RIO2020
CAPITAL MUNDIAL DA ARQUITETURA
UNESCO.UIA

RIO
PREFEITURA

DIÁRIO OFICIAL

Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro | Poder Executivo | Ano XXXIV | Nº 72 | Segunda-feira, 22 de Junho de 2020

Segurança à mesa

Prefeitura regulamenta a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal no Rio







A Prefeitura do Rio, por meio da Subsecretaria de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses, publica nesta segunda-feira, 22/06, no Diário Oficial, a primeira regulamentação da cidade para a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

A fiscalização agropecuária é um dos avanços na área de inspeção trazidos pelo Código Sanitário Municipal, implantado no ano passado e que institui o programa com a criação do Registro de Estabelecimento de Produção Agropecuária (Repa).

— O Serviço de Inspeção Municipal (SIM-RIO) vai permitir mais controle e melhor fiscalização de produtos de origem animal aumentando a segurança para o consumidor — destaca a subsecretária de Vigilância Sanitária do Rio, médica-veterinária Márcia Rolim.

Além dos avanços na prevenção de riscos à saúde, o SIM-RIO vai auxiliar a agroindústria familiar e pequenos produtores de queijos, hambúrgueres e linguiças artesanais,entre outros empreendedores. Muitas vezes impedidos de se regularizar por falta de autorização sanitária, eles poderão se formalizar no próprio município, com direito ao selo do SIM nos produtos, alavancando assim o crescimento dos negócios no Rio.

Outro segmento contemplado é o comércio de autosserviço, como restaurantes, supermercados, açougues e laticínios. Com o SIM, esses estabelecimentos poderão vender artigos de fabricação própria, e, ainda, em um ambiente controlado e adequado às normas sanitárias.

Capacitação dos profissionais que vão atuar no SIM-RIO

O SIM vai contar com 18 fiscais, que já estão lotados no Núcleo de Agricultura Pecuária e Abastecimento (Nagro), no Complexo Zona Sul da Vigilância. Por conta das diversas medidas de enfrentamento ao coronavírus (Covid-19), entre elas, a suspensão dos cursos presenciais, a Superintendência de Educação da pasta fez a qualificação dos profissionais por meio de videoaulas.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

D.O. RIO
Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Prefeito
Marcelo Crivella

Vice-Prefeito

Chefe de Gabinete do Prefeito
Margarett Rose Nunes Leite Cabral

Secretaria Municipal da Casa Civil – CVL
Ailton Cardoso da Silva

Empresa Municipal de Artes Gráficas – IMPRENSA DA CIDADE
Roberto Miguel Pereira

Instituto de Previdência e Assistência do Município do Rio de Janeiro – PREVI-RIO
Virgínio Vieira Oliveira

Companhia Municipal de Limpeza Urbana – COMLURB
Paulo Gustavo Moraes Mangueira

Instituto Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor – PROCON CARIOCA
Benedito Alves Costa

Fundação Jardim Zoológico da Cidade do Rio de Janeiro – RIOZOO
Suzane Therezinha Dinelli Rizzo

Companhia de Desenvolvimento Urbano da Região do Porto do Rio de Janeiro – CDURP
Cesar Augusto Barbiero

Secretaria Especial de Turismo e Legado Olímpico – SETURLEO
Camila Vieira de Sousa

Empresa de Turismo do Município do Rio de Janeiro – RIOTUR

Secretaria Municipal de Fazenda – SMF
Rosemary de Azevedo Carvalho Teixeira de Macedo

Instituto Fundação João Goulart - FJG
Ana Cláudia Rodrigues Daflon Lescaut

Empresa Municipal de Informática – IPLANRIO
Júlio César Urdangarin Batista Junior

Companhia Carioca de Securitização – RIO SECURITIZAÇÃO
Rodrigo Fernandes Barbosa

Agência de Fomento do Município do Rio de Janeiro S/A - FOMENTA RIO
Bernardo Egas Lima Fonseca - Respondendo pelo expediente

Secretaria Municipal de Saúde – SMS
Ana Beatriz Busch Araújo

Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro – RIOSAÚDE
Marcelo da Silva Roseira

Secretaria Municipal de Educação – SME
Talma Romero Suane

Empresa Municipal de Multimeios do Rio de Janeiro – MULTIRIO
Cláudio Elias da Silva

Secretaria Municipal de Ordem Pública – SEOP
Gutemberg de Paula Fonseca

Guarda Municipal do Rio de Janeiro – GM-RIO
José Ricardo Soares da Silva

Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação – SMDEI
Claudio José Pereira de Souza - Respondendo pelo expediente

Secretaria Municipal de Transportes – SMTR
Paulo Jobim Filho

Companhia de Engenharia de Tráfego do Rio de Janeiro – CET-RIO
Airton Aguiar Ribeiro

Secretaria Municipal de Meio Ambiente da Cidade – SMAC
Bernardo Egas Lima Fonseca

Rio Eventos Especiais – RIOEVENTOS
Augusto Sérgio do Espírito Santo Cardoso

Secretaria Municipal de Urbanismo – SMU
Fernanda Maria da Silva Fernandez Tejada

Instituto Municipal Pereira Passos – IPP
Paulo Cesar Amêndola de Souza

Instituto Rio Patrimônio da Humanidade – IRPH
Claudia de Freitas Escarlate

Secretaria Municipal de Infraestrutura, Habitação e Conservação– SMIHC
Sebastiao Bruno

Empresa Municipal de Urbanização – RIO-URBE
Fábio Lessa Rigueira

Fundação Instituto de Geotécnica do Município do Rio de Janeiro – GEO-RIO
Ernesto Ferreira Mejido

Companhia Municipal de Energia e Iluminação – RIOLUZ
Paulo Cezar dos Santos - Respondendo pelo expediente

Fundação Instituto das Águas do Município do Rio de Janeiro – RIO-ÁGUAS
Claudio Barcelos Dutra

Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos - SMASDH
Jucelia Oliveira Freitas

Secretaria Municipal de Cultura – SMC
Adolpho Konder Homem de Carvalho Filho

Empresa Distribuidora de Filmes S/A – RIOFILME
Cesar Miranda Ribeiro

Fundação Cidade das Artes
Renata Affonseca Andrade Monteiro de Souza

Fundação Planetário da Cidade do Rio de Janeiro – PLANETÁRIO
Maria Thereza Fortes

Secretaria Municipal da Pessoa com Deficiência e Tecnologia – SMDT
Marcos Antônio Teixeira

Secretaria Municipal de Envelhecimento Saudável, Qualidade de Vida e Eventos – SEMESQVE
Tiago Almeida da Silva

Fundação Parques e Jardins – FPJ
Fernando Gonzalez dos Santos

Procuradoria Geral do Município do Rio de Janeiro – PGM
Marcelo Silva Moreira Marques

Controladoria Geral do Município do Rio de Janeiro – CGM
Márcia Andréa dos Santos Peres

Tribunal de Contas do Município
Thiers Vianna Montebello

SUMÁRIO

Leis Promulgadas .....
Leis Sancionadas e Vetos .....
Atos do Poder Executivo .....
Atos do Prefeito 3
Despachos do Prefeito 3
Gabinete do Prefeito .....
Secretaria Municipal da Casa Civil 4
Resolução Conjunta .....
Secretaria Especial de Turismo e Legado Olímpico 6
Secretaria Municipal de Fazenda 7
Secretaria Municipal de Saúde 9
Secretaria Municipal de Educação 65
Secretaria Municipal de Ordem Pública 68
Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação .....
Secretaria Municipal de Transportes 68
Secretaria Municipal de Meio Ambiente da Cidade 69
Secretaria Municipal de Urbanismo 69
Secretaria Municipal de Infraestrutura, Habitação e Conservação 71
Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos 73
Secretaria Municipal de Cultura .....
Secretaria Municipal da Pessoa com Deficiência e Tecnologia .....
Secretaria Municipal de Envelhecimento Saudável, Qualidade de Vida e Eventos .....
Procuradoria Geral do Município do Rio de Janeiro 73
Controladoria Geral do Município do Rio de Janeiro 74
Tribunal de Contas do Município 74
Avisos, Editais e Termos de Contratos 76
Publicações a Pedido 102

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

D.O. RIO
Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro

ATOS DO PREFEITO

DECRETO RIO Nº 47540 DE 20 DE JUNHO DE 2020

Altera os Decretos Rio nºs 47.282, de 21 de março de 2020, que *determina a adoção de medidas adicionais, pelo Município, para enfrentamento da pandemia do novo Coronavírus - COVID-19,* e *dá outras providências,* e 47.488, de 2 de junho de 2020, que *institui o Comitê Estratégico para desenvolvimento, aprimoramento, e acompanhamento do Plano de Retomada, em decorrência dos impactos da pandemia da COVID-19, e dá outras providências.*

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

DECRETA:
Art. 1° O Decreto Rio nº 47.282, de 21 de março de 2020, que *determina a adoção de medidas adicionais, pelo Município, para enfrentamento da pandemia do novo Coronavírus - COVID - 19, e dá outras providências*, passa a vigorar com a seguinte redação:

"....
Art. 1º....
....
II-....

b) os veículos do Serviço Público de Transporte de Passageiros por Ônibus – SPPO, inclusive os do BRT – *Bus Rapit Transit*, deverão operar com capacidade reduzida, com número limitado de passageiros em pé, variável de acordo com o tipo de veículo e com o faseamento de retomada das atividades econômicas, conforme disposto no Anexo II, do Decreto Rio n° 47.488, cabendo à SMTR, em conjunto com a SMS, definir, por Resolução Conjunta, o número desses passageiros à cada etapa;
....
Art. 1-J°....
....

§ 6º A inobservância ao disposto neste Decreto sujeita o infrator, individual ou cumulativamente, às seguintes sanções:

I - administrativas previstas nos incisos IX ou XXV, do art. 30, do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018, que *dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, de que trata a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, no tocante ao licenciamento sanitário e aos procedimentos fiscalizatórios*;

II - aplicação de penalidade gravíssima, segundo juízo da autoridade titular do órgão sanitário municipal, na forma prevista na alínea "b", do inciso III, do § 1º, do art. 30, do Decreto Rio nº 45.585, de 2018;

III - responsabilização pelo crime de infração de medida sanitária preventiva, de que trata o art. 268, do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940, *Código Penal*, na forma do regulamento.
....
...." (NR)

Art. 2° O art. 23 do Decreto Rio nº 47.488, de 2 de junho 2020, que *institui o Comitê Estratégico para desenvolvimento, aprimoramento, e acompanhamento do Plano de Retomada, em decorrência dos impactos da pandemia da COVID-19, e dá outras providências,* passa a vigorar com a seguinte redação:

"....
Art. 23. Ficam mantidas as restrições à circulação estabelecidas no inciso IV, do art. 1º, do Decreto Rio nº 47.424, de 11 de maio de 2020, que *dispõe sobre vedações transitórias, em ressalva ao disposto no Decreto Rio nº 47.282, de 21 de março de 2020, altera o Decreto Rio nº 47.328, de 27 de março de 2020, e dá outras providências*, áreas nas quais não será admitida abertura das atividades previstas na "Fase 1".
...." (NR)

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.
Rio de Janeiro, 20 de junho de 2020; 456º ano da fundação da Cidade.
MARCELO CRIVELLA

DECRETO RIO "P" Nº 218 DE 19 DE JUNHO DE 2020

Cria Comissão Especial de Inquérito, na forma que menciona.

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, no uso das atribuições legais, em especial a inscrita no art. 189, §§ 2º e 3º, da Lei nº 94, de 1979, e tendo em vista o que consta do processo administrativo nº 04/000.798/2019,

RESOLVE:
Art. 1º Fica criada a Comissão Especial de Inquérito para apurar eventuais infrações disciplinares decorrentes dos fatos e condutas de servidor, no episódio que deu causa à instauração do presente Processo Administrativo Disciplinar.

Art. 2º A Comissão será integrada pelos servidores abaixo relacionados, sob a presidência do primeiro:

I - **Frederick Bigoni Burrowes -** matrícula 11/174.512-4
Representante da Procuradoria Geral do Município - PGM;

II - **Marcos Mizurine** - matrícula 11/173.144-7
Representante da Controladoria Geral do Município - PGM;

III - **Sergio Luis de Araujo -** matrícula 11/193.495-9
Representante da Secretaria Municipal da Casa Civil - CVL.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

RETIFICAÇÃO
D.O. RIO N.º 070 DE 19 DE JUNHO DE 2020
DECRETO RIO "P" N.º 217 DE 18 DE JUNHO DE 2020

ONDE SE LÊ:
"Cessar os efeitos do Decreto RIO "P" Nº 3480 de 16 de agosto de 2017, publicado no D.O. Rio de 17 de agosto de 2017."

LEIA-SE:
"Cessar os efeitos do Decreto RIO "P" No 3480 de 16 de agosto de 2017, publicado no D.O. Rio de 17 de agosto de 2017, excluindo tão-somente o servidor **HÉLIO LUZ MAGNO**."

DESPACHOS DO PREFEITO

EXPEDIENTE DE 19/06/2020

04/000.798/2019
09/002.649/2020
09/002.636/2020
09/002.591/2020
09/002.616/2020
09/002.639/2020
09/002.635/2020
09/002.670/2020
09/002.687/2020
09/002.510/2020

Autorizo.

D.O. RIO
Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro
http://doweb.rio.rj.gov.br

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Gabinete do Prefeito
Empresa Municipal de Artes Gráficas S/A
Imprensa da Cidade
Diretor Presidente: Roberto M. Pereira
Diretoria de Administração e Finanças: Roberto M. Pereira
(Respondendo pelo expediente)
Diretor Industrial: Marluci Alves

A CAPA DO DIÁRIO OFICIAL É PRODUZIDA PELA SUBSECRETARIA DE COMUNICAÇÃO GOVERNAMENTAL DO GABINETE DO PREFEITO

AVISO
A Imprensa da Cidade comunica aos órgãos e entidades municipais que a Agência do D.O. Rio não aceitará a publicação de extrato de contrato que esteja em desacordo com o § 2º do art. 441 do RGCAF.

Preço das publicações (centímetro de coluna)
Empresas Públicas, Fundações e Sociedades de Economia Mista do Município..... R$ 5,60
Terceiros (entidades externas ao Município)..... R$ 110,49
Os textos para publicação devem ser apresentados em cd, pendrive, digitados em fonte Arial, corpo 12, em linhas de 13 centímetros de largura, acompanhados de uma cópia com assinatura e identificação do responsável.
As páginas do Diário Oficial são formadas por três colunas de 08 centímetros.
Exemplar atrasado (sujeito à disponibilidade)..... R$ 3,35
Entrega de matérias para publicação e forma de pagamento: A entrega das matérias, os pagamentos de publicações e a aquisição de exemplares atrasados devem ser efetuadas diretamente na Agência D.O. Rio – Centro Administrativo São Sebastião – CASS.
Rua Afonso Cavalcanti, 455 – Térreo – Cidade Nova.Tel.: 2976-2284.
Para reclamações sobre publicações dirigir-se Agência D.O. Rio – Centro Administrativo São Sebastião – CASS.
Rua Afonso Cavalcanti, 455 – Térreo – Cidade Nova.Tel.: 2976-2284, através do e-mail pdoficial@pcrj.rj.gov.br no prazo de 10 dias da data da veiculação.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

SECRETARIA DA CASA CIVIL

Secretário: **Ailton Cardoso da Silva**
Rua Afonso Cavalcanti, 455 - 13ºandar - Tel.: 2976-3187

RESOLUÇÃO "P" Nº 2651 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Exonerar **JAQUELINE DE FÁTIMA LEOCADIO MACHADO**, matrícula 60/306.095-1, com validade a partir de 1º de junho de 2020, do Cargo em Comissão de Assistente I, símbolo DAS-06, código 072747, da Coordenadoria de Ações de Cidadania, da Subsecretaria de Relações Institucionais, da Secretaria Municipal da Casa Civil.

RESOLUÇÃO "P" Nº 2652 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Nomear **ALEXANDRE MARINHO HERINGER**, com validade a partir de 1º de junho de 2020, para exercer o Cargo em Comissão de Assistente I, símbolo DAS-06, código 072747, da Coordenadoria de Ações de Cidadania, da Subsecretaria de Relações Institucionais, da Secretaria Municipal da Casa Civil.

RESOLUÇÃO "P" Nº 2653 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Exonerar **PATRICIA FRANK DA GAMA PINTO**, matrícula 11/235.580-8, Assistente Social, com validade a partir de 15 de junho de 2020, do Cargo em Comissão de Diretor III, símbolo DAS-07, código 077354, da Casa Viva Mulher Cora Coralina, da Subsecretaria de Políticas para a Mulher, da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos.

RESOLUÇÃO "P" Nº 2654 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Nomear **MARIA CRISTIANE SANTOS DA GLÓRIA**, matrícula 11/240.005-9, Assistente Social, com validade a partir de 15 de junho de 2020, para exercer o Cargo em Comissão de Diretor III, símbolo DAS-07, código 077354, da Casa Viva Mulher Cora Coralina, da Subsecretaria de Políticas para a Mulher, da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos.

RESOLUÇÃO "P" Nº 2655 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Nomear **PATRICIA FRANK DA GAMA PINTO**, matrícula 11/235.580-8, Assistente Social, com validade a partir de 15 de junho de 2020, para exercer o Cargo em Comissão de Assessor I, símbolo DAS-09, código 051341, da Coordenadoria de Programas e Ações Temáticas, da Subsecretaria de Políticas para a Mulher, da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos.

RESOLUÇÃO "P" Nº 2656 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Nomear **JOÃO GRAND JUNIOR**, matrícula 11/247.916-0, Geógrafo, para exercer o Cargo em Comissão de Coordenador I, símbolo DAS-09, código 048000, da Coordenadoria de Economia Solidária, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação.

RESOLUÇÃO "P" Nº 2657 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Nomear **CLEIDE NUNES FERREIRA**, matrícula 11/288.793-3, Profissional de Nível Médio, com validade a partir de 1º de junho de 2020, para exercer o Cargo em Comissão de Assessor III, símbolo DAS-07, código 077360, da Gerência de Captação de Recursos, da Subsecretaria de Gestão, da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos.

RESOLUÇÃO "P" Nº 2658 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Exonerar **FLAVIA BRAZ DE LIMA**, matrícula 11/235.602-0, Assistente Social, com validade a partir de 1º de junho de 2020, do Cargo em Comissão de Assessor III, símbolo DAS-07, código 077360, da Gerência de Captação de Recursos, da Subsecretaria de Gestão, da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos.

RESOLUÇÃO "P" Nº 2659 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Exonerar **MARA DE AZEVEDO**, matrícula 11/243.001-5, Agente Auxiliar de Administração, do Cargo em Comissão de Assistente I, símbolo DAS-06, código 077366, da Subsecretaria de Gestão, da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos.

RESOLUÇÃO "P" Nº 2660 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Nomear **VALERIA ABDALA**, com validade a partir de 5 de junho de 2020, para exercer o Cargo em Comissão de Assessor III, símbolo DAS-07, código 035384, da Secretaria Municipal de Cultura.

RESOLUÇÃO "P" Nº 2661 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O SECRETÁRIO CHEFE DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE
Designar **LUIZ OCTAVIO MARTINS MENDONÇA**, com validade a partir de 4 de maio de 2020, para exercer a Função de Confiança de Coordenador Técnico 1 RS, código 078999, do Núcleo de Apoio à Regulação, da Presidência, da Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A.

RETIFICAÇÃO
D.O. RIO Nº 67 DE 16 DE JUNHO DE 2020
RESOLUÇÕES "P" Nºs 2511, 2512 E 2513 DE 15 DE JUNHO DE 2020

ONDE SE LÊ:
"...com validade a partir de 15 de maio de 2020..."

LEIA-SE:
"...com validade a partir de 18 de maio de 2020..."

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
COORDENADORIA GERAL DE RECURSOS HUMANOS
DESPACHO DA COORDENADORA
EXPEDIENTE DE 19 DE JUNHO DE 2020

INDEFIRO o pedido, por não se enquadrar nos termos do art. 1º do Decreto n.º 30.441 de 02/02/2009.
10/117.835-9 - Shirley Dias Domingues Coelho
Processo: 01/005.620/2016.

SUBSECRETARIA DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS
ATOS DO SUBSECRETÁRIO
PORTARIA "P" CVL/SUBSC Nº 63 DE 17 DE JUNHO DE 2020

Designar servidores para atuarem como Pregoeiros e Integrantes de Equipe de Apoio, dos certames a serem realizados através do Portal COMPRASNET no âmbito do Município do Rio de Janeiro e dá outras providências.

O SUBSECRETÁRIO DA SUBSECRETARIA DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e

CONSIDERANDO o dispositivo nos Decretos Municipais nº **30.354,** de 01 de janeiro de 2009; nº **30.538**, de 17 de março de 2009;

CONSIDERANDO a assinatura do **Termo de Adesão nº 0005/2009**, firmado com a Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, para acesso e utilização do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais - SIASG e demais Sistemas;

CONSIDERANDO a capacitação de Pregoeiros no Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais - Portal de Compras do Governo Federal - COMPRASNET, sob a responsabilidade da Coordenadoria Geral de Recursos Humanos da Subsecretaria de Serviços Compartilhados;

CONSIDERANDO a diretriz emanada pela Administração Municipal determinando a ampliação do uso do Pregão no modo Eletrônico de forma descentralizada, com vista à redução dos custos e prazos inerentes às aquisições de bens e contratação de serviços no âmbito Municipal;

CONSIDERANDO ainda que o Portal de Compras Eletrônicas do Governo Federal - Portal COMPRASNET determina o mandato de 1 (um) ano para todos os Pregoeiros e Integrantes das Equipes de Apoio,

RESOLVE
ART. 1º Designa servidores para atuarem como Pregoeiros e Integrantes de Equipes de Apoio, dos certames realizados através da utilização do Portal de Compras do Governo Federal - COMPRASNET;

Art. 2º Os servidores que atuarão como Pregoeiros serão responsáveis pela realização dos Pregões, nos modos Presenciais e Eletrônico, bem como pelas Cotações Eletrônicas de Preços no âmbito de seu Órgão ou Entidade, mediante obtenção de senha, token e de pontos de acesso descentralizado, após conclusão do Curso de Formação de Pregoeiros ministrado pela Subsecretaria de Serviços Compartilhados, através da Coordenadoria Técnica de Normatização de Recursos Humanos da Coordenadoria Geral de Recursos Humanos mencionada na presente Portaria.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

SUBSECRETARIA DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS
ANEXO

ORGÃO/ENTIDADE	NOME	MATRÍCULA
CVL/SUBSC/CGSI	ALEXANDRE GONÇALVES DE SOUZA - Pregoeiro	11/153.207-6
	MARIA CRISTINA COSTA OLIVEIRA - Pregoeiro	11/114.903-8
	SHIRLEY CRISTINA DA CUNHA RIBEIRO - Pregoeiro	11/192.192-3
	GERALDO CAXIAS FILADELFO - Pregoeiro	11/170.397-4
	RICARDO RANGEL CORDEIRO - Equipe de Apoio	60/256.934-1
	FÁTIMA REGINA SOLIS ALVAREZ DE FIGUEIREDO - Equipe de Apoio	11/171.244-7
	LUIZ EDUARDO SOUZA DE MENDONÇA - Equipe de Apoio	11/242.551-0
	LUIZ FERNANDO COELHO - Equipe de Apoio	12/217.426-6

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

CVL/SUBSC/CGSI	IACY DA SILVA ASSIS - Equipe de Apoio	11/095.860-3
	FÁTIMA ÁGUEDA DE SOUZA - Equipe de Apoio	11/226.032-1
	MICHELE RIBEIRO DA SILVA - Equipe de Apoio	10/202.043-6
	JOSÉ CARLOS MUNIZ MOREIRA - Equipe de Apoio	11/127.725-0
	RICARDO RANGEL CORDEIRO - Equipe de Apoio	60/256.934-1
	ROSANE DA SILVA E SOUZA - Equipe de Apoio	11/238.651-4
	ROSANE NASCIMENTO DE SOUZA - Equipe de Apoio	10/192.207-9
	JAIR CARDOSO MONTE - Equipe de Apoio	11/117.217-0
	VALÉRIA CRISTINA TINOCO QUEIROZ - Equipe de Apoio	11/139.725-6
	ROSIANE FLORENTINO FATICATI - Equipe de Apoio	10/098.645-5
	CARLOS FREDERICO GONÇALVES DE MAGALHÃES - Equipe de Apoio	13/193.456-1
	MARIA CRISTINA BASTOS DOS SANTOS - Equipe de Apoio	60/305.355-8
	LUCIANA RAIMUNDO RODRIGUES - Equipe de Apoio	11/152.797-7
	ROSAMEI REIS DOS SANTOS - Equipe de Apoio	11/192.757-3
	ELIELSON VIEIRA DA SILVA - Equipe de Apoio	10/210.011-3
	SEBASTIÃO FERNANDES DA SILVA - Equipe de Apoio	60/301.858-7
	EMERSON CORREIA DE ALBUQUERQUE - Equipe de Apoio	621.313-3
	CÁTIA DE LARA DONATO BISAGGIO - Equipe de Apoio	10/405.259-9
RIOLUZ	LUIZ CARLOS MOREIRA MACHADO - Pregoeiro Titular	13/178.361-2
	TÂNIA CRISTINA DOS SANTOS - Equipe de Apoio	69/2.571.815-6
	ANA LUIZA TOURINHO OBERLAENDER - Equipe de Apoio	69/2.571.828-4
	CELSO MACHADO DOS SANTOS - Equipe de Apoio	13/190.265-9
CET RIO	FÁTIMA SANTOS DE CARVALHO DIAS - Pregoeiro Titular	45/1.551.522-1
	CHRISTINA MARIA TAVARES G. GRAEL SILVEIRA - Pregoeiro Substituto Substituto Substituto	45/1.551.315-7
	ALINE FIGUEIARA DA SILVA - Equipe de Apoio	45/1.551.543-9
	CONCEIÇÃO DE CÁSSIA BASTOS DA SILVA - Equipe de Apoio	45/1.551.258-0
	FÁBIO DE SOUZA PEREIRA - Equipe de Apoio	40/1.551.363-7
PLANETÁRIO	ISABELLE VENÂNCIO ARÊAS - Pregoeiro Titular	60/705.260-8
	ROSA CRISTINA ALMEIDA MARQUES - Pregoeiro Substituto	60/705.289-7
	WALKYRIA CRISTINA QERNECK CAVALCANTI - Equipe de Apoio	13/300.023-6
	PAULO CESAR RODRIGUES PEREIRA - Equipe de Apoio	30/705.001-6
1ª CRE	MARCELO TEIXEIRA FARIAS - Pregoeiro Titular	11/162.466-7
	SYLVIA REGINA MOLINARO RODRIGUES GOMES - Pregoeiro Substituto	12/158.067-9
	ADRIANA CHAPELLEN RODRIGUES DA SILVA - Equipe de Apoio	11/170.717-3
	LEILA SANTIAGO SOUZA DA SILVA - Equipe de Apoio	10/283.454-7
	SERGIO DE SOUZA DIAS - Equipe de Apoio	10/300.171-6
2ª CRE	DAYSE CAMPOS DUQUE ESTRADA MEYER - Pregoeiro Titular	10/137.585-6
	CÉLIA DE PAULA CYRINO - Pregoeiro Substituto	12/193.236-7
	ANA CRISTINA MONTEIRO CEZAR EBERT - Equipe de Apoio	10/157.945-7
	ANA CHRISTINA CARREIRO LINHARES - Equipe de Apoio	10/200.441-4
	ALEXANDRE HENRIQUE VINHAS PIMENTEL MACHADO - Equipe de Apoio	12/192.309-3
3ª CRE	LEONARDO CRISTIANO SALLES TINOCO - Pregoeiro Titular	11/300.136-9
	DÉA LÚCIA BORGES LIMA PINHEIRO - Pregoeiro Substituto	12/165.125-6
	SONIA SOARES LOPES - Equipe de Apoio	12/157.862-4
	RENATA DE SOUZA RAINHO - Equipe de Apoio	11/172.003-6
4ª CRE	DÉBORA PEREIRA DE SOUZA - Pregoeiro Titular	11/193.316-7
	ROBSON CARLOS FERREIRA BRANDÃO - Pregoeiro Substituto	11/193.308-4
	WESLEY PEREIRA DE LIMA - Equipe de Apoio	12/300.212-8
	FLÁVIA DO LAGO SILVA - Equipe de Apoio	12/279.814-8
	SILVIA CRISTINA DE SOUZA MARCELINO - Equipe de Apoio	12/193.933-95
5ª CRE	LUCAS BRITO DE MORAES - Pregoeiro Titular	12/300.168-2
	GENI DE SOUZA RODRIGUES - Pregoeiro Substituto	10/291.092-5
	JAQUELINE SIMONE FIAUX - Equipe de Apoio	11/192.792-0
	CHRISTIANE DA SILVA BRIGUES - Equipe de Apoio	12/171.137-3
	FERNANDA DOS SANTOS LEITÃO PEREIRA - Equipe de Apoio	10/241.426-6
6ª CRE	MIRIAN DE PAZ DOS SANTOS RESENDE - Pregoeiro Titular	11/171.757-8
	PATRICIA CRISTINA CARVALHO RODRIGUES - Pregoeiro Substituto	12/200.471-1
	SIMÔNE PEREIRA DE SANTANA - Equipe de Apoio	12/148.078-9
	GUILHERME LEMOS BARROSO - Equipe de Apoio	10/300.145-0
	ROSEMERY DA SILVA LEONARDO - Equipe de Apoio	10/193.524-5
7ª CRE	RENATA CRISTINA DA SILVA LYRA - Pregoeiro Titular	12/242101-4
	KATHLEENG DE MORAIS BRAGA - Pregoeiro Substituto	11/170205-9
	LUZIA TEIXEIRA PAULA - Equipe de Apoio	12/147465-9
	MARIA APARECIDA PORTELA PEREIRA M- Equipe de Apoio	10/267330-9
	DENISE MARTINS DOS SANTOS - Equipe de Apoio	10/216014-1
8ª CRE	MÁRCIA CRISTINA XAVIER - Pregoeiro Titular	10/216.557-9
	CARLA FÁTIMA ALCANTARA DOS SANTOS - Pregoeiro Substituto	12/192.732-6
	VIVIANNE GITAHY DE SOUZA - Equipe de Apoio	10/157.922-6
	LUCIANA GONÇALVES DE SALLES ARAUJO - Equipe de Apoio	10/216.271-7
	DENISE DE OLIVEIRA COUTINHO - Equipe de Apoio	10/194.989-0
9ª CRE	ROSA MARIA VITARI FERREIRO DO VALLE - Pregoeiro Titular	12/172.584-5
	MÔNICA VALENÇA VIEIRA SALGUEIRO - Pregoeiro Substituto	12/170.205-9
	JOSILEA DA SENHORA CAPPATO - Equipe de Apoio	11/232.185-9
	ALINE GONÇALVES BAPTISTA ALVES - Equipe de Apoio	10/242.126-1
	BARBARA HELOISA GARUZI - Equipe de Apoio	10/167.574-3
10ª CRE	TATIANA SOARES CIPRIANO - Pregoeiro Titular	11/274.828-3
	ADRIANA DA FONSECA BERNARDO - Pregoeiro Substituto	11/165.781-6
	JOCIARA SILVA SANTOS MATOS - Equipe de Apoio	12/300.225-0
	JAYME MATHEUS DA SILVA NETO - Equipe de Apoio	12/255.185-1
	LUCAS GERMANO FORTUNATO - Equipe de Apoio	12/300.162-5
11ª CRE	ANA ELIZABETH FRANCO BARRETO - Pregoeiro	10/240197-4
	ROSÂNGELA RODRIGUES REIS DE CASTILHO - Pregoeiro Substituto	11/148090-4
	JULIANA RAMOS DA FONSECA - Equipe de Apoio	12/300134-4
	LENITA LOPES DE ALMEIDA MARINS - Equipe de Apoio	10/200093-3
	VALÉRIA FERNANDES MARTINEZ GROSSE SIESTRUP - Equipe de Apoio	10/261532-6

SUBSECRETARIA DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS
DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO
(EXPEDIENTE DE 19/06/2020)

01/901.162/2020 - Com esteio no parecer da Assessoria Técnica da Coordenadoria das Comissões Permanentes de Inquérito Administrativo, aprovado pelo seu Titular, DECIDO: acolher a manifestação de fls.43 no tocante à redução da penalidade administrativa, para 25 (vinte e cinco) dias de suspensão, ao servidor João Berchmans lório de Araújo, Médico - Ortopedia e Traumatologia, matrícula 10/209.268-2, nos termos do processo de revisão nº 01/901.162/2020, com o posterior arquivamento do feito.

SUBSECRETARIA DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO
EXPEDIENTE 19/06/2020

Processo Administrativo: 01/000.144/2015
Objeto: Serviços de Telefonia
Partes: Subsecretaria de Serviços Compartilhados e Claro S.A
Fundamento: Artigo 1 Caput da lei de 10.520 de 2002
Razão: Pregão
Valor : R$ 200,00
Autorização: Mauro Barata Soares de Figueiredo

SUBSECRETARIA DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS
COMISSÃO DE ADIANTAMENTO DE DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO
DESPACHOS DA COMISSÃO
EXPEDIENTE DE 30/04/2020

A Comissão instituída pela Portaria Conjunta **CVL/SUBSC/SMS/GM-RIO nº 001 DE 25 de julho de 2018**, regulamentada pelo **Decreto nº 22.400** de 10 de dezembro de 2002, **DEFERE** a solicitação de **ADIANTAMENTO DE DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO**, que consta nos processos abaixo relacionados:

PROCESSO	NOME	ANO
09/51/000084/2020	ACLAIR CESAR NASCIMENTO DE FREITAS	2020
09/51/000078/2020	ALESSANDRA VAZ GONÇALVES	2020
07/002426/2020	ANA GABRIELA DA LUZ SILVA CORREIA	2020
01/900996/2020	CESAR MASSEAUX PEREIRA	2020
09/51/000083/2020	FLAVIO HENRIQUE PEREIRA	2020
09/31/000124/2020	ODIVAN BETCEL BENTES	2020
01/701136/2020	THIAGO ABREU SOARES DA COSTA	2020

SUBSECRETARIA DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS
COMISSÃO DE ADIANTAMENTO DE DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO
DESPACHOS DA COMISSÃO
EXPEDIENTE DE 30/04/2020

A Comissão instituída pela Portaria Conjunta **CVL/SUBSC/SMS/GM-RIO nº 001 DE 25 de julho de 2018**, regulamentada pelo **Decreto nº 22.400** de 10 de dezembro de 2002, **DEFERE** a solicitação de **ADIANTAMENTO DE DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO**, que consta nos processos abaixo relacionados:

PROCESSO	NOME	ANO
09/31/000019/2020	MONICA SCHROEDER DAMICO	2021
01/952100/2020	ODETE CARDOSO DE ARAUJO	2021

SUBSECRETARIA DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS
COMISSÃO DE ADIANTAMENTO DE DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO
DESPACHOS DA COMISSÃO
EXPEDIENTE DE 30/04/2020

A Comissão instituída pela Portaria Conjunta **CVL/SUBSC/SMS/GM-RIO nº 001 DE 25 de julho de 2018**, regulamentada pelo **Decreto nº 22.400** de 10 de dezembro de 2002, **DEFERE** a solicitação de **ADIANTAMENTO DE DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO**, que consta nos processos abaixo relacionados:

PROCESSO	NOME	ANO
07/001324/2020	ANDREIA ALENCAR PEIXOTO TEIXEIRA	2020/2021
01/701097/2020	CÉSAR ALEXANDRE MIGUEZ PORTELA	2020/2021
09/31/000118/2020	MARCIA CRISTIANE TAVARES DAMASCENO	2020/2021
01/952115/2020	MARCIA MENDONÇA SOARES	2020/2021
01/952122/2020	PAULO ROBERTO JOSE DA COSTA	2020/2021

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

SUBSECRETARIA DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS
COMISSÃO DE ADIANTAMENTO DE DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO
DESPACHOS DA COMISSÃO
EXPEDIENTE DE 30/04/2020

A Comissão instituída pela Portaria Conjunta **CVL/SUBSC/SMS/GM-RIO nº 001 DE 25 de julho de 2018**, regulamentada pelo **Decreto nº 22.400** de 10 de dezembro de 2002, **INDEFERE** a solicitação de **ADIANTAMENTO DE DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO**, que consta nos processos abaixo relacionados:

PROCESSO	NOME	ANO
07/02275/2020	ISLENE DE FIGUEIREDO PORTO	2020

IMPRENSA DA CIDADE

Empresa Municipal de Artes Gráficas S.A.
Av. Pedro II, 400 - São Cristóvão - Tel.: 2976-7201

DESPACHO DO RESPONSÁVEL PELO EXPEDIENTE
DA DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXPEDIENTE DO DIA 17/06/2020*

Processo: 01/400.056/2020 - NAD nº 124/2020
OBJETO: Pagamento da Taxa de Licenciamento Sanitário Municipal;
PARTES: Empresa Municipal de Artes Gráficas S.A. e Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro;
VALOR: R$ 4.330,75 (quatro mil trezentos e trinta reais e setenta e cinco centavos);
FUNDAMENTO: Não Sujeito
AUTORIZAÇÃO: Roberto M. Pereira
(*) Omitido do D.O. de 18/06/2020

PREVI-RIO

Instituto de Previdência e Assistência do Município do Rio de Janeiro
Rua Afonso Cavalcanti, 455 (anexo) - 11ºandar - Tel.: 2273-3892

DIRETORIA DE PREVIDÊNCIA E ASSISTÊNCIA
DESPACHOS DO DIRETOR
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Pensão
01/952.650/2020 - Fernando Sergio Teixeira Soares
01/952.694/2020 - Genésio Mattos dos Santos
01/952.698/2020 - Márcia Santos Silva Martins
01/952.701/2020 - Dayse Maria Freire Ramos
Defiro o pedido de pensão de fl. 2.
Omitido no D.O. de 19/06/2020

Pecúlio
01/952.691/2020 - Fernando Sergio Teixeira Soares
01/952.695/2020 - Genésio Mattos dos Santos
01/952.699/2020 - Márcia Santos Silva Martins
01/952.702/2020 - Dayse Maria Freire Ramos
Defiro o pedido de pagamento de pecúlio de fl. 2.

Auxílio Funeral Segurado
01/952.692/2020 - Fernando Sergio Teixeira Soares
01/952.696/2020 - Genésio Mattos dos Santos
01/952.700/2020 - Márcia Santos Silva Martins
01/952.703/2020 - Dayse Maria Freire Ramos
Defiro o pedido de Auxílio Funeral de Segurado de fl. 2.

COMLURB

Companhia Municipal de Limpeza Urbana
Rua: Major Ávila, 358 - Tel.: 2574-2000
E-mail: comlurb@pcrj.rj.gov.br

PORTARIA COMLURB "P" DE 19 DE JUNHO DE 2020.

O Diretor-Presidente da COMPANHIA MUNICIPAL DE LIMPEZA URBANA - COMLURB, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE
Nº **353,** Revogar os efeitos da Portaria "P" n° 287, de 29/04/2020, publicada no Diário Oficial n° 35, de 30/04/2020, a partir de 08/06/2020.

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Autorização de Despesa:
1-Objeto: Locação de Veículos e equipamentos para Limpeza Urbana do município do Rio de Janeiro na Areá de Planejamento - AP5.2/5.3/5.4, com os respectivos motoristas.
2-Partes: A COMLURB e a TB SERVIÇOS, TRANSPORTES, LIMPEZA, GERENCIAMENTO E RECURSOS HUMANOS S.A
3-Valor: R$ 158.788.599,60 (cento e cinquenta e oito milhões e setecentos e oitenta e oito mil e quinhentos e noventa e nove reais e sessenta centavos).
4-Fundamento: Lei n° 10.520/02 e Decreto Municipal nº 30.538/09
5-Modalidade: Pregão Eletrônico nº 125/2020, de 13/03/2020 - Sistema COMPRASNET.
6-Autorização: Paulo Gustavo Moraes Mangueira.
(*) - Omitido no D.O. Rio de 03/06/2020

Proc. 01/506.496/2019:
1-Objeto: Autorizo a despesa e a emissão de empenhos destinados à aquisição de azulejo, argamassa e piso porcelanato;
2-Partes: A COMLURB e as firmas;
O FORTE PIRAQUARA MATERIAIS DE CPMSTRUÇÃO LTDA ; Itens 1,2,4 e 5, no valor de R$ 9.516,00 (nove mil e quinhentos e dezesseis reais);
BMB CONSTRUÇÕES E COMERCIAL DO ANIL LTDA EPP; Item 3; no valor de R$ 17.340,00 (dezessete mil e trezentos e quarenta reais);
3-Valor total: R$ 26.856,00 (cento e sessenta e três mil e seiscentos e setenta e dois reais e noventa e nove centavos).
4-Amparo Legal: Lei n° 10.520/02.
5-Modalidade; Pregão Eletrônico nº 020/2020 de 06/02/2020;
6-Autorização: Paulo Gustavo Moraes Mangueira.
(*) - Omitido no D.O. Rio de 03/06/2020

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS - DAF
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Aprovo a Prestação de Contas relativo ao processo nº 01/502.447/2020, nos termos apresentados pela Coordenadoria de Contabilidade - FCC, referente ao Sistema Descentralizado de Pagamento (Suprimento de Fundos). Unidade - TGM

Aprovo a Prestação de Contas relativo ao processo nº 01/502.596/2020, nos termos apresentados pela Coordenadoria de Contabilidade-FCC, referente ao Sistema Descentralizado de Pagamento (Suprimento de Fundos) - LRN

Aprovo a Prestação de Contas relativo ao processo nº 01/502.438/2020, nos termos apresentados pela Coordenadoria de Contabilidade - FCC, referente ao Sistema Descentralizado de Pagamento (Suprimento de Fundos). Unidade - DTE

Aprovo a Prestação de Contas relativo ao processo nº 01/502.679/2020, nos termos apresentados pela Coordenadoria de Contabilidade - FCC, referente ao Sistema Descentralizado de Pagamento (Suprimento de Fundos). Unidade - DLU/LRO/OCG

SECRETARIA ESPECIAL DE TURISMO E LEGADO OLÍMPICO

Secretário: **Camila Vieira de Sousa**

ATO DA SECRETÁRIA
PORTARIA "P" SETURLEO Nº 03 DE 19 DE JUNHO DE 2020

Designa servidores autorizados a emitir Exame de Liquidação de Despesas (ELD) para os processos de liquidação de despesa no âmbito da Secretaria Especial de turismo e Legado Olímpico.

A **SECRETÁRIA ESPECIAL DE TURISMO E LEGADO OLÍMPICO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e considerando o disposto no artigo 2º, da Resolução CGM nº 1.200 de 28 de agosto de 2015

RESOLVE:
Art. 1º - Autorizar os servidores, JAIRO TAVARES NOVAES JUNIOR, MATRÍCULA Nº 11/286.551-7 e ALICE CARVALHO SLADIC, MATRÍCULA Nº 60/323.404-4 a emitir Exames de Liquidação de despesas (ELD) para os processos de liquidação de despesa no âmbito da Secretaria Especial de Turismo e Legado Olímpico.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ATO DA SECRETÁRIA
PORTARIA "P" SETURLEO Nº 04 DE 19 DE JUNHO DE 2020

Designa servidor como Ordenador de Despesas no âmbito da Secretaria Especial de Turismo e Legado Olímpico.

A **SECRETÁRIA ESPECIAL DE TURISMO E LEGADO OLÍMPICO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor

RESOLVE:
Delegar Competência à Servidora **ALICE CARVALHO SLADIC**, MATRÍCULA 60/323.404-4, para ordenar despesas nos Programas de Trabalho 1119.27.122.0381.2161; 1119.27.122.0381.2411; 1119.27.122.0381.2421; 1119.27.811.0505.2232; 1119.27.811.0505.2236; 1119.27.811.0555.2288; 3301.23.122.0383.2163; 3301.23.122.0383.2523, no âmbito da Secretaria Especial do Turismo e Legado Olímpico.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ATO DA SECRETÁRIA
PORTARIA "P" SETURLEO Nº 05 DE 19 DE JUNHO DE 2020

Designa Substituto Eventual no âmbito da Secretaria Especial de Turismo e Legado Olímpico.

A **SECRETÁRIA ESPECIAL DE TURISMO E LEGADO OLÍMPICO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor

RESOLVE:
Art. 1º - Designar o servidor **DIEGO MORAES COSTA ALMEIDA**, MATRÍCULA 60/323.397-0, para, sem prejuízo de suas funções, substituir **CAMILA VIEIRA DE SOUSA,** Secretária Especial, símbolo S/E, código 075411, da Secretaria Especial de Turismo e Legado Olímpico, em seus impedimentos eventuais e afastamentos legais.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

ATO DA SECRETÁRIA
PORTARIA "P" SETURLEO Nº 01 DE 17 DE JUNHO DE 2020
D. O. RIO Nº 70 DE 19/06/2020 - PÁGINA 12 - 2ª COLUNA - 12ª LINHA

Onde se lê:
CAROLINA NUNES DA CUNHA MAIA SOUZA, Matrícula nº 12/198.122-4

Leia-se:
CAROLINA NUNES DA CUNHA MAIA SOUZA, Matrícula nº 60/323.396-2

ATO DA SECRETÁRIA
PORTARIA "P" SETURLEO Nº 02 DE 17 DE JUNHO DE 2020
D. O. RIO Nº 70 DE 19/06/2020 - PÁGINA 12 - 2ª COLUNA - 43ª LINHA

Onde se lê:
CAROLINA NUNES DA CUNHA MAIA SOUZA, Matrícula nº 12/198.122-4

Leia-se:
CAROLINA NUNES DA CUNHA MAIA SOUZA, Matrícula nº 60/323.396-2

SECRETARIA DE FAZENDA

Secretária: **Rosemary de Azevedo Carvalho Teixeira de Macedo**
Rua Afonso Cavalcanti, 455 (anexo) - 5ºandar - Tel.: 2976-3757

RESOLUÇÃO SMF Nº 3164 DE 19 DE JUNHO DE 2020

Altera a Resolução SMF nº 3.141, de 8 de abril de 2020, que regulamenta o Decreto Rio nº 47.339, de 7 de abril de 2020, por meio da Orientação Técnica nº 01/2020.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE FAZENDA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e

CONSIDERANDO a necessidade de agilizar os processos de liquidação das despesas de natureza específica de pessoal;

CONSIDERANDO a necessidade de atualização do rol de despesas que dispensam a autorização prévia da Secretaria Municipal de Fazenda para sua liquidação;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto RIO nº 47.116, de 29 de janeiro de 2020, que estabelece data limite para o pagamento aos beneficiários do Programa Cartão Família Carioca;

CONSIDERANDO a relevância da iluminação pública para a sociedade nas diversas dimensões, trazendo ganhos sensíveis para a segurança pública, o ordenamento do tráfego urbano e o aproveitamento noturno de espaços públicos.

