praça Dalvim Klen, a atual praça principal do Jardim Santo Antônio, localizada entre as ruas Alcides Mourão e a rua de Lima e Silva - Aroeira, Macaé - RJ, CEP: 27945-402, no dia 25.11.2023, às 10:00, com a presença dos Vereadores, Secretários Municipais e outras Autoridades Constituídas, com objetivo de discutir com a sociedade sobre infraestrutura, saúde, mobilidade urbana e assistência social.

Macaé RJ, 13 de novembro de 2023

NILTON CÉSAR PEREIRA MOREIRA
Presidente

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

**AVISO DE LICITAÇÃO
EDITAL – PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023**

A Câmara Municipal de Macaé, através da Comissão Pregoeira, torna público, que fará realizar no dia 04 de dezembro de 2023, às 10:00 h, na sala de reunião da Câmara Municipal de Macaé – CMM, situada à Avenida Antônio Abreu, nº 1805, Horto, Macaé/RJ, o PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023 do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, de acordo com as Leis Federais Nº 8.666/1993 e 10.520/2002. O Edital, seus anexos e demais informações estarão disponíveis para download no site da Câmara Municipal de Macaé (www.cmmacaé.rj.gov.br). O edital também estará disponível na sala do Setor de Licitações, situada na Avenida Antônio Abreu, nº 1805, Horto, Macaé/RJ e a retirada será através de pessoa credenciada e com carimbo do CNPJ, de segunda a sexta-feira, no horário de 09 às 17 hrs, tel. contato (22) 2772-4681 e/ou 2772-5064.

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para garantir os eventos institucionais desta Câmara Municipal de Macaé.

Macaé-RJ, 13 de novembro de 2023.

Isabela Ferreira Santos
Diretora de Licitações e Contratos
OAB/RJ 211.193 / Mat. 6028-3

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ
MACAÉ CAPITAL DO PETRÓLEO
LEI ESTADUAL Nº 6081 DE 21.11.2011**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0470/2023
DISPENSA DE LICITAÇÃO**

Em conformidade com o parecer da Procuradoria Geral da Câmara (PGC), com a análise da Diretoria de Licitações e Contratos (DLC) e da Controladoria Geral da Câmara (CGC), RATIFICO a contratação POR DISPENSA DE LICITAÇÃO, com fulcro no inciso II, artigo 24, da Lei Federal nº 8.666/93, que tem como objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE SEGURO COLETIVO CONTRA ACIDENTES PESSOAIS PARA GUARNECER 07 (SETE) ESTAGIÁRIOS QUE SERÃO LOTADOS NA CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ, com valor total de R\$89,67 (oitenta e nove reais e sessenta e sete centavos), em favor da empresa MOREIRA ARANTES CORRETORA DE SEGUROS LTDA.

Macaé, 20 de outubro de 2023.

NILTON CÉSAR PEREIRA MOREIRA
PRESIDENTE

MACAEPREV**(22) 2763-6339**

macaeprev.rj@gmail.com





**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ
MACAÉ CAPITAL DO PETRÓLEO
LEI ESTADUAL Nº 6081 DE 21.11.2011**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1020/2023
DISPENSA DE LICITAÇÃO**

Em conformidade com o parecer da Procuradoria Geral da Câmara (PGC), com a análise da Diretoria de Licitações e Contratos (DLC) e da Controladoria Geral da Câmara (CGC), RATIFICO a contratação POR DISPENSA DE LICITAÇÃO, com fulcro no inciso II, artigo 24, da Lei Federal nº 8.666/93, que tem como objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA JORNALÍSTICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PUBLICAÇÃO DE ATOS OFICIAIS DA CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ, EM JORNAL DE GRANDE CIRCULAÇÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, com valor total de R\$13.200,00 (treze mil e duzentos reais), em favor da empresa EDITORA A NOTÍCIA LTDA.

Macaé, 20 de outubro de 2023.