RESOLVE:
Art. 1º Altera o ANEXO I - Orientação Técnica nº 01/2020, da Resolução SMF nº 3.141, de 8 de abril de 2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

"(...)
Os grupos de despesa abaixo relacionado não estarão condicionados à análise prévia da SMF:

I. Despesas de Pessoal e Encargos Sociais (Grupo de Natureza de Despesa = 1);

II. Despesas cuja Modalidade seja 91 - Aplicação Direta decorrente de Operação entre Órgãos, Fundos e Entidades integrantes dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social;

III. Despesas realizadas para as ações de mitigação da pandemia causada pelo vírus - COVID-19, nos termos do Decreto RIO nº 47.339, de 07/04/2020 e Resolução CGM nº 1.625, de 24 de março de 2020, no que couber;

IV. As despesas constantes no Anexo IV desta Resolução;

V. Despesas decorrentes de transferências voluntárias constantes do Sistema de Gestão de Convênios e Contratos de Repasse (SICONV);

VI. Pagamento aos beneficiários do Programa Cartão Família Carioca, instituído pelo Decreto nº 32.887, de 8 de outubro de 2010;

VII. Despesas relativas a Fonte de Recursos 150, oriundas da Contribuição de Iluminação Pública - COSIP, destinadas exclusivamente ao custeio e manutenção dos serviços de Iluminação Pública da Cidade do Rio de Janeiro;

VIII. Despesas relativas a convênios realizados na Fonte de Recursos 108, com exceção daquelas que contenham contrapartida de outras fontes;

IX. Despesas relativas a operações de credito contratuais realizadas na Fonte de Recursos 110, com exceção daquelas que contenham contrapartida de outras fontes." (NR)

Art. 2º. Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.
ROSEMARY DE AZEVEDO CARVALHO TEIXEIRA DE MACEDO

RESOLUÇÃO SMF Nº 3165 DE 19 DE JUNHO DE 2020

Prorroga o prazo definido na Resolução SMF nº 3152 de 20 de maio de 2020.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE FAZENDA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e

CONSIDERANDO a necessidade de dar continuidade às medidas emergenciais no atendimento ao público devido à pandemia do novo Coronavírus;

CONSIDERANDO a necessidade de dar continuidade à redução de circulação e aglomeração de pessoas, sem prejuízo da preservação dos serviços públicos;

CONSIDERANDO a necessidade de manter a adoção de medidas que salvaguardem a integridade física dos servidores e da população em geral;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 12 do DECRETO RIO Nº 47.264 DE 17 DE MARÇO DE 2020;

RESOLVE:
Art. 1º Prorrogar, por mais 30 (trinta) dias, o prazo definido na Resolução SMF Nº 3152 de 20 de maio de 2020.

Art. 2º Esta Resolução entrará em vigor na data da sua publicação.
ROSEMARY DE AZEVEDO CARVALHO TEXEIRA DE MACEDO

DESPACHO DA SECRETÁRIA
EXPEDIENTE DE 19.06.2020

12/800.198/2019

Autorizo, nos termos da CODESP.

SUBSECRETARIA DE PATRIMÔNIO IMOBILIÁRIO
DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO
(EXPEDIENTE DE 19/06/2020)

PROCESSO Nº 04/550.277/2020 - PETROBRÁS DISTRIBUIDORA S.A. - Em face do exposto, **INDEFIRO** os pedidos formulados em sede de defesa prévia e **DETERMINO** a instituição de remuneração provisória em face de Petrobrás Distribuidora S.A. retroativamente ao prazo 60 (sessenta) meses cuja data-base corresponderá àquela de entrega da primeira notificação (F/SUBPA nº 004/2020), 17/02/2020, devendo ser considerados os valores mensais, inclusive com a aplicação de atualização monetária na forma da Lei nº 3.145/2000, de R$ 128.920,00 (cento e vinte e oito mil novecentos e vinte reais), R$ 125.960,00 (cento e vinte e cinco mil novecentos e sessenta reais), R$ 103.580,00 (cento e três mil quinhentos e oitenta reais), R$ 111.040,00 (cento e onze mil e quarenta reais), em relação, respectivamente, às competências dos anos de 2015, 2016, 2017 e 2018, e de R$ 119.800,00 (cento e dezenove mil e oitocentos reais) quanto às competências dos anos de 2019 e 2020.

PROCESSO Nº 04/550.279/2020 - PETROBRÁS DISTRIBUIDORA S.A. - Em face do exposto, **INDEFIRO** os pedidos formulados em sede de defesa prévia e **DETERMINO** a instituição de remuneração provisória em face de Petrobrás Distribuidora S.A. retroativamente ao prazo 60 (sessenta) meses cuja data-base corresponderá àquela de entrega da primeira notificação (F/SUBPA nº 005/2020), 17/02/2020, devendo ser considerados os valores mensais, inclusive com a aplicação de atualização monetária na forma da Lei nº 3.145/2000, de R$ 89.040,00 (oitenta e nove mil e quarenta reais), R$ 83.670,00 (oitenta e três mil seiscentos e setenta reais), R$ 67.210,00 (sessenta e sete mil duzentos e dez reais), R$ 78.000,00 (setenta e oito mil reais), em relação, respectivamente, às competências dos anos de 2015, 2016, 2017 e 2018, e de R$ 84.200,00 (oitenta e quatro mil e duzentos reais) quanto às competências dos anos de 2019 e 2020.

PROCESSO Nº 04/550.280/2020 - PETROBRÁS DISTRIBUIDORA S.A. - Em face do exposto, **INDEFIRO** os pedidos formulados em sede de defesa prévia e **DETERMINO** a instituição de remuneração provisória em face de Petrobrás Distribuidora S.A. retroativamente ao prazo 60 (sessenta) meses cuja data-base corresponderá àquela de entrega da primeira notificação (F/SUBPA nº 006/2020), 17/02/2020, devendo ser considerados os valores mensais, inclusive com a aplicação de atualização monetária na forma da Lei nº 3.145/2000, de R$ 128.380,00 (cento e vinte e oito mil trezentos oitenta reais), R$ 109.880,00 (cento e nove mil oitocentos e oitenta reais), R$ 95.540,00 (noventa e cinco mil quinhentos e quarenta reais), R$ 95.250,00 (noventa e cinco mil duzentos e cinquenta reais), em relação, respectivamente, às competências dos anos de 2015, 2016, 2017 e 2018, e de R$ 102.830,00 (cento e dois mil oitocentos e trinta reais) quanto às competências dos anos de 2019 e 2020.

PROCESSO Nº 04/550.281/2020 - PETROBRÁS DISTRIBUIDORA S.A. - Em face do exposto, **INDEFIRO** os pedidos formulados em sede de defesa prévia e **DETERMINO** a instituição de remuneração provisória em face de Petrobrás Distribuidora S.A. retroativamente ao prazo 60 (sessenta) meses cuja data-base corresponderá àquela de entrega da primeira notificação (F/SUBPA nº 007/2020), 17/02/2020, devendo ser considerados os valores mensais, inclusive com a aplicação de atualização monetária na forma da Lei nº 3.145/2000, de R$ 209.790,00 (duzentos e nove mil setecentos e noventa reais), R$ 198.750,00 (cento e noventa e oito mil setecentos e cinquenta reais), R$ 193.630,00 (cento e noventa e três mil seiscentos e trinta reais), R$ 197.580,00 (cento e noventa e sete mil quinhentos e oitenta reais), em relação, respectivamente, às competências dos anos de 2015, 2016, 2017 e 2018, e de R$ 213.260,00 (duzentos e treze mil duzentos e sessenta reais) quanto às competências dos anos de 2019 e 2020.

PROCESSO Nº 04/550.282/2020 - PETROBRÁS DISTRIBUIDORA S.A. - Em face do exposto, **INDEFIRO** os pedidos formulados em sede de defesa prévia e **DETERMINO** a instituição de remuneração provisória em face de Petrobrás Distribuidora S.A. retroativamente ao prazo 60 (sessenta) meses cuja data-base corresponderá àquela de entrega da primeira notificação (F/SUBPA nº 008/2020), 17/02/2020, devendo ser considerados os valores mensais, inclusive com a aplicação de atualização monetária na forma da Lei nº 3.145/2000, de R$ 35.540,00 (trinta e cinco mil quinhentos e quarenta reais), em relação às competências dos anos de 2015, 2016 e 2017, R$ 62.380,00 (sessenta e dois mil trezentos e oitenta reais) no que tange às competências do ano de 2018, e de R$ 67.320,00 (sessenta e sete mil trezentos e vinte reais) quanto às competências dos anos de 2019 e 2020.



Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

DISQUE SAÚDE 136

Acesse:
rio**contra**o**corona**.rio
e saiba mais.

HIGIENIZE AS MÃOS COM FREQUÊNCIA.

Se puder
#FiqueemCasa
e salve vidas

PREFEITURA DO RIO
CONTRA O CORONA

RIO PREFEITURA

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

SECRETARIA DE SAÚDE

Secretária: **Ana Beatriz Busch Araújo**
Rua Afonso Cavalcanti, 455 - 7ºandar - Tel.: 2976-2024

ATO DA SECRETÁRIA
RESOLUÇÃO SMS Nº 4455 DE 19 DE JUNHO DE 2020
A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE:
Art. 1º Aprovar e conceder efeito normativo à atualização da **SUBREG/SUBHUE/SUBPAVde 18/06/2020**, anexo I desta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução produz efeitos enquanto durar a epidemia do novo Coronavírus no âmbito da Cidade do Rio de Janeiro.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.
Rio de Janeiro, 19 de junho de 2020.
ANA BEATRIZ BUSCH ARAUJO

ANEXO I
NOTA TÉCNICA CONJUNTA SUBREG/SUBHUE/SUBPAV
18 DE JUNHO DE 2020*

ATUALIZA AS ORIENTAÇÕES QUANTO AO FLUXO DE REGULAÇÃO DOACESSO AOS LEITOS PARA PACIENTES COM COVID-19/SRAG SUSPEITA OU CONFIRMADANO MUNICIPIO DO RIO DE JANEIRO

Este documento visa estabelecer o fluxo de regulação do acesso aos leitos nas unidades localizadas no Município do Rio de Janeiro (próprias, contratualizadas e credenciadas), para pacientes com COVID-19 suspeita ou diagnóstico confirmado.

1. Definição de casos COVID-19 aptosà regulação para internação hospitalar:

1.1. Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG): Síndrome Gripal e, ao menos, um dos seguintes critérios:

- ✓ Saturação de O_2 menor ou igual a 94%
- ✓ Sinais claros de esforço respiratório
- ✓ FR maior ou igual a 24 irpm
- ✓ Cianose
- ✓ Hipotensão

Para crianças e adolescentes, utilizar a definição de casos do Ministério da Saúde para paciente suspeito ou com diagnóstico de Coronavírus, que apresentem Síndrome Gripal e, ao menos, um dos seguintes critérios: Sat. O2 menor ou igual a 92%, aumento da frequência respiratória ou de frequência cardíaca, avaliada de acordo com a idade. Em crianças, além dos anteriores, que apresentem sinais de esforço respiratório (tiragem subcostal/tiragem intercostal - conforme faixa etária, batimento de asa de nariz, cianose, apnéia), gemência, dificuldade ao beber líquido ou mamar. Nas crianças maiores, os sintomas podemacompanhar cefaleia, mialgia, diarreia e vômitos.

Considerar para Frequência Respiratória em crianças e adolescentes segundo faixa etária**:** 1 a 12 meses (30 a 53 irpm), 1 a 2 anos (22 a 37 irpm), 3 a 5 anos (20 a 28 irpm), escolar 06 a 11 anos (18 a 25 irpm) e adolescentes 12 a 18 anos (12 a 20 irpm).

Considerar para Frequência Cardíaca em crianças e adolescentes segundo faixa etária: recém-nascido (100 a 205 bpm), 1 a 12 meses (100 a 180 bpm), 1 a 2 anos (98 a 140 bpm), 3 a 5 anos (80 a 120 bpm), escolar (75 a 118 bpm).

Para gestantes, utilizar a definição de casos do Ministério da Saúde para paciente suspeito ou com diagnóstico de Coronavírus.Gestantes com Síndrome Gripal e, ao menos, um dos seguintes critérios devem ser internadas:
1. Saturação de O2 menor ou igual a 94% em ar ambiente,
2. Sinais de desconforto respiratório (FR maior ou igual a 24irpm, sinais clínicos de insuficiência respiratória como falta de ar, ronco, retração sub/intercostal cianose central),
3. Hipotensão (pressão sistólica menor que 100mmHg - Instabilidade Hemodinâmica),
4. Agravamento das comorbidades,
5. Glasgow menor que 15.

Atenção especial para as gestantes com FR maior que 22 irpm, pois quando associada à hipotensão arterial e ou a alteração do nível de consciência, possuem risco aumentado de morbimortalidade. Atentar, também, para os casos de hipertermia maior que 39°C persistente e refratária a antitérmico, estas gestantes devem ser internadas para avaliação de infecção secundária e piora da infecção viral.

Pacientes que apresentem SRAGpouco responsiva a oxigênio suplementar (FR maior que 30 irpmou saturação de O2menor ou igual a 94% ou PaO2 menor ou igual a 75mmHg mesmo em uso de O2, ou já em ventilação mecânica,ou com disfunção orgânica, ou sinais de choque, se faz necessária a solicitação de regulação para acesso aos leitos de terapia intensiva.

1.2. Paciente com COVID-19 e fatores de risco clínico ou social

Os pacientes com COVID-19suspeita ou confirmada e fatores de risco clínico (idade acima de 60 anos, doença pulmonar ou cardiovascular crônica, diabetes, obesidade, imunossupressão, insuficiência renal ou hepática e gestantes)ou que apresentarem alta vulnerabilidade social, incapacidade de autocuidado e monitoramento ambulatorial limitado, avaliados pela equipe de primeiro atendimento (Atenção Primária, Unidades Pré-hospitalares e emergências), pode ser oferecida internação em leito Coronavírus/SRAG Enfermaria, nos Hospitais de Campanha, mesmo na ausência de critérios de SRAG.

A opção por internação deve ser discutida e tomada em conjunto com o paciente, levando em conta os dados clínicos, radiológicos e sociais, bem como a capacidade de monitoramento citada acima.

Em caso de decisão pela internação, o paciente deve ser submetido à Tomografia Computadorizada de Tórax de Alta Resolução - TCTAR, com a finalidade de exclusão de outros diagnósticos para evitar a internação por outras doenças em leitos dedicados àCOVID-19e a contaminação cruzada, e para a estratificação de risco clínico.

A TCTARcom mais de 20% do parênquima pulmonar acometido por achados característicos de Pneumonia Viral (imagens em vidro fosco) torna mais provável a COVID -19, e deve ser utilizada como critério para admissão hospitalar nesses casos. Atenção às recomendações para o uso da Tomografia Computadorizada de Tórax para pacientes com COVID-19em nível ambulatorial da SUBPAV/SMS RJ.

O agendamento da TCTAR nas unidades de Atenção Primária ocorrerá via agenda local da unidade, sendo 80% das vagas totais para uso da unidade pelo SISREG (retorno), e 20% das vagas totais como agendamento de 1ª vez via SISREG. As vagas devem ser priorizadas para pacientes nas situações descritas acima e para sintomáticos respiratórios, cujo diagnóstico diferencial e estratificação de risco se impõe. As vagas disponibilizadas no SISREG entrarão no fluxo ordinário da regulação ambulatorial da SMS-Rio.

1.3. Fluxo de regulação do acesso aos leitos dedicados

Os pacientes aptos à internação por SRAG/COVID-19,atendidos nas Unidades de Atenção Primária, devem ser transferidos para as unidades pré-hospitalares via VAGA ZERO. Para a solicitação da remoção em VAGA ZERO, é essencial a descrição detalhada do caso.

Os pacientes com SRAG/COVID-19suspeitos ou confirmados,admitidos em unidades pré-hospitalares, emergências, maternidades e hospitais,devem ter sua transferência solicitada via Sistema Estadual de Regulação (SER) para leitos dedicadosCoronavírus/SRAG destinados a este perfil no âmbito da rede assistencial, a saber:

- ✓ Coronavírus - Enfermaria
- ✓ Coronavírus - UTI Adulto
- ✓ Coronavírus-Pediatria
- ✓ Coronavírus - Obstetrícia

Todos os pacientes com solicitação de internação no SER e considerados aptos para regulação, deverão ser inseridos no módulo PRIORIZAda Plataforma SMS-Rio como COVID-19 UTI, COVID-19 ENF, COVID-19 PED, COVID-19 OBSTETRÍCIA.

As equipes de regulação devem verificar as solicitações com status em fila no SER diversas vezes,ao longo do dia, para identificar os casos suspeitos/confirmados de SRAG/COVID-19 (suspeitos ou confirmados) aptos à regulação para internação hospitalar.

O médico regulador deve verificar se há unidades de saúde com leito COVID-19/SRAG livre, para atender ao perfil solicitado e regular, imediatamente quando da existência do leito em tela, conforme critério estabelecido na presente nota. O Complexo Regulador deve fazer a vigilância dos leitos das unidades dedicadas, a fim de garantir que todo leito livre operacional esteja cedido para regulação, para atender a demanda da rede.

Os pacientes com solicitação de internação no SER e que não estiverem aptos à regulação, segundo o protocolo, deverão ser pendenciados e o médico regulador solicitará informações complementares ou mudança de tipo de leito no âmbito do SER.

A regulação dos casos de SRAG/COVID-19 será efetivada, exclusivamente, pela Plataforma da SMS-Rio, onde estão integrados todos os leitos clínicos e de terapia intensiva do SUS (esferas municipal, estadual e federal) destinados à assistência de pacientes SRAG/COVID-19 durante a pandemia. No ambiente virtual da Plataforma SMS-Rio, estão as informações sobre os leitos existentes, operacionais e disponibilizados à regulação, a taxa de ocupação, a demanda reprimida e como estão sendo processadas as transferências. Os leitos dedicados possuem as seguintes nomenclaturas:

- ✓ Clínica Médica - SRAG
- ✓ UI Ped-SRAG
- ✓ UTI Pediátrico - SRAG
- ✓ UTI - SRAG
- ✓ Obstetrícia SRAG.

O PRIORIZA da Plataforma da SMS-Rio deverá ser atualizado, a tempo e a hora (*online/ontime*), pelas equipes de regulação dos plantões diurno e noturno.

O médico regulador deverá reservar o leito na unidade executante, não devendo cancelar as regulações concluídas no SER, pois as informações serão compiladas pela Secretaria de Estado de Saúde (SES/RJ) e utilizadas para fins de controle, avaliação e emissão de AIH das unidades estaduais.

As solicitações efetivamente reguladas no âmbito da Plataforma da SMS-Rio são excluídas do Painel PRIORIZA Internação automaticamente.

No caso de regulações efetuadas para unidades fora do Município do Rio de Janeiro, o médico regulador deverá, ainda, desativar a solicitação pendente no Painel PRIORIZA Internação, indicando que a transferência foi concluída. Caso o paciente apresente outros desfechos antes da efetivação da transferência, o médico regulador deverá apresentar os motivos já definidos no painel (transferido, óbito, revisão prioridade, alta da unidade).

Todas as unidades executantes foram oficiadas quanto à necessidade de manter o mapa de leitos atualizado. Em caso de conversão de leitos exclusivos para COVID -19, a unidade deve enviar o mapa de leitos atualizado e a indicação dos leitos que precisam ser editados (Ofício Circular S/SUBREG nº 01/2020).

É OBRIGATÓRIA a notificação do paciente suspeito ou confirmado para COVID-19 no módulo Censo da Plataforma da SMS-Rio pela unidade executante.

O fluxo de regulação de pacientes comSRAG/COVID-19 está sistematizado no Anexo A.

O fluxograma de acesso aos Leitos SRAG/COVID-19 está descrito no Anexo B da presenta Nota Técnica.
Claudia da Silva Lunardi
Subsecretária de Regulação, Controle e Avaliação, Contratualização e Auditoria

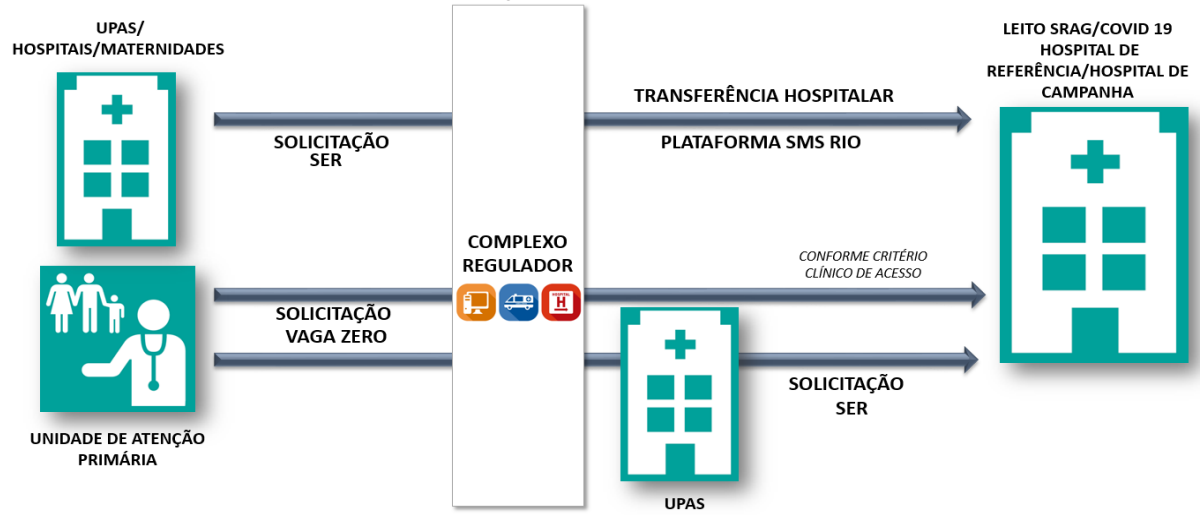
Mario Celso da Gama Lima Jr
Subsecretário de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência

Leonardo de Oliveira El Warrak
Subsecretário de Promoção, Atenção Primária e Vigilância em Saúde

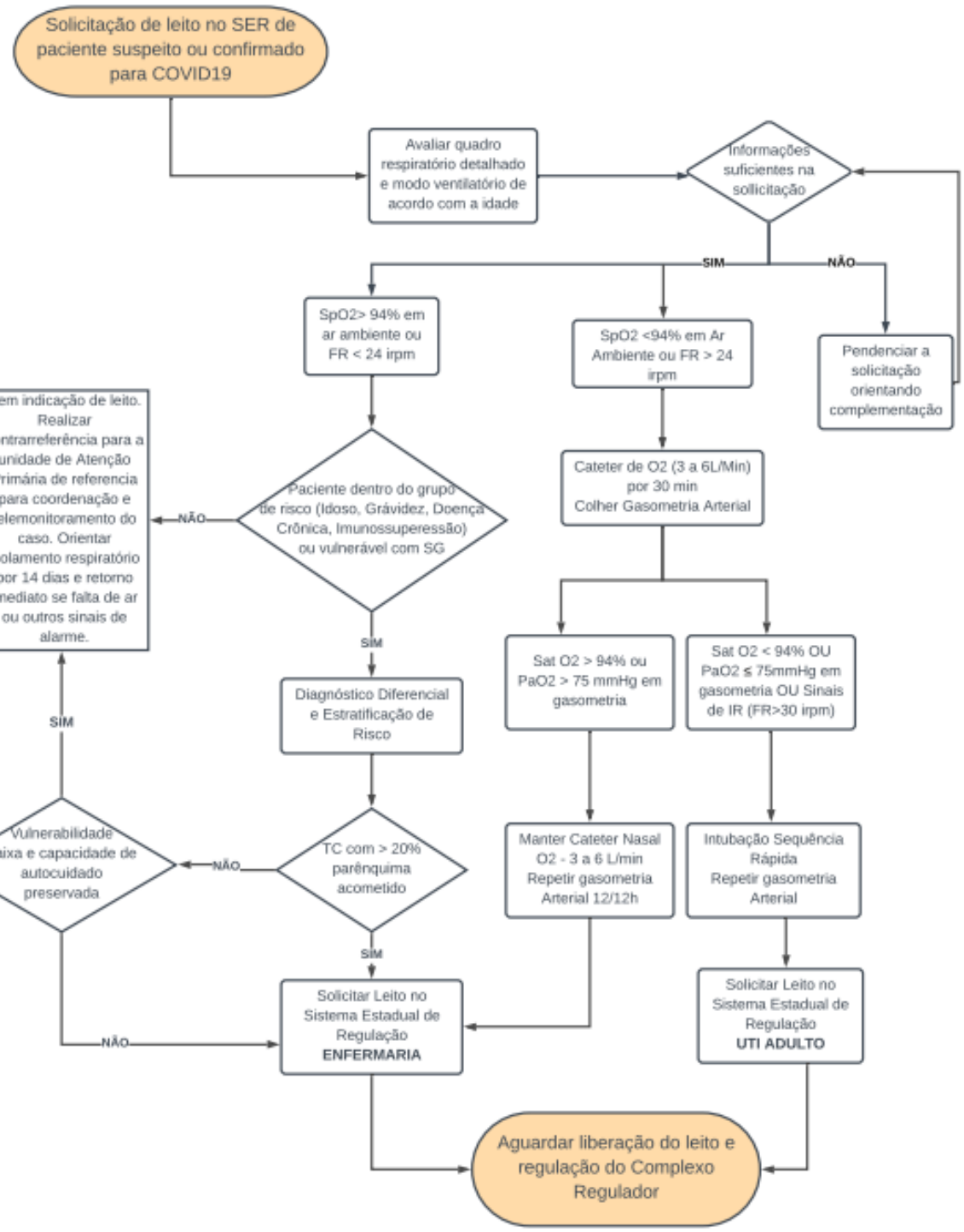
**republicada por atualização da Resolução SMS nº 4.345 de 30 de março de 2020.*

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

ANEXO A - FLUXO DE REGULAÇÃO E ACESSO AOS LEITOS SRAG/CORONAVÍRUS.



Anexo B - Fluxo de acesso aos leitos SRAG/Coronavírus no Sistema Estadual de Regulação (SER):



Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

ATOS DA SECRETÁRIA
RESOLUÇÕES SMS "P" DE 19 DE JUNHO DE 2020

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, com base no disposto no Artigo 3º do Decreto nº 42813 de 04/01/2017,

RESOLVE

nº 610 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBPAV/CAP-4/CMS-CD nº 030 de 30/03/2020, designar ANA MARIA PIA GRILLO SBROCCA, Enfermeiro matrícula 10/225 447-2, para exercer, com validade a partir de 30/03/2020, a função gratificada de Chefe II, Símbolo DAI05, código 019172, da Seção de Enfermagem, do Centro Municipal de Saúde Cecília Donnangelo, da Coordenadoria Geral de Atenção Primária da AP4, da Subsecretaria de Promoção, Atenção Primária e Vigilância em Saúde, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 611 - Tendo em vista o que consta do Ofício da S/SUBHUE/HMHP nº 575 de 29/05/2020, dispensar, CLAUDIA NASCIMENTO DE ANDRADE SOUZA, Agente de Documentação Médica, matrícula 12/162 042-6, da função gratificada de Chefe II, Símbolo DAI05, código 026508, da Divisão de Informação, Controle e Avaliação, da Coordenação de Gestão Administrativa, do Hospital Maternidade Herculano Pinheiro, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 612 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/HMHP nº 575 de 29/05/2020, designar ALINE BASILIO RODRIGUES ASCENÇÃO, Agente de Administração, matrícula 10/223 548-9, a função gratificada de Chefe II, Símbolo DAI05, código 026508, da Divisão de Informação, Controle e Avaliação, da Coordenação de Gestão Administrativa, do Hospital Maternidade Herculano Pinheiro, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 613 - Tendo em vista o que consta do Ofício da S/SUBHUE/CGE-1/HMSA nº 1878 de 27/05/2020, dispensar, com validade a partir de 19/05/2020, THAIS DE REZENDE BESSA GUERRA, Enfermeiro, matrícula 12/281 089-3, da função gratificada de Chefe II, Símbolo DAI05, código 026871, do Departamento de Enfermagem, da Coordenadoria Médico-assistencial, do Hospital Municipal Souza Aguiar, da Coordenadoria Geral de Emergência da AP-1, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 614 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/CGE-1/HMSA nº 1878 de 27/05/2020, designar IZADORA INÁCIO DA SILVA, Enfermeiro, matrícula 10/163 557-2, para exercer, com validade a partir de 19/05/2020, função gratificada de Chefe II, Símbolo DAI05, código 026871, do Departamento de Enfermagem, da Coordenadoria Médico-assistencial, do Hospital Municipal Souza Aguiar, da Coordenadoria Geral de Emergência da AP-1, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 615 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/HMRM nº 450 de 05/06/2020, dispensar, com validade a partir de 20/05/2020, MARCELO DA SILVA FERREIRINHA, Enfermeiro, matrícula 12/292 335-7, da função gratificada de Chefe III, Símbolo DAI04, código 026273 do Serviço de Enfermagem, da Divisão Médico assistencial, do Hospital Municipal Rocha Maia, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 616 - tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/HMRM nº 450 de 05/06/2020, designar WANIA GUIMARÃES DOS SANTOS, Auxiliar de Enfermagem, matrícula 10/213 852-7, para exercer, com validade a partir de 20/05/2020, a função gratificada de Chefe III, Símbolo DAI04, código 026273 do Serviço de Enfermagem, da Divisão Médico assistencial, do Hospital Municipal Rocha Maia, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 617 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/HMFST nº 506 de 02/06/2020, dispensar, ADÉLIO GOMES SOARES, Agente de Documentação Médica, matrícula 12/225 001-7, da função gratificada de Auxiliar de Chefia I, Símbolo DAI05, código 032652, do Departamento Médico-assistencial, do Hospital Municipal Francisco da Silva Telles, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 618 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/HMFST nº 506 de 02/06/2020, designar MARCIANA SIQUEIRA DE CASTRO SILVA, Agente de Administração, matrícula 10/218 535-3, a função gratificada de Auxiliar de Chefia I, Símbolo DAI05, código 032652, do Departamento Médico-assistencial, do Hospital Municipal Francisco da Silva Telles, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 619 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/HMRM nº 449 de 05/06/2020, dispensar, com validade a partir de 20/05/2020, CLÁUDIA FERREIRA BURGARD, Enfermeiro, matrícula 12/203 148-2; da função gratificada de Chefe I, Símbolo DAI06, código 026278, do Serviço de Enfermagem, da Divisão Médico-assistencial, do Hospital Municipal Rocha Maia, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 620 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/HMRM nº 449 de 05/06/2020, designar MARCELO DA SILVA FERREIRINHA, Enfermeiro, matrícula 10/292 335-7, para exercer, com validade a partir de 20/05/2020, a função gratificada de Chefe I, Símbolo DAI06, código 026278, do Serviço de Enfermagem, da Divisão Médico-assistencial, do Hospital Municipal Rocha Maia, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 621 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBPAV/CAP-3.2 nº 600 de 02/06/2020, dispensar, com validade a partir de 01/06/2020, SIMONE PINTO DA SILVA, Enfermeiro, matrícula 12/208 531-4, da função gratificada de Chefe II, Símbolo DAI05, código 027288, da Seção de Enfermagem, do Centro Municipal de Saúde César Pernetta, da Coordenadoria Geral de Atenção Primária da AP3.2, da Subsecretaria de Promoção, Atenção Primária e Vigilância em Saúde, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 622 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBPAV/CAP-3.2 nº 600 de 02/06/2020, designar MICHELLY IZIDORO SANTANA, Enfermeiro, matrícula 10/236 781-1, para exercer, com validade a partir de 01/06/2020, a função gratificada de Chefe II, Símbolo DAI05, código 027288, da Seção de Enfermagem, do Centro Municipal de Saúde César Pernetta, da Coordenadoria Geral de Atenção Primária da AP3.2, da Subsecretaria de Promoção, Atenção Primária e Vigilância em Saúde, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 623 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/CGE-3.2/HMSF nº 488 de 01/06/2020, dispensar, a pedido, com validade a partir de 01/06/2020, TÂNIA GUILHERME DA SILVA, Enfermeiro, matrícula 12/208 403-6, da função gratificada de Chefe II, Símbolo DAI05, código 026836 do Departamento de Enfermagem, da Coordenadoria Médico-assistencial, do Hospital Municipal Salgado Filho, da Coordenadoria Geral de Emergência da AP 3.2, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

nº 624 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/CGE-3.2/HMSF nº 488 de 01/06/2020, designar VALÉRIA BRANDÃO FERREIRA BRAGA, Enfermeiro, matrícula 10/175 924-0, para exercer, com validade a partir de 01/06/2020, a função gratificada Chefe II, Símbolo DAI05, código 026836 do Departamento de Enfermagem, da Coordenadoria Médico-assistencial, do Hospital Municipal Salgado Filho, da Coordenadoria Geral de Emergência da AP 3.2, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência, da Secretaria Municipal de Saúde.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, com base no disposto dos Decretos nºs 24002 de 04/03/2004, 25268 de 15/04/2005 e 30394 de 08/01/2009,

RESOLVE

nº 625 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBPAV/CAP-2.2, nº 318 de 01/06/2020, designar SOLANGE TOLEDO ALVES CUNHA, Agente de Administração, matrícula 11/223 651-1, Coordenador I, DAS-09, da Coordenadoria Geral de Atenção Primária da AP 2.2,, da Subsecretaria de Promoção, Atenção Primária e Vigilância em Saúde, Secretaria Municipal de Saúde, para sem prejuízo de suas funções, substituir Paulo Roberto da Silva Peres, matrícula 11/145 589-8, em seus impedimentos legais e eventuais, nos termos do art. 33, da Lei 94 de 14 de março de 1979.

nº 626 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBPAV/CMSCM, nº 019 de 04/06/2020, designar LIGIA ALBUQUERQUE RIBEIRO, agente de administração, Chefe II, DAI05, matrícula 12/223.815-2, código 011769, da Divisão de Ações e Programas de Saúde da Coordenadoria Geral de Atenção Primária da AP 5.3, da Subsecretaria de Promoção, Atenção Primária e Vigilância em Saúde, Secretaria Municipal de Saúde, para sem prejuízo de suas funções, substituir Cristiane de Avellar Folco, diretor IV, símbolo DAS-06, código 011767, em seus impedimentos legais e eventuais, nos termos do art. 33, da Lei 94 de 14 de março de 1979.

RESOLUÇÃO SMS "P" Nº 627 DE 19 DE JUNHO DE 2020

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE

Art. 1º Designar como responsáveis e/ou co-responsáveis para movimentação do Sistema Descentralizado de Pagamento do Instituto de Nutrição Annes Dias, da Coordenação de Vigilância de Alimentos, da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde, os servidores a seguir relacionados:

NOME	MATRÍCULA	CARGO	CHEFIA
GESTOR: RENATA FRANCINE SYSAK DA SILVA DE CAMPOS	11/223 517-4	NUTRICIONISTA	DIRETOR IV
CO-GESTOR: ALINE DE SOUZA RIBEIRO	12/215 198-3	NUTRICIONISTA	SECRETÁRIO I

Art. 2º A designação está em conformidade com o Ofício da S/SUBVISA nº 792 de 03/06/2020, e observa o disposto no Decreto nº 20.633/2001 e 20.968/2001, que disciplina o Sistema Descentralizado de Pagamento.

Art. 3º Fica revogada a Resolução SMS "P" nº 593 de 20/04/2017, publicada no D.O. Rio de 24/04/2017.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RESOLUÇÃO SMS "P" Nº 628 DE 19 DE JUNHO DE 2020

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE

Art. 1º Designar como responsáveis e/ou co-responsáveis para movimentação do Sistema Descentralizado de Pagamento do Centro Municipal de Saúde Píndaro de Carvalho Rodrigues, da Coordenadoria Geral de Atenção Primária da AP2.1, da Subsecretaria de Promoção, Atenção Primária e Vigilância em Saúde, da Secretaria Municipal de Saúde, os servidores abaixo relacionados:

NOME	MATRÍCULA	CARGO	CHEFIA
GESTOR: MÁRCIA PEREIRA DE MATTOS	57/275 062-8	ASSISTENTE SOCIAL	DIRETOR III
CO-GESTOR: MARCELLE FRANCO DE ALMEIDA	10/207 631-3	AGENTE DE ADMINISTRAÇÃO	——

Art. 2º A designação está em conformidade com o Ofício do S/SUBPAV/CAP-2.1/CMS-PCR nº 96 de 03/06/2020, e observa o disposto no Decreto nº 20.633/2001 e 20.968/2001, que disciplina o Sistema Descentralizado de Pagamento.

Art. 3º Fica revogada a Resolução SMS "P" nº de 1491 de 09/09/2019, publicada no D.O. Rio de 10/09/2019.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RESOLUÇÃO SMS "P" Nº 629 DE 19 DE JUNHO DE 2020

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBREG nº 255 de 08/05/2020,

RESOLVE

Art. 1º Designar os servidores:

COMISSÃO DE ACOMPANHAMENTO - CONTRATO Nº 045/2019		
TITULARES		
ÓRGÃO	NOME	MATRÍCULA
S/SUBHUE	MARTA CRISTINA MACHADO DE ABREU	10/228.314-1
S/SUBREG	CARLA DANTAS VIERO	11/168.770-6
S/SUBREG/CGCR	LÍGIA DA FONSECA DANTAS PESTANA	10/219.074-2

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

SUPLENTES		
ÓRGÃO	**NOME**	**MATRÍCULA**
S/SUBHUE/ATS	FERNANDA DOS SANTOS GENTIL FRIZZERA ALBERTO	11/175.644-4
S/SUBREG	LIDIA ZIMBARDI	11/166.032-3
S/SUBREG/CGCR	LUCIANA LUDWIG NIGRI	11/218.589-0

como responsáveis pelo acompanhamento da execução do Contrato nº 045/2019, firmado com a empresa BIOLOGÍSTICA SOLUÇÕES EM LOGÍSTICA E SERVIÇOS EIRELI, cujo objeto é a prestação de serviços de logística de transporte de sangue, hemocomponentes e hemoderivados para atendimento à demanda transfusional das unidades da Secretaria Municipal de Saúde, obedecendo às regulamentações sanitárias, afim de assegurar a qualidade dos produtos transportados, processo instrutivo nº 09/004.380/2017

Parágrafo único. Caberá aos servidores designados no caput desse artigo a atestação dos serviços prestados, observando o constante no Decreto nº 34.012, de 20 de junho de 2011.

Art.2º Fica revogada a Resolução SMS "P" nº 1102, de 15 de julho de 2019, publicada no D.O. Rio de 24 de julho de 2019.

Art.3º Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

RESOLUÇÃO SMS "P" Nº 630 DE 19 DE JUNHO DE 2020

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/CGE-3.2/HMSF nº 471 de 27/05/2020,

RESOLVE

Art. 1º Designar os servidores:

SERVIDOR	MATRÍCULA
TÂNIA GUILHERME DA SILVA	12/208.403-6
ANA CRISTINA DE BRITO RAMALHO	10/192.553-6
VALÉRIA BRANDÃO FERREIRA BRAGA	10/175.924-0
CLAUDIA REGINA SILVA BARATA	11/174.581-9

como responsáveis pelo acompanhamento do Termo de Execução nº 019/2018 ao Contrato nº 048/2018, firmado com a empresa STERIMED CEDRAL SERVIÇOS DE ESTERILIZAÇÃO LTDA, cujo objeto é a prestação de serviços de reprocessamento de artigos hospitalares termossensíveis no Hospital Municipal Salgado Filho, processos instrutivos nº 09/001.941/2016 - 09/62/000. 498/2018.

Parágrafo único. Caberá aos servidores designados no caput desse artigo a atestação dos serviços prestados, observando o constante no Decreto nº 34.012, de 20 de junho de 2011.

Art. 2º Fica revogada a Resolução SMS "P" Nº 1284 de 31 de julho de 2018, publicada no D.O. Rio de 03 de agosto de 2018.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RESOLUÇÃO SMS "P" Nº 631 DE 19 DE JUNHO DE 2020

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/HMCD nº 647 de 26/05/2020,

RESOLVE

Art. 1º Designar os servidores:

SERVIDOR	MATRÍCULA
JUCIARA COQUEMALA CORREA ROCHA	11/239.216-5
JOSÉ LUIZ PEREIRA FERREIRA	11/190.238-6
ALINE ORNELAS DA SILVA ANTUNES	11/218.359-8
GISELLE IANNARELLA LACERDA	11/164.204-0
FRANCISCO EUGENIO VIEIRA DA SILVA	57/204.795-9
KARINI CHASTINET MARTINS	12/212.762-9
ANA CRISTINA NAZARÉ DAS NEVES PRADO	12/149.808-8
ROSANE LUCIA COUTINHO SERBETO	10/207.940-8
ANDREIA CARDOSO FERNANDES	11/237.910-5

como responsáveis pelo acompanhamento do Termo de Execução nº 022/2019 ao Contrato nº 059/2019, firmado com a empresa AFIP-ASSOCIAÇÃO FUNDO DE INVESTIMENTO À PESQUISA cujo objeto é a prestação de serviços de realização de exames de análise clínica, citologia, imuno-histoquímica e anatomia patológica em materiais biológicos de pacientes atendidos no Hospital Maternidade Carmela Dutra, processos instrutivos nº 09/000.700/2016 - 09/66/000.115/2019.

Parágrafo único. Caberá aos servidores designados no caput desse artigo á atestação dos serviços prestados, observando o constante no Decreto nº 34.012, de 20 de junho de 2011.

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

RESOLUÇÃO SMS "P" Nº 632 DE 19 DE JUNHO DE 2020

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/HMCD nº 602 de 22/05/2020,

RESOLVE

Art. 1º Designar os servidores:

SERVIDOR	MATRÍCULA
JUCIARA COQUEMALA CORREA ROCHA	11/239.216-5
JOSÉ LUIZ PEREIRA FERREIRA	11/190.238-6
ALINE ORNELAS DA SILVA ANTUNES	11/218.359-8
GISELLE IANNARELLA LACERDA	11/164.204-0
FRANCISCO EUGENIO VIEIRA DA SILVA	57/204.795-9
KARINI CHASTINET MARTINS	12/212.762-9
LUIZA BYANCA TEIXEIRA DA COSTA	12/195.557-4
ANDREIA CARDOSO FERNANDES	11/237.910-5

como responsáveis pelo acompanhamento do Termo de Execução nº 017/2019 ao Contrato nº 083/2019, firmado com a empresa PROMOVENDO COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO HOSPITALARES LTDA., cujo objeto é a prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos monitores DIXTAL, no Hospital Maternidade Carmela Dutra, processos instrutivos nº 09/000.469/2019 - 09/66/000.090/2019.

Parágrafo único. Caberá aos servidores designados no caput desse artigo á atestação dos serviços prestados, observando o constante no Decreto nº 34.012, de 20 de junho de 2011.

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

RESOLUÇÃO SMS "P" Nº 633 DE 19 DE JUNHO DE 2020

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBHUE/HMCD nº 601 de 22/05/2020,

RESOLVE

Art. 1º Designar os servidores:

SERVIDOR	MATRÍCULA
ANDREIA CARDOSO FERNANDES	11/237.910-5
VALERIA ALVES GOMES RODRIGUES	12/179.900-6
JUCIARA COQUEMALA CORREA ROCHA	11/239.216-5
JOSÉ LUIZ PEREIRA FERREIRA	11/190.238-6
ALINE ORNELAS DA SILVA ANTUNES	11/218.359-8
GISELLE IANNARELLA LACERDA	11/164.204-0
FRANCISCO EUGENIO VIEIRA DA SILVA	57/204.795-9
KARINI CHASTINET MARTINS	12/212.762-9

como responsáveis pelo acompanhamento do Termo de Execução nº 034/2019 ao Contrato nº 135/2016, firmado com a empresa TR REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA., cujo objeto é a prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições no Hospital Maternidade Carmela Dutra, processos instrutivos nº 09/000.546/2014 - 09/66/000.221/2019.

Parágrafo único. Caberá aos servidores designados no caput desse artigo á atestação dos serviços prestados, observando o constante no Decreto nº 34.012, de 20 de junho de 2011.

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

RESOLUÇÃO SMS "P" Nº 634 DE 19 DE JUNHO DE 2020

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBREG nº 254 de 08/05/2020,

RESOLVE

Art. 1º Designar os servidores:

SERVIDOR	MATRÍCULA
LUCIANA LUDWING NIGRI	11/218.589-0
CARLA DANTAS VIERO	11/168.770-6
LÍDIA ZIMBARD	11/166.032-3
LÍGIA DA FONSECA DANTAS PESTANA	10/219.074-2
MARIA HELENA COUTINHO ESTEVES	11/168.887-8
ELIZABETH REGINA XAVIER MENDONÇA	11/108.520-8

como responsáveis pelo acompanhamento da execução do Contrato nº 097/2019, firmada com a empresa TUISE REPRESENTAÇÃO COMERCIAL LTDA., cujo objeto é a prestação de serviços de operacionalização de ambulâncias para atendimento às diversas unidades da Secretaria Municipal de Saúde, processo instrutivo nº 09/000.815/2018.

Parágrafo único. Caberá aos servidores designados no caput desse artigo à atestação dos serviços prestados, observando o constante no Decreto nº 34.012, de 20 de junho de 2011.

Art. 2º Fica revogada a Resolução SMS "P" nº 1699 de 02 de outubro de 2019, publicada no D.O. Rio de 03 de outubro de 2019.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DESPACHOS DA SECRETÁRIA
EXPEDIENTE DE 19.06.2020

09/901353/2020 - RATIFICO a contratação por dispensa de licitação, com fundamento na Lei Federal nº 13.979/2020, regulamentada pelo Decreto Rio nº 47.246/2020, com aplicação subsidiária da Lei Fedral nº 8.666/93, objeto do processo nº 09/901353/2020, em conformidade com o art. 26, caput, da Lei nº 8.666/93, a favor das sociedades empresárias: VITRALAB Equipamentos e Suprimentos para laboratório e Hospitais LTDA, DATAMED LTDA e CIENCOR SCIENTIFIC LTDA, adjudicando a aquisição de 01 (uma) microcentrífuga, 01 (uma) e 02 (dois) agitadores tipo vórtex, respectivamente, no valor total de R$ 18.853,86 (dezoito mil, oitocentos e cinquenta e três reais e oitenta e seis centavos).

09/901354/2020 - RATIFICO a contratação por dispensa de licitação, com fundamento na Lei Federal nº 13.979/2020, regulamentada pelo Decreto Rio nº 47.246/2020, com aplicação subsidiária da Lei Fedral nº 8.666/93, objeto do processo nº 09/901354/2020, em conformidade com o art. 26, caput, da Lei nº 8.666/93,

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

a favor das sociedades empresárias: CONTROLAR Indústria e Comércio de Filtros e Equipamentos Eireli e SIMBLAB Comércio de Equipamentos LTDA., adjudicando a aquisição de 01 (uma) cabine de segurança biológica casse II Tipo A1 e 02 (duas) câmaras assépticas, respectivamente, no valor total de R$ 22.900,00 (vinte dois mil e novecentos reais).

09/901352/2020 - RATIFICO a contratação por dispensa de licitação, com fundamento na Lei Federal nº 13.979/2020, regulamentada pelo Decreto Rio nº 47.246/2020, com aplicação subsidiária da Lei Fedral nº 8.666/93, objeto do processo nº 09/901352/2020, em conformidade com o art. 26, caput, da Lei nº 8.666/93, a favor das sociedades empresárias: BAZAR CRISFER LTDA e COLDLAB Indústria, Comércio e Assistência Técnica LTDA, adjudicando a aquisição de 01 (um) freezer vertical e 01 (um) ultrafreezer vertical, respectivamente, no valor total de R$ 37.400,00 (trinta e sete mil e quatrocentos reais).

09/901629/2020 - RATIFICO a contratação por dispensa de licitação, com fundamento na Lei Fedral nº 13.979/2020, regulamentada pelo Decreto Rio nº 47.246/2020, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93, objeto do processo nº 09/901629/2020, em conformidade com o artigo 26, caput, da Lei nº 8.666/93, a favor das sociedades empresárias LOCCUS DO BRASIL LTDA e ECONOLAB Produtos Para Laboratório LTDA, adjudicando a aquisição de 02 (duas) estações de trabalho para PCR e 01 (uma) mini centrífuga, respectivamente, no valor total de R$ 20.035,00 (vinte mil e trinta e cinco reais).

DESPACHOS DA SECRETÁRIA
EXPEDIENTE DE 18/06/2020

RATIFICO a aquisição, por dispensa de licitação, a favor da sociedade empresária **"AMO RX IMAGENS RIO RADIOLOGIA LTDA"** com fundamento na Lei Federal nº 13.979 de 06 de fevereiro de 2020, regulamentada pelo Decreto nº 47.246 de 12 de março de 2020, e com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/1993, objeto do processo nº 09/002.401/2020, adjudicando a Contratação de Empresa Especializada para a operação do serviço de tomografia computadorizada e raios X, conforme Termo de Referência, no valor total de R$ 4.266.000,00 (quatro milhões duzentos e sessenta e seis mil reais) para a assistência aos pacientes usuários do SUS no Município do Rio de Janeiro, conforme segue:

Lote	Objeto	Empresa	Valor Total
I	Serviços de Tomografia Computadorizada e Raio X	AMO RX IMAGENS RIO RADIOLOGIA LTDA	R$ 4.266.000,00

CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO
ATO DA PRESIDENTE
***DELIBERAÇÃO S/COMS Nº 411 DE 01 DE JUNHO DE 2020**

O CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas competências conferidas pela Lei Federal nº 8.142/1990 e Lei Municipal Nº 5.104/2009 alterada pela Lei nº 6.704 de 07/01/2020, e tendo em vista o que consta no Ofício S/SECOMS nº 035 de 01/06/2020,

DELIBERA

Art. 1º Tornar público que o Conselho Municipal de Saúde, diante das condições apresentadas, pelas minuciosas, e pela manutenção dos nossos princípios e objetivos, este Conselho, em reunião Extraordinária do seu Colegiado, realizada hoje, dia 29 de maio de 2020, através da plataforma Zoom, disponibilizada pela Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, aprova a proposta da **Programação Anual de Saúde - PAS - 2021**, apresentada pela Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, chamando atenção para que algumas obras necessárias não planejadas sejam revistas no correr de 2021, levando em consideração todo o ocorrido provocado pela pandemia no ano de 2020.

Art. 2º Esta Deliberação entra em vigor com efeitos retroativos a 29/05/2020.
2/05/2020.
(*) Omitida no D.O.RIO de 19/06/2018.

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 09/06/2020
(*) PRORROGAÇÃO CONTRATUAL - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Processo n° 09/004.380/2017 - Na forma do artigo 57, inciso II da Lei n° 8.666/93, AUTORIZO, a prorrogação do prazo de vigência do contrato referente à prestação de serviços de logística de transporte de material biológico humano relacionado à pratica transfuncional, incluindo veículos (carros e motos) e condutores devidamente habilitados para o transporte do material e documentos correlatos e todos os utensílios para o acondicionamento do material e verificação e controle da temperatura, com cláusula rescisória pelo período de 12 (doze) meses, conforme abaixo:

Empresa	Contrato	U.O	Período executado	Período que se pretende prorrogar	Período total executado
BIOLOGÍSTICA SOLUÇÕES EM LOGÍSTICA E SERVIÇOS EIRELI	45/2019	Nível Central	14/06/2019 até 13/06/2020	14/06/2020 até 13/06/2021	24 meses

(*) Omitido no D.O. Rio nº 64 de 10/06/2020

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
DESPACHOS DO SUBSECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 18/06/2020

AUTORIZO a aquisição, por dispensa de licitação, a favor da sociedade empresária **"AMO RX IMAGENS RIO RADIOLOGIA LTDA"** com fundamento na Lei Federal nº 13.979 de 06 de fevereiro de 2020, regulamentada pelo Decreto nº 47.246 de 12 de março de 2020, e com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/1993, objeto do processo nº 09/002.401/2020, adjudicando a Contratação de Empresa Especializada para a operação do serviço de tomografia computadorizada e raios X, conforme Termo de Referência, no valor total de R$ 4.266.000,00 (quatro milhões duzentos e sessenta e seis mil reais) para a assistência aos pacientes usuários do SUS no Município do Rio de Janeiro, conforme segue:

Lote	Objeto	Empresa	Valor Total
I	Serviços de Tomografia Computadorizada e Raio X	AMO RX IMAGENS RIO RADIOLOGIA LTDA	R$ 4.266.000,00

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
DESPACHOS DO SUBSECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 19.06.2020

09/000776/2019 - TORNO SEM EFEITO a publicação do D.O. nº 107, página 19 de 20.08.2019 e AUTORIZO a abertura da licitação, na modalidade de pregão eletrônico, do tipo menor preço por item, modo aberto e fechado, no valor estimado de R$ 91.487,20 (noventa e um mil, quatrocentos e oitenta e sete reais e vinte centavos), cujo objeto refere-se a registro de preços para aquisição de medicamentos, objetivando atender as diversas demandas oriundas de ações judiciais, pertencentes à classe 6505.
APROVO o termo de referência às fls. 09 a 12 do p.p.

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
COORDENADORIA TÉCNICA DE GESTÃO DE PESSOAS
ATO DA COORDENADORA
PORTARIA S/SUBG/CTGP "P" DE 19 DE JUNHO DE 2020

A COORDENADORA DA COORDENADORIA TÉCNICA DE GESTÃO DE PESSOAS, DA SUBSECRETARIA DE GESTÃO, DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, com base no disposto do Decreto nº 4439 de 10/02/1984,

RESOLVE

nº 648 - Tendo em vista o que consta do Ofício S/SUBPAV/CAP-4/CMS-CD nº 031 de 30/03/2020, remover, com validade a partir de 30/03/2020, ANA MARIA PIA GRILLO SBROCCA, Enfermeiro matrícula 10/225 447-2, da Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência (Instituto Municipal de Assistência à Saúde Juliano Moreira - Hospital Jurandir Manfredini), para a Subsecretaria de Promoção, Atenção Primária e Vigilância em Saúde (Coordenadoria Geral de Atenção Primária da AP4), a fim de ter exercício no Centro Municipal de Saúde Cecília Donnangelo, ficando o Órgão de Pessoal encarregado de proceder as anotações na respectiva tabela de lotação de pessoal.

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
COORDENADORIA TÉCNICA DE GESTÃO DE PESSOAS
COORDENAÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAS
GERÊNCIA DE DIREITOS E VANTAGENS
DESPACHOS DA GERENTE
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Processo n.º: 09/031.801/1993
Nome: FRANCILEY SILVA
Cargo: AUXILIAR DE ENFERMAGEM
Matrícula: 10/132.715-4
Averbe-se o tempo de serviço/contribuição prestado, à Prefeitura Municipal de Nilópolis, no período de 11/06/1986 a 23/08/1987, como contratado, no total de 439 dias de exercício, nos termos do inciso III do artigo 65 da Lei nº 94 de 14/03/79, observando a Lei Complementar n° 34 de 01/12/1997 publicada no D.O. Rio de 02/12/1997. Considerando 436 dias para fins de triênio, conforme Resolução SMA n° 1.141 de 29 de janeiro de 2004, publicada no D.O. de 05/02/2004, ressaltando que o período de 24/08/1987 a 11/05/1988 já se encontra averbado, desprezando o período de 21/06/1979 a 10/06/1986 por solicitação do servidor e o período de 12/05/1988 a 28/12/1992 por ser concomitante com esta municipalidade. Considerando 439 dias para fins de efetivo exercício no serviço público.
Solicitação feita em 06/02/2020.

Processo n.º: 09/63/000.467/2019
Nome: MARCIA DOS REIS CAMARA
Cargo: TÉCNICO DE ENFERMAGEM
Matrícula: 10/295.276-0
Averbe-se o tempo de serviço/contribuição prestado, à Secretaria de Estado de Saúde, no período de 01/01/2007 a 03/11/2014, como Efetivo, no total de 2.864 dias de exercício, nos termos do inciso I do artigo 65 da Lei nº 94 de 14/03/1979. Considerando 2.864 dias para fins de efetivo exercício no serviço público.
Solicitação feita em 28/01/2020.

Processo n.º: 09/64/000.443/2019
Nome: ILUSKA AUGUSTA ROCHA LIMA
Cargo: MÉDICO OFTALMOLOGIA
Matrícula: 10/303.176-2
Averbe-se para fins de Aposentadoria com base no Artigo 9º e seu parágrafo Único da Lei nº 315/82, combinado com o Artigo 212 da LOMRJ de 05/04/1990 o tempo de contribuição prestado em atividades de caráter privado, nos períodos de 01/09/2008 a 30/04/2009, 01/05/2009 a 31/08/2009, 01/09/2009 a 01/12/2009, 01/02/2010 a 31/12/2010, 05/10/2011 a 08/09/2013, 09/09/2013 a 03/11/2016, 04/11/2016 a 30/11/2016, 01/01/2017 a 21/02/2017, 01/03/2019 a 31/03/2019, 01/04/2019 a 06/05/2019, no total de 2.789 dias, ressaltando que os períodos de 22/02/2017 a 28/02/2017, 01/03/2017 a 22/02/2019 constam averbados, desprezando os períodos de 07/05/2019 a 31/10/2019, 01/11/2019 a 30/11/2019 por serem concomitantes com esta municipalidade e os períodos de 01/10/2008 a 30/04/2009, 17/07/2009 a 31/08/2009, 18/10/2011 a 08/09/2013, 01/04/2016 a 03/11/2016, 22/02/2017 a 28/02/2017 por estarem contidos nos períodos supracitados.
Solicitação feita em 12/02/2020.

Processo n.º: 09/77/000.035/2020
Nome: VANESSA BARLETTA CANDIOTA
Cargo: ENFERMEIRO
Matrícula: 10/202.396-8
Averbe-se para fins de Aposentadoria com base no Artigo 9º e seu parágrafo Único da Lei nº 315/82, combinado com o Artigo 212 da LOMRJ de 05/04/1990 o tempo de contribuição prestado em atividades de caráter privado, no(s) período(s) de 01/09/1992 a 28/11/1992, 21/07/1997 a 02/09/1998 e 03/09/1998 a 01/08/1999 no total de 829 dias, desprezando o(s) período(s) de 02/08/1999 a 17/10/2003, 18/10/2003 a 30/06/2007 e 25/09/2012 a 05/12/2013 por serem concomitantes com esta municipalidade, e o(s) período(s) de 02/03/1998 a 02/09/1998 e 10/03/2003 a 17/10/2003 por estarem contidos nos períodos supracitados.
Solicitação feita em 17/02/2020.

Processo n.º: 09/030.526/1993
Nome: ALEXANDER LURAHY
Cargo: AUXILIAR DE ENFERMAGEM
Matrícula: 10/140.824-4
Averbe-se para fins de Aposentadoria com base no Artigo 9º e seu parágrafo Único da Lei nº 315/82, combinado com o Artigo 212 da LOMRJ de 05/04/1990 o tempo de contribuição prestado em atividades de caráter privado, no(s) período(s) de 02/06/1987 a 13/06/1988 e 28/02/1990 a 11/03/1990 no total de 391 dias, ressaltando que o(s) período(s) de 14/06/1988 a 02/11/1988 e 02/08/1989 a 27/02/1990 já se encontram averbados, e desprezando o(s) período(s) de 12/03/1990 a 02/06/1990 por ser concomitante com esta municipalidade.
Solicitação feita em 21/01/2020.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
DESPACHOS DA COORDENADORA TÉCNICA DE AQUISIÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS
EXPEDIENTE DE 01.06.2020

*Processo nº: 09/004722/2019 - NAD nº 639/2020
1.OBJETO: Prestação de serviço de limpeza, conservação e higienização hospitalar para atendimento as unidades HMFM e HMHP.
2.PARTES: Secretaria Municipal de Saúde e HB MULTISERVIÇOS LTDA.
3.FUNDAMENTO: Artigo 24, Inciso IV, da Lei nº 8666/93 de 21/06/93, com alterações pela Lei nº 8883/94, de 08/06/94.
4.RAZÃO: Dispensa de licitação, tendo em vista a emergência no atendimento.
5.VALOR: R$ 675.721,37 (seiscentos e setenta e cinco mil, setecentos e vinte e um reais e trinta e sete centavos)
6.AUTORIZADO POR: Kelly Dias Rocha Carreira
7.RATIFICAÇÃO: André de Souza Vital

***Omitido no D. O. Rio de 02.06.2020**

SUBSECRETARIA DE PROMOÇÃO,
ATENÇÃO PRIMARIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA
DESPACHO DO ASSESSOR ESPECIAL
***EXPEDIENTE 19/06/2020**

Processo nº: 09/001.911/2019 - NAD nº 636/2020
1.OBJETO: Impressão de Material de Referência da Área Técnica das Doenças Dermatológicas Prevalentes
2.PARTES: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE e GRAFICA EDITORA RIO DG LTDA
3.FUNDAMENTO: Artigo 24 Inciso II da Lei 8666 de 1993
4.RAZÃO: Dispensa de Licitação
5.VALOR: R$ 16.159,00 (Dezesseis mil, cento e cinquenta e nove reais) .
6..AUTORIZADO POR: Adriana da Silva Duarte Nunes

Processo nº: 09/001.715/2020 - NAD nº 637/2020
1.OBJETO: Impressão de Material de Consumo - Impressos Educação em Saúde
2.PARTES: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE e EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S.A.
3.FUNDAMENTO: Artigo 24 Inciso II da Lei 8666 de 1993
4.RAZÃO: Dispensa de Licitação
5.VALOR: R$ 4.261,00 (Quatro mil, duzentos e sessenta e um reais) .
6..AUTORIZADO POR: Adriana da Silva Duarte Nunes
7. RATIFICADO POR: Leonardo de Oliveira El Warrak

Processo nº: 09/001.715/2020 - NAD nº 638/2020
1.OBJETO: Impressão de Material de Consumo - Impressos Educação em Saúde
2.PARTES: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE e GRAFICA E EDITORA RIO DG LTDA
3.FUNDAMENTO: Artigo 24 Inciso II da Lei 8666 de 1993
4.RAZÃO: Dispensa de Licitação
5.VALOR: R$ 1.187,50 (Hum mil, cento e oitenta e sete reais e cinquenta centavos) .
6..AUTORIZADO POR: Adriana da Silva Duarte Nunes
7. RATIFICADO POR: Leonardo de Oliveira El Warrak

*** Omitido no D.O de 03/06/2020**

SUBSECRETARIA DE PROMOÇÃO,
ATENÇÃO PRIMÁRIA E VIGILANCIA EM SAÚDE (SUBPAV)
COORDENADORIA GERAL DE ATENÇÃO PRIMÁRIA DA AP-2.2
DESPACHOS DO COORDENADOR
EXPEDIENTE DE 18/06/2020

Processo nº: 09/22/000055/2015 - **NAD nº 163/2020**
1.OBJETO: Prestação de serviços de telefonia na CAP 2.2 e suas unidades.
2.PARTES: SMS e **CLARO S.A.**
3.FUNDAMENTOS: Art.1, Inc. Caput da Lei 10.520/02 e suas alterações
4.RAZÃO: PREGÃO
5.VALOR:**R$ 30.000,00** (trinta mil reais)
6.AUTORIZADO POR: Solange Toledo
(*) omitido no Diário Oficial de 18/06/20.

COORDENADORIA GERAL DE ATENÇÃO PRIMÁRIA DA AP - 3.1
PORTARIA "P"S/SUBPAV/CAP 3.1 Nº 04 DE 19 DE JUNHO DE 2020.
O COORDENADOR DA COORDENADORIA GERAL DE SAÚDE DA AP-3.1 A SUBSECRETARIA DE PROMOÇÃO, ATENÇÃO PRIMÁRIA E VIGILÂNCIA EMSAÚDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E DEFESA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor.

RESOLVE
Designar, **GILBERTO RICARDO DA SILVA**, matrícula 12/160.422-2, como responsável pelo Almoxarifado do **CMS Dr. José Breves dos Santos**, e Dispensar **JACQUELINE DA SILVA COELHO**, matricula 10/140.640-4., conforme o artigo 16 da Resolução Conjunta CGM/SMA nº 55 de 07 de dezembro de 2010.

COORDENADORIA GERAL ATENÇÃO PRIMÁRIA DA AP 3.3
DESPACHOS DA COORDENADORA GERAL
EXPEDIENTE DE 15/06/2020

Aprovo a comprovação de despesa do Sistema Descentralizado de Pagamento dos gestores Andrea Maria Silveira Manso e Carla Bianca Teixeira Nunes, referente ao **processo nº 09/33/000.313/2019 - CAP 3.3.**

Aprovo a comprovação de despesa do Sistema Descentralizado de Pagamento dos gestores Christiane Guida da Silva A. da Motta e Juliana Pirine Rodrigues, referente ao **processo nº 09/33/000.108/2020 - CMS Mario Olinto de Oliveira.**

SUBSECRETARIA DE PROMOÇÃO,
ATENÇÃO PRIMÁRIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE
COORDENADORIA GERAL DE ATENÇÃO PRIMÁRIA DA AP 5.2
EXPEDIENTE DE 18.06.2020
***Processo nº: 09/52/000.145/2020 - NAD nº 129/2020**
1.OBJETO: Materiais para limpeza e higiene.
2.PARTES: Coordenadoria Geral de Atenção Primária da AP 5.2 e a AJURDY DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS LTDA
3 FUNDAMENTO : Lei 13979 Artigo 4 Caput
4.RAZÃO: Dispensa
5.VALOR: R$ 20.577,00 (Vinte mil quinhentos e setenta e sete reais)
6.AUTORIZADO: Denair Macedo de Farias
* Omitido do D.O. de 19.06.2020

Processo nº: 09/52/000.145/2020 - NAD nº 129/2020
Ratifico a Dispensa de Licitação, a favor da AJURDY DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS LTDA, com base no Artigo 4º Caput da Lei Federal nº.13.979, de 06 de fevereiro de 2020 e do Decreto Rio nº 47.246, de 12 de março de 2020, objeto do processo nº 09/52/000.145/2020, para aquisição de materiais de limpeza e higiene para atendimento à grande demanda em nossas unidades de saúde devido a pandemia do corona vírus.

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR
URGÊNCIA E EMERGÊNCIA
DESPACHOS DO SUBSECRETARIO
EXPEDIENTE DE 19.06.2020

APROVO os Anexos "A - Termo de Referência" e "F - Cronograma de Desembolso Financeiro" às fls. 1278 a 1285 do processo administrativo nº 09/001.280/2016, cujo objeto trata de Termo Aditivo do Contrato de Gestão nº 002/16 firmado com a Associação Paulista Para o Desenvolvimento da Medicina - SPDM - para o gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde no âmbito do Hospital Municipal Pedro II e CER Santa Cruz. Torno sem efeito aprovação de mesma natureza publicado no DO Rio de 17/04/2020, pág 8, 1ª coluna.

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGÊNCIA E EMERGÊNCIA (SUBHUE)
HOSPITAL MUNICIPAL SOUZA AGUIAR
COORDENADORIA GERAL DE EMERGÊNCIA DA AP 1.0
DESPACHOS DA ORDENADORA
EXPEDIENTE DE 16/06/2020

(*) Processo nº.: 09/61/000.206/2020 NAD nº 459/2020
1. OBJETO: Materiais para uso Medicinal, Cirúrgico e Odontológico.
2. PARTES: Hospital Municipal Souza Aguiar e FLEXEMD COMÉRCIO ATACADISTA DE MATERIAL HOSPITALAR LTDA
3. FUNDAMENTOS: ARTIGO 04 CAPUT DA LEI 13.979/2020
4. RAZÃO: DISPENSA
5. VALOR: R$ 35.654,40 (TRINTA E CINCO MIL, SEISCENTOS E CINQUENTA E QUATRO REAIS E QUARENTA CENTAVOS)
6. AUTORIZADO POR: PAULO EDUARDO DE SOUZA
7. RATIFICADO POR: Antonio Araujo da Costa.
8. RATIFICO a Dispensa de Licitação a favor FLEXEMD COMÉRCIO ATACADISTA DE MATERIAL HOSPITALAR LTDA com base no ARTIGO 04 CAPUT DA LEI 13.979/ 2020 e suas alterações, objeto do processo 09/61/000. 206/2020 , a aquisição de materiais para uso medicinal, cirúrgico e odontológico em caráter emergencial. Autorizo o empenho no valor de R$ 35.654,40 (TRINTA E CINCO MIL, SEISCENTOS E CINQUENTA E QUATRO REAIS E QUARENTA CENTAVOS) para atender o Hospital Municipal Souza Aguiar - Coordenadoria Geral de Emergência da AP 1.0
*Omitido do D.O. 17/06/2020.

COORDENADORIA GERAL DE EMERGÊNCIA - AP 3.2
HOSPITAL MUNICIPAL SALGADO FILHO
PORTARIA "P" N.º 022 DE 17/06/2020

A COORDENADORA GERAL DE EMERGÊNCIA - AP 3.2 / HOSPITAL MUNICIPAL SALGADO FILHO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e o que prevê as Normas Regedoras da Sindicância Administrativa, aprovadas pelo Decreto nº 38256 de 10/01/2014.

RESOLVE:
Instaurar Sindicância, para apurar possível irregularidade ocorrida no dia 10/06/2020, relatado por profissionais da Emergência e no Livro de Ocorrências da Supervisão de Enfermagem, designando para precedê-la no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, contados da publicação. Comissão integrada pelos servidores: LUIZ CARLOS LIBÓRIO DA COSTA, Médico, Matrícula 11/148782-6, ANDRÉA LÚCIA DOS SANTOS BARRETO CORREA, Recepcionista, matrícula 11/236837-1; MÁRCIA REGINA DE ARAÚJO CHAMMA, Farmacêutica, Matrícula 10/126377-1, sob presidência do primeiro.

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGENCIA E EMERGENCIA (SUBHUE)
HOSPITAL MUNICIPAL LOURENÇO JORGE
DESPACHOS DA COORDENAÇÃO DE GESTÃO ADMINISTRATIVA
EXPEDIENTE DE 19.06.2020

Processo. Nº. 0963/000115/2020- NAD. N. 231/2020
1. OBJETO: Aquisição de Material Médico Hospitalar, para prevenção e controle de infecção pelo Covid-19.
2. PARTES: Secretaria Municipal de Saúde e DBV Comércio de Material hospitalar Ltda.
3. FUNDAMENTO: Artigo 4, Inciso Caput, da Lei n.º 13.379 de 07.02.2020 e suas alterações.
4. RAZÃO: Dispensa de Licitação.
5. VALOR: R$ 1.728.000,00 (Hum milhão setecentos e vinte e oito mil reais)
6. AUTORIZADO POR: Daniela Donovan da C. Casais
7. RATIFICADO POR: Daniel Giani Marcos Dias

OMITIDO NO DIÁRIO OFICIAL DO DIA 17.06.2020

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGENCIA E EMERGENCIA (SUBHUE)
HOSPITAL MUNICIPAL LOURENÇO JORGE
COORDENADORIA GERAL DE EMERGENCIA DA AP-4
DESPACHO DO ORDENADOR
EXPEDIENTE DE 18/06/2020.
Processo n º 0963/000.088/2020 NAD nº. 229/2020
1.OBJETO: Materiais Biológicos e Laboratoriais.
2.PARTES: Hospital Municipal Lourenço Jorge e ARC Fountoura Ind. Com. E Representações Ltda.
3.FUNDAMENTOS: Artigo 1, Caput, da Lei nº 10.520/2002.
4.RAZÃO: Pregão.
5.VALOR: R$ 18.498,00 (Dezoito mil, quatrocentos e noventa e oito reais).
6.AUTORIZADO POR: Daniela Donovan da Conceição Casais.

COORDENADORIA GERAL DE EMERGÊNCIA DA AP 5.3
DESPACHOS DO COORDENADOR
EXPEDIENTE DE 19/06/2020
***Onde se lê:** Expediente de 14/02/2020
***Leia-se:** Expediente de 02/01/2020

***Onde se lê:** Omitido do D.O. de 17/02/2020
***Leia-se:** Omitido do D.O. de 03/01/2020

(*)Processo Nº 09/005.438/2019 - NAD nº 01/2020, publicado no D.O. Nº 229, de 18 de fevereiro de 2020, 1ª coluna, pág. 17.

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR
URGÊNCIA E EMERGÊNCIA
HOSPITAL MUNICIPAL RAPHAEL DE PAULA SOUZA
DESPACHO DA DIRETORA DA DIVISÃO DE GESTÃO ADMINISTRATIVA
EXPEDIENTE DE 19/06/2020
PUBLICAÇÃO DO D.O RIO Nº 69 DE 18 DE JUNHO DE 2020, PÁGINA 14, 1ª COLUNA:
Processo nº: 0973/000.009/2020 NAD nº. 61/2020

Onde se Lê:
5- VALOR: R$ 4.064,05 (quatro mil e sessenta e quatro reais e cinco centavos).

Leia-se:
5- VALOR: R$ 3.547,20 (três mil, quinhentos e quarenta e sete reais e vinte centavos).

SUBHUE / HOSPITAL MUNICIPAL ROCHA MAIA
DESPACHOS DA ORDENADORA
EXPEDIENTE DE 16/06/2020

Processo nº: 09/80/000.018/2015 - NAD 182.
1. OBJETO: Prorrogação do serviço de telefonia.
2. PARTES: PCRJ / SMS / **HMRM e Claro S.A**.
3. FUNDAMENTO: Artigo 1, Inciso Caput, da Lei nº10.520/2002.
4. RAZÃO: Pregão Eletrônico nº.364/2014.
5.VALOR: R$ 12.000,00 (doze mil reais).
6. AUTORIZADO POR: Rosangela Azevedo Coelho.
*Omitido no D.O. Rio de 16.06.2020.

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGENCIA E EMERGENCIA (SUBHUE)
HOSPITAL MUNICIPAL BARATA RIBEIRO
DESPACHO DO DIRETOR
EXPEDIENTE DE 16/06/2020

Processo nº: 09/78/000.047/2020 - **NAD 194**
1. OBJETO: MATERIAIS PARA USO MEDICINAL, CIRURGICO E ODONTOLOGICO
2. PARTES: PCRJ/SMS/HMBR e **NOVA BIO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA**
3. FUNDAMENTO: ARTIGO 1 CAPUT DA LEI 10520 DE 2002
4. RAZÃO: PREGÃO
5. VALOR: R$ 3.780,00 (três mil setecentos e oitenta reais)
6. AUTORIZADO POR: Sueny Rezende Santos de Brito
* omitido DO 17/06/2020

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

EXPEDIENTE DE 16/06/2020
Processo nº: 09/78/000.047/2020 - **NAD 195**
1. OBJETO: MATERIAIS PARA USO MEDICINAL, CIRURGICO E ODONTOLOGICO
2. PARTES: PCRJ/SMS/HMBR e **NOVA LINEA COMÉRCIO DE PRODUTOS FARMACÊUTICOS EIRELI**
3. FUNDAMENTO: ARTIGO 1 CAPUT DA LEI 10520 DE 2002
4. RAZÃO: PREGÃO
5. VALOR: R$ 298,80 (duzentos e noventa e oito reais e oitenta centavos)
6. AUTORIZADO POR: Sueny Rezende Santos de Brito
* omitido DO 17/06/2020

EXPEDIENTE DE 16/06/2020
Processo nº: 09/78/000.047/2020 - **NAD 196**
1. OBJETO: MATERIAIS PARA USO MEDICINAL, CIRURGICO E ODONTOLOGICO
2. PARTES: PCRJ/SMS/HMBR e **SEROPLAST INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA**
3. FUNDAMENTO: ARTIGO 1 CAPUT DA LEI 10520 DE 2002
4. RAZÃO: PREGÃO
5. VALOR: R$ 1.480,00 (um mil quatrocentos e oitenta reais)
6. AUTORIZADO POR: Sueny Rezende Santos de Brito
* omitido DO 17/06/2020

SUBSECRETARIA ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGÊNCIA E EMERGÊNCIA (SUBHUE)
SUPERINTENDÊNCIA DE HOSPITAIS
PEDIÁTRICOS E MATERNIDADES
HOSPITAL MATERNIDADE HERCULANO PINHEIRO
DESPACHO DO ORDENADOR
EXPEDIENTE DE 22/06/2020
Processo nº 09/75/000.027/2020 - NAD nº 175/2020
1. OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PARA USO MEDICINAL, CIRURGICO E ODONTOLOGICO.
2. PARTES: Hospital Maternidade Herculano Pinheiro e DBV COMERCIO DE MATERIAL HOSPITALAR LTDA.
3. FUNDAMENTO: Artigo 4, Caput da Lei 13.979/2020 e suas alterações.
4. RAZÃO: Dispensa (Emergencial Covid-19)
5. VALOR: R$ 16.650,00 (Dezesseis mil, seiscentos e cinqüenta reais)
6. AUTORIZADO POR: RICARDO ANTONIO DA SILVA PEREIRA.
7. RATIFICADO POR: ELANE MAÇANA SERPA.
Omitido DO 03/04/2020

SUBSECRETARIA ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGÊNCIA E EMERGÊNCIA (SUBHUE)
SUPERINTENDÊNCIA DE HOSPITAIS
PEDIÁTRICOS E MATERNIDADES
HOSPITAL MATERNIDADE HERCULANO PINHEIRO
DESPACHO DO ORDENADOR
EXPEDIENTE DE 22/06/2020
Processo nº 09/75/000.027/2020 - NAD nº 176/2020
1. OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PARA USO MEDICINAL, CIRURGICO E ODONTOLOGICO.
2. PARTES: Hospital Maternidade Herculano Pinheiro e DBV COMERCIO DE MATERIAL HOSPITALAR LTDA.
3. FUNDAMENTO: Artigo 4, Caput da Lei 13.979/2020 e suas alterações.
4. RAZÃO: Dispensa (Emergencial Covid-19)
5. VALOR: R$ 166.160,00 (Cento e sessenta e seis mil e cento e sessenta reais)
6. AUTORIZADO POR: RICARDO ANTONIO DA SILVA PEREIRA.
7. RATIFICADO POR: ELANE MAÇANA SERPA.
Omitido DO 03/04/2020

SUBSECRETARIA ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGÊNCIA E EMERGÊNCIA (SUBHUE)
SUPERINTENDÊNCIA DE HOSPITAIS
PEDIÁTRICOS E MATERNIDADES
HOSPITAL MATERNIDADE HERCULANO PINHEIRO
DESPACHO DO ORDENADOR
EXPEDIENTE DE 22/06/2020
Processo nº 09/75/000.086/2020 - NAD nº 273/2020
1. OBJETO: MATERIAIS PARA USO MEDICINAL, CIRURGICO E ODONTOLOGICO (AGULHAS DESCARTÁVEIS)
2. PARTES: Hospital Maternidade Herculano Pinheiro e **MDX MEDICAL MATERIAL MEDICOS E HOSPITALARES LTDA**
3. FUNDAMENTO: Artigo 24 Inciso II da Lei 8666 de 1993.
4. RAZÃO: Dispensa
5. VALOR: R$ 22.440,00 (Vinte e dois mil, quatrocentos e quarenta reais)
6. AUTORIZADO POR: RICARDO ANTONIO DA SILVA PEREIRA.
Omitido DO 17/06/2020.

SUBSECRETARIA ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGÊNCIA E EMERGÊNCIA (SUBHUE)
SUPERINTENDÊNCIA DE HOSPITAIS
PEDIÁTRICOS E MATERNIDADES
HOSPITAL MATERNIDADE HERCULANO PINHEIRO
DESPACHO DO ORDENADOR
EXPEDIENTE DE 22/06/2020
Processo nº 09/75/000.099/2020 - NAD nº 275/2020
1. OBJETO: MATERIAIS E UTENSILIOS EM GERAL PARA DORMITORIO, BANHO E OUTRAS INSTAL. (COLCHÕES HOSPITALARES).
2. PARTES: Hospital Maternidade Herculano Pinheiro e **KANARO ARTIGOS DE CAMA MESA E BANHO LTDA**
3. FUNDAMENTO: Artigo 24 Inciso II da LEI 8666 de 1993.
4. RAZÃO: Dispensa
5. VALOR: R$ 30.339,00 (Trinta mil, trezentos e trinta e nove reais)
6. AUTORIZADO POR: RICARDO ANTONIO DA SILVA PEREIRA.

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGENCIA E EMERGENCIA (SUBHUE)
HOSPITAL MATERNIDADE CARMELA DUTRA
DESPACHO DO ORDENADOR
EXPEDIENTE DE 19.06.2020
Processo. N. 0966/000302/2016 - NAD. N° 207/2020
1.OBJETO: Serviço de locação de maquinas copiadoras
2.PARTES: Secretaria Municipal de Saúde e Ziuleo Copy Comercio e Serviços Ltda.
3.FUNDAMENTO: Artigo 1 Caput, da Lei nº 10520 de 17/07/2002 e suas alterações (Pregão)
4.RAZÃO: PREGÃO-PE 082/2015.
5.VALOR: R$ 27.568,08 (vinte e sete mil, quinhentos e sessenta e oito reais e oito centavos)
6.AUTORIZADO POR: Jorge Pereira Pacifico.

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGÊNCIA E EMERGÊNCIA
SUPERINTENDÊNCIA DE HOSPITAIS
PEDIÁTRICOS E MATERNIDADES
HOSPITAL MATERNIDADE ALEXANDER FLEMING
DESPACHO DO ORDENADOR
EXPEDIENTE DE 16/06/2020
PROCESSO Nº 0967/000074/2020 NAD N.º 272/2020.
1.OBJETO: SERVIÇOS PARA REPARO DE EQUIPAMENTOS MÉDICO-CIRÚRGICO.
2.PARTES: PCRJ/SMSDC/HOSPITAL MATERNIDADE ALEXANDER FLEMING E EMPRESA GLENIO SILVEIRA COMERCIO E MANUTENCAO DE EQUIPAMENTOS MEDICOS HOSPITALARES.
3.FUNDAMENTOS: ARTIGO 24 INCISO II DA LEI 8666 DE 1993.
4.RAZÃO: DISPENSA.
5.VALOR: R$ 14.120,00.
6.AUTORIZADO POR: RENATA NORONHA MARINATTI.
*OMITIDO DO D.O DO DIA 17/06/2020.

PROCESSO Nº 0967/000101/2019 NAD N.º 273/2020.
1.OBJETO: AQUISIÇÃO DE CATETER.
2.PARTES: PCRJ/SMSDC/HOSPITAL MATERNIDADE ALEXANDER FLEMING E EMPRESA CARLA OLIVEIRA CORREA ME.
3.FUNDAMENTOS: ARTIGO 1 CAPUT DA LEI 10520 DE 2002.
4.RAZÃO: PREGÃO.
5.VALOR: R$ 5.610,00.
6.AUTORIZADO POR: RENATA NORONHA MARINATTI.
*OMITIDO DO D.O DO DIA 17/06/2020.

PROCESSO Nº 0967/000101/2019 NAD N.º 274/2020.
1.OBJETO: AQUISIÇÃO DE CATETER.
2.PARTES: PCRJ/SMSDC/HOSPITAL MATERNIDADE ALEXANDER FLEMING E EMPRESA CEI COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO DE MATERIAIS MEDICOS LTDA.
3.FUNDAMENTOS: ARTIGO 1 CAPUT DA LEI 10520 DE 2002.
4.RAZÃO: PREGÃO.
5.VALOR: R$ 36.750,00.
6.AUTORIZADO POR: RENATA NORONHA MARINATTI.
*OMITIDO DO D.O DO DIA 17/06/2020.

PROCESSO Nº 0967/000091/2019 NAD N.º 275/2020.
1.OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALGODÃO.
2.PARTES: PCRJ/SMSDC/HOSPITAL MATERNIDADE ALEXANDER FLEMING E EMPRESA CBS MEDICO CIENTIFICA COMERCIO E REPRESENTACAO LTDA.
3.FUNDAMENTOS: ARTIGO 1 CAPUT DA LEI 10520 DE 2002.
4.RAZÃO: PREGÃO.
5.VALOR: R$ 8.170,00.
6.AUTORIZADO POR: RENATA NORONHA MARINATTI.
*OMITIDO DO D.O DO DIA 17/06/2020.

PROCESSO Nº 0967/000099/2019 NAD N.º 276/2020.
1.OBJETO: AQUISIÇÃO DE CATETER.
2.PARTES: PCRJ/SMSDC/HOSPITAL MATERNIDADE ALEXANDER FLEMING E EMPRESA LABORATORIO B BRAUN AS.
3.FUNDAMENTOS: ARTIGO 1 CAPUT DA LEI 10520 DE 2002.
4.RAZÃO: PREGÃO.
5.VALOR: R$ 16.320,00.
6.AUTORIZADO POR: RENATA NORONHA MARINATTI.
*OMITIDO DO D.O DO DIA 17/06/2020.

PROCESSO Nº 0967/000117/2019 NAD N.º 277/2020.
1.OBJETO: AQUISIÇÃO DE CATETER.
2.PARTES: PCRJ/SMSDC/HOSPITAL MATERNIDADE ALEXANDER FLEMING E EMPRESA M B MARTINS AGROPECUARIA ME.
3.FUNDAMENTOS: ARTIGO 1 CAPUT DA LEI 10520 DE 2002.
4.RAZÃO: PREGÃO.
5.VALOR: R$ 374,68.
6.AUTORIZADO POR: RENATA NORONHA MARINATTI.
*OMITIDO DO D.O DO DIA 17/06/2020.

PROCESSO Nº 0967/000117/2019 NAD N.º 278/2020.
1.OBJETO: AQUISIÇÃO DE DRENO.
2.PARTES: PCRJ/SMSDC/HOSPITAL MATERNIDADE ALEXANDER FLEMING E EMPRESA CIRURGICA IPANEMA LTDA ME.
3.FUNDAMENTOS: ARTIGO 1 CAPUT DA LEI 10520 DE 2002.
4.RAZÃO: PREGÃO.
5.VALOR: R$ 1.650,00.
6.AUTORIZADO POR: RENATA NORONHA MARINATTI.
*OMITIDO DO D.O DO DIA 17/06/2020.

PROCESSO Nº 0967/000117/2019 NAD N.º 279/2020.
1.OBJETO: AQUISIÇÃO DE SONDA.
2.PARTES: PCRJ/SMSDC/HOSPITAL MATERNIDADE ALEXANDER FLEMING E EMPRESA CBS MEDICO CIENTIFICA COMERCIO E REPRESENTACAO LTDA.
3.FUNDAMENTOS: ARTIGO 1 CAPUT DA LEI 10520 DE 2002.
4.RAZÃO: PREGÃO.
5.VALOR: R$ 8.290,00.
6.AUTORIZADO POR: RENATA NORONHA MARINATTI.
*OMITIDO DO D.O DO DIA 17/06/2020.

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR,
URGÊNCIA E EMERGÊNCIA
SUPERINTENDÊNCIA DE SAÚDE MENTAL
DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESA
EXPEDIENTE DE 19/06/2020
Processo 09/002278/2015 - NAD 671/2020
1 - Objeto: Gerenciamento e Apoio a Rede de Atenção Psicossocial
2 - Partes: Secretaria Municipal de Saúde e Centro Integrado de Estudos e Programas de Desenvolvimento Sustentável
3 - Fundamento: Art. 25 inciso CAPUT da Lei 8666/93 e suas alterações
4 - Razão: Inexigibilidade
5 - Valor: R$ 11.902.785,65 (*onze milhões, novecentos e dois mil, setecentos e oitenta e cinco reais e sessenta e cinco centavos*)
6 - Autorizado: Hugo Marques Fagundes Junior
7 - Ratificação: Fernando Rocha Santos

IMAS JULIANO MOREIRA
DESPACHO DO ORDENADOR
EXPEDIENTE DE 19.06.2020
Processo nº 0970/000.042/2020 - NAD nº 131 /2020.
1. OBJETO: Aquisição de peças de vestuário.
2. PARTES: Secretaria Municipal de Saúde e KANARO ARTIGOS DE CAMA MESA E BANHO LTDA.
3. FUNDAMENTO: Artigo 24 INCISO II DA LEI 8.666 DE 21/06/1993 E SUAS ALTERAÇÕES.
4. RAZÃO: Dispensa.
5. VALOR: R$ 17.514,50 (Dezessete mil, quinhentos e quatorze reais e cinquenta centavos).
6. AUTORIZADO POR: Justino Luiz Caputo Silva.
* Omitido do D.O. do dia 16.06.2020.

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA
E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 553, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre procedimentos para o registro de estabelecimentos de abate, que beneficiam, manipulam, industrializam ou armazenam produtos de origem animal comestíveis ou não comestíveis, comércio com autosserviço, estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e aqueles dedicados ao fabrico de produtos de forma artesanal.

A Subsecretária de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea "a", inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO que o Registro de Estabelecimento de Produção Agropecuária - REPA, de que trata o art. 18 da Lei Complementar nº 197, de 2018, e suas revalidações anuais constituem-se licenciamento sanitário indispensável ao funcionamento das atividades sujeitas ao controle do SIM-RIO/POA;

CONSIDERANDO o artigo 9º do Decreto Rio nº. 46.310 de 01 de agosto de 2019, que prevê que a construção e o funcionamento de estabelecimentos destinados ao abate de animais, à industrialização e à armazenagem de produtos de origem animal, comestíveis ou não, dependem de prévia aprovação pelo SIM-RIO /POA;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer a documentação necessária a ser apresentada pelos interessados para a obtenção do registro dos estabelecimentos de abate, que beneficiam, manipulam, industrializam ou armazenam produtos de origem animal sujeitas ao controle do SIM-RIO/POA;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

CONSIDERANDO o teor do artigo 10 do Decreto- Rio nº 46310, de 01 de agosto de 2019, que estabelece a necessidade de padronizar os procedimentos operacionais para o registro dos estabelecimentos que abatem, beneficiam, manipulam, industrializam ou armazenam produtos de origem animal sujeitas ao controle do SIM-RIO/POA;

Resolve:
Art. 1º. Aprovar o processo de obtenção do REPA inicial para estabelecimentos de abate de animais, industrialização e armazenagem de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, estabelecimentos comerciais com autosserviço, estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e estabelecimentos dedicados ao fabrico de produtos de forma artesanal.

Art. 2º - Para os estabelecimentos de abate de animais, industrialização e armazenagem de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e aqueles dedicados ao fabrico de produtos de forma artesanal, definidos nos artigos 6º e 7º do Decreto nº. 46.310 de 01 de agosto de 2019, o processo de obtenção do REPA inicial dar-se-á em cinco etapas:

§ 1° Primeira etapa:

Requerimento eletrônico, junto ao SISVISA, com o pedido de análise de documentação, em que conste:
a) qualificação social da empresa;
b) termo de responsabilidade pelas informações apresentadas e autodeclaração para instrução do requerimento eletrônico do licenciamento sanitária na forma do Decreto-Rio n° 45.585, de 2018;
c) plantas das respectivas construções, contendo:
• planta baixa de cada pavimento com os detalhes de equipamentos, fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;
• planta de situação;
• planta hidrossanitária;
• cortes longitudinal e transversal;
• planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.
d) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE), contendo as seguintes informações:
1. classificação do estabelecimento;
2. espécies que pretende abater, processar ou armazenar;
3. capacidade de abate, processamento ou armazenamento;
4. detalhes do terreno com as seguintes informações:
4.1. área total;
4.2. área a ser construída;
4.3. área útil;
4.4. delimitação do perímetro industrial;
4.5. existência de edificação industrial;
4.6. existência de prédios limítrofes;
4.7. recuo do alinhamento da rua;
4.8. descrição ou perfil do terreno;
4.9. facilidade de escoamento das águas pluviais;
4.10. destino das águas residuais e da rede de esgoto;
4.11. forma de acesso;
4.12. fontes de mau cheiro;
4.13. tipo de localização;
5. tipo de movimentação externa;
6. informações sobre a água de abastecimento:
6.1. fonte produtora de água;
6.2. vazão da água de abastecimento;
6.3. capacidade do reservatório de água.
7. listagem das instalações industriais, com as seguintes informações:
7.1. capacidade, com a unidade de medida correspondente;
7.2. temperatura de operação;
7.3. pé-direito da edificação;
7.4. material e declividade do piso;
7.5. revestimento de paredes;
7.6. materiais das portas, janelas e esquadrias;
7.7. material do forro;
8. número de funcionários;
9. listagem das máquinas e equipamentos, com as seguintes informações:
9.1. quantidade;
9.2. capacidade com a respectiva unidade de medida;
10. listagem dos tipos de matérias-primas, comas seguintes informações:
10.1. meio de transporte da matéria-prima;
10.2. procedência;
11. listagem dos produtos que pretende fabricar;
12. processo e fluxo de abate, quando aplicável à classificação do estabelecimento;
13. descrição da sede da inspeção;
14. barreiras físicas contra pragas;
15. dependência para elaboração de produtos não comestíveis.

e) plano de gerenciamento de resíduos sólidos;
f) documento de liberação emitido pelo órgão de fiscalização do meio ambiente competente;
g) pagamento da tarifa de **avaliação do projeto;**
h) dados relativos ao profissional RT pela empresa (anotação de responsabilidade técnica).