**NILTON CÉSAR PEREIRA MOREIRA
PRESIDENTE**

**CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
MACAÉ CAPITAL DO PETRÓLEO
LEI ESTADUAL Nº 6081 DE 21.11.2011**

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

- 1- 2º Termo aditivo Contrato nº 11/2021;
- 2- Processo CMM nº 1036/2023 – Pregão Presencial nº012/2021;
- 3- Termo de prorrogação celebrado entre a Câmara Municipal de Macaé e a empresa SEMARE ELEVADORES LTDA, inscrita no CNPJ nº 02.453.608/0001-05;
- 4- Objeto: Constitui objeto do presente termo aditivo ao Contrato nº 11/2021 a prorrogação do prazo contratual por mais 12 (doze) meses, a contar de 01/11/2023 até 01/11/2024, com fundamento no artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações.
- 5- Data de assinatura: 31/10/2023;
- 6- Vigência do contrato: 12 (doze) meses.
- 7- Valor Total: R\$ 20.400,00 (vinte mil e quatrocentos reais);
- 8- Nota de Empenho nº: 138/2023 (proporcional ao exercício financeiro corrente).

Macaé (RJ), 13 de novembro de 2023.

**Isabela Ferreira Santos
Diretora de Licitações e Contratos
OAB/RJ 211.193 Matrícula 6028-3**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ
MACAÉ CAPITAL DO PETRÓLEO
LEI ESTADUAL Nº 6081 DE 21.11.2011**

PORTARIA Nº 135/2023

O Presidente da Câmara Municipal de Macaé, no uso de suas atribuições legais e de acordo com a legislação em vigor,

RESOLVE substituir a servidora Eliane Viana Moreira Daher, matrícula nº 4101-7, pela servidora Raquel Livia Mello dos Santos Pinto, matrícula nº 4108-4, na composição da Comissão Organizadora do Concurso Público da Câmara Municipal de Macaé, constituída através da Portaria nº 108/2023, com efeitos retroativos a 01 de novembro de 2023.

Câmara Municipal de Macaé, 06 de novembro de 2023.

**NILTON CESAR PEREIRA MOREIRA
PRESIDENTE**

**CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
MACAÉ CAPITAL DO PETRÓLEO
LEI ESTADUAL Nº 6081 DE 21.11.2011**

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

- 1- 3º Termo Aditivo ao Contrato de Credenciamento nº 03/2021;
- 2- Processo CMM nº 1018/2023 – Chamamento Público nº 001/2021;
- 3- Termo aditivo ao Contrato de credenciamento celebrado entre a Câmara Municipal de Macaé e a empresa/instituição financeira CAIXA ECONÔMICA FEDERAL, inscrita no CNPJ sob o nº 00.360.305/0001-04;
- 4- Objeto: Constitui objeto do presente termo aditivo ao Contrato de Credenciamento nº 003/2021 a renovação contratual por igual período, tendo início em 03/11/2023, e seu término em 03/11/2025;
- 5- Data de assinatura: 03/11/2023;

Macaé (RJ), 13 de novembro de 2023.

**Isabela Ferreira Santos
Diretora de Licitações e Contratos
OAB/RJ 211.193 Matrícula 6028-3**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ
MACAÉ CAPITAL DO PETRÓLEO
LEI ESTADUAL Nº 6081 DE 21.11.2011**

Portaria nº 136/2023

O Presidente da Câmara Municipal de Macaé, no uso de suas atribuições legais e de acordo com a legislação em vigor,

RESOLVE designar os servidores Isabela Ferreira Santos, matrícula nº 6028-3, Eliano dos Santos Cardoso, matrícula nº 4505-5, e Thiago Souza Soares, matrícula nº 3851-2, para, sob a presidência do primeiro, comporem Comissão Processante visando apurar os fatos relatados nos autos do Processo Administrativo nº 1349/2023.

Câmara Municipal de Macaé, 06 de novembro de 2023.

**NILTON CESAR PEREIRA MOREIRA
PRESIDENTE**



**Observatório
da Cidade de Macaé**

Acompanhe as transformações em curso na cidade de Macaé:

www.macaee.rj.gov.br/ensinosuperior/conteudo/titulo/observatorio-da-cidade-de-macaee



MACAEPREV

(22) 2763-6339

macaeprev.rj@gmail.com



Diário Oficial Eletrônico

A população pode acessar portarias, decretos, leis e demais ações administrativas com transparência e diminuição de gastos com publicações de atos oficiais.



PREFEITURA MUNICIPAL
MACAÉ