§ 2° Segunda etapa:
I - análise da documentação apresentada;
II - emissão e lançamento no SISVISA, do parecer técnico de análise documental - PTAD.

§ 3° Terceira etapa:
I - agendamento de inspeção na empresa.

§ 4° Quarta etapa:
I - realização de inspeção no estabelecimento;
II-apresentação, no ato da inspeção, da documentação relativa aos Programas de autocontrole exigidos para a classe do estabelecimento;
III - cumprimento de eventuais exigências.
§ 5° Quinta etapa:
I - emissão de Parecer Técnico de Inspeção Final - PTIF;
II - concessão eletrônica do REPA inicial;
III - permissão para o início das atividades da empresa.

Art. 3º Após o término das obras deve ser agendada, junto ao SIM-RIO/POA, uma visita, após o que será elaborado o Parecer Técnico de Inspeção Final (PTIF), que também deve ser incluído no processo de pedido de registro.

§1º Ao proceder à vistoria do estabelecimento, o técnico solicitará **análise completa da água de abastecimento**, condição básica para uma indústria manipular produtos de origem animal.

§2º Para efeito de registro no SIM-RIO/POA, após inserção do PTIF no Sistema com o parecer conclusivo favorável e ainda com o resultado de análise de água comprovando atendimento aos padrões de potabilidade fixados em legislação especifica, será emitido "Titulo de Registro do Estabelecimento", concedendo o numero de registro ao estabelecimento.

Art. 4º. O início do funcionamento do estabelecimento será autorizado, após a obtenção do registro, mediante a instalação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que se dará por ato formal da direção do órgão ao interessado.

Parágrafo único. O Diretor do SIM-RIO/POA designará um servidor que procederá a lavratura da Ata de Instalação do SIM.

Art. 5º Qualquer reforma, ampliação ou remodelação do estabelecimento, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, **que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários,** só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto pelo SIM-RIO/POA, que procederá à análise do projeto e encaminhamentos necessários, obrigando-se os responsáveis pelos estabelecimentos a requerer o REPA inicial, em cumprimento ao disposto no inciso III do artigo nº. 17 do Decreto Rio nº. 46.310 de 01 de agosto de 2019.

§ 1º Ainda que inexistam alterações de capacidade e de fluxo referenciadas, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta formalmente ao SIM, constando a justificativa e a descrição da reforma e da ampliação pretendidas, acompanhadas das plantas atualizadas que se façam necessárias, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

§ 2º Deve requerer REPA inicial, também o estabelecimento que sofrer as seguintes alterações: inclusão ou exclusão de atividade, transferência, mediante aquisição, locação, alienação ou arrendamento, alteração da localização do estabelecimento ou da razão social característica ou finalidade do estabelecimento, conforme disposto no artigo nº. 17 do Decreto Rio nº. 46.310 de 01 de agosto de 2019.

Art. 6º Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação devem ser apresentados os elementos informativos e documentais descritos na primeira etapa, observada a seguinte convenção de cores nas plantas: preta, para as partes a serem conservadas; vermelha, para as partes a serem construídas; e amarela, para as partes a serem demolidas.

Art. 7º - Os estabelecimentos classificados como **comércio com autosserviço** estarão dispensados de aprovação prévia, obtendo permissão para início das atividades após emissão eletrônica de protocolo numerado atestando que o estabelecimento se encontra em processo para a obtenção do registro, por meio do status AGUARDANDO INSPEÇÃO PARA LICENCIAMENTO SANITÁRIO INICIAL.

Parágrafo único. Quando da permissão para o início das atividades para os estabelecimentos citados no caput, a não apresentação da documentação exigida em até trinta dias ensejará o cancelamento do protocolo emitido e a aplicação das sanções previstas, notadamente a multa, a interdição do estabelecimento e a apreensão e inutilização de rótulos e produtos.

Art. 8º No caso de estabelecimentos classificados como comércio com autosserviço, agroindústrias de pequeno porte e aqueles que se dedicam ao fabrico de produtos de forma artesanal, serão aceitos para efeito de registro (REPA) croquis das instalações e equipamentos na escala 1:100, contendo as indicações de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

Art. 9º. Na impossibilidade de conclusão do processo para a obtenção de REPA inicial, antes do prazo anual previsto para o término da validade do licenciamento, o status AGUARDANDO INSPEÇÃO PARA LICENCIAMENTO SANITÁRIO INICIAL deverá ser igualmente validado.

Art.10. Visando adequar procedimentos e agilizar a composição dos documentos exigidos para obtenção do REPA inicial, poderá o requerente, pleitear visita prévia em caráter orientativo, por solicitação formal dirigida ao SIM/RIO-POA.

Art.11. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 554, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Institui procedimentos e formulário para registro, renovação, alteração e cancelamento de registro de produtos de origem animal elaborados por estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro, e estabelece critérios para auditoria dos rótulos registrados pelo SIM-RIO/POA.

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea "a", inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o inciso VII do artigo 5º do Decreto Rio nº. 46.310, de 1º de agosto de 2019, que estabelece que a inspeção e a fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal abrangem a verificação e aprovação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

CONSIDERANDO o artigo nº 32 do Decreto Rio nº 46.310 de 1º de agosto de 2019, que determina que "todo produto de origem animal produzido no Município do Rio de Janeiro deve ser registrado no SIM-RIO/POA";

CONSIDERANDO o artigo nº 37 do Decreto Rio nº. 46.310 de 1º de agosto de 2019, que determina que "nenhuma modificação na formulação no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem a prévia atualização do registro no SIM-RIO/POA";

CONSIDERANDO o artigo nº 55 do Decreto Rio nº. 46.310 de 1º de agosto de 2019, que estabelece que a rotulagem de produtos de origem animal deve atender às determinações definidas no supracitado decreto e em normas complementares;

CONSIDERANDO o artigo nº 38 do Decreto Rio nº. 46.310 de 1º de agosto de 2019, que determina que "os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento devem ser estabelecidos em norma complementar editada pelo órgão sanitário municipal";

Resolve:
Art. 1º Aprovar procedimentos e modelo de formulário para registro, renovação, alteração e cancelamento de registro de produtos de origem animal, elaborados por estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro e estabelecer critérios para auditoria dos rótulos registrados pelo SIM-RIO/POA.

Art. 2º Os procedimentos para o registro, renovação, alteração e cancelamento de registro de que trata esta portaria devem ser realizados eletronicamente em sistema Informatizado disponível no sítio eletrônico do SIM-RIO/POA.

§ 1º O acesso ao sistema eletrônico se dará mediante autorização prévia, por meio de identificação pessoal.

§ 2º É de exclusiva responsabilidade do usuário a manutenção do sigilo sobre a senha que integra a sua identificação eletrônica, não sendo admitida, em qualquer hipótese, alegação do seu uso indevido.

§ 3º As orientações para utilização do sistema informatizado estão disponibilizadas no sítio eletrônico do SIM-RIO/POA.

Art. 4º A solicitação de acesso ao sistema informatizado, para os estabelecimentos produtores, deve ser realizada pelo seu representante legal por meio de cadastro eletrônico.

§ 1º Para fins de cadastramento os seguintes documentos devem ser encaminhados eletronicamente:
I - cópia do instrumento social do estabelecimento; e
II - cópia do documento de identificação pessoal do representante legal.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

§ 2º O representante legal deve autorizar os usuários designados para praticar as atividades relacionadas ao registro, alteração, renovação e cancelamento de registro, mantendo atualizada a lista de seus respectivos usuários do sistema.

Art. 5º A solicitação de registro, alteração ou renovação de rótulos, deve ser efetuada pelo estabelecimento produtor acompanhada dos seguintes elementos informativos e documentais, conforme modelo de impresso constante do anexo I.
I - identificação do estabelecimento;
II - dados de identificação e caracterização do produto;
III - composição do produto com indicação dos ingredientes em ordem decrescente de quantidade;
IV - descrição do processo de fabricação;
V - parecer do órgão regulador da saúde sobre uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo;
VI - cálculo de processamento térmico para os produtos em conserva, submetidos à esterilização comercial para cada tipo de embalagem e peso do produto;
VII - reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com a indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo;
VIII - demais documentos exigidos em legislação para concessão do registro de produtos específicos;
IX - comprovante do recolhimento da taxa de registro de produto.

§ 1º A descrição do processo de fabricação deve ser realizada de forma ordenada e abranger a obtenção ou recepção da matéria-prima, processamento (contemplando tempo e temperatura dos processos tecnológicos utilizados), acondicionamento, armazenamento e conservação do produto, bem como as especificações que conferem as características distintivas do produto.
§ 2º O rótulo pode apresentar variações em suas dimensões, cores e desenhos e todas as variações devem ser encaminhadas para fins de registro.
§ 3º Os produtos cárneos não formulados devem possuir um único número de registro sempre que forem submetidos ao mesmo processo de fabricação.
§ 4º O peixe em natureza deve possuir um único número de registro para as diversas espécies e formas de apresentação, sempre que for submetido ao mesmo processo de fabricação.
§ 5º Ingredientes compostos devem ter seus componentes e suas quantidades descritas.

Art. 6º O registro e alteração de registro dos produtos **não regulamentados** devem ser realizados mediante aprovação prévia, conforme constante dos artigos nº. 33 e nº 34 e respectivos incisos e parágrafos do Decreto Rio 46.310 de 1º de agosto de 2019.

Art. 7º. Para fins de registro dos produtos de origem animal, serão utilizados como referência, além das normas legais do SIM-RIO/POA os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, até que o SIM-RIO/POA defina seus próprios padrões.

Art. 8º. O registro do produto deve ser renovado a cada 10 (dez) anos ou por solicitação do estabelecimento antes do seu vencimento, conforme constante do § 2º do artigo 32 do Decreto Rio 46.310 de 1º de agosto de 2019.

Art. 9º. Nenhuma modificação na formulação, processo de fabricação ou rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro do produto no SIM-RIO/POA.

Art. 10. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 11. O número a ser atribuído ao registro do produto deve ser gerado pelo estabelecimento e controlado automaticamente pelo sistema informatizado.
§ 1º Cada número corresponde a um registro, não sendo permitida sua reutilização.
§ 2º O número de registro deve ser separado por barra do número de registro ou número de controle do estabelecimento.

Art. 12. A alteração de denominação de venda do produto implica na solicitação de um novo registro.

Art. 13. O SIM-RIO/POA deve realizar auditoria de registro de produto com a finalidade de verificar o cumprimento da legislação e a conformidade dos documentos e informações fornecidos pelo estabelecimento.

Parágrafo único. A auditoria de que trata o caput dar-se-á por sorteio diretamente no sistema e nas visitas técnicas ou supervisões, devendo nesse caso fazer parte do roteiro de inspeção. Os procedimentos de auditoria deverão ser fixados pelo NAGRO em normas internas específicas.

Art. 14. Quando forem constatadas inconformidades relativas ao registro de produto, o SIM-RIO/POA deverá notificar o estabelecimento produtor, especificando a inconformidade e, quando couber, conceder prazo para sua correção.

Parágrafo único. O descumprimento das providências determinadas pelo SIM-RIO/POA implica o cancelamento do registro.

Art. 15. O cancelamento do registro é automático nas seguintes situações:
I - por solicitação do estabelecimento; e
II - por término da vigência do registro sem solicitação de renovação.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto no Decreto Rio 46310, de 1º de agosto de 2019, e nas demais normas aplicáveis.

Art. 16. Qualquer renovação ou alteração implica novo registro, mediante o atendimento dos procedimentos estabelecidos nesta portaria.

Art. 17. O SIM-RIO/POA pode solicitar, no curso do processo de registro ou posteriormente, os originais dos documentos que tenham sido apresentados eletronicamente pelo solicitante.

Parágrafo único. Os documentos originais devem ser conservados pelo prazo de validade do registro do produto.

Art. 18. O SIM-RIO/POA pode solicitar informações ou documentos adicionais para subsidiar a análise da solicitação, alteração e auditoria de registro.

Art. 19. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

Art. 20. Até que o sistema informatizado esteja operacionalmente ativo e pleno, o registro dos produtos de que trata essa portaria dar-se-á mediante processo físico, com a apresentação da documentação citada nesta portaria ao SIM-RIO/POA previamente ao início de obtenção/fabricação. Também nessa fase os “produtos regulamentados” terão sua aprovação automática.

Art. 21. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA “N” S/SUBVISA Nº 555, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre a frequência para a verificação oficial dos programas de autocontrole dos processos de produção desenvolvidos e implementados pelos estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea a, inciso VII, do art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o disposto no § 3° do artigo 5° do Decreto-Rio n° 46.310, de 01 de agosto de 2019, que prevê a definição da frequência a ser adotada para verificação oficial dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos;

Resolve:
Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado associado ao estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro.

§ 1º Nos abatedouros frigoríficos das espécies de açougue e de caça, a frequência mínima de verificação oficial dos programas de autocontrole será quinzenal.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos no Decreto-Rio n° 46.310 de 01 de agosto de 2019, o RE que definirá a frequência mínima de verificação oficial dos programas de autocontrole será obtido pela caracterização de riscos associados a:
I - volume de produção;
II - categoria de produto; e
III- desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

Art. 2º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 3º O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes nos sistemas de informação disponíveis para a associação à categoria a que pertencem.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

§3º O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

I - as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;
II - as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
III - adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e
IV - a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

§4º Nos casos em que o estabelecimento tenha produtos de riscos distintos registrados, para efeito de cálculo do RD, será considerado sempre o de maior risco no momento da verificação oficial.

Art. 4º Enquanto as condições definidas nos incisos I, II, III e IV não forem conhecidas, o RE será calculado considerando o valor do RD igual a 1 (um).

Art. 5º A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo IV.

Art. 6º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 7º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 8º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta portaria.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.
Art. 9º Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula: RE = (RV+RP+2xRD)/4.

§ 1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I - se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou
II - se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou
III- se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

Art. 10 As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo V desta portaria.

§ 1º A frequência mínima de fiscalização de entrepostos de produtos de origem animal será anual.

§ 2º Frequências superiores ao estabelecido nesta portaria poderão ser definidas pelo SIM-RIO/POA.

Art.11 - Caberá ao SIM-RIO/POA:
I - realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos localizados;
II - definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

III - fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo IV; e
IV - fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de outros órgãos relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo IV.

Art. 12. Havendo alterações nos valores do RE do estabelecimento, este novo valor deverá ser inserido no SISVISA pelo técnico responsável.

Art. 13. Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação.

ANEXO I

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

Área do Produto	Volume Produzido (diário)	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 1.000 Kg	P	1
	1.000 kg - 10.000 Kg	M	2
	Acima de 10.000 Kg	G	3
Leite (Kg)	Até 2.000 Kg	P	1
	2.000 - 25.000 Kg	M	2
	Acima de 25.000 Kg	G	3
Leite (L)	Até 2.000 L	P	1
	2.000 - 20.000 L	M	2
	Acima de 20.000 L	G	3
Mel	Até 150 Kg	P	1
	Acima de 150 Kg	M	2
Ovos de galinha	Até 3.600 ovos	P	1
	3.600 - 20.000 ovos	M	2
	Acima de 20.000 ovos	G	3
Ovos de codorna	Até 18.000 ovos	P	1
	18.000 - 100.000 ovos	M	2
	Acima de 100.000 ovos	G	3
Pescado	Até 4.000 Kg	P	1
	4.000 - 10.000 Kg	M	2
	Acima de 10.000 Kg	G	3

ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

Área do Produto	Categoria	RP
Carne	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Molho Lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo Em Pó	2
	Produto Lácteo Esterilizado	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo Proteico	2
	Produto Lácteo UHT	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Ralado	2
	Queijo Ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa Láctea	2

Área do Produto	Categoria	RP
Mel	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Compostos de Produtos Das Abelhas	1
	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1
	Derivados de Pólen Apícola	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Polen	2
	Polen Desidratado	2
	Própolis	1
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
Pescado	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

ANEXO III

Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD):

Condições para a caracterização do RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. **SEM** reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. **SEM** adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. **SEM** identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. **SEM** reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. **COM** adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. **SEM** identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. OU **COM** reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. **SEM** adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. **SEM** identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. OU **COM** reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. **COM** adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. **SEM** identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

ANEXO IV
PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO
SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES, SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)		
1. IDENTIFICAÇÃO		
1.1 Razão Social (Conforme Cadastro SISVISA):		
1.2. Número de Registro no SIM:		
2. REGISTROS		
SIM-RIO/POA (Dados a serem enviados à Equipe de Fiscalização)	2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?	( ) Sim ( ) Não
	2.2. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?	( ) Sim ( ) Não
	2.3. Referências nº(s) da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
	2.4. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.2 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	2.5 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações:
EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO (Dados gerados durante a fiscalização)	2.6. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.7. O estabelecimento insere corretamente as informações no SISVISA/e-SISBI (mapas estatísticos)?	( ) Sim ( ) Não
	2.8. Meses/Anos Verificados:	
	2.9. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização no período ?	( ) Sim ( ) Não
	2.10. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Edital (is) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
	2.11. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	( ) Sim ( ) Não
	2.12 Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:	
3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO		
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III desta norma: **RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4**		
3.2. ( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado, conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Edital de Interdição:		
3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		

ANEXO V

Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

Risco Estimado Associado ao Estabelecimento	Frequência mínima de fiscalização
1	**Anual**
2	**Semestral**
3	**Bimestral**
4	**Quinzenal**

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 556, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre o manual de procedimentos para verificação oficial dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA e quanto ao modelo de plano de ação para correção de inconformidades que deve ser apresentado pelos estabelecimentos ao SIM-RIO/POA, para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos de origem animal.

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea "a", inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO a necessidade do SIM-RIO/POA de estabelecer, em normas técnicas específicas, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção, aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos, por autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA, com formação em medicina veterinária, conforme define o § 3° do artigo 24 do Decreto-Rio n° 46310 de 01 de agosto de 2019;

Resolve:
Art. 1º. Aprovar o manual de procedimentos e roteiro de inspeção sanitária para a verificação oficial dos programas de autocontrole (PAC) dos estabelecimentos registrados no SIM-RIO/POA, dispostos na forma dos anexos a seguir.

ANEXOS:

1- Anexo I - Manual de procedimentos para verificação oficial dos programas de autocontrole dos estabelecimentos de abate de animais, industrialização e armazenagem de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis.
2- Anexo II - Verificação oficial dos elementos de controle - Inspeção permanente
3- Anexo III - Verificação oficial dos elementos de controle - Inspeção periódica
4- Anexo IV - Quadro de ações de inspeção e fiscalização
5- Anexo V - Plano de ação referente à verificação oficial dos elementos de controle
Art. 2º. Durante o prazo concedido para o desenvolvimento, implementação, monitoramento e verificação oficial dos PAC, e até que seja alcançada a estrutura para a verificação desses programas, as inspeções/fiscalizações de rotina visarão acompanhar particularmente o cumprimento dos planos de ação apresentados pelos estabelecimentos.

Parágrafo único. Transitoriamente serão usados roteiros de verificação, cuja formatação seguirá modelo e sistemática de preenchimento e aplicação, definidos em norma interna específica a ser expedida oportunamente pelo Núcleo de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - NAGRO.

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I

Procedimentos para verificação oficial dos programas de autocontrole em estabelecimentos de abate de animais, industrialização e armazenagem de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis.

1. Introdução

As atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal compreendem a inspeção tradicional (exames *ante* e *post mortem*, coleta de amostras, certificação sanitária, reinspeção, procedimentos de registro de estabelecimentos e produtos, verificação oficial de planos de ação e adoção de ações fiscais - medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outras) e a verificação dos programas de autocontrole.

Portanto, na abordagem do tema verificação oficial dos programas de autocontrole nesta norma técnica, **devem ser excluídos os conceitos relativos aos procedimentos da inspeção tradicional**. Desta forma, a inspeção tradicional e a verificação oficial dos autocontroles devem ser equacionadas, a fim de manter o equilíbrio das ações de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

2. Grupos de estabelecimentos em função do caráter de inspeção

Foram identificados dois grupos de estabelecimentos, classificados em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole, sendo indicados os respectivos modelos de roteiro de inspeção sanitária a serem utilizados no Quadro 01.

Quadro 01. Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter de inspeção permanente ou periódica.

Grupo	Descrição	Modelo de formulário
1	Estabelecimentos registrados no SIM-RIO/POA sob inspeção permanente	Anexo II - Partes I e II
2	Estabelecimentos registrados no SIM-RIO/POA sob inspeção periódica	Anexo III - Partes I, II e III.

Os estabelecimentos sob caráter de inspeção permanente, grupo 1, possuem inspeção realizada desta forma em razão do risco sanitário envolvido nas atividades de abate (inspeção *ante* e *post mortem*).

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, grupo 2, passam automaticamente a ter a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles (seja no local ou documental) igual à frequência mínima de fiscalização definida com base na Portaria "N" S/SUBVISA Nº 555, de 08 de junho de 2020 (quinzenal, bimestral, semestral ou anual), definidos no quadro 2.

Quadro 02. Frequência de verificação oficial dos programas de autocontrole

Grupo	Modelo de roteiro de inspeção sanitária	Modelo de formulário
1	ANEXO II - Parte I	Anexo II - Partes I e II
1	ANEXO II - Parte II	Anexo III - Partes I, II e III.
2	ANEXO III - PARTES I, II e III	quinzenal, bimestral, semestral ou anual: Portaria S/SUBVISA Nº 555 de 08/06/20

3. Da supervisão, da fiscalização propriamente dita e da verificação oficial com base nos autocontroles

É importante que as atividades de supervisão, de fiscalização e de verificação oficial com base nos autocontroles das empresas estejam claramente definidas para o Serviço Oficial.

A supervisão, a cargo de grupo específico do SIM-RIO/POA, consiste na avaliação realizada por esses profissionais quanto às condições gerais de funcionamento dos estabelecimentos registrados e na avaliação das atividades de fiscalização atribuídas aos técnicos do SIM-RIO/POA, responsáveis pela inspeção técnica local.

O SIM-RIO/POA é o responsável principal pelas ações de fiscalização propriamente ditas junto aos estabelecimentos registrados, as quais abrangem, mas não se limitam, a verificação oficial dos autocontroles, por incluir diversas atividades da chamada "inspeção tradicional".

A verificação oficial com base nos autocontroles é atividade inerente à fiscalização, sob competência do SIM-RIO/POA, e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte das empresas registradas.

Quadro sinóptico das ações inerentes à inspeção tradicional e verificação oficial dos autocontroles consta no Anexo IV da presente portaria.

Deste modo, a fiscalização definida nesta Portaria, não pode, em absoluto, ser substituída pela supervisão, nem substituída unicamente pelos procedimentos de verificação oficial de autocontroles aqui padronizados.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

4. Ações do SIM-RIO/POA

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento.

O SIM-RIO/POA deverá construir um plano de inspeção para cada estabelecimento registrado para facilitar a verificação oficial dos elementos de controle. O plano de inspeção consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos ao APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

O SIM-RIO/POA deverá implantar o plano de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes deste Manual.

A amostragem e sistemática da verificação oficial deverão obedecer ao padrão constante do quadro 3, considerando ainda o plano de inspeção elaborado para o estabelecimento.

Quadro 03. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.

Elemento de Controle	Tipo de Verificação	Grupo de Estabelecimento (1 ou 2)	Amostragem Mínima sorteada ou dirigida	Unidade	Etapa
Manutenção de instalações e equipamentos	No local	1 e 2	10%	Área de inspeção (AI)	*
Água de abastecimento	No local	1 e 2	10%	Pontos de coleta	*
Controle integrado de pragas	No local	1 e 2	10%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de pragas	*
Higiene industrial e operacional	No local	1 e 2	10% para pré operacional	Unidade de inspeção (UI)	*
	No local	1 e 2	10% para operacional	UI	*
Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores	No local	1 e 2	5%	Colaborador	*
Procedimentos sanitários operacionais	No local	1 e 2	10%	Procedimento	*
Controle da matéria-prima	No local	1 e 2	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto /lote elaborado	*
	No local	1 e 2	1%	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional	*
	No local	1 e 2	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	Insumo (ingrediente, material de embalagem)
Controle de temperatura	No local	1 e 2	10%	AI	*
	No local	1 e 2	10%	UI	*
	No local	1 e 2	1	Operação	*
	No local	1 e 2	5	Amostra de produto ou/e matéria-prima	*
Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC	No local	1	100%	PCC de contaminação fecal por leite ou ingesta	Monitoramento/ observação direta/ ação corretiva e mensuração direta obrigatório
	No local	1 e 2	50%	Dos demais PCC	*
Análises laboratoriais autocontrole	No local	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou realização da técnica analítica	*
Controle de formulação de produtos e combate à fraude	No local	1 e 2	1	Produto registrado	*
Rastreabilidade e recolhimento	No local	1 e 2		Lote de produto elaborado	*
Respaldo para certificação oficial	No local	1 e 2		Processo específico para respaldo da certificação sanitária	*
Bem-estar animal	No local	1	1	Veículo de transporte	Transporte desembarque
	No local	1	5	Curral, gaiola ou pocilga	Lotação/ descanso
	No local	1	5	animal	Imobilização ou contenção
	No local	1	5	animal	Insensibilização, sangria e escaldagem ou esfola
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco - MER	No local	1	5	Carcaça, cabeça e intestino	Todos os pontos/locais de remoção/ segregação
	No local	1	1	Embalagem	Destinação/ inutilização
Todos os elementos	Documental	1 e 2	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não, para cada elemento	*

5. Orientações para verificação oficial para cada elemento de controle

Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

5.1. Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Avaliar se as áreas de inspeção (AIs), suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, se funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e se estão em condição sanitária de operação.

Avaliar se as AIs dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se as AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

Avaliar se as AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e se este é capaz de drenar o volume produzido ou de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

Avaliar se as AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

5.2. Água de Abastecimento
Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua a inocuidade.

Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

5.3. Controle Integrado de Pragas

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

5.4. Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as unidades de inspeção (UIs) sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.

A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano, envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente às não conformidades detectadas considerando:
I - As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

5.5. Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal e se são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

5.6. Procedimentos Sanitários Operacionais

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

5.7. Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias--primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa n° 49, de 14 de setembro de 2006.

5.8. Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

5.9. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

A) Monitoramento - devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

B) Verificação - devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

C) Ação corretiva/preventiva - devem-se avaliar as ações executadas considerando:

- As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
- As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
- As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
- As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

5.10. Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do *dripping test.*

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados, conforme disposto na legislação vigente.

Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

5.11.Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico-sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração e/ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente à declarada, seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos, seja por injeção ou “tambleamento”).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação; se o produto for defumado, o método de defumação empregado; se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. Exemplo: *dripping test*, absorção de água em carcaça de aves; teste em recepção de leite cru refrigerado; histamina em pescado; metabissulfito em camarão.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.

5.12. Rastreabilidade e recolhimento

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo/produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

5.13. Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito, bem como se atendem o disposto na Instrução Normativa n° 03 de 17 de janeiro de 2000.

5.14. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas, bem como se está compatível com o disposto no Memorando-Circular n° 001/2007/CGI/DIPOA/MAPA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.

Todos os elementos de controle devem ser verificados pelo Serviço Oficial in loco, no mínimo, uma vez dentro do período de um ano, considerando a frequência estabelecida no Anexo IV.

As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de roteiro de inspeção sanitária constantes dos Anexos II e III e devem, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento.

O registro das não conformidades nos roteiros de inspeção sanitária não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem.

Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida nos Anexos II e III e nas frequências estabelecidas no Anexo IV, deverá tratá-las da mesma forma descrita no parágrafo anterior, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SIM-RIO/POA, conforme o modelo disposto na presente Portaria.

O plano de ação deve ser protocolado no Serviço Oficial em até 10 (dez) dias após a data de ciência no Anexo II ou III, podendo ser por via digital.

A avaliação pelo SIM-RIO/POA das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos, quanto às não conformidades registradas (seja in loco, durante a revisão documental dos registros das empresas ou no plano de ação), deve sempre considerar os tópicos abaixo:
I - As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

O SIM-RIO/POA, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

6. Sistemática de análise dos resultados das informações do Serviço Oficial

Ficará a cargo das supervisões a avaliação dos resultados das verificações oficiais realizadas pelo SIM-RIO/POA. Ressalta-se que permanece a necessidade de inserção do risco associado ao desempenho do estabelecimento - RD (Parte III do Anexo III) eletronicamente no SISVISA para atualização, após cada inspeção técnica.

A documentação atualizada deve ser considerada para o direcionamento das próximas supervisões e das ações de reforço da fiscalização.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

ANEXO II
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIM/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE I - NO LOCAL

A - Elementos de controle (vide portaria "N" S/SUBVISA n.º 557 de 08/06/2020)

1 - Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Área/ Instalação/ Equipamento/ Utensílio/ Instrumento	Há não conformidade? Sim ou não	Compativel com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

2 - Água de abastecimento

Ponto de coleta/ reservatório/ sistema de tratamento/ equipamento	Cloro residual livre	pH *	Há não conformidade? Sim ou não	Horário	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

*Preencher quando aferido
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

3 - Controle integrado de pragas

Área/ Instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

4- Higiene industrial e operacional

Área/ Instalação/ Equipamento/ Utensílios/ Instrumento	Pré operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ ação corretiva	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

5- Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários

Área/ Instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

6 - Procedimentos sanitários operacionais

Área/ Instalação/ equipamento/ operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

7 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem

Matéria-prima / Insumos	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

8- Controle de temperaturas

Área/ Instalação/ Equipamento/ Produto/ Operação	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado).
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

9-Programa de análise de perigos e pontos criticos de controle - APPCC

PCC	Monitoramento/ Verificação / Ação corretiva	Observação direta/ Mensuração direta**	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

** No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado). Em relação ao limite crítico do PCC).
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

Área/ Instalação/ equipamento/operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraudes

Formulação /processo/ rótulo	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

12 - Rastreabilidade e Recolhimento

Produto/ operação/ Mercado / destinação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

13 - Bem-estar animal					
Transporte / desembarque/Lotação/ Descanso/Condução/ Imobilização/Contenção/ Insensibilização/Sangria	**Há não conformidade? Sim ou não**	**Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)**	**Data**	**Horário**	**Responsável (rubrica)**

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

14 - Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes					
Área/ Instalação/ / operação/Mer	**Há não conformidade? Sim ou não**	**Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)**	**Data**	**Horário**	**Responsável (rubrica)**

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

Nomes,data, carimbos e assinaturas:

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE

N XXX/SIM-RIO/POA/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE II - DOCUMENTAL

A- Identificação do Período Avaliado: De ___/_____/_____ a ___/_____/_____		
B - Avaliação dos registros		
Elemento de controle	**Procedimento**	***Não conforme (X)**
1	Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
2	Água de abastecimento	
3	Controle integrado de pragas	
4	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registro de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registro diário da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registro diário da higienização operacional e ação corretiva	
	Registro de verificação de ações corretivas	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
5	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
6	Procedimentos sanitários operacionais	
7	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
8	Controle de temperaturas	
9	Programa escrito de análise de perigos e pontos críticos de controle	
	Registro de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registro de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate a fraudes	
12	Rastreabilidade e Recolhimento	
13	Bem-estar animal	

14	Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo para abate de ruminantes	

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

* Marcar com "X" quando considerado não conforme

C - Nome, data, carimbo e assinatura

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

ANEXO III
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N XXX/SIM-RIO/POA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE I - IN LOCO

A - Elementos de controle (Vide Portaria "N" S/SUBVISA N.º 557/20)					
1 - Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/ Instalação/ Equipamento/ Utensílio/ Instrumento	**Há não conformidade? Sim ou não**	**Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)**	**Data**	**Horário**	**Responsável (rubrica)**

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

2 - Água de abastecimento								
Ponto de coleta/ reservatório/ sistema de tratamento/ equipamento	**Cloro residual livre**	**pH***	**Há não conformidade? Sim ou não**	**Horário**	**Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)**	**Data**	**Horário**	**Responsável (rubrica)**

*Preencher quando aferido
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

3 - Controle integrado de pragas					
Área/ Instalação/ Equipamento	**Há não conformidade? Sim ou não**	**Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)**	**Data**	**Horário**	**Responsável (rubrica)**

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

4- Higiene industrial e operacional							
Área/ Instalação/ Equipamento/ Utensílios/ Instrumento	**Pré operacional**	**Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ ação corretiva**	**Há não conformidade? Sim ou não**	**Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)**	**Data**	**Horário**	**Responsável (rubrica)**

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

5- Higiene e Hábitos higienicos dos funcionários					
Área/ Instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

6 - Procedimentos sanitários operacionais					
Área/ Instalação/ equipamento/ operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

7 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem					
Matéria Prima / Insumos	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

8- Controle de temperaturas						
Área/ Instalação/ Equipamento/ Produto/Operação	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
*No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

9-Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC							
PCC	Monitoramento/ Verificação / Ação corretiva	Observação direta/ Mensuração direta**	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatível com registros "no local" da empresa (sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
** No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado). Em relação ao limite crítico do PCC). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)					
Área/ Instalação/ equipamento/ operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraudes					
Formulação / processo/ rótulo	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12 - Rastreabilidade e Recolhimento					
Produto/ operação/ Mercado / destinação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13 - Bem-estar animal					
Transporte / desembarque/Lotação/ Descanso/Condução/ Imobilização/Contenção/ Insensibilização/Sangria	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

14 - Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes					
Área/ Instalação/ /operação/Mer	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Nomes,data, carimbos e assinaturas:

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N XXX/SIM-RIO/POA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE II - DOCUMENTAL

A- Identificação do Período Avaliado: De ___/_____/_____ a___/_____/_____

B - Avaliação dos registros

Elemento de controle	Procedimento	*Não conforme (X)
1	Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
2	Água de abastecimento	
3	Controle integrado de pragas	
4	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registro de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registro diário da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registro diário da higienização operacional e ação corretiva	
	Registro de verificação de ações corretivas	
	Identificação do responsável, data, e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
5	Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários	
6	Procedimentos sanitários operacionais	
7	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

8	Controle de temperaturas	
9	Programa escrito de análise de perigos e pontos críticos de controle	
	Registro de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registro de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data, e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate a fraudes	
12	Rastreabilidade e Recolhimento	
13	Bem-estar animal	
14	Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
C - Nome, data, carimbo e assinatura		

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:

PARTE III
RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) N XXX/SIM-RIO/POA
Conforme Portaria "N" S/SUBVISA N.º 555 de 08/06/20

EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO (Dados gerados durante a fiscalização)	2.6. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.7. O estabelecimento insere corretamente as informações no SISVISA (mapas estatísticos)?	( ) Sim ( ) Não
	2.8. Meses/Anos Verificados:	
	2.9. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	( ) Sim ( ) Não
	2.10. Referências (nº do(s) Termo(s) de intimação Auto(s) de Infração, Edital (is) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
	2.11. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	( ) Sim ( ) Não
	2.12 Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:	
3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO		
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III desta norma: **RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4**		
3.2. ( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Edital de Interdição:		
3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		

A Parte III deve considerar a avaliação das atividades de inspeção tradicional e de verificação com base nos autocontroles do estabelecimento, não devendo ser disponibilizada à empresa.

ANEXO IV
QUADRO DE AÇÕES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

	Caráter de Inspeção	Tipo de inspeção	Ação	Freqüência Mínima	Modelo
Inspeção e Fiscalização	Permanente	Tradicional	Ante mortem	De acordo com as normas legais complementares e demanda específica	Estabelecido em Normas
			Post mortem		
			Coleta de amostras		
			Reinspeção		
			Registro do estabelecimento (análise de projetos e afins)		
			Registro de produtos (análise e afins)		
			Dados estatísticos		
			Verificação do plano de ação/ apuração de denúncias		
			Notificações administrativas		
	Permanente	Verificação oficial com base nos PAC dos estabelecimentos	Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	Quinzenal (no local) - Parte I e Trimestral (documental - Parte II)	Parte I e II do anexo II) DA Portaria "N" S/SUBVISA N.º 555/20
			Água de abastecimento		
			Controle integrado de pragas		
			Higiene industrial e operacional		
			Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimentos sanitários operacionais		
			Controle da materia prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem		

			Controle de temperaturas		
			Análise de perigos e pontos criticos de controle - APPCC		
			Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)		
			Controle de formulação de produtos e combate à fraude		
			Rastreabilidade e Recolhimento		
			Bem-estar animal		
			Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes		

Inspeção e Fiscalização	Periódica	Tradicional		De acordo com as normas legais complementares e demanda especifica	Estabelecido em Normas
			Coleta de amostras		
			Reinspeção		
			Registro do estabelecimento (análise de projetos e afins)		
			Registro de produtos (análise e afins)		
			Dados estatísticos		
			Verificação do plano de ação/ apuração de denúncias		
			Notificações administrativas		
	Periódica	Verificação oficial com base nos PAC dos estabelecimentos	Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	Quinzenal (no local) - Parte I e Trimestral (documental - Parte II)	Parte I e II do anexo II) DA Portaria "N" S/ SUBVISA N.º 555/20
			Água de abastecimento		
			Controle integrado de pragas		
			Higiene industrial e operacional		
			Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimentos sanitários operacionais		
			Controle da materia prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem		
			Controle de temperaturas		
			Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC		
			Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)		
			Controle de formulação de produtos e combate à fraude		
			Rastreabilidade e Recolhimento		
		RD	Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)		Parte 3 do anexo IV da Portaria "N" S/SUBVISA N.º 555/20

ANEXO V
PLANO DE AÇÃO - DATA: dd/mm/aa
REFERENTE À VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N XXX/SIM-RIO/POA

Elemento de controle e número	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta de realização	Data e resultado da verificação oficial (Atendido ou não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SIM local responsável pela verificação oficial

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento:

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 557, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre os programas de autocontrole (PAC) que devem ser desenvolvidos, mantidos, monitorados e verificados, bem como definir o cronograma de atendimento a essa demanda legal, pelos estabelecimentos sujeitos ao registro, inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor;

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea "a", inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO a necessidade de disciplinar, em normas técnicas específicas, os programas de autocontrole a serem desenvolvidos, mantidos, monitorados e verificados pelos estabelecimentos sujeitos ao registro, inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA, assegurando dessa forma a inocuidade, a identidade, o padrão de qualidade e a integridade dos produtos, conforme define o art. 24 do Decreto-Rio n° 46.310 de 01 de agosto de 2019, bem como definir um cronograma de atendimento a essa exigência legal;

Resolve:
Art. 1º Estabelecer os programas de autocontrole mínimos a serem desenvolvidos, mantidos, monitorados e verificados obrigatoriamente pelos estabelecimentos sujeitos ao registro, inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA, conforme disposto no ANEXO I.

Art. 2º Estabelecer o cronograma contendo os prazos máximos para que os PAC sejam descritos, implementados, monitorados e verificados pelos estabelecimentos sujeitos ao registro, inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA, conforme define o ANEXO II.

§1º Os prazos a que se referem o *caput* poderão ser prorrogados a juízo do SIM-RIO/POA, desde que se comprove a necessidade técnica.

§2º Os prazos para descrição, implementação, monitoramento e verificação dos PAC, deverão ser expressos pelos estabelecimentos na planilha constante do ANEXO III - "PLANO DE AÇÃO REFERENTE AO ATENDIMENTO AO CRONOGRAMA DE IMPLEMENTAÇÃO DOS PAC", segundo sua conveniência, e apresentados ao SIM-RIO/POA em até 30 dias após a obtenção do REPA inicial.

Art. 3º Durante o prazo concedido pelo SIM-RIO/POA para o desenvolvimento e a implementação, monitoramento e verificação oficial dos PAC, as inspeções/fiscalizações de rotina visarão, particularmente, acompanhar o cumprimento dos planos de ação apresentados pelos estabelecimentos e os servidores do SUBVISA/NAGRO utilizarão, como roteiro de verificação, um modelo provisório a ser desenvolvido pelo órgão de Inspeção Sanitária, onde serão consignadas as inconformidades constatadas.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I

1-Introdução

O SIM-RIO/POA optou por um modelo de inspeção sanitária baseado no que, atualmente, denomina-se de controle de processo. Em síntese, esse procedimento fundamenta-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos expostos ao consumo da população.

As modernas legislações dirigidas ao controle sanitário de alimentos tratam como requisitos básicos para a garantia da inocuidade dos produtos o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO, o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC e, num contexto mais amplo, as Boas Práticas de Fabricação - BPFs, além dos cuidados relativos ao bem-estar animal.

Todo o processo de produção (cortes de carnes, embutidos, enlatados, etc.), aplicando-se os modernos instrumentos de gerenciamento voltados para a qualidade, é visualizado como um **macroprocesso**. Esse macroprocesso, do ponto de vista da inocuidade do produto, é composto de **vários processos** agrupados basicamente **em quatro grandes categorias**: ***matéria-prima, instalações e equipamentos, pessoal e metodologia de produção***, todos eles, direta ou indiretamente, envolvidos na qualidade higiênico-sanitária do produto final. Nesse contexto, pode-se então definir os processos de interesse da inspeção oficial, que devem ser objeto de avaliação criteriosa, contínua e sistemática durante as verificações de rotina.

A análise detalhada do macroprocesso permite extrair, das quatro grandes categorias acima mencionadas, os Programas de Autocontrole a seguir relacionados, que serão sistematicamente submetidos à verificação:
(1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
(2) Vestiários e sanitários e barreiras sanitárias;
(3) Iluminação;
(4) Ventilação;
(5) Água de abastecimento;
(6) Águas residuais;
(7) Controle integrado de pragas;
(8) Limpeza e sanitização (PPHO);
(9) Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
(10) Procedimentos sanitários das operações;
(11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
(12) Controle de temperaturas;
(13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
(14) Rastreabilidade e recolhimento/recall
(15) Controle de formulação/combate à fraude;
(16) Bem-estar animal;
(17) APPCC - Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle;
(18) Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes.

1. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A manutenção pode ser preventiva, preditiva ou corretiva, ou uma associação dessas modalidades, a critério da direção da empresa. O importante é que o estabelecimento, em seu todo, seja mantido conforme projetado, construído e instalado.

Há que se considerar que todo o estabelecimento sob controle do SIM-RIO/POA, previamente à instalação da Inspeção Municipal, deve submeter-se à aprovação do projeto e emissão de Laudo de Inspeção. Nesse contexto, a preocupação do Serviço Oficial está voltada para a manutenção, uma vez que se trata de componente básico das Boas Práticas de Fabricação (BPF). Na rotina, desde que não ocorram imprevistos que exijam reparos imediatos ou situações que possam comprometer a inocuidade do produto, a indústria deve dispor de um programa de manutenção do estabelecimento, concebido com o objetivo de manter toda a indústria em perfeito funcionamento, ou seja, um trabalho feito no sentido de preservar as características originais das instalações e equipamentos, tanto no que se refere à estrutura, quanto ao acabamento e à funcionalidade, tudo com o propósito de garantir a elaboração dos produtos em conformidade com o processamento programado.

O programa de manutenção deve estabelecer procedimentos de monitoramento que possam identificar, tão rapidamente quanto possível, as situações emergenciais que exigem ações imediatas. A empresa deve estar preparada para identificar essas situações. É importante, por ocasião da execução das tarefas de monitoramento e de verificação, considerar as eventuais deficiências e suas consequências diretas e imediatas. É fundamental correlacionar causa e efeito.

2. VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS

Os vestiários e sanitários devem ser instalados separado e convenientemente das áreas de obtenção, manipulação, processamento e armazenamento, dispondo de número e dimensão e equipamentos suficientes ao atendimento da clientela e, ainda, mantidos sempre organizados e em condições higiênicas compatíveis com a produção de alimentos.

Nos vestiários devem ser previstas áreas, separadas e contínuas, para recepção e guarda da roupa de passeio na primeira fase e troca de uniforme na etapa seguinte.

Cada colaborador tem direito a um armário ou outro dispositivo de guarda de sua roupa e pertences, sem a mistura de materiais estranhos, como alimentos. Os sapatos devem ser guardados separadamente das roupas. Os uniformes devem ser lavados no próprio estabelecimento ou em lavanderias particulares, desde que se disponha de um contrato estabelecendo as condições do ato operacional.

A manutenção e funcionamento eficiente das condições higiênicas dos sanitários é condição básica para preservação da sanidade dos produtos. A disponibilidade de papel e absorventes higiênicos, a utilização correta das dependências sanitárias, dos mictórios (sob a forma de calha) e pias/torneiras, a compulsoriedade da lavagem das mãos e antebraços à saída destas instalações, bem como a preservação de uniformes e aventais de contaminações, contribuem efetivamente para um produto melhor e sanitariamente impecável.

Lavatórios devem também ser instalados à saída dos vestiários, sanitários e à entrada das seções da indústria, dispondo de pias com torneiras com fluxo contínuo de água, e sabão líquido, para lavagem adequada das mãos e antebraços. A higienização das mãos não desobriga o uso subsequente de toalha de papel não reutilizável. Cestos com tampas articuladas, colocados após a lavagem das mãos, devem ser previstos para o recebimento de toalhas de papel utilizadas.

As barreiras, filtros ou bloqueios sanitários devem estar presentes, estrategicamente, à entrada das seções, para obrigar a higiene prévia das mãos e antebraços das pessoas que nela adentram. Normalmente essas barreiras dispõem de pias, sob a forma de calha, torneiras e lava-botas, em número compatível com o contingente de colaboradores que entram concomitantemente no setor. Os lava-botas devem ser, preferentemente, do tipo solo.

3. ILUMINAÇÃO

Para a manutenção das condições sanitárias o estabelecimento deverá possuir uma iluminação de boa qualidade e intensidade suficiente nas áreas de processamento, manipulação, armazenamento e inspeção de matérias-primas e produtos. Estas mesmas condições de iluminação são necessárias na verificação dos procedimentos de limpeza de equipamentos e utensílios, bem como nas barreiras sanitárias, vestiários e sanitários para a avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização.
O tipo de lâmpada utilizada, assim como a sua disposição no estabelecimento, não deve permitir distorções de cor nos produtos e a existência de áreas de sombreamento. A existência de luz natural não dispensa o uso de luz artificial. Todas as luminárias deverão dispor de protetores para segurança dos produtos manipulados no setor.
Para atender satisfatoriamente aos requisitos de luminosidadade nos diferentes setores, a intensidade da iluminação deve ser:
a) no mínimo de 110 lux, quando medida numa distância de 75cm acima do piso, nas unidades de refrigeração e estocagem de alimentos e em outras áreas ou salas durante os períodos de limpeza;
b) no mínimo 220 lux nas salas de manipulação e nos currais para realização do exame *ante mortem*
c) no mínimo 540 lux nos pontos de inspeção oficial e nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis, como na manipulação de facas, moedores e serras.

4. VENTILAÇÃO

A adequada ventilação é fundamental para o controle de odores, vapores e da condensação visando prevenir a alteração dos produtos e surgimento de condições sanitárias inadequadas do ambiente.
Algumas formas de condensação são esperadas e podem ser controladas pelo estabelecimento, outras são inaceitáveis. No caso das formas esperadas e inevitáveis de condensação, estas podem ser aceitas na indústria de processamento de alimentos, desde que não provoquem a alteração de produtos ou levem à criação de condições sanitárias inadequadas do ambiente.

Na oportunidade da aprovação do projeto do estabelecimento e mesmo durante o seu funcionamento, cuidados devem ser tomados e dispositivos instalados para que não propiciem a ocorrência de condensação. Situações como, por exemplo, a circulação nos corredores e expedição, com a manutenção da temperatura controlada, a vedação das aberturas, o fechamento das plataformas e procedimentos corretos no descarregamento das câmaras, concorrem para atenuar o problema de condensação. A presença de neve ou gelo também constitui inconveniente aos produtos embalados e armazenados e deve ser combatida com medidas preventivas.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

5. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

O abastecimento de água potável é de capital importância para a indústria de alimentos, como os estabelecimentos de produtos de origem animal, que devem dispor de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades. A manutenção dos padrões fixados pela legislação brasileira vigente implica o monitoramento a ser executado pelo estabelecimento e a verificação pela Inspeção Municipal, tendo como referência os parâmetros da citada legislação e as particularidades inerentes à modalidade de suprimento de cada estabelecimento.

O abastecimento d'água pode ser oriundo de rede pública ou rede de abastecimento da própria indústria. A fonte de água da rede de abastecimento da própria indústria pode ser de manancial subterrâneo e/ou de superfície. O conhecimento prévio da fonte de abastecimento é essencial à elaboração da lista de verificação.

Os procedimentos de monitoramento, basicamente, devem compreender:

(a) ***Controle diário***, fundamentado na mensuração do cloro livre e do pH nos pontos previamente definidos e mapeados pela indústria. Durante o dia, dependendo, do sistema de inspeção a que o estabelecimento está submetido, deve-se analisar 10% dos pontos definidos no programa da empresa, preferencialmente em horários e pontos alternados. A empresa deverá mensurar 100% dos pontos definidos no programa que serão comparados com a amostragem realizada pela Inspeção municipal.

(b) ***Controle periódico*** - Esse controle é mais completo e visa identificar eventuais falhas no sistema de abastecimento de água. O monitoramento da qualidade da água deve ser ajustado em função da fonte de suprimento.

Rede pública: em tese, quando a água de abastecimento é oriunda da rede pública a atenção deve voltar-se apenas para o sistema de armazenamento e distribuição, de forma a identificar eventuais falhas que possam propiciar a contaminação da água. Evidentemente, também resultados de análise laboratorial de amostras obtidas no ponto de entrada fornecem informações valiosas. Durante a revisão dos registros, em qualquer situação, deve-se atentar para os resultados das análises laboratoriais e o cumprimento do cronograma de remessa de amostras para análise.

Eventualmente pode ser necessária uma recloração quando, repetidamente, forem constatados níveis de CRL (Cloro Residual Livre) abaixo das normas vigentes. É importante frisar que, sempre que se tem conhecimento de um resultado de análise em não-conformidade com a legislação, deve ser desencadeada uma inspeção do processo e colheita de amostra para avaliar se as providências adotadas pela indústria restabeleceram a conformidade.

Quando se tratar de instalações de tratamento das próprias indústrias (rede privada), certas particularidades têm de ser consideradas em decorrência do tipo de manancial de origem da água.

Tratando-se de água de superfície, deve-se iniciar a inspeção pelo sistema de tratamento. Neste caso, a análise rápida da turbidez, no ponto de entrada do sistema de tratamento e na saída do mesmo, e a comparação dos resultados permitem extrair conclusões valiosas. Também os registros gerados pela estação de tratamento devem ser analisados.

Mananciais de superfície exigem algum tipo de acompanhamento da chamada bacia contribuinte do manancial, de forma a se obter informações sobre possíveis fatores causadores de poluição (proximidade de indústrias poluidoras, práticas agrícolas e consequente uso de agrotóxicos, depósitos de resíduos de qualquer tipo, etc.). O recolhimento dessas informações e o seu registro constituirão o histórico que servirá de base para a fixação da frequência das análises de controle e seu monitoramento.

Mananciais subterrâneos implicam em observações relacionadas com a localização e profundidade dos poços, bem como dos meios de proteção dos mesmos, para prevenir a infiltração de água da superfície, recomendando-se cuidados para que essas águas não alcancem os poços, a menos que sejam percoladas através de pelo menos 6,5 m de solo. Águas profundas, normalmente, sofrem apenas um tratamento parcial (desinfecção). De qualquer maneira, é necessário dispor de análise laboratorial que servirá de base para definição do tratamento adequado e de seu monitoramento.

5.1.Cloração da Água

O sistema de cloração, incluindo o ponto onde o cloro é adicionado deve possibilitar e garantir a dispersão do cloro, de forma homogênea, por todo o volume de água do reservatório, cuidando-se ainda para que o pH da água seja inferior a 8 e que o tempo de contato cloro/água seja de, no mínimo, 30 minutos. O pH da água, na distribuição, deve ser mantido na faixa de 6,0 a 9,5. O sistema de cloração deve ser do tipo automático e equipado com dispositivo que alerte o responsável pelo tratamento quando, acidentalmente, cessar o funcionamento (alarme sonoro e visual).

5.2. Análises de Controle

No momento da coleta de amostra de água para análise microbiológica o nível de CRL e o pH devem ser medidos. É importante, também, para uma adequada avaliação da qualidade da água, a determinação da turbidez das amostras submetidas à análise microbiológica. O teste de turbidez é utilizado como indicador da eficiência do tratamento da água, por isso a turbidez deve ser avaliada antes e depois do tratamento, comparando-se os resultados.
Em condições normais, uma água com CRL, pH e turbidez dentro dos padrões da norma vigente (ANEXO XX da PORTARIA DE CONSOLIDAÇÃO Nº 5, DE 28 DE SETEMBRO DE 2017- DOU Nº 190, DE 03/10/2017 - Portaria MS 2914/2011), não deve apresentar resultado de análise microbiológica fora dos parâmetros oficiais estabelecidos (RDC 12/2001). Caso isso ocorra, uma investigação minuciosa deve ser levada a efeito.

5.3. Condições da rede hidráulica

A rede de distribuição de água potável do estabelecimento deve ser projetada, construída e mantida de forma que a pressão de água no sistema seja sempre superior à pressão atmosférica. Esta condição é importante porque impede o contrafluxo de água e a consequente possibilidade de entrada, por sucção, de água contaminada no sistema. Ainda assim, por razões diversas, eventuais quedas de pressão podem ocorrer em algum ponto, ocasionando contrafluxo e risco de introdução de água poluída na rede. Para prevenir tal problema, as saídas de água nunca podem ser submersas, como, por exemplo, em tanques de triparia, esterilizadores, etc. Em situações especiais, caso seja impossível atender a essa condição, deverão ser instalados dispositivos eliminadores de vácuo ("*vacuum breakers*"), que evitam a sucção de água. O estabelecimento deverá ter aprovada uma planta da rede hidráulica com detalhes que mencionem a localização dos dispositivos eliminadores de vácuo.

A rede de distribuição de água deve estar livre de pontos ou trechos de tubulação onde a água não circule livremente, isto é, fins de linha bloqueados, que normalmente ocorrem quando se elimina algum ponto de saída de água e a tubulação que o alimentava persiste. São situações que se constituem em potenciais focos de contaminação do sistema e que, portanto, devem ser eliminadas.

6 - ÁGUAS RESIDUAIS

As águas residuais devem ser recolhidas e direcionadas à central de tratamento utilizando tubulação própria, perfeitamente identificada de forma a evitar cruzamentos de fluxo ou contaminação da água de abastecimento. O sistema de recolhimento de água residual deve dispor de ralos sifonados que impeçam a presença de resíduos sólidos e o refluxo de gases. A tubulação interna deve possuir dimensões suficientes para conduzir a água residual para os locais de destino. Os estabelecimentos devem possuir um adequado sistema de drenagem dos pisos, especialmente em locais de descarga de água e outros líquidos residuais.

7. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

O programa de controle integrado de pragas deve ser planejado visando dois objetivos principais:
(a) Evitar que o recinto industrial apresente um ambiente favorável à proliferação de insetos e roedores e;
(b) Evitar que eventuais pragas ingressem no recinto industrial.

Para atender ao primeiro objetivo, este PAC deve contemplar procedimentos dirigidos à área externa. O acúmulo de água, resíduos de alimentos, abrigos e focos de reprodução de insetos devem ser observados.
Para atender ao segundo quesito, a atenção deve ser dirigida para proteção de janelas com telas, portas de vaivém, cortinas de ar, etc., ou seja, os chamados meios de exclusão. A presença de insetos no recinto industrial é uma evidência de que há falhas no sistema.

Insetos noturnos são atraídos por radiação Ultra Violeta (UV) emitida por lâmpadas de vapor de mercúrio. Tais lâmpadas devem ser evitadas especialmente nas proximidades das aberturas do estabelecimento. Lâmpadas de vapor de sódio emitem quantidade reduzida de radiação UV e, por isso, devem ser preferidas. Dispositivos de eletrocussão, frequentemente utilizados pelas indústrias, utilizam luz UV para atrair insetos. Tais equipamentos devem ser instalados em locais que não permitam a sua visualização a partir da área externa. A correta localização destes dispositivos também é importante para evitar a eventual contaminação de matérias-primas, produtos, ingredientes e embalagens e, portanto, não é recomendada sua instalação nestes setores.

A indústria deverá monitorar diariamente o controle de pragas. Neste monitoramento deverá ser realizada a inspeção do ambiente interno para verificar indícios da presença de pragas, pela observação de pelos e fezes ou do consumo de iscas. A utilização de dispositivos de captura de roedores no interior da indústria é uma forma de monitorar a eficiência do programa. No ambiente externo será verificada a presença de condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas. Todos os achados deverão ser registrados em formulário próprio. A revisão dos registros da empresa serve não só para comprovar que o monitoramento do programa está sendo realizado na forma prevista, mas, sobretudo, para avaliar as medidas corretivas adotadas quando desvios são identificados.

8. LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - PPHO

Alguns países, ao revisarem suas legislações na busca de maior eficácia dos procedimentos de inspeção, extraíram os procedimentos de limpeza dos Programas de Boas Práticas - BPF e os transformaram em programa especial. Há razões para isso. A literatura internacional cita que grande parte dos casos de toxinfecções alimentares estão relacionadas com contaminações cruzadas decorrentes de práticas inadequadas de limpeza dos equipamentos e instrumentos de processo.

O PPHO deve contemplar procedimentos de limpeza e sanitização que serão executados antes do início das operações (pré-operacionais) e durante as mesmas (operacionais). Normalmente, a indústria escolhe os intervalos dos turnos de trabalho para introduzir os procedimentos rotineiros de limpeza e sanitização dos equipamentos envolvidos no processo.

9. HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES.

a) Limpeza

Todo o pessoal que trabalha direta ou indiretamente na obtenção, preparação, processamento, embalagem, armazenagem, embarque e transporte de produtos cárneos, as superfícies que contatam com alimentos e material de embalagem, devem ser objeto de práticas higiênicas que evitem a alteração dos produtos.

A limpeza sistemática das mãos e antebraços, das superfícies e de recipientes de acondicionamento, seguida de posterior desinfecção, são requisitos básicos para garantia da inocuidade dos produtos. Os procedimentos de lavagem e desinfecção devem levar, no mínimo, 20 segundos e cuidados especiais dirigidos aos cantos das unhas e espaços interdigitais.

O uso de máscaras contribui para uma melhor condição sanitária da manipulação da carne e produtos cárneos. A higiene corporal cotidiana, especialmente das mãos, e exercício sistemático de hábitos higiênicos, como não espirrar ou falar sobre matérias-primas e outros, contribuem, sobremaneira, para a preservação da sanidade do produto.

Colaboradores que trabalhem em setores onde se manipulem ou exista risco de lidar com agentes contaminantes, devem praticar hábitos higiênicos com mais frequência. Estas pessoas não devem trabalhar ou circular em setores onde se trabalha diretamente com matéria-prima ou produto.

Os colaboradores devem lavar as mãos e antebraços à entrada e saída das seções, a intervalos regulares e sempre que for necessário. Colaboradores que trabalham na matança devem lavar mãos e antebraços tão frequentemente quanto necessário e, em determinados setores, deem estar protegidos com avental plástico tão envolvente quanto a possibilidade de se sujarem com sangue.

A higienização dos instrumentos de trabalho será precedida de lavagem dos mesmos e far-se-á em esterilizadores com temperatura mínima de 82,2 ºC (180 ºF), por um tempo mínimo de 15 segundos. Da mesma forma, ganchos utilizados no abate, como os que prestam para pendurar cabeça, devem ser higienizados nas mesmas circunstâncias.

Mais eficiente e funcional que os esterilizadores móveis da desossa é a central de esterilização anexa ao setor, pois permite a troca de facas de cabo de cores diferentes a períodos regulares, a não geração de vapor em sala com temperatura controlada e garantia de que os citados instrumentos são corretamente higienizados.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

b) Uniformes e acessórios (aventais e outros)

Os uniformes e acessórios usados pelos colaboradores devem ser de cor clara, trocados diariamente, ou se for o caso, com mais frequência, em razão do local de trabalho e da condição higiênica.

c) O controle de saúde do colaborador

O controle de saúde do colaborador é condição vital para a sua participação na indústria de alimentos, uma vez que doenças infecciosas, lesões abertas, purulentas, portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes causadores de toxi-infecções e outra fonte de contaminação, podem causar a perda da inocuidade do produto. Essas pessoas devem ser afastadas do serviço, enquanto permanecerem as condições do seu afastamento.

Em face da natureza das matérias-primas manipuladas em determinadas seções (como a triparia, bucharia e outras), nas quais se lida com flora bacteriana que não deve ser transmitida a matéria prima “in natura”, os colaboradores desses setores não podem trabalhar, em hipótese alguma, na desossa, processamento e embalagem de carnes.

O estabelecimento deve colocar à disposição da inspeção municipal toda a documentação referente ao controle da saúde do operariado, para consulta quando necessário, e fornecer regularmente uma relação das pessoas, por seção, com a validade regular dos atestados de saúde.

10. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES

De maneira geral, há quatro princípios gerais que devem receber atenção especial:

a) Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos de trabalho que entram em contato com alimentos devem ser limpas e sanitizadas visando evitar condições que possam causar a alteração dos produtos;
b) Todas as instalações, equipamentos, utensílios e instrumentos que não entram em contato direto com os produtos, mas que estão, de alguma forma, implicados no processo, devem ser limpos e sanitizados, na frequência determinada no PAC, com o objetivo de prevenir a ocorrência de condições higiênico-sanitárias insatisfatórias;
c) Os agentes de limpeza, sanitizantes, coadjuvantes tecnológicos e outros produtos químicos usados pelo estabelecimento devem ser seguros (atóxicos) e efetivos sob condições de uso. Estes agentes devem ser usados, manipulados e armazenados de maneira a evitar a eventual alteração dos produtos ou propiciar condições não sanitárias.
d) Os produtos devem ser protegidos de eventuais alterações durante a recepção, processamento, manipulação, armazenamento, expedição e transporte.

11. CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM

Tudo aquilo que entra na composição dos produtos e/ou que entra em contato direto com os produtos deve ser avaliado sistematicamente quanto à sua inocuidade. Nesse contexto, já foram abordados os PAC dirigidos à manutenção das instalações e dos equipamentos industriais, do ponto de vista da transferência de substâncias indesejáveis à produção, isto é, substâncias que fazem parte da composição dos materiais utilizados na construção das instalações e equipamentos. O controle da contaminação foi inserido no Programa de Limpeza (PPHO) pelas razões já expostas.

As implicações das matérias-primas, ingredientes e embalagens, necessariamente, são avaliadas na análise de perigo do Plano APPCC durante a recepção e, normalmente, são identificados como Pontos Críticos de Controle (PCC) ou apenas como Ponto de Controle (PC).

Os procedimentos não devem se restringir à etapa de recepção, sendo importante contemplar também as condições de armazenamento dos POA. A verificação das mesmas permite extrair várias informações, mas para isso é necessário atentar para os seguintes aspectos:

- Integridade das embalagens;
- Presença de manchas que podem ser correlacionadas com variações de temperatura, particularmente em carnes congeladas;
- Identificação do produto;
- Compatibilidade da temperatura ambiente com as características do produto;
- Riscos de contaminação cruzada.

As condições de manipulação dos produtos embalados, em todas as fases do processo, devem ser cuidadosamente observadas. As operações de transferência desses produtos entre dependências e por ocasião da recepção e da expedição, bem como o seu manejo nos locais de estocagem, inclusive câmaras frias, caso não executadas de forma adequada, podem ser causa importante de danos à embalagem e, consequentemente, exposição do conteúdo a todo tipo de perigo (biológico, físico e químico). Neste caso, a operação de empilhadeiras deve merecer particular atenção, pois não é raro o “garfo” desse equipamento atingir e romper as embalagens dos produtos. Também estrados em más condições, notadamente os de madeira, podem constituir riscos às embalagens (lascas de madeira, pregos salientes, etc.).

O armazenamento das embalagens deve ser praticado de forma a evitar que eventuais perigos biológicos, físicos ou químicos sejam introduzidos nessa etapa. Assim, esse material deve ser mantido em ambiente limpo, seco e protegido de poeira, insetos, roedores ou de outros fatores que possam acarretar a contaminação ou alteração por produtos químicos.

As embalagens primárias, ou seja, aquelas que entram em contato direto com os produtos, exigem cuidados especiais. Em razão da sua função, devem ser tratadas da mesma forma que os produtos alimentares. Assim as embalagens primárias e secundárias devem ser armazenadas em local separado dos demais depósitos, mantidas dentro das embalagens originais, protegidas de contaminações ambientais, além de serem previamente autorizadas para o uso a que se destinam, inócuas e sem perigo de alterar as características originais do produto.

Para os ingredientes são exigidas as mesmas condições ambientais e também os mesmos requisitos de identificação previstos para a matéria-prima. Embalagens dos ingredientes danificadas ou com presença de manchas podem significar condições inadequadas de armazenamento. Por necessidade da manutenção de sua inocuidade e qualidade, os ingredientes devem ser autorizados pelo órgão regulador, acondicionados em embalagens fechadas, mantidos em ambientes separados, próprios a sua melhor conservação, protegidos de inconvenientes microbiológicos e ainda possuir indicações oficiais perfeitamente comprovadas para o seu emprego. Embalagens primárias, secundárias ou de ingredientes danificadas ou com alterações no seu aspecto original, significam condições inadequadas de manipulação ou armazenamento e implicam na sua desclassificação para o uso previsto.

INSTRUÇÕES PARA PERMITIR A ENTRADA E O USO DE PRODUTO EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO DO SIM-RIO/POA

1 - Só será permitida a entrada de quaisquer produtos que façam parte da higienização de pessoal, instalações, equipamentos e do processo de fabricação (matéria prima, ingrediente e embalagem) do produto de origem animal comestível e não comestível, em estabelecimento registrado no **SIM-RIO/POA**, quando esses já estejam registrados ou sejam isentos de registro pelo órgão responsável competente, e que não conflitem com o já estabelecido em legislações vigentes.
2 - O responsável pelo estabelecimento com SIM-RIO/POA deve registrar por meio do preenchimento do formulário padronizado, conforme Anexo I, a entrada desses produtos;
3 - O responsável pelo estabelecimento deve manter a lista de produtos catalogados em pastas específicas atualizadas e à disposição da fiscalização visando permitir a rastreabilidade dos produtos em questão.
4 - O responsável pelo estabelecimento sob inspeção permanente, não obstante a condição legal do produto, exercerá controle sempre que necessário (por constar no PAC específico da empresa ou em caso de suspeita de não conformidades nos produtos, matérias-primas ou embalagens). No caso de resultados desfavoráveis, tomará as providências necessárias para a notificação da ocorrência ao órgão responsável competente pela fiscalização do estabelecimento fabricante do produto, independentemente da adoção de ações de Inspeção Sanitária de sua alçada e pertinentes ao caso.

Produtos

1 - Açúcares e produtos para adoçar;
2 - Água mineral, água natural e água adicionada de sais;
3 - Aditivos em geral (acidulante, antioxidante, antiaglutinante, antiumectante, antiespumante, agente de corpo, agente de firmeza, aromatizante/saborizante, corante, conservador, edulcorante, estabilizante de Cor, estabilizante, espessante, emulsificante, edulcorantes naturais e artificiais, regulador de Acidez, exaltador de sabor, melhorador de Farinha, espumante, gelificante, glaceante, fermento químico, sequestrante e umectante);
4 - Alimentos adicionados de nutrientes essenciais, alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde, alimentos infantis, alimentos para controle de peso, alimentos para dietas com restrição de nutrientes, alimentos para dieta com ingestão controlada de açúcares, alimentos para gestantes e nutrizes, alimentos para idosos e alimentos para praticantes de atividades físicas;
5 - Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar;
6 - Álcool, álcool em gel;
7 - Amaciante de roupas;
8 - Beneficiamento/alvejamento de envoltórios;
9 - Café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis;
10 - Coadjuvantes de tecnologia;
11 - Chocolate e produtos de cacau;
12 - Condimentos naturais ou preparados (dessecados, liofilizados ou não);
13 - Desnaturantes;
14 - Desinfetantes;
15 - Detergentes;
16 - Embalagens e embalagens recicladas;
17 - Enzimas e preparações enzimáticas;
18 - Especiarias, temperos e molhos;
19 - Fermentos lácticos em geral;
20 - Graxa;
21 - Gel para assepsia das mãos;
22 - Impermeabilizante para a superfície externa de embutido;
23 - Lubrificantes de trilhos/correntes;
24 - Misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para consumo;
25 - Neutralizante;
26 - Óleos Vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal;
27 - Produtos de cereais, amidos, farinhas, féculas, farelos e dextrinas em geral;
28 - Produtos proteicos de origem vegetal;
29 - Produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis;
30 - Produtos, comerciais ou não, de uso no diagnóstico ou avaliação rápidos da carga de micro-organismo, da presença ou níveis de resíduo de substâncias ou drogas empregadas na terapêutica veterinária e a presença ou níveis de resíduo de substâncias ou drogas empregadas nas operações de limpezas e sanitização de equipamentos;
31 - Produtos de ação tóxica utilizados em programas de controle de pragas (inseticidas, raticidas e cupinicidas);
32 - Premix de vitaminas e ou sais minerais;
33 - Produtos de soja em geral (farinhas, concentrados proteicos);
34 - Produtos de origem animal;
35 - Óleo lubrificante, usados para higiene, limpeza;
36 - Óleos e gorduras vegetais, como substituto de gordura animal ou como fonte de veículo de ácidos graxos poli-insaturados;
37 - Sal (cloreto de sódio), sal hipossódico / sucedâneos do sal;
38 - Sabão;
39 - Tintas em geral, para carimbos de aplicação na superfície de produtos de origem animal; e
40 - Farinhas de origem vegetal em geral.

ANEXO I - FORMULÁRIO PADRONIZADO

SIM-RIO/POA
Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro

IDENTIFICAÇÃO

Nº do registro do produtor na origem	Data de entrada do produto

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA DETENTORA DO PRODUTO

NOME EMPRESARIAL:			
CNPJ:		FAX:	TELEFONE:
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP:	CIDADE:	UF:

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO COM INSPEÇÃO OFICIAL

NOME EMPRESARIAL:		ÓRGÃO FISCALIZADOR/Nº SIF ( ) SIE ( ) SIM ( ) SISBI ( )	
CNPJ:		FAX:	TELEFONE:
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP:	CIDADE:	UF:

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO:
MARCA:
PESO LÍQUIDO:
DATA DE FABRICAÇÃO:
PRAZO DE VALIDADE:

DESTINAÇÃO DO PRODUTO

( ) Para o uso no processo de fabricação do produto (matéria-prima ou ingrediente) de origem animal.

( ) Para o uso no acondicionamento do produto de origem animal.

( ) Para o uso na higienização:

( ) instalações
( ) equipamentos
( ) pessoal

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Informo que, em ...../...../....., deu entrada neste estabelecimento sob o SIM Nº ....., o produto ....., marca. ....., **para a utilização no processo de fabricação (matéria-prima ou ingrediente)** do produto de origem animal, conforme estabelecido em registro anexo.
Informo que, em ...../...../....., deu entrada neste estabelecimento sob o SIM Nº ....., o produto ....., marca. , **para acondicionamento do** produto de origem animal, conforme estabelecido em registro anexo.
Informo que, em ...../...../. , deu entrada neste estabelecimento sob o SIM Nº ....., o produto ....., marca. , conforme registro anexo, **para a** higienização pessoal, instalações e equipamentos existentes no estabelecimento.

"Declaro que estou ciente da legislação específica sobre os produtos que fabrico, inclusive rotulagem, e outras pertinentes."

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

12. CONTROLE DE TEMPERATURAS

O controle de temperaturas é essencial à indústria de alimentos para garantir a inocuidade e qualidade dos produtos e, por esta razão, deve merecer uma atenção especial. A referência isolada à temperatura significa que se trata da mensurada no ambiente, ou seja, nas câmaras em geral, na sala de preparação de produtos, na desossa e outros, ao passo que a temperatura da matéria-prima ou produto é quase sempre objeto de PC ou PCC.

Os estabelecimentos devem dispor de registros dessas temperaturas, preferencialmente, na forma de cartas contínuas ou, em formulários com anotações registradas no menor intervalo de tempo possível, devendo esses procedimentos estar inclusos no PAC controle de temperaturas. O registro da variação em tempo reduzido permite identificar a tendência de eventuais desvios e conduzir as medidas de controle que evitem o crescimento exponencial de patógenos. Esta é a razão pela qual os registros contínuos (termógrafos) são preferidos.

13. CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO

É fundamental a existência e funcionamento de um plano de aferição e calibração de instrumentos e dispositivos de controle de processo. A revisão dos registros de calibração e aferição desses instrumentos é um dos elementos de verificação do plano APPCC e como tal deve estar prevista no plano.

A aferição deve ser uma atividade de rotina do estabelecimento, onde os instrumentos de controle do processo (ex. termômetros) são aferidos em espaço de tempo pré-determinado e baseado em padrão estabelecido. A pré-aferição é feita no próprio estabelecimento e quando se detecta uma falha no instrumento, devem ser adotados procedimentos previstos, impedindo o seu uso, a fim de evitar que a produção seja monitorada de forma imprecisa. **Os registros da aferição devem estar disponíveis para a verificação oficial**.

A etapa de calibração dos instrumentos de controle de processo é executada independentemente das ações executadas na aferição. É realizada, preferencialmente, para o ajuste dos instrumentos aos padrões referenciais (standard), servindo de balizamento para a aferição. A calibração nem sempre é executada nas dependências do estabelecimento e às vezes, faz-se necessário o envio do instrumento para instituições especializadas e credenciadas por organismos oficiais para realização destes serviços. Em qualquer situação, a empresa inspecionada deverá apresentar o respectivo certificado de calibração, que será avaliado pelo SIM-RIO/POA.

14. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO

As empresas devem desenvolver **programa de recolhimento** dos produtos por elas elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor. Portanto, a empresa ao distribuir seus produtos ou expô-los à venda ao consumidor, deve garantir que esses não representem risco à saúde pública, não tenham sido alterados ou fraudados, assegurando a manutenção da rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição. Devendo prever, ainda, em seu programa de autocontrole específico para recolhimento de produtos, quais os procedimentos de recolhimento de um lote que esteja fora dos padrões, ou seja, estabelecer todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública, que tenham sido alterados ou fraudados.

O Recall requer manifestação junto à imprensa e o atendimento a todos os procedimentos obrigatórios previstos em legislações específicas do Ministério da Justiça/SENACON - PORTARIA n°. 487, de 15 de março de 2012 e da ANVISA, RDC N° 24, de 08 de junho de 2015, que dispõem sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à ANVISA e aos consumidores.

Independente de onde partir a detecção, se houver uma denúncia do consumidor ou um resultado de uma análise fiscal fora dos padrões comunicado por um dos órgãos responsáveis pelo controle nas suas fases de produção ou comercialização, ou ainda, se a própria empresa detectou um problema em um dos seus produtos por seu programa de autocontrole, há um entendimento do Serviço de Inspeção Municipal de que se deva fazer o recolhimento do (s) produto (s) implicado (s).

Já a destinação desses produtos vai depender do risco que envolve o problema encontrado. Caso envolva risco à saúde, o indicado é que o órgão de controle, no caso o SIM-RIO/POA, faça a comunicação oficial ao SENACON e à ANVISA. Nesta situação, há necessidade de adoção de um Recall.

A pró-atividade e a eficiência da empresa em tomar as ações de recolhimento, e, dependendo do caso (envolvimento ou não de risco a saúde do consumidor), adotar o Recall com todas as providências dispostas na legislação da ANVISA e do SENACON, poderão evitar sua exposição midiática, pois, nessas situações, nem sempre é possível explicar que o fato divulgado não é exatamente como chegou ao público, e os impactos decorrentes dessa exposição muitas vezes podem representar um prejuízo incalculável à empresa, daí a importância desse programa.

Para que se possa implementar um adequado sistema de recolhimento, constituem-se pré-requisitos os mecanismos de controle para assegurar a **rastreabilidade** das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva.

15. CONTROLE DE FORMULAÇÃO, COMPOSIÇÃO DOS PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE

Este PAC tem objetivos relacionados à saúde pública e também à coibição de fraude econômica em produtos de origem animal. Para atender a este PAC, a empresa deverá possuir os Programas de Controle de Formulações e de Prevenção a Fraudes Econômicas específicos para os produtos fabricados, que atendam à legislação vigente, contemplando registros de monitoramento e de verificação, assim como medidas preventivas e corretivas, a fim de evitar que seus produtos venham a ser elaborados e colocados no mercado em desacordo com os limites legais estabelecidos ou com a formulação aprovada. Nos programas devem constar ainda o plano amostral, a frequência de coletas e as metodologias utilizadas para análise laboratorial dos parâmetros estabelecidos pela legislação em laboratórios privados.

16. BEM-ESTAR ANIMAL

Este PAC visa verificar a implementação e manutenção de medidas por parte das empresas, sob o ponto de vista humanitário, em que a prioridade é oferecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate. A verificação oficial focará o atendimento de legislações específicas nacionais e avaliará de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.

17. PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC

Princípio 1: Identificação dos Perigos

O enfoque do Sistema APPCC é assegurar a inocuidade dos alimentos, sendo o "Perigo" definido como a contaminação inaceitável de natureza biológica, química ou física que pode causar dano à saúde do consumidor. No Brasil, o Ministério da Agricultura interpreta este conceito de forma mais abrangente e propõe a seguinte definição: " Causas potenciais de danos inaceitáveis que podem tornar um alimento impróprio ao consumo e afetar a saúde do consumidor, ocasionar a perda da qualidade e da integridade econômica dos produtos".

Genericamente, o perigo é a presença inaceitável de contaminantes biológicos, químicos ou físicos na matéria-prima ou nos produtos semiacabados e a não conformidade com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou Regulamento Técnico estabelecido para cada produto.

Os perigos podem variar para um mesmo tipo de produto,
considerando as diferentes origens dos ingredientes ou das matérias primas, variações na formulação, equipamentos utilizados no processo, experiência e conscientização dos operadores etc.

Classificação dos Perigos:
- Perigos Biológicos: bactérias, vírus e parasitos patogênicos, toxinas naturais, toxinas microbianas, metabólitos tóxicos de origem microbiana.
- Perigos Químicos: pesticidas, contaminantes inorgânicos tóxicos, lubrificantes e pinturas, desinfetantes.
- Perigos Físicos: vidros, metais, madeiras ou objetos que podem causar danos ao consumidor.

Resumo das Etapas da Análise de Perigos:
- Análise detalhada dos perigos possíveis na matéria-prima a ser processada;
- Avaliação das etapas do processo e sua influência na disseminação dos perigos;
- Observação, no local, das condições de processamento;
- Efetivação de análises (físicas, químicas e microbiológicas) de orientação, e coleta de dados;
- Análise final dos resultados.

Estabelecimento das Medidas Preventivas
Uma vez completada a análise de perigos, deve-se caracterizar quais as medidas preventivas de controle a serem adotadas no processo visando eliminar, prevenir ou reduzir a níveis aceitáveis os perigos físicos, químicos ou biológicos.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Princípio 2: Identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC)

PCC é uma etapa, matéria-prima ou operação onde medidas preventivas podem ser aplicadas e perigos podem ser controlados. O número de PCCs deve ser restrito ao mínimo e indispensável, uma vez que as Boas Práticas de Fabricação, adotadas como pré- requisitos do Sistema APPCC, são capazes de controlar muitos dos perigos identificados.

Mais de um perigo pode ser controlado em um mesmo PCC, da mesma forma que mais que um PCC pode ser necessário para controlar um mesmo **Perigo.**

Princípio 3: Estabelecimento dos Limites Críticos

O Limite Crítico é um valor máximo e/ ou mínimo de parâmetros biológicos, químicos ou físicos que assegure o controle do perigo. Os Limites Críticos são estabelecidos para cada medida preventiva monitorada dos PCCs.

Estes limites podem ser estabelecidos pelos padrões de legislação, literatura, experiência prática, levantamentos prévios de dados e outros. Devem estar associados a medidas como temperatura, tempo, atividade de água, pH etc.

Princípio 4: Estabelecimento dos Procedimentos de Monitorização

A monitorização é uma sequência planejada de observações ou mensurações para avaliar se um determinado PCC está sob controle e para produzir um registro fiel para uso futuro na verificação.
As pessoas responsáveis pela monitorização (monitores) devem:
- ser treinadas na técnica usada para monitorar cada Limite Crítico;
- estar cientes dos propósitos e importância da monitorização;
- ter acesso rápido e fácil à atividade de monitorização;
- ser imparciais na monitorização e registros dos dados;
- proceder corretamente ao registro da atividade de monitorização, em tempo real.

A monitorização contínua é preferível, mas quando não for possível será necessário estabelecer uma frequência de controle para cada PCC. Controle estatístico de processo com planos de amostragem devem ser utilizados.

Exemplos: Inspeções visuais; avaliações sensoriais, medidas químicas (pH, cloro residual), medidas físicas (temperatura, tempo), testes microbiológicos.

Princípio 5: Estabelecimento das Ações Corretivas

Ações corretivas devem sempre ser aplicadas quando desvios dos limites críticos estabelecidos ocorrerem (no mesmo momento ou imediatamente após).

As ações corretivas devem ser registradas e, dependendo da frequência com que ocorrem os problemas, pode haver necessidade de aumento na frequência dos controles dos PCCs, ou até mesmo de efetuar modificações no processo.
Exemplos: rejeição do lote de matéria prima, ajuste da temperatura, repetição dos procedimentos de limpeza e sanificação, aferição do termostato, diminuição do pH etc.

OBS.: quando da ocorrência do desvio, durante o controle do PCC, deve-se:
- Verificar a possibilidade de correção/compensação imediata do processo e, paralelamente, sequestrar e identificar o produto elaborado durante o desvio;
- Na impossibilidade de correção/compensação: parar o processo, sequestrar e identificar o produto processado durante o desvio, retomar o limite crítico (ajuste do processo) e reiniciar a produção.
- Definir ações a serem tomadas quanto ao produto sequestrado e identificado (desvio para outra linha de processo, reprocesso, destruição do produto).

Princípio 6: Estabelecimento dos Procedimentos de Verificação

Constituem atividades de verificação o estabelecimento de um cronograma apropriado de revisão do Plano APPCC, a confirmação da exatidão do fluxograma de processo, a revisão de registros de PCCs, a revisão das aferições de instrumentos etc. A verificação deve ser conduzida:
- Rotineiramente ou aleatoriamente, para assegurar que os PCCs estão sob controle e que o Plano APPCC é cumprido;
- Quando os alimentos estão implicados como veículos de doenças;
- Quando há eventuais dúvidas sobre a segurança do produto
- Para validar as mudanças implantadas no Plano APPCC original;
- Para validar a modificação do Plano APPCC devido a uma mudança no processo, equipamento, ingredientes e outras.

Principio 7: Estabelecimento dos Procedimentos de Registros que devem incluir:

- Equipe APPCC e definições de responsabilidades
- Descrição do produto e uso pretendido
- Diagrama de fluxo do processo
- Bases para identificação dos PCCs
- Perigos associados a cada PCC e as medidas preventivas
- Limites críticos e bases científicas respectivas
- Sistema e programa de monitorização
- Ações corretivas em caso de desvios dos limites críticos
- *Registros de monitorização de todos os PCCs*
- Procedimentos de verificação do Sistema APPCC

Exemplos de Registros: relatórios de auditorias, registros de temperatura, registros de desvios e das ações corretivas, registros de treinamentos, relatórios de validação etc

18. **IDENTIFICAÇÃO/REMOÇÃO/SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO(MER). EXCLUSIVO PARA ABATE DE RUMINANTES**

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto no *Memorando-Circular n° 001/2007/CGI/DIPOA/MAPA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.*

ANEXO II

Neste anexo é estabelecido o cronograma contendo os prazos máximos para que os programas de autocontrole (PAC) sejam descritos, implantados, monitorados e verificados pelos estabelecimentos sujeitos ao registro, inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

Classificação do Estabelecimento	Estabelecimentos novos *	Estabelecimentos existentes **
Abatedouro frigorífico	Imediato de 1 a 16, 18 180 dias -17	180 dias - 1 a 16 e 18 360 dias - 17
Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos;	Imediato de 1 a 15 180 dias -17	180 dias - 1 a 15 360 dias - 17
Abatedouros frigoríficos de pescado;	Imediato de 1 a 16 180 dias -17	180 dias - 1 a 16 360 dias - 17
Unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;	Imediato de 1 a 15 180 dias -17	180 dias 1 a 15 360 dias -17
Estação depuradora de moluscos bivalves;	Imediato de 1 a 14 180 dias -17	180 dias - 1 a 14 360 dias -17
Granja avícola;	Imediato de 1 a 14, 16 180 dias -17	180 dias - 1 a 14, 16 360 dias -17
Unidade de beneficiamento de ovos e derivados;	Imediato de 1 a 15 180 dias -17	180 dias - 1 a 15 360 dias -17
Granja leiteira;	Imediato de 1 a 16 180 dias -17	180 dias - 1 a 16 360 dias -17
Posto de refrigeração;	Imediato de 1 a 14	180 dias - 1 a 14
Usina de beneficiamento de leite;	Imediato de 1 a 15 180 dias -17	180 dias - 1 a 15 360 dias -17
Fábrica de laticínios;	Imediato de 1 a 15 180 dias -17	180 dias - 1 a 15 360 dias -17
Queijaria	Imediato de 1 a 15 180 dias -17	180 dias - 1 a 15 360 dias -17
Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;	Imediato de 1 a 14 180 dias -17	180 dias - 1 a 14 360 dias -17
Entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados;	Imediato de 1 a 15 180 dias -17	180 dias - 1 a 15 360 dias -17
Entreposto de produtos de origem animal	Imediato de 1 a 14	180 dias - 1 a 14
Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis;	Imediato de 1 a 15 e 18 180 dias -17	180 dias - 1 a 15 e 18 360 dias -17
Autosserviço: Açougue e congêneres;	Imediato de 1 a 14 e 15 (quando couber) 180 dias - 17	180 dias - 1 a 14 e 15 (quando couber) 360 dias - 17
Autosserviço: Peixaria e congêneres;	Imediato de 1 a 14 e 15 (quando couber) 180 dias - 17	180 dias - 1 a 14 e 15 (quando couber) 360 dias - 17
Autosserviço: laticínios e congêneres;	Imediato de 1 a 14 e 15 (quando couber) 180 dias - 17	180 dias - 1 a 14 e 15 (quando couber) 360 dias - 17
Autosserviço: Supermercado, mercado, mercearia e congêneres, que possuam atividades de Açougue e congêneres, Peixaria e congêneres	Imediato de 1 a 14 e 15 (quando couber) 180 dias - 17	180 dias - 1 a 14 e 15 (quando couber) 360 dias - 17
Autosserviço: padaria com fracionamento de laticínios e frios;	Imediato de 1 a 14 e 15 (quando couber) 180 dias - 17	180 dias - 1 a 14 360 dias - 17
Autosserviço: restaurante, com produção de embutidos, preparações e cortes especiais de produtos cárneos.	Imediato de 1 a 14 e 15 (quando couber) 180 dias - 17	180 dias - 1 a 14 e 15 (quando couber) 360 dias - 17
Estabelecimento Agroindustrial de pequeno porte de POA e	Imediato - 1 a 18, variando de acordo com a classificação do estabelecimento	Imediato - 1 a 18, variando de acordo com a classificação do estabelecimento
Estabelecimento fabricante de produto de forma artesanal	Imediato - 1 a 18, variando de acordo com a classificação do estabelecimento	Imediato - 1 a 18, variando de acordo com a classificação do estabelecimento

***Estabelecimentos novos: aqueles que não tenham iniciado suas atividades à época do requerimento do registro.**
****Estabelecimentos existentes: aqueles que já estejam em funcionamento à época do requerimento do registro.**

Legenda para os Programas de autocontrole
(1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
(2) Vestiários e sanitários e barreiras sanitárias;
(3) Iluminação;
(4) Ventilação;
(5) Água de abastecimento;
(6) Águas residuais;
(7) Controle integrado de pragas;
(8) Limpeza e sanitização (PPHO);
(9) Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
(10) Procedimentos Sanitários das Operações;
(11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
(12) Controle de temperaturas;
(13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

(14) Rastreabilidade e recolhimento/recall
(15) Controle de formulação/combate à fraude;
(16) Bem-estar animal
(17) APPCC - Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle;
(18) Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes

ANEXO III
PLANO DE AÇÃO REFERENTE AO ATENDIMENTO AO CRONOGRAMA DE IMPLEMENTAÇÃO DOS PAC

Elemento de controle	Descrição (período proposto para realização)	Implementação (período proposto para realização)	Monitoramento (período proposto para realização)	Verificação (período proposto para realização)

Data da apresentação do plano de ação:
Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 558, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre o Modelo de Roteiro de Inspeção Sanitária;

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação de competência prevista no inciso II do art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018, concedida ao titular da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária para a aprovação dos roteiros de inspeção sanitária, e

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer o modelo oficial de Roteiro de Inspeção Sanitária, constante do art. 36 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

Resolve:
Art. 1º. Aprovar o modelo oficial de Roteiro de Inspeção Sanitária para verificação dos programas de autocontrole pelo SIM-RIO/POA, constante dos ANEXOS I a IV desta Portaria.

Parágrafo único. O roteiro de inspeção será construído contemplando os elementos de controle específicos para cada classe de estabelecimento a ser fiscalizado/inspecionado, obedecendo ainda aos prazos e critérios definidos pela Portaria Nº 557/20 SUBVISA de 2020 - PAC e cronograma, observando-se a classificação dos estabelecimentos.

Art. 2º. No período que precede a implementação plena dos programas de autocontrole (PAC) pelos estabelecimentos registrados no SIM-RIO/POA, considerando os prazos concedidos pela Portaria Nº 557/20 SUBVISA de 2020 para desenvolvimento, implementação, monitoramento e verificação oficial dos PAC, durante as inspeções/fiscalizações de rotina, utilizar-se-á um "Roteiro de Inspeção Sanitária transitório", cuja formatação seguirá o modelo disposto no Anexo V desta Portaria.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

ANEXO I
Modelo do roteiro de inspeção para verificação oficial dos programas de autocontrole em estabelecimentos de abate de animais, industrialização e armazenagem de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, estabelecimentos comerciais com autosserviço, estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e estabelecimentos dedicados ao fabrico de produtos de forma artesanal, que farão parte do SISVISA e deverão ser digitalmente preenchidos para cada estabelecimento inspecionado (§ 2º do artigo 36 - Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018).

Identificação				
Nº do Relatório de Serviço		Data	/ /	
Médicos Veterinários				
Responsável pelas informações fornecidas pelo estabelecimento				
1.1 Dados do Estabelecimento				
Nome/Razão Social				
CPF/CNPJ:		Número de Registro:		
Endereço				
Bairro			UF	
Fone		E-mail		
Observações verificadas durante a Inspeção/fiscalização no estabelecimento				
Aspectos Gerais			**C**	**NC**
a. Compatibilidade do estabelecimento com o projeto aprovado.				
b. Volume de produção compatível com as instalações e memoriais aprovados.				
c. Uso de rotulagem aprovada em todos os produtos fabricados.				
d. Atendimento às exigências do SIM-RIO/POA				
e. Cadastro atualizado no SISTEMA.				
Observações				
Programas de Autocontrole			**C**	**NC**
a. Existência dos Programas de Autocontrole pertinentes.				
b. Implementação dos Programas de Autocontrole.				
c. Monitoramento, ações preventivas/corretivas, verificação e registro dos programas pelo estabelecimento.				
Observações				

ANEXO II
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N XXX/SIM/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE I - NO LOCAL

Os - Elementos de controle (Vide procedimentos na Portaria "N" S/SUBVISA N.º 557/20)

1 - Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Área/ Instalação/ Equipamento/Utensílio/ Instrumento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

2 - Água de abastecimento

Ponto de coleta/ reservatório/ sistema de tratamento/ equipamento	Cloro residual livre	pH *	Há não conformidade? Sim ou não	Horário	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

*Preencher quando aferido
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

3 - Controle integrado de pragas

Área/ Instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

4- Higiene industrial e operacional

Área/ Instalação/ Equipamento/ Utensílios/ Instrumento	Pré operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ ação corretiva	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

5- Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários

Área/ Instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

6 - Procedimentos sanitários operacionais

Área/ Instalação/ equipamento/operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

7 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem

Matéria-prima / Insumos	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

8- Controle de temperaturas

Área/ Instalação/ Equipamento/ Produto/Operação	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

*No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado).
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

9-Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC

PCC	Monitoramento/ Verificação / Ação corretiva	Observação direta/ Mensuração direta**	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

** No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado). Em relação ao limite crítico do PCC).
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

Área/ Instalação/ equipamento/ operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraudes

Formulação /processo/ rótulo	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

12 - Rastreabilidade e Recolhimento

Produto/ operação/ Mercado / destinação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

13 - Bem-estar animal

Transporte / desembarque/ Lotação/Descanso/Condução/ Imobilização/Contenção/ Insensibilização/Sangria	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

14 - Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes

Área/ Instalação/ / operação/Mer	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

Nomes,data, carimbos e assinaturas:

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N XXX/SIM-RIO/POA/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE II - DOCUMENTAL

A- Identificação do Período Avaliado: De ___/_____/_____ a ___/_____/_____

B - Avaliação dos registros

Elemento de controle	Procedimento	*Não conforme (X)
1	Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
2	Água de abastecimento	
3	Controle integrado de pragas	
4	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registro de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registro diário da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registro diário da higienização operacional e ação corretiva	
	Registro de verificação de ações corretivas	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
5	Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários	
6	Procedimentos sanitários operacionais	
7	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
8	Controle de temperaturas	
9	Programa escrito de análise de perigos e pontos críticos de controle	
	Registro de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registro de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate a fraudes	

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

12	Rastreabilidade e Recolhimento	
13	Bem-estar animal	
14	Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

* Marcar com "X" quando considerado não conforme

C - Nome, data, carimbo e assinatura

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:

ANEXO III
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N XXX/SIM-RIO/POA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE I - IN LOCO

A - Elementos de controle

1 - Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Área/ Instalação/ Equipamento/ Utensílio/ Instrumento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

2 - Água de abastecimento

Ponto de coleta/ reservatório/ sistema de tratamento/ equipamento	Cloro residual livre	pH*	Há não conformidade? Sim ou não	Horário	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Preencher quando aferido Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:								

3 - Controle integrado de pragas

Área/ Instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

4- Higiene industrial e operacional

Área/ Instalação/ Equipamento/ Utensílios/ Instrumento	Pré operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ ação corretiva	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

5- Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários

Área/ Instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

6 - Procedimentos sanitários operacionais

Área/ Instalação/ equipamento/ operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

7 - Controle da matéria-prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem

Matéria-prima / Insumos	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

8- Controle de temperaturas

Área/ Instalação/ Equipamento/ Produto/ Operação	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
*No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

9-Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC

PCC	Monitoramento/ Verificação / Ação corretiva	Observação direta/ Mensuração direta**	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
** No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado). Em relação ao limite crítico do PCC). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

Área/ Instalação/ equipamento/ operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraudes					
Formulação / processo/ rótulo	**Há não conformidade? Sim ou não**	**Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)**	**Data**	**Horário**	**Responsável (rubrica)**
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12 - Rastreabilidade e Recolhimento					
Produto/ operação/ Mercado / destinação	**Há não conformidade? Sim ou não**	**Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)**	**Data**	**Horário**	**Responsável (rubrica)**
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13 - Bem-estar animal					
Transporte / desembarque/Lotação/ Descanso/Condução/ Imobilização/Contenção/ Insensibilização/Sangria	**Há não conformidade? Sim ou não**	**Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)**	**Data**	**Horário**	**Responsável (rubrica)**
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

14 - Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes					
Área/ Instalação/ / operação/Mer	**Há não conformidade? Sim ou não**	**Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)**	**Data**	**Horário**	**Responsável (rubrica)**
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Nomes, data, carimbos e assinaturas:

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N XXX/SIM-RIO/POA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE II - DOCUMENTAL

A- Identificação do Período Avaliado: De ___/_____/_____ a ___/_____/_____		
B - Avaliação dos registros		
Elemento de controle	**Procedimento**	***Não conforme (X)**
1	Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
2	Água de abastecimento	
3	Controle integrado de pragas	
4	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registro de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registro diário da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registro diário da higienização operacional e ação corretiva	
	Registro de verificação de ações corretivas	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
5	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
6	Procedimentos sanitários operacionais	
7	Controle da matéria-prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
8	Controle de temperaturas	
9	Programa escrito de análise de perigos e pontos críticos de controle	
	Registro de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registro de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data, e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate a fraudes	
12	Rastreabilidade e Recolhimento	
13	Bem-estar animal	
14	Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

C - Nome, data, carimbo e assinatura

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:

PARTE III
RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) N XXX/SIM-RIO/POA

EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO (Dados gerados durante a fiscalização)	2.6. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.7. O estabelecimento insere corretamente as informações no SISVISA (mapas estatísticos)?	( ) Sim ( ) Não
	2.8. Meses/Anos Verificados:	
	2.9. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	( ) Sim ( ) Não
	2.10. Referências (nº do(s) Termo(s) de intimação, Auto(s) de Infração, Edital (is) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
	2.11. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	( ) Sim ( ) Não
	2.12 Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:	
3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO		
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III desta norma: **RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4**		
3.2. ( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Edital de Interdição:		
3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		

A Parte III deve considerar a avaliação das atividades de inspeção tradicional e de verificação base nos autocontroles do estabelecimento, não devendo ser disponibilizada a empresa.

ANEXO IV
QUADRO DE AÇÕES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

	Caráter de Inspeção	**Tipo de inspeção**	**Ação**	**Freqüência Mínima**	**Modelo**
Inspeção e Fiscalização	Permanente	Tradicional	Ante mortem	De acordo com as normas legais complementares e demanda específica	Estabelecido em Normas
			Post mortem		
			Coleta de amostras		
			Reinspeção		
			Registro do estabelecimento (análise de projetos e afins)		
			Registro de produtos (análise e afins)		
			Dados estatísticos		
			Verificação do plano de ação/ apuração de denúncias		
			Notificações administrativas		
	Permanente	Verificação oficial com base nos PAC dos estabelecimentos	Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	Quinzenal (no local) - Parte I e Trimestral (documental - Parte II)	Parte I e II do anexo II) DA Portaria "N" S/SUBVISA N.º 555/20
			Água de abastecimento		
			Controle integrado de pragas		
			Higiene industrial e operacional		

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

			Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimentos sanitários operacionais		
			Controle da matéria-prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem		
			Controle de temperaturas		
			Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC		
			Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)		
			Controle de formulação de produtos e combate à fraude		
			Rastreabilidade e Recolhimento		
			Bem-estar animal		
			Identificação/remoção/ segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes		

	Caráter de Inspeção	Tipo de inspeção	Ação	Freqüência Mínima	Modelo
Inspeção e Fiscalização	Periódica	Tradicional		De acordo com as normas legais complementares e demanda especifica	Estabelecido em Normas
			Coleta de amostras		
			Reinspeção		
			Registro do estabelecimento (análise de projetos e afins)		
			Registro de produtos (análise e afins)		
			Dados estatísticos		
			Verificação do plano de ação/ apuração de denúncias		
			Notificações administrativas		
	Periódica	Verificação oficial com base nos PAC dos estabelecimentos	Manutenção (Instalações e equipamentos- pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	Quinzenal (no local) - Parte I e Trimestral (documental - Parte II)	Parte I e II do anexo II) DA Portaria “N” S/SUBVISA N.º 555/20
			Água de abastecimento		
			Controle integrado de pragas		
			Higiene industrial e operacional		
			Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimentos sanitários operacionais		
			Controle da matéria-prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem		
			Controle de temperaturas		
			Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC		
			Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)		
			Controle de formulação de produtos e combate à fraude		
			Rastreabilidade e Recolhimento		
		RD	Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)		Parte III do anexo IV da Portaria “N” S/SUBVISA N.º 555/20

ANEXO V

Roteiro de Inspeção Sanitária transitório			
Identificação			
Nº do Relatório de Serviço		Data	/ /
Médicos Veterinários Oficiais			

Responsável pelas informações fornecidas pelo estabelecimento			
1.2 Dados do Estabelecimento			
Nome/Razão Social:			
CPF/CNPJ:		Número de Registro:	
Endereço			
Bairro			
Fone	Email		
Observações verificadas durante a Inspeção/fiscalização no estabelecimento			
Aspectos Gerais		**C**	**NC**
a. Compatibilidade do estabelecimento com o projeto aprovado.			
b. Volume de produção compatível com as instalações e memoriais aprovados.			
c. Uso de rotulagem aprovada em todos os produtos fabricados.			
d. Atendimento às exigências do SIM-RIO/POA			
e. Cadastro atualizado no SISVISA.			
Observações			
Situação atual em relação aos Programas de Autocontrole		**C**	**NC**
a. Existência dos Programas de Autocontrole descritos. Informarquais:_____ Informar estágio em relação aos prazos definidos na PORTARIA “N” S/SUBVISA N.º 557 DE 08/06/2020 _____			
b. Implementação dos Programas de Autocontrole. Informar quais _____ Informar estágio em relação aos prazos definidos na PORTARIA “N” S/SUBVISA N.º 557 DE 08/06/2020 _____			
c. Monitoramento, ações preventivas/corretivas, verificação e registro dos programas pelo estabelecimento. Quais _____			
Observações			

AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1.INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS (MANUTENÇÃO E ORGANIZAÇÃO)			
1.1 ÁREAS EXTERNAS	**C**	**NC**	**NA**
1.1.1. Perímetro industrial			
1.1.2 Áreas externas			
1.1.3 Barreira sanitária			
Item	**Não Conformidade**		
1.2 AREAS INTERNAS	**C**	**NC**	**NA**
1.2.1 Recepção de Matéria - prima			
1.2.2 Áreas de produção			
1.2.3 Depósito de produtos acabados			
1.2.4 Área de expedição			
1.2.5 Câmaras frias			
Item	**Não Conformidade**		
1.3 INSTALAÇÕES ACESSÓRIAS	**C**	**NC**	**NA**
1.3.1 Depósito de produtos químicos			
1.3.2 Depósito de embalagens			
1.3.3 Depósito de ingredientes			
1.3.4 Vestiários e sanitários			
1.3.5 Caldeira, Produção de frio e água gelada			
Item	**Não Conformidade**		
2. ÁGUA ABASTECIMENTO E GELO	**C**	**NC**	**NA**
2.1. Captações, tratamento, cloração e distribuição			
2.2. Produção e estoque de gelo			
2.3. Programa de controle da água de abastecimento (descrição e registros)			
Item	**Não Conformidade**		

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

3. ÁGUAS RESIDUAIS	C	NC	NA
3.1 Escoamento e tratamento das águas residuais			
3.2 Programa de controle das águas residuais (descrição e registros)			

Item	Não Conformidade

4. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC	NA
4.1 Ausência de pragas e/ou evidências das mesmas			
4.2 Vedação e iscas suficientes			
4.3 Programa de CIP (descrição e registros)			

Item	Não Conformidade

5 LIMPEZA E SANITIZAÇÃO	C	NC	NA
5.1 Instalações e equipamentos			
5.2 Programa de limpeza (descrição e registros)			

Item	Não Conformidade

6 HÁBITOS HIGIÊNICOS, TREINAMENTO E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA
6.1 Atestados de saúde dos funcionários			
6.2 Uniformes			
6.3 Hábitos higiênicos dos funcionários (observação “in loco” e registros)			
6.4 Treinamentos dos funcionários			

Item	Não Conformidade

7 PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO	C	NC	NA
8.1 Identificação dos PSOs			
8.2 Plano escrito (descrição e registros)			

Item	Não Conformidade

8. CONTROLE DE TEMPERATURAS	C	NC	NA
8.1. Controle de temperatura dos ambientes.			
8.2. Controle de temperatura de produtos			
8.3. Equipamentos de mensuração (conservação e aferição)			
8.4 Plano escrito (descrição e registros)			

Item	Não Conformidade

9 CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), INGREDIENTES E EMBALAGENS,)	C	NC	NA
9.1. Plano escrito			
9.2. Monitoramento			
9.3. Ação Corretiva			
9.4. Verificação			
9.5. Registros			

Item	Não Conformidade

10. PROGRAMAS ESPECIFICOS	C	NC	NA
10.1. Bem-estar animal			
10.2. MER			
10.3. Controle de formulação, Programa de Combate à Fraude			
10.4. Instruções Normativas nº 76 e 77 /2019 (específico para estabelecimentos de leite)			
10.5. APPCC			
10.6. Análises Laboratoriais (incluídas nos programas de autocontrole)			
10.7. Rastreabilidade e Recolhimento			

Item	

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA “N” S/SUBVISA Nº 559, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre o programa de combate permanente ao abate, à produção, ao transporte e à comercialização de produtos de origem animal clandestinos, de atividades de educação sanitária e sobre o “Programa de Capacitação em Educação Sanitária para os servidores do SIM-RIO/POA”.

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea “a” do inciso VII do art. 65 do Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o inciso XIX do artigo 5º do Decreto-Rio nº. 46310, de 01 de agosto de 2019, que estabelece a abrangência da inspeção e a fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal, incluindo, dentre outras atividades, o combate permanente ao abate, à produção, ao transporte e à comercialização de produtos de origem animal clandestinos;

CONSIDERANDO o teor da Instrução Normativa nº.28 de 15 de maio de 2008, que Institui o Programa Nacional de Educação Sanitária em Defesa Agropecuária e prevê que as três instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária prevê em seus instrumentos programáticos atividades de Educação Sanitária em Defesa Agropecuária, dispondo de estrutura organizada para conduzir atividades de Educação Sanitária em Defesa Agropecuária em seu âmbito de ação;

CONSIDERANDO que o SIM-RIO/POA objetiva integrar o Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal - SISBI-POA, coordenado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e para tanto necessita desenvolver e implementar, dentre outras atividades, o combate permanente ao abate, à produção, ao transporte e à comercialização de produtos de origem animal clandestinos e também dispor de um programa de educação sanitária;

Resolve:
Art. 1º. Aprovar o programa de combate permanente à obtenção, ao transporte e à comercialização de produtos de origem animal de forma irregular e de atividades de educação sanitária correlatas voltadas aos estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, estabelecimentos comerciais com autosserviço, estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, fabricantes de produtos artesanais e consumidores, delineado no ANEXO I desta Portaria.

Art. 2º. Aprovar o “Programa de Capacitação em Educação Sanitária dos Servidores do SIM-RIO/POA”, delineado no ANEXO II.

Art. 3º. Esta portaria entra em vigor na data da sua publicação.

ANEXO I
Programa de combate permanente à obtenção, ao transporte e à comercialização de produtos de origem animal de forma irregular e de atividades de educação sanitária correlatas.

1. Introdução

A Educação Sanitária em Defesa Agropecuária é atividade estratégica e instrumento que visa garantir o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral no cumprimento dos objetivos.

Entende-se como educação sanitária em defesa agropecuária o processo ativo e contínuo de utilização de meios, métodos e técnicas capazes de educar e desenvolver consciência crítica no público-alvo.

O comércio de produtos de origem animal não inspecionados ainda é uma realidade no município do Rio de Janeiro, expondo a população às Doenças de origem alimentar e comprometendo a inocuidade dos produtos e a segurança alimentar

O consumidor carioca carece de informações que esclareçam seus direitos de acesso a alimentos de origem animal inócuos e com padrões de qualidade estabelecidos, além de desconhecer o papel dos agentes do SIM-RIO/POA neste cenário.

Por ausência de um organismo específico com atuação na agroindústria de produtos de origem animal em nível municipal, também o produtor local deixou de ser convenientemente orientado, pois sequer tinha a opção de registrar-se e de ser fiscalizado pelo ente municipal competente, conforme estabelece a Lei nº. 7889 de 23 de novembro de 1989.

2. Pilares do programa

2.1. **Diagnóstico**
A implementação do programa de combate permanente à obtenção, à transformação, ao trânsito e à exposição à venda de produtos de origem animal de forma irregular, bem como a execução do programa de atividades de educação sanitária correlatas, terão sua operacionalização a partir **de um diagnóstico da situação atual da cadeia produtiva de produtos de origem animal no Município do Rio de Janeiro**. Para esse levantamento serão utilizados basicamente três instrumentos principais:

2.1.1. A base de dados dos sistemas de informação disponíveis à **SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES.**

2.1.2. Busca ativa, partindo das informações colhidas nos Sistemas de Vigilância Sanitária e naquelas obtidas junto aos órgãos e entidades que atuam no controle da cadeia produtiva dos produtos de origem animal, tanto no âmbito estadual quanto Federal, e também nas visitas aos estabelecimentos que obtêm, transformam, beneficiam, industrializam produtos de origem animal, com o objetivo de conhecer as atividades desenvolvidas pelos estabelecimentos e o grau de conhecimento e de aplicação das boas práticas de produção e higiene, visando definir os programas educativos para o segmento.

2.1.3. Informações advindas de denúncias de consumidores - Central de atendimento ao cidadão - 1746.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

2.2. Planejamento das ações

A partir do diagnóstico será elaborado um planejamento das ações em cada segmento, buscando a abertura de um canal de comunicação entre a SIM-RIO/POA os empreendedores e o público em geral, permitindo que se desenvolva um trabalho de inspeção sanitária com respaldo da população, uma vez que ela se torna partícipe do mesmo, identificando, sentindo e corrigindo as suas condutas que levam a ocorrência de problemas de ordem sanitária, reconhecendo o trabalho do sanitarista como a melhor forma de promover a saúde animal (e futuramente vegetal), bem como a saúde pública e ambiental no conceito de saúde única.

2.3. Capacitação dos Recursos Humanos

Preliminarmente ao diagnóstico e para que se tenha êxito na execução plena dos programas, há necessidade de **capacitação** de profissionais que serão selecionados segundo um perfil básico definido para integrar as equipes e atuarão preferencialmente na execução desses dois programas, seja no âmbito de educação sanitária ou para atuar no combate às atividades irregulares seja na obtenção, distribuição, exposição e venda de produtos de origem animal.

A capacitação desses agentes é a primeira etapa desse programa e será desenvolvida preferencialmente por quadros da SUBVISA ou ainda com a participação de colaboradores eventuais com domínio dos temas. O **Programa de Capacitação em Educação Sanitária dos Servidores do SIM-RIO/POA, delineado no ANEXO II desta portaria servirá como base para a capacitação.**

2.4. Execução dos Programas de Educação Sanitária

Após a capacitação dos profissionais, terá início a execução dos Programas de Educação Sanitária sistemático e de contínuo combate à informalidade e às irregularidades na obtenção, beneficiamento, industrialização e comércio dos produtos de origem animal no território da cidade do Rio de Janeiro, utilizando-se mídia comprovadamente eficaz, visando à conscientização de todos que participam da cadeia produtiva dos POA e da população carioca.

2.5. Principais instrumentos utilizados

2.5.1. Ações conjuntas com os órgãos oficiais de controle de produtos de origem animal que possuem competências compartilhadas com o SIM-RIO/POA utilizando como suporte de atuação o parecer técnico n 1/2014/GICRA/GGALI/ANVISA, de 25 de fevereiro de 2014;

2.5.2. Distribuição de material de divulgação impresso;

2.5.3. Inserções de vídeos, nos meios de divulgação de massa para sensibilização participação em eventos visando à conscientização dos integrantes da cadeia produtiva quanto aos prejuízos advindos do consumo de produtos de origem animal de procedência desconhecida dentre outras irregularidades.

As principais ações de educação sanitária serão:

Etapas/fases prioritárias	Unidades	Principais evidências materiais	Observação
Produção e distribuição de material educativo impresso	Tipo de material	• Materiais produzidos e distribuídos: folders, banners, cartilhas, etc.	Indicar quais tipos e quantidades de materiais estão previstos para serem produzidos e distribuídos. O material a ser produzido deverá ser aprovado pelo setor competente da SUBVISA
Educação continuada em assuntos relacionados à Inspeção dos produtos de origem animal	Evento	• Lista de presença, resultados de avaliações e certificados.	Informar para cada ação: tipo e modalidade, objetivo geral, público de interesse, conteúdo, carga horária, número de participantes, avaliações e especificidades.
Inserções de vídeos, nos meios de divulgação de massa - "Lançamento do Programa" Palestra de sensibilização ao público interessado no assunto.	Palestra	• Convite aos participantes das cadeias produtivas dos produtos de origem animal. • Lista de presença com assinatura do palestrante e dos participantes.	Devem ser previstas apenas aquelas palestras destinadas ao público externo pertencente a representantes ou de interesse no consumo de produtos inspecionados
Reuniões relacionadas à Inspeção de produtos de origem animal	Reunião	• Lista de presença e ata da reunião.	Devem ser previstas aquelas reuniões que se pretende realizar com seus servidores e com responsáveis técnicos das empresas inspecionadas e outros públicos de interesse
Outras ações /eventos	Eventos	Definidas a partir de demandas dos órgãos oficiais de controle ou da participação da comunidade no canal 1746.	Devem ser previstos eventos que atendam eventuais demandas dos demais órgãos de controle ou a partir da participação da comunidade no canal 1746.

3 - Subprogramas de combate à clandestinidade e educação sanitária

3.1. **Estratégia**

Será proposto o delineamento de um subprograma comações conjuntas educativas e coercitivas com a participação do SIM-RIO/POA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, da Secretaria de Agricultura do Estado do Rio de Janeiro, da Vigilância Sanitária Municipal, do Ministério Público Estadual, do PROCON Municipal, da Polícia Militar, da Policia Rodoviária Federal e demais órgãos e entidades públicas e privadas que participam da cadeia produtiva de produtos de origem animal, para as atividades ditas compartilhadas.

3.1.1. S**uporte legal para as ações conjuntas**

3.1.1.1. **Principal**

Além da legislação de cada órgão participante das ações conjuntas, essa atividade terá como balizador o **Parecer técnico n 1/2014/GICRA/GGALI/ANVISA, de 25 de fevereiro de 2014**, que disciplina a atuação dos órgãos de vigilância sanitária no comércio de produtos de origem animal irregulares, e que recomenda ações conjuntas nesse âmbito, tendo como base a legislação do MAPA e da ANVISA que sustentam o citado parecer.

3.1.1.2. **Outros instrumentos legais**

No âmbito de combate à clandestinidade dos produtos de origem animal, durante as ações conjuntas dos órgãos que atuam no controle da cadeia produtiva de produtos alimentícios no Município do Rio de Janeiro, utilizar-se-á além dos instrumentos legais acima expostos, legislação infralegal, como por exemplo, no caso específico de carnes, a verificação do atendimento à **PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996** do MAPA. Esse instrumento legal define parâmetros de comercialização de carnes, cuja observância plena é fundamental na redução da oferta de carnes em condições inadequadas aos consumidores.

3.1.2. **Distribuição de material impresso**

O material impresso para divulgação será distribuído ou afixado durante as ações e eventos dos quais participarem os agentes do SIM-RIO/POA, tendo como objetivos específicos propiciar a compreensão quanto à aplicação da legislação de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal pelos entes envolvidos na cadeia produtiva agropecuária e pela sociedade em geral e alertar a população e empresários para os riscos da produção, distribuição, comercialização, preparo ou consumo dos produtos de origem animal em desacordo com as boas práticas específicas em legislação vigente.

3.1.3. **Outros meios de comunicação**

Deverá ser prevista a utilização dos meios de comunicação como instrumento de formação e de educação e outras desenvolvidas e executadas pela SIM-RIO/POA, que visem garantir a identidade higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal destinados aos consumidores.

4 - **Cronogramas das ações**

O cronograma das ações a serem implementadas, bem como as estratégias e ações utilizadas para o alcance dos objetivos desses programas serão estabelecidos a partir do diagnóstico da situação atual do Município do Rio de Janeiro, cuja definição será pautada nos critérios e condições delineados e expostos neste anexo.

ANEXO II
Programa de Capacitação em Educação Sanitária dos Servidores do SIM-RIO/POA

I - Identificação do Evento

Titulo: Capacitação em técnicas de educação e comunicação em inspeção agropecuária.

Período de realização: A ser definido
Local de realização: Auditório da SUBVISA
Carga horária: 40 horas
Clientela: Médicos Veterinários e demais agentes selecionados da SUBVISA.
Número de participantes: 20(vinte)
Unidade organizadora e executora: Superintendência de Informação, Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação em Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses da SUBVISA.
Coordenação técnica: SIM-RIO/POA
Equipe de instrutores: A ser definida

II - Justificativa da capacitação

A área de educação e comunicação em inspeção agropecuária inclui o "estudo e o uso de métodos para informar e influenciar decisões individuais e comunitárias que promovam a saúde". Com as ações educativas é possível disseminar informações para a população sobre uma doença, sua etiologia e tratamento; modificar comportamentos e atitudes para promover o controle e ou a prevenção de enfermidades; influenciar mudanças políticas e criar normas sociais que favoreçam a saúde (Freimuth, 2000).

O papel do governo é prover à população as informações necessárias para que esta também seja capaz de identificar perigos, fraudes e riscos associados a alimentos de origem animal e desta forma participar do combate ao comércio irregular destes produtos.

O acesso à instrução e à informação é essencial para alcançar a participação eficaz e o direito de voz das pessoas e das comunidades (WHO, 1997).

A educação é uma estratégia para obter-se a adesão popular à promoção da inocuidade dos alimentos porque é um instrumento de transformação social, reformulando hábitos, provocando a aceitação de novos valores e a capacidade crítica do indivíduo.

De acordo com o artigo 39 do Decreto Nº 5.741, de 30 de março de 2006 "a educação sanitária é atividade estratégica e instrumento de defesa agropecuária no Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, para garantir o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral". Segundo o referido decreto "entende-se como educação sanitária em defesa agropecuária o processo ativo e contínuo de utilização de meios, métodos e técnicas capazes de educar e desenvolver consciência crítica no público-alvo".

Os profissionais do SIM-RIO/POA devem estar aptos a atender as necessidades da população consumidora, utilizando métodos adequados de comunicação e informação junto a este consumidor para que seu papel seja cumprido.

III- Finalidade do Evento

Este evento tem a finalidade de capacitar os profissionais do Serviço de Inspeção Municipal em técnicas de comunicação e educação em inspeção dos produtos de origem animal, como uma das estratégias de atuação no combate ao comércio dos citados produtos de forma irregular.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

IV- Objetivo Geral:

Capacitar profissionais do SIM-RIO/POA, em técnicas de comunicação e educação em saúde.

V- Objetivo Específico:

Ao final da capacitação os participantes deverão estar aptos a executar, de forma harmonizada, atividades de comunicação e educação em inspeção dos POA.

Deverão também estar aptos a elaborar plano estratégico de comunicação e educação e inspeção dos POA, em especial relacionado às atividades de inspeção de produtos de origem animal e inocuidade dos alimentos.

VI- Instrutores e facilitadores:

Por haver especialistas em comunicação e educação em vigilância sanitária na **Superintendência de Informação, Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação em Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses da SUBVISA**, profissionais detentores de conhecimentos voltados à área de inocuidade dos alimentos, serão preferencialmente os instrutores e facilitadores do treinamento. Deverão prever além da capacitação em técnicas de comunicação e educação, a elaboração de material impresso e/ou eletrônico, com os conteúdos técnicos e a facilitação de uma oficina de trabalho onde será elaborada a proposta de plano estratégico de comunicação e educação destinados ao enfrentamento das atividades irregulares no abate, produção, distribuição e comercialização dos produtos e subprodutos de origem animal pelo SIM-RIO/POA.

VII- Conteúdo Programático:
O conteúdo programático será definido pelo SIM-RIO/POA.
A capacitação devera apresentar carga horária mínima de 40 horas.

VIII- Previsão orçamentária e Projeto Atividade:

Itens de despesas	Valor
1. Palestrantes	A ser estimado
2. Material Didático	Fornecido pela SUBVISA
1.1. 3. Reprodução de material	Fornecido pela SUBVISA

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 560, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre os requisitos técnicos relativos à estrutura física, aos equipamentos e higiene dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea "a", inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO que os estabelecimentos designados pelo Decreto Rio 46.310, de 01 de agosto de 2019, como agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal estão sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA;

CONSIDERANDO que para efeito do §2º, art. 6º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o estabelecimento de produtos de origem animal é classificado como de alto risco;

CONSIDERANDO o art. 22 do Decreto Rio nº 46.310, de 01 de agosto de 2019, que estabelece a necessidade de disciplinar em regulamento técnico específico as exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA;

CONSIDERANDO as Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento n.ºs 16, de 23 de junho de 2015 e n.º 05, de 14 de fevereiro de 2017.

Resolve:
Art. 1º. Aprovar o regulamento técnico que trata das exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos de pequeno porte de produtos de origem animal, sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA, nos termos do ANEXO I.

Art. 2º. O cumprimento das exigências constantes nesta Portaria não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I
Regulamento técnico referente à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal sujeitos ao registro e fiscalização pelo SIM-RIO/POA

1. **OBJETIVO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

Objetivo

O presente regulamento estabelece os requisitos gerais relativos à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA.

1.2. Âmbito de Aplicação:
O presente regulamento se aplica, onde couber, a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento classificado como estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, nos termos do Decreto N°. 8.471 de 22 de junho de 2015, que alterou o anexo do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, da Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento -nº 16, de 23 de junho de 2015, da Instrução Normativa Nº. 05 de 14 de fevereiro de 2017 e do inciso II do art. 7º. do Decreto Rio Nº. 46.310 de 1º. de agosto de 2019.
2 - Definição
Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal é aquele que, cumulativamente:
2.1. pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
2.2. possui documentação comprobatória do requisito anterior, emitida por órgão competente, devendo seus responsáveis apresentá-la ao órgão de fiscalização;
2.3. é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;
2.4. dispõe de instalações para:
2.4.1. abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
2.4.2. processamento de pescado ou seus derivados;
2.4.3. processamento de leite ou seus derivados;
2.4.4. processamento de ovos ou seus derivados; ou
2.4.5. processamento de produtos das abelhas ou seus derivados; e
2.5. possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados;

3 - Requisitos técnicos relativos à estrutura física, às dependências, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA

3.1- Requisitos Gerais

3.1.1 Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída (não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados) os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

3.1.2. A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

3.1.3. A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

3.1.4. Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

3.1.5. A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

3.1.6. A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo o limite de 250 m^2.

3.1.7. O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que, por sua natureza, possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

3.1.8. Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

3.1.9. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

3.1.10. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cesto coletor de papel com tampa acionada sem contato manual e substância sanitizante.

3.1.11. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

3.1.12 As dependências devem apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção.

3.1.13. O pé direito das dependências deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

3.1.14. Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos e utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção.

3.1.15. As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações.

3.1.16. Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

3.1.17. É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

3.1.18. Nos estabelecimentos que não possuem forros, o teto deve atender aos requisitos do item 3.1.13 deste regulamento.

3.1.19. As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

3.1.20. Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

3.1.21. Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

3.1.22. A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

3.1.23. Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

3.1.24. É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

3.1.25. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

3.1.26. Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

3.1.27. Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações, sendo proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

3.1.28. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

3.1.29. Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

3.1.30. Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

3.1.31. As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

3.1.32. A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

3.1.33. A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

3.1.34. As embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza, para uso diário, poderão ser guardados nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

3.1.35. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

3.1.36. A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

3.1.37. As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

3.1.38. É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

3.1.39. A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

3.1.40. Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

3.1.41. A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

3.1.42. O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

3.1.43. A fonte de água, sua canalização e reservatórios devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

3.1.44. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

3.1.45. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

3.1.46. Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

3.1.47. Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

3.1.48. Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampas acionadas sem contato manual.

3.1.49. É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

3.1.50. É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

3.1.51. As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

3.1.52. Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

3.1.53. É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

3.1.54. As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

3.1.55. Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto as câmaras frias.

3.1.56. Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

3.1.57. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

3.1.58. A sala de máquinas deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras quando localizada no prédio industrial, exceto em postos de refrigeração.

3.2. Requisitos específicos

3.2.1. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados

3.2.1.1. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

3.2.1.2. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria-prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

3.2.1.3. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

3.2.1.4. A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

3.2.1.5. O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada à lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

3.2.1.6. A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

3.2.1.7. O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

3.2.1.8. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

3.2.1.9. Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

3.2.1.10. A dispensa de laboratório prevista no item anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

3.2.1.11. Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

3.2.1.12. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

3.2.1.13. As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

3.2.1.14. As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação forçada de ar e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

3.2.1.15. A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprio, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

3.2.1.16. Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

3.2.1.17. O fatiamento e a ralação de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

3.2.1.18. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo à área de processamento.

3.2.1.19. O defumador deve ser abastecido por alimentação externa, de forma a não trazer prejuízos à identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

3.2.1.20. O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial, desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

3.2.1.21. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

3.2.1.22. O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

3.2.1.23. Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

3.2.1.24. Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora, resfriador a placas, bomba sanitária e tanque de estocagem.

3.2.1.25. Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que: realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru; recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

3.2.1.26. Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

3.2.1.27. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

3.2.1.28. Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistradores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

3.2.1.29. Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

3.2.1.30. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora; pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida; tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e envasadora.

3.2.1.31. O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

3.2.1.32. O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistradores e termômetros.

3.2.1.33. O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem.

3.2.1.34. É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados).

3.2.1.35. O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

3.2.1.36. É proibida a pasteurização de leite pré-envasado.

3.2.1.37. É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

3.2.1.38. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

3.2.1.39. A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

3.2.1.40. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos: fermenteira; envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

3.2.1.41. A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

3.2.1.42. A fermentação de produtos pré-envasados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

3.2.1.43. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos: tanque de fabricação de camisa dupla; ou tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

3.2.1.44. O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

3.2.1.45. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

3.2.1.46. Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

3.2.1.47. A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

3.2.1.48. A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

3.2.1.49. Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta portaria para produção de queijo e creme de leite.

3.2.1.50. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos: padronizadora ou desnatadeira; tanque de fabricação de camisa dupla; e envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

3.2.1.51. Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos: tanque de fabricação de camisa dupla; batedeira; e lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

3.2.1.52. O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Portaria para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

3.2.1.53. A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

3.2.1.54. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

3.2.1.55. Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos: tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou tanque de camisa simples com injetor de vapor direto. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

3.2.2. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados.

3.2.2.1. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

3.2.2.2. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria-prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

3.2.2.3. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

3.2.2.4. O estabelecimento que recebe matéria-prima a granel deve possuir área para limpeza externa dos recipientes.

3.2.2.5. As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

3.2.2.6. O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

3.2.2.7. As áreas devem ser separadas por paredes inteiras das demais dependências.

3.2.2.8. O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

3.2.2.9. As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.

3.2.2.10. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria-prima e produto.

3.2.2.11. Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos;

3.2.2.12. A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.

3.2.2.13. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

3.2.2.14. A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

3.2.2.15. A higienização dos saches deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

3.2.2.16. O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

3.2.2.17. O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

3.2.2.18. O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

3.2.2.19. Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos: mesa desoperculadora; centrífuga; e baldes.

3.2.2.20. Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos: baldes; filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) *mesh*, não se permitindo o uso de material filtrante de pano; - tanque de decantação; e torneira.

3.2.2.21. Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

3.2.2.22. Para envasamento em saches, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sache, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

3.2.2.23. Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

3.2.2.24. Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

3.2.2.25. Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

3.2.2.26. Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos: bandejas e pinças; soprador; e mesa ou bancada.

3.2.2.27. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

3.2.2.28. Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos: derretedor de cera; filtro; forma; e mesa ou bancada.

3.2.2.29. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir, ainda, laminadora e cilindro alveolador.

3.2.2.30. Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos: recipiente de maceração; filtro; vasilhame para transferência do produto; e recipiente de estocagem.

3.2.2.31. Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos: cureta; e mesa ou bancada.

3.2.2.32. Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

3.2.2.33. O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

3.2.2.34. Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas Apis mellífera, no que couber a tecnologia de fabricação.

3.2.3. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados

3.2.3.1. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscentos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

3.2.3.2. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria-prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

3.2.3.3. A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

3.2.3.4. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

3.2.3.5. Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

3.2.3.6. A higienização das caixas de transporte de matéria-prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

3.2.3.7. A higienização das caixas de transporte de matéria-prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

3.2.3.8. A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

3.2.3.9. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

3.2.3.10. Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16º C (dezesseis graus centígrados).

3.2.3.11. A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorrer em momento distinto da produção.

3.2.3.12. A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

3.2.3.13. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

3.2.3.14. O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

3.2.3.15. Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

3.2.3.16. O estabelecimento deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

3.2.3.17. A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.

3.2.3.18. Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

3.2.3.19. É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

3.2.3.20. Os ovos de galinha e de codorna destinados à fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

3.2.3.21. É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão).

3.2.3.22. Para a produção de ovos de galinha, são necessários os seguintes equipamentos: câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia; classificador por peso; e recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

3.2.3.23. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

3.2.3.24. As operações de ovoscopia, classificação por peso, lavagem e secagem podem ser realizadas por processos equivalentes aos definidos na Instrução Normativa n°.5 de 14 de fevereiro de 2017 - MAPA para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.

3.2.3.25. As embalagens primária e secundária para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

3.2.3.26. A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

3.2.3.27. Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário: equipamento ou utensílio para quebra; peneira ou filtro; recipiente coletor provido de embalagem primária; recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação; tanque de recepção; filtro de linha sob pressão; pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular; resfriador a placas ou resfriador tubular; tanque pulmão; envasadora; e câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

3.2.3.28. Os equipamentos utilizados para a quebra mecanizada devem ser operados a uma velocidade que permita a segregação de ovos considerados impróprios.

3.2.3.29. O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termorregistradores e termômetros.

3.2.3.30. Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

3.2.3.31. Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a 4 graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

3.2.3.32. Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

3.2.3.33. Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem.

3.2.3.34. Para produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos: recipiente para lavagem; recipiente para cozimento; fonte de calor; cesto perfurado; recipiente para resfriamento; máquina trincadora; máquina descascadora; recipiente para salmoura ou outros líquidos; balança; e medidor de pH.

3.2.3.35. Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda: recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e termômetro.

3.2.3.36. Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

3.2.3.37. Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

3.2.3.38. Os produtos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

3.2.4. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de carnes e derivados

Os estabelecimentos definidos como “Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de carnes e derivados” para caracterização como agroindústria de pequeno porte, terão suas escalas máximas de produção definidas para cada categoria, como se segue:

- Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e outros pequenos animais permitidos em legislação): produção máxima de 500 animais por dia;

- Estabelecimento de abate e industrialização de médios animais (suínos, ovinos, caprinos): produção máxima de 70 animais por dia;

- Estabelecimento de abate e industrialização de grandes animais (bovinos/ bubalinos/ eqüídeos): produção máxima de 30 animais por dia;

- Fábrica de produtos cárneos: produção máxima de 3 toneladas por mês;

3.2.4.1. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada classe, devem dispor também das seguintes condições gerais, além das já especificadas:

3.2.4.1.1. Instalações e equipamentos para recepção, acomodação e movimentação dos animais até o box de atordoamento e sangria, além de atender às normas regulamentares federais sobre bem-estar animal - Instrução Normativa nº. 003/2000 - Regulamento Técnico de abate humanitário - MAPA.

3.2.4.1.2. Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

3.2.4.1.3. Instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos, que propicie forma adequada de descarte de carcaças e vísceras.

3.2.4.1.4. Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;

3.2.4.1.5. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a correspondente finalidade.

3.2.4.1.6. Para a realização do abate previsto no item anterior, deve estar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

3.2.4.1.7. O pé-direito das instalações deve facilitar troca de ar e a claridade, permitir adequada instalação dos equipamentos e nas salas de abate deverá ter altura suficiente para as carcaças penduradas manterem distância mínima de 50 centímetros do teto e do piso.

3.2.4.1.8. Dependência para o esvaziamento e a limpeza dos estômagos e intestinos, para a manipulação de cabeças e línguas, e para as demais vísceras comestíveis, nos estabelecimentos de abate;

3.2.4.1.9. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

3.2.4.1.10. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário, com equipamentos simples, no qual o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior, com as operações de processamento e inspeção realizadas em ponto fixo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

3.2.4.1.11. Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário, podendo valer-se de empresas legalmente estabelecidas para esses fins.

3.2.4.2. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de carnes e derivados dedicados ao abate de bovinos e bubalinos.

3.2.4.2.1. A capacidade dos currais deve atender ao volume de abate diário.
3.2.4.2.2. Os bebedouros devem ser suficientes e adequados.
3.2.4.2.3. Deve possuir condições adequadas para realizar a inspeção *ante-mortem*.
3.2.4.2.4. Deve haver curral de observação ou local adequado para segregação de animais.
3.2.4.2.5. Deve haver chuveiro de aspersão ou outro método eficiente.
3.2.4.2.6. O box deve ter tamanho e forma adequados.
3.2.4.2.7. A insensibilização e sangria devem ser executadas utilizando-se métodos e equipamentos de forma a atender às normas regulamentares sobre bem-estar animal.
3.2.4.2.8. A Área de vômito deve ser dotada de proteção de forma a evitar o contato direto do animal com o piso.

3.2.4.2.9. O número de pias e esterilizadores deve ser adequado às operações realizadas e ao tamanho do estabelecimento.

3.2.4.2.10. A iluminação deve ser suficiente e as lâmpadas devem possuir protetores.

3.2.4.2.11. Deve existir local adequado para as linhas de inspeção.

3.2.4.2.12. Deve existir quadro adequado para marcação de lesões.

3.2.4.2.13. Deve dispor de local adequado para as operações do DIF.
3.2.4.2.14. Deve existir local/área adequada para o sequestro de carcaças órgãos e vísceras.

3.2.4.2.15. Os procedimentos de pré-evisceração devem ser realizados com equipamentos e utensílios adequados e métodos eficientes (oclusão do reto e esôfago, retirada de glândula mamária e vergalho, esfola, retirada de nonato, etc.).

3.2.4.2.16. Equipamentos devem ser instalados de forma a permitir correlação/sincronia entre cabeças, carcaças e vísceras.

3.2.4.2.17. Pé-direito das câmaras: suficiente para manter as carcaças distantes do piso de forma a impedir o contato ou a contaminação de respingos de água nas carcaças;

3.2.4.2.18. Antecâmaras: o uso é opcional, observando-se, no entanto, a formação de condensação. Caso positivo, se torna obrigatória;

3.2.4.2.19. Câmaras de estocagem: deverão funcionar, no mínimo, à temperatura de conservação recomendada na embalagem dos produtos;

3.2.4.2.20. Túneis de congelamento: deverão funcionar em temperaturas inferiores às das câmaras de estocagem de congelados;

3.2.4.2.21. Câmaras de produtos prontos resfriados, inclusive de carcaças, e congelados: deverão funcionar, no mínimo, nas temperaturas de conservação recomendada nas embalagens;

3.2.4.2.22. Deve existir equipamento de mensuração de temperatura.
3.2.4.2.23. Os ralos/canaletas devem ser externos às câmaras.
3.2.4.2.24. A capacidade de câmaras deve ser compatível com o número de animais abatidos.

3.2.4.2.24. Seção de desossa
3.2.4.2.25. Na sala de desossa deve existir equipamento de mensuração de temperatura.

3.2.4.2.26. Deve existir local adequado para realizar a reinspeção (carne com osso e cortes).

3.2.4.2.27. Deve existir separação adequada entre embalagem primária e secundária.

3.2.4.2.28. Local para higienização de bandejas

3.2.4.2.29. O fluxo da desossa deve ser contínuo e sem acúmulo de produtos e a remoção de ossos e resíduos deve ser contínua.

3.2.4.2.30. As carretilhas devem ser higienizadas em equipamento e local adequados, exclusivo para esse fim.

3.2.4.3. Fábrica de produtos não comestíveis (graxaria), ou local de armazenamento dos resíduos do abate para a fabrica), se existir, deve satisfazer:

3.2.4.3.1. Dispor de todos os equipamentos necessários para o processamento e esterilização.

3.2.4.3.2 A matéria-prima deve ser livre de materiais impróprios (MER, cascos, chifres etc.), que devem ter sido removidos, segregados e incinerados, de acordo com legislação específica.

3.2.4.3.3. O fluxo deve garantir que toda a produção seja esterilizada.

3.2.4.3.4. Deve haver controle de tempo, temperatura, pressão e tamanho das partículas (IN 34 DE 28 de 28 de maio de 2008/ MAPA - Regulamento Técnico da Inspeção Higiênico-Sanitária e Tecnológica do Processamento de Resíduos de Animais e o Modelo de Documento de Transporte de Resíduos Animais).

3.2.4.3.5. Na ausência de “graxaria” no estabelecimento, a expedição dos resíduos deve ser realizada em local adequado (resíduo sem contato com o piso e isolado da área externa) e acompanhada de documentação pertinente.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

3.2.4.3.6. Seção de recepção de peles provida de instalações e os equipamentos adequadamente dispostos.

3.2.4.4. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de carnes e derivados: abate de suínos.

3.2.4.4.1. Rampa: deve satisfazer às operações de descarregamento dos animais com foco no bem-estar animal e no âmbito sanitário, não havendo a necessidade de que seja metálica. Entretanto deverá ser avaliada a questão higiênica do ambiente. Neste caso, uma rampa de alvenaria poderá ser aceita; quanto aos portões das pocilgas, não há necessidade de serem metálicos;

3.2.4.4.2. Pé-direito: o suficiente para manter o conforto térmico dos animais nos dias mais quentes;

3.2.4.4.3. Distância entre as pocilgas e o restante das áreas industriais: pode ser menor que a regulamentar federal (Portaria 711 de 1995 - MAPA), contudo, deverá ser avaliado a questão de barreiras, naturais ou não, de modo que odores indesejáveis não sejam direcionados ao estabelecimento. Neste sentido, também deverá ser avaliada a questão do controle de pragas, que deve demonstrar ser eficiente;

3.2.4.4.4. Número de pocilgas: a pocilga de chegada e seleção poderá ser suprimida a juízo do SIM-RIO/POA.

3.2.4.4.5. Distância entre pocilgas de matança e sequestro: a pocilga de sequestro poderá ser anexa às de matança, com identificação;

3.2.4.4.6. Sala de necropsia: dispensa-se pedilúvio;

3.2.4.4.7. Equipamento para lavação dos animais situado anterior ao abate (os animais deverão chegar à área de insensibilização o mais limpos possível);

3.2.4.4.8. Sala de abate - zonas suja e limpa

3.2.4.4.9. Água quente: via caldeira ou outro método que satisfaça às condições de operacionalização e higienização das diversas etapas de abate;

3.2.4.4.10. Esterilizadores e pias: poderão servir a mais de uma etapa/ operação, desde que não interfira no fluxograma e operacionalização;

3.2.4.4.11. Toaletes de depilação: local adequado às operações de retirada dos cascos, depilação e retirada do ouvido médio;

3.2.4.4.12. Chuveiros na sala de matança: poderão ser adaptados para lavação manual com mangueira sob pressão;

3.2.4.4.13. Distanciamento entre equipamentos: suficiente para a realização das atividades de forma higiênica e adequada, higienização e proteção dos operadores;

3.2.4.4.14. Higienização de roldanas, ganchos, balancins, contentores e carrinhos transportadores: poderá ser realizada na sala de matança após as atividades, junto às demais operações de higienização do local;

3.2.4.4.15. Separação entre zonas suja e limpa: não há necessidade de que haja separação física entre estes setores, entretanto os preceitos de boas práticas deverão ser seguidos;

3.2.4.4.16. Higienização geral: poderá ser utilizado outro método (equipamento tipo lava a jato dotado de aquecimento da água) para higienização das dependências e equipamentos em substituição ao uso de água quente via mistura de vapor e água;

3.2.4.4.17. Equipamento de identificação instalado na sala de matança de suínos, permitindo correlacionar sua origem com as respectivas vísceras e carcaças;

3.2.4.4.18. Matança de emergência: os animais devem ser identificados, permitindo sua segregação na sala de matança:

3.2.4.4.19. Poderá ser admitido que os trabalhos de DIF sejam realizados na linha de inspeção, desde que identificado o local, devendo haver área mínima para a realização das atividades e equipamentos adequados (plataforma, pia, esterilizador, chute ou carrinho identificado para depósito de condenações, local para anotação das lesões);

3.2.4.4.20. O pé-direito da triparia deve ser suficiente para a execução das atividades, considerando conforto dos operadores;

3.2.4.4.21. Câmaras de Resfriamento de Carcaças, Túneis de congelamento, Câmaras de estocagem, de recepção e de expedição deverão ser em número e tipo de acordo com os tipos de produtos fabricados;

3.2.4.4.22. O pé-direito das câmaras deve ser suficiente para manter as carcaças distantes do piso, de forma a impedir, contaminações por contato e respingos de água nas carcaças;

3.2.4.4.23. A previsão das antecâmaras é opcional observando-se, no entanto, caso haja formação de condensação, torna-se obrigatória;

3.2.4.4.24. Câmaras de estocagem: deverão funcionar, no mínimo, à temperatura de conservação descritas/recomendadas na embalagem;

3.2.4.4.25. Túneis de congelamento: deverão funcionar em temperaturas inferiores às das câmaras de estocagem de congelados;

3.2.4.4.26. Câmaras de produtos prontos resfriados, inclusive de carcaças, e congelados: deverão funcionar, no mínimo, nas temperaturas de conservação descritas/recomendadas nas embalagens;

3.2.4.4.27. Proteção de canos galvanizados nas paredes é opcional.

3.2.4.4.28. De acordo com os produtos fabricados, exigir-se-ão dependências e equipamentos para as seções de armazenagem e preparação de embalagens.

3.2.4.4.29. Não há necessidade de distanciamento mínimo entre as seções de abate/fabricação e áreas de resíduos não comestíveis/ subprodutos, contanto que não exista comunicação direta entre seções que elaboram produtos comestíveis e não comestíveis e que não haja retorno de odores indesejáveis.

3.2.4.4.30. O processamento dos subprodutos poderá ser terceirizado. O carregamento dos subprodutos deverá ser diário, caso contrário, o local para armazenamento deverá ser refrigerado. Deverá existir local específico isolado e sem contato direto com as seções de elaboração de produtos comestíveis.

3.2.4.5. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de carnes e derivados - Produtos industrializados de suínos.

3.2.4.5.1. De acordo com os produtos fabricados, exigir-se-ão dependências e equipamentos conforme a Portaria nº. 711/95 do MAPA ou outra com técnica validada, podendo admitir-se variações, a juízo do SIM-RIO/POA, dependendo da categoria de produtos elaborados e capacidade de produção diária.

3.2.4.5.2. Para a preparação de ingredientes e envoltórios, exigir-se-ão as dependências e equipamentos conforme a Portaria 711/95 do MAPA ou outra técnica validada;

3.2.4.5.3. Para fabricação de gelo/ água gelada poderá ser aceito o uso de contentores com água/gelo estocados no interior das câmaras frias, se devidamente protegidos.

3.2.4.5.4. Na área de preparação e produção de produtos cárneos, de acordo com os produtos fabricados, exigir-se-ão as dependências e equipamentos conforme a Portaria 711/95 do MAPA ou outra com técnica validada.

3.2.4.5.5. De acordo com os produtos fabricados, na área de produtos cozidos exigir-se-ão as dependências e equipamentos conforme a Portaria 711/95 do MAPA ou outras com técnica validada.

3.2.4.5.6. De acordo com os produtos fabricados, na área de produtos curados exigir-se-ão as dependências e equipamentos conforme a Portaria 711/95 do MAPA ou outras com técnica validada.

3.2.4.5.7. Para outros produtos industrializados, (formados, empanados, marinados, banha e outros),de acordo com os produtos fabricados, exigir-se-ão as dependências e equipamentos conforme Portaria 711/95 do MAPA ou outras com técnica validada.

3.2.4.6. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de carnes e derivados - abatedouro de aves

3.2.4.6.1. Os equipamentos e utensílios devem ser de constituição metálica ou plástica, com superfícies apropriadas ao contato com alimentos. As superfícies devem ser lisas e, se metálicas, inoxidáveis. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira, exceto prateleiras para o armazenamento de embalagens, desde que as primárias estejam protegidas.

3.2.4.6.2. A disposição dos equipamentos no estabelecimento deve permitir a higienização adequada.

3.2.4.6.3. O piso deve ser constituído de material impermeável resistente com uma declividade que permita o escoamento das águas residuais.

3.2.4.6.4. A rede de esgoto deve ter sifões que não permitam o retorno de odores e implantada de modo que não haja refluxo de águas residuais. As saídas para o exterior devem ser protegidas com grades para a entrada de roedores.

3.2.4.6.5. Paredes lisas, resistentes, impermeabilizadas e que haja possibilidade de higienização.

3.2.4.6.6. Portas e janelas de material impermeável e que facilite a higienização e devem impedir a entrada de pragas.

3.2.4.6.7. O teto deve ter forro de superfície lisa e que permita a sua higienização em locais onde as carcaças já foram evisceradas. Em áreas como a recepção, sangria, escaldagem e depenagem, o forro pode estar ausente.

3.2.4.6.8. A iluminação deve ser de, no mínimo, 500 Lux nos locais de inspeção. As demais áreas devem permitir a execução adequada dos procedimentos.

3.2.4.6.9. O pé-direito deve ser tal que não permita condensação e adequada circulação de ar.

3.2.4.6.10. A recepção das aves deve ser construída de modo que estas estejam protegidas de intempéries.

3.2.4.6.11. A insensibilização e sangria devem ser executadas utilizando-se métodos e equipamentos de forma a atender às normas regulamentares federais sobre bem-estar animal.

As aves devem ser obrigatoriamente insensibilizadas antes da sangria. A sangria deve ser feita em até 12 segundos após a insensibilização. O tempo mínimo de sangria deve ser de 3 minutos para uma completa sangria. Para esses procedimentos, as aves devem estar penduradas pelos pés. Para a execução do procedimento de sangria, as mãos do operador e as facas devem ser higienizadas durante o processo. As facas também devem ser esterilizadas periodicamente. A esterilização deve ser feita com água a uma temperatura mínima de 85°C em equipamento adequado.

3.2.4.6.12. O equipamento que compõe o sistema de escaldagem deve ter renovação de água, quando necessário. A depenagem deve ser completa.

3.2.4.6.13. A evisceração deve ser feita de forma higiênica, tendo pontos de água para lavagem de mãos, seguindo as etapas previstas: corte da pele do pescoço e traqueia, extração de cloaca, abertura do abdômen, eventração (exposição das vísceras), inspeção sanitária, retirada das vísceras, extração dos pulmões, toalete (retirada do papo, esôfago, traqueia, etc.) e lavagem final (externa e internamente). As carcaças devem ser evisceradas penduradas de forma a não haver contaminação cruzada. Durante o processo de evisceração, as carcaças e miúdos não podem ter eventuais contaminações, por bile, conteúdo gastrintestinal e fezes. Tais contaminações devem ser removidas por toalete com faca de forma higiênica. As instalações/ equipamentos devem propiciar que os resíduos sejam removidos, de forma a evitar a contaminação de carcaças e miúdos.

3.2.4.6.14. Pré-resfriamento: a etapa de pré-resfriamento pode ser dispensada caso o resfriamento ou congelamento das carcaças e miúdos sejam imediatos e permitam o abaixamento da temperatura de, no mínimo 7°C, em até 3 horas. Se houver pré-resfriamento por imersão em água com temperatura de, no máximo 16°C, no primeiro estágio e de, no máximo 4°C no segundo estágio, deve haver renovação de água para minimizar contaminação cruzada das carcaças e miúdos. Durante o processamento, devem ser adotadas medidas preventivas para evitar a absorção de água às carcaças numa proporção superior a 8%, comprovado por monitoramento.

3.2.4.6.15. A sala de cortes deverá ser climatizada e a temperatura dos cortes não pode exceder aos 7°C. Sempre deverá ser atendido o fluxo contínuo em todas as sessões sem risco de contaminação cruzada. É permitido que as carcaças sejam desossadas ou espostejadas a quente, caso o volume de abate seja pequeno e o processo seja rápido com encaminhamento imediato para o resfriamento.

3.2.4.6.16. Instalações adequadas devem ser previstas de forma a não permitir a realização de resfriamento ou pré-resfriamento em local onde ocorra a estocagem de produtos acabados. As instalações frigoríficas devem ser dimensionadas de forma proporcional e adequadas ao volume aprovado de abate e devem ser devidamente climatizadas em atendimento às temperaturas dos produtos, conforme previsto na Portaria 210/98.

3.2.4.6.17. O transporte de produtos deverá ser feito em ambiente higiênico e isotérmico/climatizado de forma que não ocorra a elevação das temperaturas em mais de 2°C até o destino final.

3.2.4.6.18. A retirada dos resíduos do abate deverá ser realizada de forma a não ocorrer fluxo cruzado com os produtos comestíveis. Os resíduos devem ser enviados para uma unidade de industrialização de produtos não comestíveis próprios ou de terceiros, sendo transportados em caminhões hermeticamente fechados.

3.2.4.6.19. O gelo produzido no próprio estabelecimento ou adquirido de terceiros deve ser de água potável.

3.2.4.6.20. Deve haver um local específico para o serviço de inspeção com sala, vestiário e sanitário.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

3.2.4.6.21. É obrigatória a instalação de barreiras sanitárias para ingresso no estabelecimento, dotada de lavatório de mãos, com acionamento não manual, e botas, com detergente, papel toalha ou outro dispositivo automático de secagem de mãos, e cesto coletor, estrategicamente instalado.

3.2.4.6.22. Os contentores como carrinhos, caixas plásticas e bacias, bem como utensílios como facas, chairas, espátulas eventradoras, devem ser higienizados e esterilizados, quando for o caso, em local específico.

3.2.4.6.23. Os procedimentos de higiene devem seguir os previstos nas Portarias 368/1997.

3.2.4.6.24. As operações de extração de cloaca, abertura do abdômen, eventração e evisceração devem ser realizadas de modo a evitar ruptura de vísceras e extravasamento de conteúdo biliar, fecal ou gastrintestinal nas carcaças e miúdos.

3.2.4.6.25. Os sistemas automáticos devem ter sistema de autolavagem.

3.2.4.6.26. Os manipuladores de alimentos devem possuir atestado de saúde para manipulação de alimentos.

3.2.5. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de pescados e derivados

3.2.5.1 Os estabelecimentos de pescado e derivados, além das condições gerais definidas nesta portaria, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

3.2.5.1.1 cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche.

3.2.5.1.2 Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

3.2.5.1.3. Instalações e equipamentos para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.

3.2.5.1.4. Instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

3.2.5.1.5. Câmara de espera: pode ser dispensada esta estrutura quando o veículo transportador de peixe fresco for isotérmico.

3.2.5.1.6. Necessidade de separação entre embalagem primária e secundária no almoxarifado, ainda que no mesmo ambiente.

3.2.5.1.7. Não é obrigatório o uso de pedilúvio. O gabinete de higienização deverá prever a eficaz higienização das botas, inclusive o solado.

3.2.5.1.8. Os acessos à área limpa deverão ser exclusiva e obrigatoriamente através de gabinete sanitário.

3.2.5.1.9. O separador de gelo não é considerado um equipamento de lavagem de pescado devendo o estabelecimento dispor de equipamento específico para esse fim. É proibida a recirculação de água servida nos equipamentos de lavagem de pescado.

3.2.5.1.10. Nos estabelecimentos onde se processam produtos congelados, as estruturas de frio deverão atingir temperaturas inferiores a -15°C, além de obedecer ao conceito de congelamento rápido (atingir -5°C em até duas horas - CODEX).

3.2.5.1.11. O laboratório não é obrigatório.

3.2.5.1.12. Deve estar previsto um local de lavagem para caixas e utensílios utilizados na área limpa dentro da área de beneficiamento.

3.2.5.1.13. Caso sejam recebidos peixes produtores de histamina, o controle/análise é obrigatório.

3.2.5.1.14. Em caso de uso de ingredientes ou aditivos (metabissulfito, fosfatos, etc.) deve haver o controle dos níveis para que seja obedecida a legislação nacional.

3.2.5.1.15. É obrigatório o controle da etapa de glaciamento de forma a garantir que o peso líquido efetivo do produto seja correspondente ao declarado na rotulagem.

3.2.5.1.16. Deve ser atestada a potabilidade de água de abastecimento e gelo, bem como o seu contínuo controle. Admite-se o uso de água do mar limpa (desde que atenda os parâmetros microbiológicos da água potável).

3.2.5.1.17. Existência de sistema de cloração com controle efetivo da cloração.

3.2.5.1.18. É obrigatória a hipercloração da água (2,1 até 5 ppm) no equipamento lavador de pescado. Aceita-se hipercloração direta na linha de abastecimento.

4. Independente da classe de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produto de origem animal é obrigatória a adoção das Boas Práticas de Fabricação, PPHO e APPCC adequados ao seu volume de produção, que visem assegurar a inocuidade e qualidade do produto, conforme estabelecido no Decreto Rio 46310 de 01 de agosto de 2019 e normas complementares específicas do SIM-RIO/POA.

5. O estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode distribuir produtos que:

5.1. não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

5.2. tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

5.3. estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

6. O proprietário ou responsável legal do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responderá, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

7. O cumprimento das exigências constantes neste regulamento não isenta o estabelecimento de atender outras exigências sanitárias que visam garantir a inocuidade e qualidade do produto, especialmente aquelas contidas no Decreto Rio 46310 de 01 de agosto de 2019 e normas complementares específicas expedidas pelo SIM-RIO/POA.

8. Os casos omissos serão definidos pelo SIM-RIO/POA, podendo ainda ser aplicados os dispositivos contidos na legislação estadual ou federal específica para a agroindústria de pequeno porte.

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 561, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre os requisitos técnicos relativos à estrutura física, às dependências, aos equipamentos, higiene e outras exigências para os estabelecimentos que elaboram produtos de origem animal de forma artesanal, sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea "a", inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o teor do art. 22 do Decreto Rio n.º 46.310, de 1º de agosto de 2019, que estabelece a necessidade de disciplinar em regulamento técnico específico as exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA;

CONSIDERANDO o teor da Lei nº. 13.680, de 14 de junho de 2018, que trata do processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal elaborados de forma artesanal;

Resolve:
Art. 1º. Aprovar o regulamento técnico que trata das exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene e de outras exigências para os estabelecimentos que elaboram produtos de origem animal de forma artesanal, sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA, nos termos do ANEXO I.

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

ANEXO I

Os requisitos referentes à estrutura física, aos equipamentos, às condições de higiene e outras exigências legais para os estabelecimentos que elaboram produtos de forma artesanal sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA, são, no que couber, aqueles definidos nos Decreto-Rio nº 46. 310, de 1º de agosto de 2019, e Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2019, bem como os definidos pela legislação específica, particularmente as abaixo relacionadas, sem prejuízo de outras que venham a ser editadas pelos órgãos estaduais e federais competentes.

- Lei n°.13.680, de 14 de junho de 2018, altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.
- Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.
- Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.
- Instrução Normativa MAPA nº 28, de 23 de julho de 2019, que define o modelo de logotipo a ser utilizado na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos e registrados como artesanais nas Secretarias de Agricultura e Pecuária dos Estados e do Distrito Federal e exclusivamente fiscalizados pelos serviços de inspeção oficiais que também demonstrem atender aos requisitos de boas praticas agropecuárias estabelecidos pelo MAPA e aos requisitos que os caracterizem como artesanais.
- Instrução Normativa MAPA nº 67, de 10 de dezembro de 2019, que estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, na forma da Instrução Normativa MAPA nº 67, de 10 de dezembro de 2019.
- Instrução Normativa nº. 73 de 23 de dezembro de 2019 - Estabelece, em todo o território Nacional o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do Selo Arte, na forma da Instrução normativa e do seu anexo.

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 562, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre as normas técnicas relativas à estrutura física, às dependências, aos equipamentos, à higiene e outros requisitos para os estabelecimentos classificados como comércio com autosserviço, sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea "a", inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o teor do art. 22 do decreto nº 46310 de 01 de agosto de 2019, que estabelece a necessidade de disciplinar em regulamento técnico específico as exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos, às condições de higiene e outros requisitos para os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA;

Resolve:
Art.1º Aprovar as normas técnicas que tratam das exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos, às condições de higiene e outros requisitos a serem observados no fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal pelos estabelecimentos denominados **comércio com autosserviço**, sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA, nos termos do ANEXO I, parte integrante desta portaria.

Art. 2º O não cumprimento ao disposto nesta Portaria configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei complementar nº. 197 de 27 de dezembro de 2018, a saber, o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e demais legislações de âmbito municipal que venham a complementá-la.

Art. 3º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

ANEXO I

Regulamento Técnico referente à estrutura física, aos equipamentos, às condições de higiene e outros requisitos a serem observados, na produção, fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal, pelos estabelecimentos denominados comércio com autosserviço sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

1. Alcance

1.1. Objetivos: Regulamentar as atividades de produção, fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal, na ausência do consumidor, denominada como comércio com Autosserviço.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

1.2. Âmbitos de Aplicação: Este Regulamento Técnico se aplica exclusivamente aos estabelecimentos denominados como comércio com autosserviço, definidos neste regulamento. O cumprimento dos requisitos aqui previstos não isenta os estabelecimentos do atendimento às legislações que de alguma maneira venham a complementá-lo.

2. Definições

2.1. Estabelecimentos comerciais com autosserviço: São aqueles que se dedicam a atividade, exercida por pessoa jurídica, de comércio varejista de produtos derivados de origem animal, quando manipulados, fracionados, transformados, beneficiados, cominuídos, moídos, congelados, descongelados, embalados, reembalados e rotulados exclusivamente em suas próprias dependências, na ausência dos consumidores e a estes diretamente disponibilizados mediante exposição, com ou sem emprego de frio, vedada a sua distribuição, nos ramos de atividades abaixo discriminados:

2.1.1. açougue e congêneres;
2.1.2. peixaria e congêneres;
2.1.3. laticínios, frios e congêneres;
2.1.4. supermercado, mercado, mercearia e congêneres, que possuam quaisquer atividades previstas nos itens anteriores;
2.1.5. padaria com fracionamento de laticínios e frios;
2.1.6. restaurante, com produção de embutidos, preparações e cortes especiais de produtos cárneos.

3. Critérios

3.1. Todo produto derivado de origem animal somente poderá ser fracionado, embalado, reembalado e rotulado pelo estabelecimento com comércio de Autosserviço, desde que tenha sido inspecionado e registrado em sua origem pelo Serviço Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Município do Rio de Janeiro - SIM-RIO/POA.

3.2. Será permitido ao comércio varejista organizado em rede, a centralização da industrialização de produtos de origem animal, com vistas à distribuição exclusiva no âmbito de suas lojas, desde que realizada em estabelecimentos destinados, exclusivamente, a essa finalidade, classificados, cumulativamente ou não, como unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos, unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e fábrica de laticínios, observadas as normas específicas.

3.3. Considera-se rede o conglomerado de lojas ou filiais vinculadas a uma mesma marca e razão social.

3.4. Todo estabelecimento com comércio de Autosserviço só poderá funcionar com o licenciamento sanitário, obedecendo aos requisitos da legislação sanitária específica.

3.5. O estabelecimento comercial com autosserviço deverá comprovar ao SIM-RIO/POA a anotação de responsabilidade técnica expedida pelo Conselho de Classe.

3.6. Deverão observar os limites de temperatura e demais parâmetros extrínsecos definidos pelos fabricantes para os produtos, na recepção, armazenamento, fatiamento, embalagem, rotulagem, estocagem, pós-fatiamento e exposição à venda, transporte e distribuição.

3.7. Todos os produtos de origem animal processados em estabelecimentos comerciais com autosserviço deverão ser identificados por meio de rótulo ou etiqueta-lacre e carimbo específico do SIM-RIO/POA.

3.8. Com relação ao processamento dos produtos de origem animal em suas dependências, é de inteira responsabilidade dos estabelecimentos comerciais com autosserviço definir:

3.8.1. a data de validade dos produtos fracionados e/ou reembalados em suas dependências, a qual deverá sempre ser inferior à originalmente indicada pelo fabricante e obedecer a parâmetros técnicos e científicos que o justifiquem;

3.8.2. os dizeres de rotulagem, quanto:

3.8.2.1. ao carimbo do SIM-RIO, exposto em local de fácil visualização;

3.8.2.2. ao número de lote, à data de processamento e/ou fabricação e ao prazo de validade;

3.8.2.3. à orientação clara do consumidor, sobre as condições de conservação, inclusive depois de aberta a embalagem;

3.8.2.4. à composição do produto;

3.8.2.5. aos eventuais alertas de restrição ao consumo;

3.8.2.6. à reprodução de orientações do fabricante de origem, quando for o caso;

3.8.2.7. ao atendimento da legislação vigente, nos demais requisitos técnicos específicos, quando for o caso;

3.9 Com relação ao processamento dos produtos de origem animal em suas dependências, os estabelecimentos comerciais com autosserviço devem garantir:

3.9.1. a segurança do alimento;

3.9.2. a rastreabilidade para eventual recolhimento do produto.

3.10. É vedado o acesso direto do consumidor a produtos de origem animal que se apresentem fracionados e desprotegidos.

3.11. Os estabelecimentos classificados como comércio com autosserviço deverão desenvolver, implementar, monitorar e verificar programas de autocontrole em conformidade com a Portaria "N" S/SUBVISA Nº 557 de 08 de junho de 2020, que incluirão as BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, PPHO E APPCC.

3.12. Além dos programas de autocontrole poderão ser exigidos testes laboratoriais, como critério de garantia da qualidade dos produtos, de acordo com as legislações pertinentes.

4. Requisitos referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene.

4.1. Para os estabelecimentos definidos como comércio com autosserviço, os ambientes de manipulação dos produtos definidos nesta norma deverão ser exclusivos para a atividade e climatizados, conforme programa de autocontrole específico da empresa e deverão atender às Boas Práticas de Fabricação, conforme legislação.

4.2. É permitido ao estabelecimento comercial com autosserviço promover o descongelamento de produtos de origem animal inspecionados, desde que a metodologia, instalações e equipamentos/utensílios sejam submetidos previamente ao SIM-RIO/POA e obtenham deste a aprovação para a finalidade.

4.3. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor, para tanto devem desenvolver e implementar programa de autocontrole específico. (PPHO).

4.4. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais e os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

4.5. Sem prejuízo do acima exposto, os estabelecimentos classificados como comércio com autosserviço deverão adicionalmente atender, no que couber, aos requisitos básicos e gerais definidos em Legislação do SIM-RIO/POA conforme constante da Portaria "N" S/SUBVISA Nº 568, de 08 de junho de 2020, tanto no tocante às instalações, aos equipamentos, utensílios, quanto em relação às condições de higiene.

5. Competências

5.1. Os estabelecimentos comerciais com autosserviço devem manifestar interesse em aderir ao SIM-RIO/POA.

5.2. Compete à Vigilância Sanitária a fiscalização do estabelecimento que manipula, fraciona, mói, embala e rotula produtos de origem animal na presença dos consumidores, mediante solicitação dos mesmos e a estes individualmente entregues no ato da venda. Neste caso o estabelecimento deve sujeitar-se ao regramento da Subsecretaria de Saúde no âmbito da Vigilância Sanitária.

5.3. Os estabelecimentos enquadrados como comércio com autosserviço que manipulam, fracionam, transformam, beneficiam, congelam, descongelam, embalam, reembalam e rotulam produtos de origem animal, exclusivamente em suas próprias dependências, na ausência dos consumidores e a estes diretamente disponibilizados mediante exposição, com ou sem emprego de frio, serão registrados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção do Município do Rio de Janeiro - SIM-RIO/POA.

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 563, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe na forma do anexo I o modelo de ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA SUPERVISÃO a ser utilizado pela autoridade competente Municipal, em estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea "a", inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO a necessidade do SIM-RIO/POA de estabelecer, em normas técnicas específicas, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção, aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos por autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA, com formação em Medicina Veterinária, conforme define o § 3° do artigo 24 do Decreto-Rio n° 46310, de 01 de agosto de 2019;

CONSIDERANDO que o SIM-RIO/POA objetiva integrar o Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal - SISBI-POA, coordenado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e para tanto necessita desenvolver e implementar, dentre outras atividades, o Modelo de Roteiro de Inspeção Sanitária para Supervisão a ser utilizado pela autoridade competente Municipal, em estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA;

Resolve:
Art. 1º Aprovar o Modelo de Roteiro de Inspeção Sanitária para Supervisão a ser utilizado pela autoridade competente Municipal, em estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

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

ANEXO I
ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA SUPERVISÃO N
XXX/SIM/AA
ESTABELECIMENTO

A - Identificação	
SIM n°	
Razão Social:	
Endereço	
Logradouro:	
Bairro:	
CEP:	
Fone: ( )	
Correio eletrônico:	
Categoria/classe:	

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Há algum dado acima que difere do disposto no CADASTRO DO SIM-RIO/POA ( ) Não. ( ) Sim, encaminhar para atualização.		
Responsável pelo estabelecimento:		
Responsável técnico e nº. de registro no Conselho de classe:		
N° total de funcionários:	M:	F:
B - Objetivo da supervisão		
Atender programação NAGRO ( ) Outros ( ) especificar:		
Roteiros de Inspeção/ fiscalização/ Supervisão anteriores: Atendimento aos planos de ação: Sim ( ) Não( )		
Existe deficiência?	Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
1- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
Existe deficiência?	Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
2- Água de abastecimento		
Existe deficiência?	Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
3- Controle integrado de pragas		
Existe deficiência?	Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
4- Higiene industrial e operacional		
4.1 Avaliações Documentais		
Existe deficiência?	Sim ( ) Não ( )	

(a) Programa escrito	(b) Identificação e inclusão de todas as superfícies de contato	(c) Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	(d) Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	(e) Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	(f) Registros de verificação e ação corretiva	(g) Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	(h) Avaliação da efetividade do programa (swab test, por exemplo)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

4.2 Avaliação no local				
Existe deficiência?			Sim ( ) Não ( )	
(a) Implementação e registro	**(b) Higienização pré-operacional e registro**	**(c) Higienização operacional e registro**	**(d) Verificação e registro**	**(e) Ação corretiva e registro**
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				
5- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários				
Existe deficiência?			Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				
6- Procedimentos sanitários operacionais				
Existe deficiência?			Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				
7- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem -IN 49/2006 MAPA. Portaria Rio nº.___ de__/___/_____				
Existe deficiência?			Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				
8- Controle de temperaturas				
Existe deficiência?			Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				
9- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC				
9.1 Avaliação Documental				
Existe deficiência?			Sim ( )	Não ( )

(a) Programa escrito	(b) O programa comtempla todos os perigos (biológicos, físicos e químicos), PCCs, limites críticos, procedimentos e ações corretivas	(c) O programa contempla, no caso dos PCs, os programas de pré-requisitos	(d) Registros de monitoramento e ações corretivas	(e) Registros de verificação e ações corretivas	(f) Registros de validação do programa escrito	(g) Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	(h) Revisão e controles de pré-embarque
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

9.2 Avaliações no local			
Existe deficiência? Sim ( ) Não ( )			
(a) Monitoramento e registro	(b) Verificação e registro	(c) Ação corretiva e registro	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)			
Existe deficiência?		Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
11- Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive in natura)			
Existe deficiência?		Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
12- Rastreabilidade e recolhimento			
Existe deficiência?		Sim ( )	Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
13- Bem-estar animal			
Existe deficiência?	Sim ( )	Não ( )	N.A. ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
14- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo ruminantes.			
Existe deficiência?	Sim ( )	Não ( )	N.A. ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
15- Comentários finais			
D- Conclusão			
	O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados.		
	O estabelecimento não detém o controle dos seguintes processos avaliados (citar os elementos de controle):_____. As ações fiscais adotadas devem ser referenciadas no campo “Comentários finais”.		
Em todos os casos o estabelecimento tem 30 dias para enviar plano de ação ao SIM, identificando as ações adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas como solucionadas.			
E- Nomes, data, carimbos e assinaturas.			

Período : _____/_____/_____ a _____/_____/_____.

Supervisor:
Nome/ Matrícula (Carimbo) e Assinatura
_____

Representante do estabelecimento:
Nome completo Cargo/Função e CPF.
_____

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA “N” S/SUBVISA Nº 564, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre o programa de coleta, acondicionamento e envio de amostras para análises fiscais físico-químicas, microbiológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, elaborados pelos estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM - RIO/POA e quanto ao modelo de formulário para coleta e envio de amostras ao LASP.

A **SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea “a”, inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO que conforme define o inciso VIII do artigo 5º do decreto Rio nº 46310 de 01 de agosto de 2019, o escopo da inspeção e fiscalização de produtos de origem animal abrange, dentre outras atividades, a coleta de amostras e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

CONSIDERANDO que pelo teor do parágrafo único do artigo 30 do Decreto 46310 de 01 de agosto de 2019, é previsto o estabelecimento de normas técnicas específicas pelo órgão sanitário municipal, que deverão incluir os procedimentos de coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal;

CONSIDERANDO que o pelo art. 31 do Decreto nº 46310 de 01 de agosto de 2019, o SIM-RIO/POA, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em legislação específica, nos programas de autocontrole ou ainda, determinar a realização das mesmas pela empresa;

Resolve:
Art. 1º Aprovar o programa de coleta e envio de amostras de produtos de origem animal ao Laboratório Municipal de Saúde Pública - LASP da SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES, para aplicação no âmbito do SIM-RIO/POA, bem como o modelo de formulário para coleta e envio de amostras ao LASP conforme disposto no ANEXO I desta Portaria.

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

ANEXO I

Programa de coleta e envio de amostras de produtos de origem animal ao Laboratório Municipal de Saúde Pública - LASP da SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES, para aplicação no âmbito do SIM-RIO/POA e Modelo de formulário para coleta e envio de amostras ao LASP.

1 - Introdução

Os Programas de controle a serem desenvolvidos pelo SIM-RIO/POA, com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos, devem contemplar a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Os profissionais do SIM, RIO/POA, durante a fiscalização no estabelecimento, poderão realizar as análises previstas no Decreto nº. 46310 de 01 de agosto de 2019, no RTIQ e na legislação específica, nos programas de autocontrole ou determinar a realização das mesmas pela empresa.

Para cumprimento dessa demanda elaborou-se o “programa de coleta, acondicionamento e envio de amostras de produtos de origem animal ao Laboratório Municipal de saúde pública - LASP da SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES”, para aplicação no âmbito do SIM-RIO/POA.

Tanto as análises fiscais, quanto as análises periciais, definidas pelo Decreto nº 46310 de 01 de agosto de 2019, para a verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal serão realizadas pelo LASP.

As amostras fiscais serão selecionadas aleatoriamente por sorteio ou direcionadas pelo SIM-RIO/POA, sendo periodicamente comunicado aos responsáveis pelos serviços de inspeção, o cronograma de coleta e remessa de amostras de cada estabelecimento de acordo com o programa a ser estabelecido pelo SIM-RIO/POA em sincronismo com a capacidade de análises estabelecida pelo LASP.

Quando a coleta da amostra for programada antecipadamente, sugere-se que seja realizada em horário que permita o seu envio ao laboratório imediatamente após sua coleta ou o mais brevemente possível. É importante ter em mente que algumas análises devem ser iniciadas no prazo de até 24 horas após a coleta da amostra.

Segundo o critério de recebimento de amostras adotado pelo LASP, só serão aceitas amostras adequadamente lacradas e sem sinais de violação, com embalagens e recipientes adequados e em estado de conservação aceitável, observados os prazos de validade definidos pelo fabricante e em quantidades suficientes. As amostras deverão estar acompanhadas de documentação devida e corretamente preenchidas.

Desta forma, visando melhorar o aproveitamento das amostras encaminhadas ao LASP, serão apresentados a seguir os procedimentos gerais de coleta de amostras (os materiais necessários às coletas, a escolha e o número de amostras a serem coletadas, os métodos de coleta e acondicionamento de amostras e o tratamento das amostras de contraprova).

2 - Definições

2.1 - amostra: porção ou embalagem individual que será submetida à análise tomada de forma totalmente aleatória de uma partida ou lote, como parte da amostra geral;

2.2 - análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

2.3 - análise fiscal: análise efetuada na amostra coletada por servidores competentes do órgão sanitário municipal, para verificar a conformidade da amostra com os dispositivos do presente regulamento ou demais legislações pertinentes;

2.4 - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado, a fim de assegurar amplo direito de defesa;

3 - Materiais necessários

Antes da coleta propriamente dita, deve-se certificar da disponibilidade dos materiais necessários nas etapas de coleta, acondicionamento e remessa das amostras coletadas em atendimento aos programas oficiais e ou demandas extraordinárias.

3.1. Para coleta de amostras devem ser preparados os seguintes materiais:

3.1.1.Sacos para coleta íntegros e limpos;
3.1.2.Lacres com codificação unívoca e indelével, apostos de maneira que qualquer violação se torne evidente;
3.1.3.Envelopes ou sacos para a proteção do documento oficial de solicitação de análise;
3.1.4.Balança;
3.1.5.Caixas de material isotérmico para transporte de amostras;
3.1.6.Fita adesiva.

3.2. Produtos fracionados (além dos materiais acima listados)

3.2.1.Suporte para o fracionamento da amostra;
3.2.2.Material para assepsia (papel toalha, por exemplo);
3.2.3.Luvas descartáveis estéreis;
3.2.4Sacos para coleta íntegros e limpos, sendo estes obrigatoriamente estéreis no caso de amostras destinadas a análises microbiológicas;
3.2.5.Facas, tesouras, conchas e ou outros utensílios (corretamente limpos ou estéreis) necessários para fracionamento ou homogeneização de amostras, conforme a natureza do produto;
3.2.6.Bico de Bunsen;
3.2.7.Fósforo ou isqueiro;
3.2.8.Álcool 70%.

3.3. Amostras de água (além dos acima listados para coleta de amostras em geral)

3.3.1.Microbiologia: Recipientes estéreis e com adição de preservante específico.
3.3.2.Físico-Química: utilizar frasco adequado de acordo com as análises que serão solicitadas.
3.3.3.Recipientes de vidro ou plástico de cor âmbar para proteger a amostra de água da incidência de luz.
3.3.4.Recipientes de vidro ou plástico.
3.3.5.Caixas de isopor ou outro tipo de recipiente de material isotérmico, preferencialmente de primeiro uso, que sejam íntegras e em boas condições.

3.4. Amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento

3.4.1.Caixas de isopor ou outro tipo de recipiente de material isotérmico, preferencialmente de primeiro uso, que sejam íntegras e em boas condições higiênicas, dotadas de paredes suficientemente espessas, de forma a conferir proteção física, química e microbiológica e garantir a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra;
3.4.2.Materiais refrigerantes (gelo seco, gelo reciclável, etc.).

4. Análises fiscais

4.1. A colheita de amostra para fins de análise fiscal deverá ser em quantidade suficiente para a realização dos ensaios laboratoriais pertinentes, dividida em três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade, devendo ser conservadas adequadamente, de modo a assegurar as suas características originais (art. 58 Decreto Rio nº 45585 de dezembro de 2018, alterado pelo Decreto Rio nº 45910/2019).

4.2. Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo produto**,** servindo esta última para eventual perícia de contraprova.
4.3. Quando a análise fiscal concluir pela condenação do produto de origem animal, a autoridade sanitária notificará o responsável. A notificação será acompanhada de uma via do laudo analítico e deverá ser feita no prazo de dez dias, contados da data do recebimento do resultado da análise condenatória.
4.4. Discordando do resultado condenatório da análise pericial fiscal, o responsável poderá, em separado ou juntamente com o pedido de revisão da decisão recorrida, requerer a perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito, no prazo máximo de dez dias.
4.5. Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo, e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos.
4.6. A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do detentor e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.
4.7. Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise pericial fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.
4.8. Os laudos das análises periciais e da perícia de contraprova só terão validade fiscal se forem emitidos por laboratório oficial.
4.9. Havendo discordância entre os resultados da primeira análise pericial fiscal e da perícia de contraprova poderá ser requerido, pela parte interessada, novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.
4.10. Das decisões de que resultem na imposição de penalidade, poderá o infrator recorrer, dentro de igual prazo ao fixado para a defesa.
4.11. Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para a autoridade hierarquicamente superior àquela que tenha emanado a decisão, no prazo de dez dias de sua ciência ou publicação.
4.12. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.
4.13. Decorrido o prazo, sem que seja recorrida a decisão condenatória ou requerida a perícia de contraprova, o laudo de análise pericial condenatório será considerado definitivo e as conclusões atingidas no processo serão comunicadas às unidades afins do órgão sanitário municipal e, conforme o caso, aos órgãos sanitários estaduais ou federais, para que seja determinada a apreensão e inutilização do produto, em todo o território nacional, independentemente de outras penalidades cabíveis, quando for o caso.
4.14. Não devem ser coletadas amostras para análises periciais fiscais em triplicata quando:
a- a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
b- o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
c - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, a critério da autoridade sanitária competente, por ser tecnicamente considerada impertinente a análise de contraprova nesses casos.
4.15. Nos casos previstos acima, a amostra será encaminhada ao laboratório oficial, para a realização da análise pericial fiscal, na presença do seu detentor ou do representante legal da empresa ou do perito por ela indicado, salvo nos casos em que se encontrarem ausentes no local de apreensão das amostras as pessoas mencionadas, hipótese em que poderão ser convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.
4.16. Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise pericial fiscal, que deverá ser arquivado no laboratório oficial, extraindo-se dele três cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante.
4.17. Quando a análise for realizada no próprio estabelecimento durante a inspeção de rotina ou supervisão também não haverá necessidade de coleta em triplicata.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

5. Análise da água de abastecimento

As análises físico-químicas da água de abastecimento serão complementares às realizadas durante as visitas técnicas e/ou supervisões aos estabelecimentos tanto naqueles cuja inspeção dar-se-á de forma periódica quanto aos sujeitos à inspeção permanente. O cronograma contendo as frequências de coletas e envio de amostras ao LASP é o seguinte:

Cronograma com as frequências de Análises físico-químicas e microbiológicas de Água de Abastecimento		
Classe do estabelecimento	**Físico-químicas**	**Microbiológicas**
Abatedouros frigoríficos	trimestral	anual
Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos	semestral	anual
Barco fábrica	semestral	anual
Abatedouros frigoríficos de pescado	trimestral	anual
Unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	semestral	anual
Estação depuradora de moluscos bivalves	trimestral	semestral
Granja avícola	semestral	anual
Unidade de beneficiamento de ovos e derivados	semestral	anual
Granja leiteira	semestral	anual
Posto de refrigeração	semestral	anual
Usina de beneficiamento de leite	trimestral	anual
Fábrica de laticínios	semestral	anual
Queijaria	semestral	anual
Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas	semestral	anual
Entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados	semestral	anual
Entreposto de produtos de origem animal	anual	anual
Casa atacadista	anual	anual
Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis	anual	anual
Comércio com autosserviço	semestral	anual
Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal - abate	trimestral	anual
Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal - industrialização	semestral	anual
Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal - beneficiamento	anual	anual
Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal - armazenagem	anual	anual
Estabelecimento que elaboram produtos de forma artesanal	semestral	anual

6. Análise dos produtos

Até que o LASP defina as frequências de coleta para análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos de origem animal fabricados por estabelecimentos registrados, o SIM-RIO/POA adotará como critério provisório uma frequência de coleta e análise, de forma que, no mínimo, todos os produtos fabricados por cada estabelecimento registrado sejam analisados no intervalo de 12 meses, sendo o critério de prioridades estabelecido segundo risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

7. Outras análises

Outras análises laboratoriais (análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas poderão ser requisitadas pelo SIM-RIO/POA ao LASP, ou laboratórios oficiais/credenciados pelos órgãos oficiais de controle de alimentos de origem animal, a juízo do NAGRO, para atender demandas específicas, necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, elaborados pelos estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

8 . Modelo de formulário para coleta e envio de amostras ao LASP

RIO PREFEITURA

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
Núcleo de Agricultura, Pecuária e Abastecimento -NAGRO
SIM-RIO/POA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

01-LABORATÓRIO:		03- Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
☐ Microbiologia ☐ Físico-Química		XXX/Nº SIM/2019
02-SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		04-N° DO SIM:
SIM-RIO/POA		
05-PRODUTO:	06 - REGISTRO PROD.: / 07-MARCA:	08-Nº DO CNPJ:
	NA / NA	
09-ESTABELECIMENTO:	10-ENDEREÇO:	

11-DATA FABRICAÇÃO:	12-DATA VALIDADE:	13-Nº DO LOTE:	14-TAMANHO DO LOTE:	15-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:	

16-LACRE Nº - AMOSTRA:	17-LACRE Nº - CONTRAPROVA LASP/SIM-RIO (*):	18-LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA (*):

19-PRP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):							
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA DO INÍCIO DO TURNO NA	TURNO: ☐1 ☐2 ☐3	LINHA: ☐1 ☐2 ☐3	VOLUME DE ABATE

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

----- - - - - - - RECORTAR - - - ------ - - RECORTAR - - - - - - - - - RECORTAR - - - - - - - - - - RECORTAR - - - ----

RIO PREFEITURA	SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES Núcleo de Agricultura, Pecuária e Abastecimento-NAGRO SIM-RIO/POA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL **SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE**	31-Nº SOLICITAÇÃO/ANO:

32-PRODUTO:	33-N° SIM:	34-Nº LACRE:

35-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):
36-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:

----- - - - - - - RECORTAR - - - ------ - - RECORTAR - - - - - - - - - RECORTAR - - - - - - - - - - RECORTAR - - - ----

RIO PREFEITURA	SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES Núcleo de Agricultura, Pecuária e Abastecimento-NAGRO SIM-RIO/POA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL **SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE**	31-Nº SOLICITAÇÃO/ANO:

32-PRODUTO:	33-N° SIM:	34-Nº LACRE:

35-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):
36-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 565, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre a sistemática de reinspeção de produtos de origem animal a ser aplicada por servidores do SIM-RIO/POA.

A SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea "a", inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO que o § 4º do artigo 5º do Decreto Rio 46.310, de 01 de agosto de 2019, prevê reinspeção dos produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados quando constatada sua utilização como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza;

CONSIDERANDO a necessidade de sistematizar e harmonizar os procedimentos de reinspeção;

RESOLVE:
Art. 1º Aprovar a sistemática de reinspeção a ser aplicada por servidores do SIM-RIO/POA, em produtos de origem animal armazenados ou em trânsito no Município do Rio de Janeiro.

Art.2º Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio.

Art. 3º A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o **caput** abrange:
I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;
IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológica, quando couber;
V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;
VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
VII - o número e a integridade do lacre do SIM de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, quando couber.

Art.4º Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes devem ser aplicados os procedimentos previstos na legislação do SIM-RIO/POA.

§ 1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM-RIO/POA.
§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM-RIO/POA e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art.5º É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob Inspeção Municipal, desde que haja prévia autorização do SIM-RIO/POA e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
ATOS DA SUBSECRETARIA
PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 568, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro (RIISPOA-RIO).

A SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZOONOSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO o Decreto-Rio nº 46310, de 01 de agosto de 2019, que regulamenta o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro (SIM-RIO/POA);

CONSIDERANDO a delegação de competência, expressa no art. 65 do Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o Decreto federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que *regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal*;

CONSIDERANDO que a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser exercida com base na legislação pertinente e regulamentada de forma complementar;

CONSIDERANDO a necessidade de suplementação da norma federal supramencionada em nível municipal, tendo em vista as especificidades inerentes à realidade presente no Município do Rio de Janeiro;

RESOLVE:
Art. 1º Aprovar, na forma do anexo, o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro (RIISPOA-RIO), instituído nos termos dos arts. 15, 16, 18 e 19 da Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018 e do Decreto-Rio nº 46310 de 01 de agosto de 2019.

Parágrafo único. A presente norma técnica é apresentada na forma dos seguintes livros:
I - Livro Primeiro: Das Condições dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal;
II - Livro Segundo: Da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;
III - Livro Terceiro: Dos Padrões de Identidade e Qualidade.

Art. 2º Este regulamento abrange os estabelecimentos que abatam, beneficiem, industrializem, transformem, fracionem, acondicionem, armazenem e reembalem matérias primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, incluído o comércio com autosserviço, agroindústria de pequeno porte de produtos de origem animal e os estabelecimentos que se dedicam ao fabrico de produtos elaborados de forma artesanal.

Parágrafo único. Os requisitos técnicos relativos às instalações, equipamentos e higiene dos estabelecimentos citados no *caput* serão disciplinados em normas complementares, observados o risco mínimo de disseminação de doenças e a conciliação de interesses dos consumidores e produtores.

Art. 3º Poderá ser utilizada legislação técnica específica de abrangência estadual e federal, nos casos omissos e nas situações não previstas neste Regulamento, até que seja aprovada normatização específica em âmbito municipal.

Art. 4º A inobservância ao disposto no presente regulamento será configurada como infração de natureza sanitária, com a aplicação das sanções previstas na forma do Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

Art. 5º Adotam-se, para efeitos deste regulamento técnico, as nomenclaturas, siglas e definições contidas no art. 4º do Decreto-Rio nº 46310 de 01de agosto de 2019.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Livro Primeiro
Das Condições dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal

Capítulo I
Das Instalações e Equipamentos

Seção I
Das condições gerais

Art. 1º O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas específicas:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, constituído de material resistente e de fácil higienização;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias- primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - sede para o SIM-RIO/POA, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;

XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXX- água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;
XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de calor e vapor;
XXXVI- sistema de renovação do ar suficiente e devidamente mantido, de forma a não permitir a contaminação cruzada;

XXXVII - equipamentos de exaustão mecânica suficientemente dimensionados, abrangendo a totalidade das fontes geradora de calor, vapor e fumaça, a fim de eliminar o ar contaminado, evitar o acúmulo de gordura e garantir o conforto térmico;

XXXVIII - adequação da temperatura das instalações aos padrões exigidos para cada processo produtivo;

XL - existência de meios para o adequado armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis, tratados e gerenciados de forma a não permitir a contaminação de matérias-primas, alimentos, água potável, equipamentos, áreas de circulação e vias de acesso;

XLI - instalações específicas e apropriadas para a segregação de produtos impróprios, até a destinação final;

XLII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro (SIM-RIO/POA) poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 3º Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 4º Fica vedado o recolhimento, às câmaras frigoríficas, de produtos e matérias- primas delas retirados e que permaneçam em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 5º É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Seção II
Das condições específicas

Art. 6º Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 7º Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves;

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 8º Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 9º Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 10. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico- sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 11. Os estabelecimentos comerciais com autosserviço deverão adotar boas práticas de industrialização e procedimentos operacionais para o fracionamento, o beneficiamento, a transformação e a reembalagem dos produtos derivados de origem animal inspecionados, além de garantir a rastreabilidade, conforme previsto em normas técnicas específicas.

CAPÍTULO DA HIGIENE

Art. 12. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.
Art. 13. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 14. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 15. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 16. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 17. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 18. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 19. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 20. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 21. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 22. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 23. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 24. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada, sempre que solicitada, comprovação atualizada de saúde ocupacional dos funcionários, nos casos em que doenças possam incompatibilizar a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 25. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 26. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 27. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 28. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 29. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus *Celsius*) ou outro método com equivalência reconhecida por norma federal.

Livro Segundo
Da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

Capítulo I
Dos Produtos de Carnes e Derivados

Art. 30. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste regulamento e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Seção I
Da inspeção *ante mortem*

Art. 31. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM-RIO/POA.

Art. 32. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 33. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM-RIO/POA.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só poderão ser desembarcados na presença de um representante competente do SIM-RIO/POA.

Art. 34. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 35. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM-RIO/POA.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM-RIO/POA poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM-RIO/POA julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 36. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por Médico Veterinário oficial, servidor efetivo do SIM-RIO/POA.

§ 1º O exame de que trata o *caput* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste regulamento e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necrópsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 37. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste regulamento ou em normas específicas, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 38. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM-RIO/POA:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas;

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 39. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 40. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 41. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este regulamento e com as normas complementares.

Art. 42. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 43. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores, que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM-RIO/POA, para que sejam providenciados a necrópsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necrópsia.

§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necrópsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 44. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do médico veterinário, autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA.

Art. 45. Quando o SIM-RIO/POA autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.

§ 3º Concluídos os trabalhos de necrópsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 46. As necrópsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto nesta Portaria.

Art. 47. O SIM-RIO/POA levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necrópsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II
Do abate dos animais

Art. 48. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM-RIO/POA.

Art. 49. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

§ 1º Enquanto o SIM-RIO/POA não estabelecer os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais, serão utilizados aqueles definidos em norma federal específica.

Art. 50. É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado em norma federal específica.

Subseção I
Do abate de emergência

Art. 51. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o *caput* compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 52. É proibido o abate de emergência na ausência do médico veterinário, autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA.

Art. 53. O SIM-RIO/POA deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Art. 54. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas
ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 55. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM-RIO/POA deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 56. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste regulamento ou em normas específicas.

Art. 57. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste regulamento ou em normas específicas.

SUBSEÇÃO II DO ABATE NORMAL

Art. 58. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas específicas.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 59. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 60. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado por norma federal específica.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas específicas.

Art. 61. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua;

III- por outro processo autorizado por norma federal específica.

Art. 62. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado por norma federal específica.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos por norma federal específica.

Art. 63. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM-RIO/POA determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 64. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM-RIO/POA deve aplicar as medidas estabelecidas para a inspeção *ante mortem*, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 65. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM-RIO/POA, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame *post mortem***.**

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 66. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada por norma federal específica.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 67. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias- primas.

Art. 68. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 69. O SIM-RIO/POA deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 70. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos materiais especificados de risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o *caput* devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III
Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem*

Art. 71. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, a autoridade competente do SIM- RIO, com formação em Medicina Veterinária, poderá ser assistida por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares específicas.

Art. 72. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 73. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 74. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 75. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o departamento de inspeção final - DIF - para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições da autoridade competente do SIM-RIO/POA, com formação em Medicina Veterinária.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM-RIO/POA e serem removidos do DIF por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM-RIO/POA quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 76. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM-RIO/POA.

Art. 77. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas no Decreto Rio nº 46.310, de 01 de agosto de 2019, sob supervisão do SIM-RIO/POA.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 78. Nos estabelecimentos de abate, o SIM-RIO/POA disponibilizará, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 79. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste regulamento fica a critério do SIM-RIO/POA, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM-RIO/POA coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 80. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 81. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 82. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 83. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o *caput*, os quadros clínicos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;
II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
III - metrite;
IV - poliartrite;
V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia do baço;

VII - hipertrofia generalizada os nódulos linfáticos;

VIII- rubefação difusa do couro.
Art. 84. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados, quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem***.**

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao DIF.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §§ 2º ao 4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 85. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 86. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico, como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados;

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 87. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 88. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e, também, quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIM-RIO/POA, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 89. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.
Parágrafo único. São igualmente condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 90. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM-RIO/POA, devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 91. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do *caput*, desde que não estejam comprometidas.

Art. 92. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 93. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 94. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 95. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame *post mortem* devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 96. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 97. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 98. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepatica* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 99. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.
Art. 100. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.
Art. 101. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados, quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 102. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 103. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dada destinação à carcaça, a critério do SIM-RIO/POA:

I - aproveitamento condicional;

II - determinação de sua liberação para o consumo.

Art. 104. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM-RIO/POA.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM-RIO/POA.

Art. 105. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 106. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 107. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM-RIO/POA.

Art. 108. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser destinados à esterilização pelo calor, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 109. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 110. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 111. As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.

§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 112. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Art. 113. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 114. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 115. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 116. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 117. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:
I - no exame *ante mortem* o animal esteja febril;
II - sejam acompanhadas de caquexia;
III - apresentem lesões:

a) tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

b) caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

c) miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

d) múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

IV - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;

V - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a V do *caput*.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 118. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM-RIO/POA, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus *Celsius* negativos), por dez dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus *Baumé*), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias;

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus *Celsius*), por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus *Celsius*);

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no *caput* deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no *caput*, desde que se atinjam ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM-RIO/POA.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM-RIO/POA, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I
Da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos

Art. 119. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 120. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 39 desta portaria, cabe ao SIM-RIO/POA interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 121. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas;

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput*, a destinação será realizada a critério do SIM-RIO/POA.

Art. 122. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 123. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 124. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 125. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 126. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosseptiticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 127. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 128. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II
Da inspeção *post mortem* de bovinos e búfalos

Art. 129. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 130. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 131. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos;

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III
Da inspeção *post mortem* de equídeos

Art. 132. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), são aplicáveis aos equídeos.

Art. 133. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de meningite cérebro- espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 134. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame *post mortem*.

Art. 135. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção *post mortem*, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico;

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção IV
Da inspeção *post mortem* de ovinos e caprinos

Art. 136. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 137. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.
Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 138. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas específicas.

Art. 139. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção V
Da inspeção *post mortem* de suídeos

Art. 140. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 141. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 142. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 143. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celullosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 144. As carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos dispostos em norma complementar, devem ser condenadas.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 145. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 146. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 147. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 148. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por trinta dias, a -15ºC (quinze graus *Celsius* negativos);

II - por vinte dias, a -25ºC (vinte e cinco graus *Celsius* negativos); III - por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus *Celsius* negativos).
§ 2º O SIM-RIO/POA poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma federal complementar.

§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 149. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no *caput* aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI
Da inspeção *post mortem* de pescado

Art. 150. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma específica, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. A terminologia *post mortem* não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 151. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor, sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 152. Os dispositivos previstos neste regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O SIM-RIO/POA estabelecerá, em norma complementar, os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 153. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 154. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 155. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem, além do disposto do regulamento pertinente, o que se segue:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;
V - controle de parasitas.
Art. 156. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

h) ânus fechado;

i) odor próprio, característico da espécie;

II - crustáceos:
a) aspecto geral brilhante, úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave;

g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:
a) bivalves:

1 - estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2 - odor próprio e suave;

3 - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1 - pele lisa e úmida;

2 - olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3 - carne firme e elástica;
4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
5 - odor próprio;
c) gastrópodes:

1 - carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2 - odor próprio e suave;
3- estarem vivos e vigorosos;

IV - anfíbios:
a) carne de rã:

1 - odor suave e característico da espécie;

2 - cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3 - ausência de lesões e elementos estranhos;
4 - textura firme, elástica e tenra;
V - répteis:
a) carne de jacaré:

1 - odor característico da espécie;
2 - cor branca rosada;
3 - ausência de lesões e elementos estranhos;

4 - textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1 - odor próprio e suave;

2 - cor característica da espécie, livre de manchas escuras;

3 - textura firme, elástica e tenra.
§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o *caput* são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma federal específica.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 157. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros), nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos), nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos), nos moluscos;
IV - bases voláteis totais inferiores a 30mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas), de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e bases voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 158. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas a inspeção permanente.

Art. 159. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o SIM-RIO/POA estabelecerá, em norma específica, as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, ao descabeçamento ou à evisceração a bordo, previamente ao encaminhamento ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 160. É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 161. Nos casos do aproveitamento condicional a que se refere esta Subseção, o pescado deve ser submetido, a critério do SIM-RIO/POA, a um dos seguintes tratamentos:

I - Congelamento;
II - Salga;
III - calor.

Art. 162. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru, sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus *Celsius* negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus *Celsius* negativos) durante quinze horas.

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes do disposto no *caput*, desde que se atinjam ao final as mesmas garantias, observados o embasamento técnico-científico e a aprovação do SIM-RIO/POA.

Art. 163. O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

Capítulo II
Dos Ovos e Derivados

Art. 164. Para os fins do disposto neste regulamento, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 165. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 166. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste regulamento e em normas específicas.

Art. 167. Para os fins do disposto neste regulamento, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste regulamento e em normas complementares.

Art. 168. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 169. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM-RIO/POA:
I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
II - exame pela ovoscopia;
III - classificação dos ovos;

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 170. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Art. 171. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a seis milímetros e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas;

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 172. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:
I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 173. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 174. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 175. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 176. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 177. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem, quando se tratar de ovos:

I - frescos e submetidos a processos de conservação;
II - de espécies diferentes.
Art. 178. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo, na forma que se apresenta.

Capítulo III
Do Leite e Derivados

Art. 179. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste regulamento, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 180. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 181. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I - colostro: o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

II - leite sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas;

III - leite de retenção: o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista;

IV - leite individual: o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais;

V - gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite;

VI - tanque comunitário: o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

§ 3º É proibido ministrar substâncias estimulantes, de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

§ 4º O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal e deve atender a norma específica.

Art. 182. O leite deve ser produzido em boas condições higiênico-sanitárias, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 183. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades.

Art. 184. É proibido o envio, a qualquer estabelecimento industrial, do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 185. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro- tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 186. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente do programa de coleta a granel do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 187. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 188. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas - CCS;
II - contagem bacteriana total - CBT;
III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras, conforme estabelecido pelo SIM-RIO/POA.

Art. 189. Considera-se leite, o produto que atenda as seguintes especificações:
I - características físico-químicas:
a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose, de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos, de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais, de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável, entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos), expressa em gramas de ácido lático/100 mL;

h) densidade relativa a 15ºC (quinze graus *Celsius*), entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos), expressa em g/mL;

i) índice crioscópico, entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau *Hortvet* negativos) e -0,555ºH (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau *Hortvet* negativos);

j) equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau *Celsius* negativos) e a - 0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau *Celsius* negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico;

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIM-RIO/POA, adotar outros padrões de leite.

Art. 190. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 191. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste regulamento e em normas específicas.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 189.
§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste regulamento e em normas específicas.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 189 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM-RIO/POA a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 192. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo SIM-RIO/POA, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite: compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração;

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 193. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I - filtração: a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado;

II - clarificação: a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM-RIO/POA;

III - termização ou pré-aquecimento: a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru;

IV - pasteurização: o tratamento térmico aplicado ao leite, com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

§ 2º O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 194. São permitidos os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta: consiste no aquecimento indireto do leite entre 63ºC (sessenta e três graus *Celsius*) e 65ºC (sessenta e cinco graus *Celsius*), pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

II - pasteurização rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72ºC (setenta e dois graus *Celsius*) e 75ºC (setenta e cinco graus *Celsius*), pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 1º Podem ser aceitos pelo SIM-RIO/POA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no *caput*.

§ 2º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 3º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 2º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:
I - refrigerado em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus *Celsius*);
II - envasado automaticamente em circuito fechado imediatamente após a pasteurização, no menor prazo possível;

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4ºC (quatro graus *Celsius*).

§ 5º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado, em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos, à temperatura entre 2ºC (dois graus *Celsius*) e 4ºC (quatro graus *Celsius*).

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

§ 6º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 7º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 195. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT, o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130ºC (cento e trinta graus *Celsius*) e 150ºC (cento e cinquenta graus *Celsius*), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus *Celsius*) e envasado sob condições assépticas, em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo SIM-RIO/POA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no *caput*.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 196. Para os fins deste regulamento, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110ºC (cento e dez graus *Celsius)* e 130ºC (cento e trinta graus *Celsius*) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM-RIO/POA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 197. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 4ºC (quatro graus *Celsius*);

II - conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4ºC (quatro graus *Celsius*);

III - refrigeração após a pasteurização: 4ºC (quatro graus *Celsius*);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4ºC (quatro graus *Celsius*); V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC (sete graus *Celsius*);

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de UAT e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 198. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste regulamento.

Art. 199. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos, com unidade frigorífica instalada.

Art. 200. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 201. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 202. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

Capítulo IV
Dos Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 203. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste regulamento, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 204. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas específicas, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste regulamento e em normas específicas.

Art. 205. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas específicas.

Art. 206. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas específicas.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 208. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Livro Terceiro
Dos Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos de Origem Animal

Capítulo I
Dos Aspectos Gerais

Art. 209. Para os fins deste regulamento, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 210. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA, devendo o SIM-RIO/POA atentar para a definição:

I - pela ANVISA, dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição;

II - pelo MAPA, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pela ANVISA e à autorização pelo MAPA.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 211. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 212. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 213. O SIM-RIO/POA estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste regulamento e estabelecerá normas técnicas específicas para seus respectivos processos de fabricação.

§ 1º Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

§ 2º Enquanto o SIM-RIO/POA não definir regulamentos técnicos dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários, serão utilizados como parâmetros aqueles utilizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 214. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste regulamento, no RTIQ ou em normas específicas.

Art. 215. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas específicas.

Capítulo II
Das Carnes e Derivados
Seção I
Das matérias-primas

Art. 216. Para os fins deste regulamento, consideram-se:
I - carnes: são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial;

II - carcaças: são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

a) nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

b) nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

c) nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

d) nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

e) nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

f) nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

g) nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas;

h) nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco;

III - miúdos: são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

a) nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

b) nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

c) nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

d) no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

e) nos lagomorfos: fígado, coração e rins;

f) nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago;

IV - produtos de triparia: são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 2º Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos sociais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas específicas, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

§ 3º Nos produtos de triparia, podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 4º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM-RIO/POA.

Art. 217. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM-RIO/POA.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o *caput* a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Art. 218. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 219. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas específicas.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II
Dos produtos cárneos

Art. 220. Para os fins deste regulamento, consideram-se:
I - produtos cárneos: são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia;

II - toucinho: é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação;

III - unto fresco ou gordura suína em rama: é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas;

IV - carne mecanicamente separada: é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM-RIO/POA, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares;

V - carne temperada: é o produto cárneo, seguido da especificação que couber, obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes;

VI - embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal;

VII - defumados: são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial;

VIII - carne cozida: é o produto cárneo, seguido da especificação que couber, obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico;

IX - desidratados: são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico;

X - esterilizados: são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial;

XI - produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem: são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes;

XII - almôndega: é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico;

XIII - hambúrguer: é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico;

XIV - quibe: é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes;

XV - linguiça: é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico;

XVI - morcela: é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido;

XVII - mortadela: é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico;

XVIII - salsicha: é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico;

XIX - presunto: é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado;

XX - apresuntado: é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XXI - fiambre: é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XXII - salame: é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado;

XXIII - *pepperoni*: é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não;

XXIV - copa: é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não;

XXV - lombo: é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não;

XXVI - *bacon*: é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado;

XXVII - pasta ou patê: é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XXVIII - caldo de carne: é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado;

XXIX - charque: é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação;

XXX - *jerked beef* ou carne bovina salgada curada dessecada: é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação;

XXXI - banha: é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia;

XXXII - gelatina: é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§ 3º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 4º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

§ 5º Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

§ 6º É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

§ 7º É facultada a elaboração de presunto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

§ 8º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluido, deve ser designado como extrato fluido de carne.

§ 9º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

§ 10. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

§ 11. Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 12. No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 221. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades;

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 222. Quando prevista neste regulamento ou em normas específicas ou ainda, mediante aprovação do órgão competente, é permitida a adição, nos limites fixados, de:

I - água ou gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas;

II - amido ou fécula, ingredientes vegetais e proteínas não cárneas aos produtos cárneos.

Art. 223. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas em norma específica.

Art. 224. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando, após a esterilização, forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito;

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1ºC (um grau *Celsius*), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 225. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas específicas.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o *caput* será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I - amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35ºC (trinta e cinco graus *Celsius*), tolerando-se variações de 2,8ºC (dois vírgula oito graus *Celsius*) para cima ou para baixo;

II - caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32ºC (trinta e dois graus *Celsius*) ou exceda a 38ºC (trinta e oito graus *Celsius*), mas não ultrapasse 39,5ºC (trinta e nove vírgula cinco graus *Celsius*), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo em que as amostras permaneceram na temperatura de desvio;

III - se a temperatura de incubação permanecer igual ou superior a 39,5ºC (trinta e nove vírgula cinco graus *Celsius*) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 226. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;
V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados;

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido a vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III
Dos produtos não comestíveis

Art. 227. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I - produto não comestível: é todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de gêneros não destinados ao consumo humano;

II - produto gorduroso não comestível: é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIM-RIO/POA.

§ 1º Não se incluem entre os produtos não comestíveis abrangidos por este regulamento:

I - as enzimas e os produtos enzimáticos;
II - os produtos opoterápicos;
III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários; IV - os insumos laboratoriais;
V - os produtos destinados à alimentação animal, com ou sem finalidade nutricional, obtidos de tecidos animais.

§ 2º O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, conforme critérios definidos em normas específicas.

Art. 228. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes aprovadas pelo órgão competente para esse fim.

Art. 229. Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 230. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM-RIO/POA, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 231. Poderá ser autorizada, nas dependências destinadas ao processamento dos subprodutos industriais anexas aos estabelecimentos de abate, a fabricação dos seguintes ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal:

I - farinha de carne;

II - farinha de sangue;

III - farinha de carne e ossos;

IV - farinha de vísceras;
V - farinha de penas;

VI - farinha de penas e vísceras;

VII - farinha de pescado;
VIII - outros, a critério do órgão competente.

Parágrafo único. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de que trata o *caput* são definidos em seus regulamentos técnicos de identidade e qualidade, bem como os demais procedimentos de fiscalização e registro, observado o disposto em legislação específica.

Art. 232. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no *caput*.

Art. 233. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins deste regulamento, entende-se por bile concentrada, o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 234. Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

Art. 235. Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo SIM-RIO/POA, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente.

Capítulo III
Do Pescado e Derivados

Seção I
Dos produtos e derivados de pescado

Art. 236. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de 50% (cinquenta por cento) de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

§ 2º Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 237. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I - pescado fresco: é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos;

II - pescado resfriado: é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração;

III - pescado congelado: é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima;

IV - pescado descongelado: é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente;

V - carne mecanicamente separada de pescado: é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele;

VI - *surimi*: é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos;

VII - pescado empanado: é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico;

VIII - pescado em conserva: é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial;

IX - pescado em semiconserva: é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração;

X - patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico;

XI - embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste regulamento;

XII - pescado curado: é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos;

XIII - pescado seco ou desidratado: é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente;

XIV - pescado liofilizado: é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos;

XV - gelatina de pescado: é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus *Celsius* negativos).

§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9ºC (nove graus *Celsius* negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

§ 3º O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM-RIO/POA, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

§ 4º O tratamento do pescado pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 238. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus *Celsius* negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM-RIO/POA.

Art. 239. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste regulamento e o disposto em legislação específica.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Seção II
Dos produtos não comestíveis de pescado

Art. 240. Para os fins deste regulamento, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

Art. 241. Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes aos produtos não comestíveis previstas neste regulamento e o disposto em legislação específica.

Capítulo IV
Dos Ovos e Derivados

Art. 242. Para os fins deste regulamento, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios e parâmetros de industrialização definidos em normas específicas.

Capítulo V
Do Leite e Derivados Lácteos
Seção I Do Leite

Art. 243. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
I - leite cru refrigerado;
II - leite fluido a granel de uso industrial;
III - leite pasteurizado;
IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
V - leite esterilizado;
VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste regulamento, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal específica.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III ao VI do *caput*, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e do SIM-RIO/POA em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 244. Para os fins deste regulamento:

I - leite cru refrigerado: é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial;

II - leite fluido a granel de uso industrial: é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final;

III - leite pasteurizado: é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previsto neste regulamento;

IV - leite UAT ou UHT: é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste regulamento;

V - leite esterilizado: é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste regulamento;

VI - leite reconstituído: é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste regulamento.

Parágrafo único. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 245. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste regulamento e na legislação específica, respeitadas as particularidades.

Seção II
Da classificação
Dos derivados lácteos

Art. 246. Os derivados lácteos são classificados:
I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos;

III - misturas lácteas.

Art. 247. Para os fins deste regulamento, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste regulamento, leites modificados, fluido ou em pó são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 248. Para os fins deste regulamento, entende-se por:
I - produto lácteo composto: é o produto no qual o leite, o produto lácteo ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite;

II - mistura láctea: é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".

Parágrafo único. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I
Do Creme de Leite

Art. 249. Para os fins deste regulamento, entende-se por;

I - creme de leite: o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água;

II - creme de leite de uso industrial: o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final;

III - creme de leite a granel de uso industrial: o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

IV - creme de leite cru refrigerado de uso industrial: é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 1º Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

§ 2º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 250. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pela legislação federal específica, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II
Da manteiga

Art. 251. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I - manteiga: o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

II - manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão: o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Subseção III
Dos Queijos

Art. 252. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I - queijo: o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro, em relação ao leite ou ao leite reconstituído, integral, parcial ou totalmente desnatado, ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos;

II - queijo fresco: o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação;

III - queijo maturado: o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade;

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 3º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 4º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico, o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus *Celsius*), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 5º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 4º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 253. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 254. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos em norma federal especifica, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 255. Para os fins deste regulamento, entende-se por:

I - queijo de coalho: o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem;

II - queijo de manteiga ou queijo do sertão: o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa;

III - queijo minas frescal: o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou ainda, com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada;

IV - queijo minas padrão: o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou ainda, com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada;

V - ricota fresca: o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

VI - ricota defumada: o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação;

VII - queijo prato: o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada;

VIII - queijo regional do norte ou queijo tropical: o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro- fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

IX - queijo provolone: o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

Parágrafo único. O queijo provolone fresco pode:

I - apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada *butirro*;

II - ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo;

III - ser denominado *caccio-cavalo*, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 256. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Subseção IV
Dos leites fermentados

Art. 257. Para os fins deste regulamento, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.
§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o *kumys*, o *kefir* e a coalhada.

Subseção V
Dos leites concentrados e desidratados

Art. 258. Para os fins deste regulamento, consideram-se:
I - leites concentrados e leites desidratados: os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos;

II - produtos lácteos concentrados: o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição;

III - produtos lácteos desidratados: o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição;

IV - leite concentrado: o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto;

V - leite condensado: o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida por norma federal específica, que resulte em produto de mesma composição e características;

VI - leite em pó: o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

§ 2º O leite em pó deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 3º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Art. 259. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste regulamento e em normas específicas.

Subseção VI
Dos outros derivados lácteos

Art. 260. Para os fins deste regulamento, considera-se:

I - leite aromatizado: o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome;

II - doce de leite: o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose, parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos, com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias;

III - requeijão: o produto lácteo ou produto lácteo composto, obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou *butter oil,* separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias;

IV - bebida láctea: o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos;
,
V - composto lácteo: o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos;

VI - queijo em pó: o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto;

VII - queijo processado ou fundido: o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto;

VIII - massa coalhada: o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ;

IX - soro de leite: o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares;

X - gordura anidra de leite ou *butter oil*: o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados;

XI - lactose: o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos;

XII - lactoalbumina: o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

XIII - leitelho: o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

XIV - caseína alimentar: o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos;

XV - caseinato alimentício: o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos;

XVI - caseína industrial: o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais;

XVII - produto lácteo proteico: o produto lácteo obtido por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida;

XVIII - farinha láctea: o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º São considerados derivados do leite, ainda, outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste regulamento.

§ 2º A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 3º O soro de leite pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 4º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 5º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 261. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida.

Art. 262. Sempre que necessário, o SIM-RIO/POA solicitará documento comprobatório do órgão de vigilância sanitária que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

Capítulo VI
Dos Produtos de Abelhas e Derivados

Seção I
Dos produtos de abelhas

Art. 263. Para os fins deste regulamento, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero *Apis*: o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina;

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas: o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 264. Para os fins deste regulamento, considera-se:

I - mel: o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia;

II - mel para uso industrial: aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios;

III - pólen apícola: o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia;

IV - geleia real: o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas;

V - própolis: o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto;

VI - cera de abelhas: o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível;

VII - apitoxina: o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno;

VIII - mel de abelhas sem ferrão: o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia;

IX - pólen de abelhas sem ferrão: o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

X - própolis de abelhas sem ferrão: o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de:
I - mel com mel de abelhas sem ferrão;
II - pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão;
III - própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II
Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 265. Para os fins deste regulamento, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes;
II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes. Art. 266. Para os fins deste regulamento, considera-se:
I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes: a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final;

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes: a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º Na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes, é proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza.

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES
DESPACHOS DA SUBSECRETÁRIA
EXPEDIENTE DE 18.06.2020

09/901353/2020 - APROVO o termo de referência de fls. 131/135 do p.p., e AUTORIZO a aquisição por dispensa de licitação, com fundamento na Lei Federal nº 13.979/2020, regulamentada pelo Decreto Rio nº 47.246/2020, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93, objeto do processo nº 09/901353/2020, adjudicando 01 (uma) microcentrífuga, no valor de R$ 3.800,00 (três mil e oitocentos reais), a favor da sociedade empresária VITRALAB Equipamentos e Suprimentos para Laboratório e Hospitais LTDA, CNPJ nº 13.440.815/0001-33, 01 (uma) centrífuga no valor de R$ 10.342,00 (dez mil e trezentos e quarenta e dois reais), a favor da sociedade empresária DATAMED LTDA, CNPJ nº 38.658.399/0001-75 e 02 (dois) agitadores tipo vórtex, no valor de R$ 4.711,86 (quatro mil, setecentos e onze reais e oitenta e seis centavos), a favor da sociedade empresária CIENCOR SCIENTIFIC LTDA, CNPJ nº 58.752.130/0001-60, para atender à demanda do Laboratório Municipal de Saúde Pública (S/SUBVISA/LASP), no valor total de R$ 18.853,86 (dezoito mil, oitocentos e cinquenta e três reais e oitenta e seis centavos).

09/901354/2020 - APROVO o termo de referência de fls. 127/131 do p.p., e AUTORIZO a aquisição por dispensa de licitação, com fundamento na Lei Federal nº 13.979/2020, regulamentada pelo Decreto Rio nº 47.246/2020, com aplicação subsidiária da Lei Fedral nº 8.666/93, objeto do processo nº 09/901354/2020, adjudicando 01 (uma) cabine de segurança biológica classe II tipo A1, no valor de R$ 19.500,00 (dezenove mil e quinhentos reais), a favor da sociedade empresária CONTROLAR Indústria e Comércio de Filtros e Equipamentos Eireli, CNPJ nº 09.610.464/0001-94 e 02 (duas) câmaras assépticas, no valor de R$ 3.400,00 (três mil e quatrocentos reais), a favor da sociedade empresária SIMBLAB Comércio de Equipamentos LTDA, CNPJ nº 24.743.500/0001-81, para atender à demanda do Laboratório Municipal de Saúde Pública (S/SUBVISA/LASP), no valor total de R$ 22.900,00 (vinte dois mil e novecentos reais).

09/901352/2020 - APROVO o termo de referência de fls. 105/109 do p.p., e AUTORIZO a aquisição por dispensa de licitação, com fundamento na Lei nº Federal nº 13.979/2020, regulamentada pelo Decreto Rio nº 47.246/2020, com aplicação subsidiária da Lei Fedral nº 8.666/93, objeto do processo nº 09/901352/2020, adjudicando 01 (um) freezer vertical no valor de R$ 6.600,00 (seis mil e seiscentos reais), a favor da sociedade empresária BAZAR CRISFER LTDA, CNPJ nº 00.494.662/0001-65 e 01 (um ultrafreezer vertical, no valor de R$ 30.800,00 (trinta mil e oitocentos reais), a favor da sociedade empresária COLDLAB Indústria, Comércio e Assistência Técnica Ltda, CNPJ nº 11.286.579/0001-17, para atender à demanda do Laboratório Municipal de Saúde Pública (S/SUBVISA/LASP), do valor total de R$ 37.400,00 (trinta e sete mil e quatrocentos reais).

09/901629/2020 - APROVO o termo de referência de fls. 03/05 do p.p., e AUTORIZO a aquisição por dispensa de licitação, com fundamento na Lei Fedral nº 13.979/2020, regulamentada pelo Decreto Rio nº 47.246/2020, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93, objeto do processo nº 09/901629/2020, adjudicando 02 (duas) estações de trabalho para PCR, no valor de R$ 16.324,00 (dezesseis mil e trezentos e vinte quatro reais), a favor da sociedade empresária LOCCUS DO BRASIL LTDA, CNPJ nº 05.094.718/0001-08 e 01 (uma) mini centrífuga, no valor de R$ 3.711,00 (três mil e setecentos e onze reais), a favor da sociedade empresária ECONOLAB Produtos para Laboratório LTDA, CNPJ nº 15.515.215/0001-12, para atender à demanda do Laboratório Municipal de Saúde Pública (S/SUBVISA/LASP), no valor total de R$ 20.035,00 (vinte mil e trinta e cinco reais).

RIOSAÚDE

Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S.A
Rua Gago Coutinho, 52, 5ºandar - Tel: 2976-6518

ATOS DO DIRETOR PRESIDENTE
RETIFICAÇÃO D.O. RIO N.O 070, 19 DE JUNHO DE 2020
PORTARIA "P" N.º 87 DE 18 DE JUNHO DE 2020
ONDE SE LÊ:
"Tornar sem efeito a Resolução "P" N° 863...".
LEIA-SE:
"Tornar sem efeito a Resolução "P" N° 83 ..."

RETIFICAÇÃO D.O.M Nº 19 DE 07/04/2020 - PÁG 17 - 1ª COLUNA
DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 19/02/2020
PROCESSO 09/200.844/2019 - CNS NACIONAL DE SERVIÇOS LTDA
Onde se lê: Unidades de Pronto Atendimento Costa Barros, Madureira e Vila Kennedy entre 24/12/2019 à 20/06/2020).
Leia-se: Unidades de Pronto Atendimento Costa Barros, Madureira e Vila Kennedy entre 09/12/2019 à 05/06/2020.

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 19/02/2020
PROCESSO 09/200.025/2020 - CHADA COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
Na forma do inciso XV do artigo 29 da Lei Federal nº 13.303/2016, **AUTORIZO**, a celebração do contrato referente à prestação de serviços de locação de 37 (trinta e sete) impressoras, sendo 22 (vinte e duas) monocromáticas, 14 (quatorze) multifuncionais monocromáticas e 01 (uma) multifuncional policromática com impressão até A3, incluindo manutenção com reposição de peças, fornecimento de papel e recarga de toner, visando atender as demandas do Hospital Municipal Rocha Faria, pelo período de até 180 (cento e oitenta) dias compreendidos entre 20/02/2020 à 17/08/2020 no valor total de R$ R$ R$ 99.099,96 (noventa e nove mil e noventa e nove reais e noventa e seis centavos).

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 14/05/2020
PROCESSO 09/200.568/2020 - TELECOOP COOPERATIVA DE TRANSPORTE DE FRETAMENTO, TURISMO, CARGA E TRANSPORTE RODOVIÁRIO DE PASSAGEIROS NO ÂMBITO MUNICIPAL, INTERMUNICIPAL E INTERESTADUAL
Na forma do art. 4º da Lei n° 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, **AUTORIZO**, a celebração do contrato referente à contratação emergencial de empresa especializada na prestação de serviço de transporte de materiais com condutor, ajudante de motorista (apenas para o caminhão), e combustível, para atender as necessidades do Hospital de Campanha do RioCentro, pelo período de até 180 (cento e oitenta) dias compreendidos entre 20/05/2020 à 15/11/2020. No valor total R$ 97.870,38 (noventa e sete mil oitocentos e setenta reais e trinta e oito centavos).

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 26/05/2020
PROCESSO 09/200.622/2020 - LABORATÓRIO BLESSING ANÁLISES CLÍNICAS E ANATOMIA PATOLOGIA LTDA
Na forma do art. 4º da Lei n° 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, **AUTORIZO**, a celebração do contrato referente à contratação emergencial de empresa especializada na prestação de serviços de laboratório de análises clínicas para atender o Hospital de Campanha do Riocentro, conforme o quantitativo descrito no Anexo do Termo de Referência, com cessão de mão de obra, compreendendo todas as etapas entre a coleta e a entrega dos resultados. A forma e tipo de exames serão de acordo com a Tabela SIGTAP-SUS, como consta no Anexo do Termo de Referência. Para atendimento dos pacientes, acidentes biológicos assegurando assistência universal e gratuita à população para o enfrentamento da Pandemia do Coronavírus, unicamente para o Sistema Único de Saúde-SUS, no âmbito do Hospital Municipal de Campanha Rio Centro, pelo período de até 180 (cento e oitenta) dias compreendidos entre 27/05/2020 à 22/11/2020. No valor total R$ 1.634.564,71 (hum milhão, seiscentos e trinta e quatro mil e quinhentos e sessenta e quatro reais e setenta e um centavos).

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 10/06/2020
PROCESSO 09/200.604/2020 - UTN Unidade de Tratamento Nefrológico e Serviços Ltda.
Na forma do art. 4° da Lei Federal 13.979/2020 c/c Decreto nº 44.698/2018 e da Lei 13.303/2016, **AUTORIZO**, a celebração do contrato emergencial referente à prestação de serviços prestação de serviços de alta complexidade e custo em terapia renal substitutiva (TRS) Adulto-hemodiálise, Diálise Peritoneal e com falência de acesso venoso para atender ao Hospital de Campanha RioCentro, quantidades exigidas estabelecidas no Termo de Referência, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias conforme o quadro abaixo:

UNIDADE	PERÍODO	VALOR
H.M. Campanha RioCentro	15/06/2020 a 11/12/2020	R$ 7.475.971,80

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DO DIA 17/06/2020
PROCESSO 09/200.574/2020 - AMO SERVIÇOS MÉDICOS LTDA
Na forma do artigo 4° da Lei nº 13.979/2020, **AUTORIZO**, a celebração do contrato referente à contratação emergencial de serviços de imagem para a realização de exames de Tomografia Computadorizada e Ultrassonografia, com mão de obra especializada, emissão de laudos, equipamentos de proteção individual/coletivo, todos os insumos para a realização dos exames, para atender a demanda do Hospital Municipal de Campanha, pelo período de até 180 (cento e oitenta) dias compreendidos entre 20/06/2020 à 16/12/2020, no valor total de R$ 1.487.325,00 (um milhão, quatrocentos e oitenta e sete mil e trezentos e vinte e cinco reais).

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DO DIA 17/06/2020
PROCESSO 09/200.574/2020 - LAUDO EM IMAGENS LTDA
Na forma do artigo 4° da Lei nº 13.979/2020, **AUTORIZO**, a celebração do contrato referente à contratação emergencial de serviços de imagem para a realização de exames de Ecocardiografia, com mão de obra especializada, emissão de laudos, equipamentos de proteção individual/coletivo, todos os insumos para a realização dos exames, para atender a demanda do Hospital Municipal de Campanha, pelo período de até 180 (cento e oitenta) dias compreendidos entre 20/06/2020 à 16/12/2020, no valor total de R$ 189.000,00 (cento e oitenta e nove mil reais).

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 17/06/2020
PROCESSO 09/200.817/2020 - KA IQUE COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI
Na forma do inciso XV do artigo 29 da Lei Federal nº 13.303/2016, **AUTORIZO**, a celebração do contrato referente à contratação emergencial de empresa especializada em locação de 17 (dezessete) impressoras, incluindo manutenção com reposição de peças, fornecimento de papel e recarga de toner, para atender a demanda da Unidade de Pronto Atendimento - UPA de Madureira, pelo período de até 180 (cento e oitenta) dias compreendidos entre 22/06/2020 à 18/12/2020, no valor total de R$ 43.296,00 (quarenta e três mil e duzentos e noventa e seis reais).

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 26/02/2020
PROCESSO 09/200.703/2019 - BTG COMERCIAL CIRÚRGICO EIRELI
Na forma do inciso XV do artigo 29 da Lei Federal nº 13.303/2016, **AUTORIZO**, a celebração do contrato referente à prestação de serviços por empresa especializada em fornecimento de seringas perfusoras, com disponibilização para bomba de seringa tipo perfusora em regime de comodato, treinamento de toda equipe assistencial e manutenções preventivas, corretivas e calibrações, para atender as demandas do Hospitais Municipais Ronaldo Gazolla e Rocha Faria, **pelo período de até 180 (cento e oitenta) dias compreendidos entre 27/02/2020 à 24/08/2020 no valor total de R$ 1.874.599,98 (um milhão oitocentos e setenta e quatro mil quinhentos e noventa e nove mil noventa e oito centavos), sendo R$ 1.167.720,00 (um milhão cento e sessenta e sete mil setecentos e vinte reais) para o Hospital Municipal Rocha Faria e R$ 706.879,98 (setecentos e seis mil oitocentos e setenta e nove reais e noventa e oito centavos).**

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 16/03/2020
PROCESSO 09/200.110/2020 - SERVIOESTE RIO DE JANEIRO LTDA
Na forma do inciso XV do artigo 29 da Lei Federal nº 13.303/2016, **AUTORIZO**, a celebração do contrato referente à prestação de serviços de coleta de Resíduos de Serviços de Saúde (RSS) do grupo D, em contêineres, objetivando gerenciar os resíduos em seus aspectos intra e extra estabelecimento, desde a geração até a disposição final, incluindo as seguintes etapas: Coleta, Transporte, Tratamento e Destinação Final, contemplando fornecimento de equipamentos suficientes para movimentação interna e externa dos resíduos, visando atender as demandas das Áreas Programáticas AP 2.1, AP 3.1 e AP 3.3, pelo período de até 180 (cento e oitenta) dias compreendidos entre 13/03/2020 às 08/09/2020 no valor total de R$ 130.104,00 (cento e trinta mil e cento e quatro reais) sendo, R$ 19.872,00 (dezenove mil e oitocentos e setenta e dois reais) para a AP 2.1, R$ 64.152,00 (sessenta e quatro mil e cento e cinquenta e dois reais) para a AP 3.1 e R$ 46.080,00 (quarenta e seis mil e oitenta reais) para a AP 3.3.

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 26/03/2019
PROCESSO 09/200.109/2020 - SERVIOESTE RIO DE JANEIRO LTDA
Na forma do inciso XV do artigo 29 da Lei Federal nº 13.303/2016, **AUTORIZO**, a celebração do contrato referente à prestação de serviços de coleta de Resíduos de Serviços de Saúde (RSS) dos

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

grupos A, B e E, pilhas, baterias e acumuladores de cargas contendo Chumbo (Pb), Cádmio (Cd), Mercúrio (Hg) e seus compostos, em contêineres. A empresa contratada será responsável ainda por processos de gerenciamento de resíduos, em seus aspectos intra e extra estabelecimento, desde a geração até a disposição final, incluindo as seguintes etapas: Coleta, Transporte, Tratamento e Destinação Final, contemplando fornecimento de equipamentos suficientes para movimentação interna e externa dos resíduos, visando atender as demandas das Áreas Programáticas 2.1, 3.1, 3.3 e CAPS AD III MIRIAM MAKEBA, UAA METAMORFOSE AMBULANTE e CAPS AD III PAULO DA PORTELA, pelo período de até 180 (cento e oitenta) dias compreendidos entre 26/03/2020 à 21/09/2020 no valor total de R$ 331.983,00 (trezentos e trinta e um mil e novecentos e oitenta e três reais) sendo; R$ 60.468,00 (sessenta mil quatrocentos e sessenta e oito reais) para a AP 2.1, R$ 104.236,20 (cento e quatro mil duzentos e trinta e seis reais e vinte centavos) para a AP 3.1, R$ 126.672,00 (cento e vinte e seis mil e seiscentos e setenta e dois reais) para a AP 3.3, R$ 40.606,80 (quarenta mil seiscentos e seis reais e oitenta centavos) para CAPS AD III.

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 20/05/2020

PROCESSO 09/200.161/2020 - LUMINUS ELETRECIDADE GERADORES E SERVIÇOS EIRELI

Na forma do inciso XV do artigo 29 da Lei Federal nº 13.303/2016, **AUTORIZO**, a celebração do contrato referente à prestação de serviços de fornecimento de energia elétrica através de 03 (três) geradores, sendo 01 (um) com potência nominal de 150 KVA e 2 (dois) com potência nominal de 6 KVA cada, incluindo fornecimento de combustível e mão de obra para operar os mesmos, e quando couber, quadros de transferência automática (QTA) e unidades de supervisão de corrente alternada (USCA). A contratada será responsável, ainda por: manutenção preventiva e corretiva dos geradores (incluindo os gastos com troca de peças e serviços necessários às manutenções) suporte técnico e Anotações de Responsabilidade Técnica, visando atender as demandas da Clínica da Família Jeremias Moraes da Silva, pertencente a Área Programática 3.1, pelo período de até 180 (cento e oitenta) dias compreendidos entre 09/03/2020 à 04/09/2020 no valor total de R$ 552.240,00 (quinhentos e cinquenta e dois mil e duzentos e vinte e quatro reais).

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 08/06/2020

O Presidente da Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A - RioSaúde, no uso de suas atribuições:

Rescinde o contrato nos termos do Processo Administrativo nº 09/200.472/2020 a partir de 07/06/2020.

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DE 08/06/2020

O Presidente da Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A - RioSaúde, no uso de suas atribuições:

Autoriza a aquisição nos termos do Processo Administrativo nº 09/200.657/2020 em 08/06/2020.

DESPACHO DO DIRETOR DE OPERAÇÕES
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Processo nº 092001062020 - NAD nº 2429

1. Objeto: Prestação de Serviços de locação de 01(um) imóvel para continuidade do funcionamento de atividade de residência terapêutica, para atender as necessidades da CAPs AD III - PAULO DA PORTELA
2. Partes: Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A e CATIA CHARLES NUNEZ DE AMOZES
3**. Fundamento**: Artigo 29 Inciso XV da Lei 13303 de 2016
4. Valor: R$ 84.000,00 (noventa mil reais)
5. Autorização: Marcelo Pereira.

DESPACHO DO DIRETOR DE OPERAÇÕES
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Processo nº 09/200514/2020- NAD nº 2430

1. Objeto: Aquisição de móveis hospitalares e móveis de escritório, destinados ao enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional docorona vírus para atender o Hospital Municipal Ronaldo Gazolla.
2. Partes: Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A **e FLORIANO COMERCIO E INSTALÇÕES DE MOVEIS EIRELI.**
3. Fundamento: Artigo 4 Caput da Lei 13979 de 02/2020
4. Valor: R$ 17.700,00 (dezessete mil e setecentos reais)
5. Autorização: Marcelo Pereira.

Processo nº 09/200514/2020- NAD nº 2431

1. Objeto: Aquisição de móveis hospitalares e móveis de escritório, destinados ao enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional do corona vírus para atender o Hospital Municipal Ronaldo Gazolla.
2. Partes: Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A **e COMERCIAL MINAS BRASILIA EIRELI EPP.**
3. Fundamento: Artigo 4 Caput da Lei 13979 de 02/2020
4. Valor: R$ 17.700,00 (dezessete mil e setecentos reais)
5. Autorização: Marcelo Pereira.

Processo nº 09/200806/2020- NAD nº 2432

1. Objeto: Prestação de Serviços de Engenharia Clínica para atender o Hospital Municipal Ronaldo Gazolla.
2. Partes: Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A **e NEUROPHOTO EQUIPAMENTOS LTDA.**
3. Fundamento: Artigo 29 Inciso XV da Lei 13303 de 2016
4. Valor: R$ 450.146,70 (quatrocentos e cinquenta mil e cento e quarenta e seis reais e setenta centavos)
5. Autorização: Marcelo Pereira.

Processo nº 09/200816/2020- NAD nº 2433

1. Objeto: Prestação de Serviços de locação de computadores para atender a Upa de Madureira.
2. Partes: Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A **e CHADA COMERCIO E SERVIÇOS LTDA.**
3. Fundamento: Artigo 29 Inciso XV da Lei 13303 de 2016
4. Valor: R$ 26.496,00 (vinte e seis mil quatrocentos e noventa e seis reais)
5. Autorização: Marcelo Pereira.

Processo nº 09/200817/2020- NAD nº 2434

1. Objeto: Prestação de Serviços de empresa especializada em locação de impressoras monocromáticas e multifuncionais monocromáticas, incluindo manutenção com reposição de peças, fornecimento de papel e recarga de toner para atender a Upa de Madureira.
2. Partes: Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A **e KAIQUE COMERCIO E SERVIÇO LTDA.**
3. Fundamento: Artigo 29 Inciso XV da Lei 13303 de 2016
4. Valor: R$ 43.296,00 (doze mil e seiscentos reais)
5. Autorização: Marcelo Pereira.

Processo nº 09/200812/2020- NAD nº 2435

1. Objeto: Prestação de Serviços de link dedicado para implementação, operação e manutenção de um circuito de acesso, síncrono para atender Upa Madureira.
2. Partes: Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A **e NETWAY TELECOM LTDA.**
3. Fundamento: Artigo 29 Inciso XV da Lei 13303 de 2016
4. Valor: R$ 12.600,00 (doze mil e seiscentos reais)
5. Autorização**:** Marcelo Pereira.

Processo nº 09/200805/2020- NADs nº 2436 a 2438
1. Objeto: Prestação de Serviços de solução de informações de Unidade de Saúde - SIUS, que contenha um sistema de prontuário eletrônico, além de incluir, aplicativo; infraestrutura de hardware e software básico; manutenção evolutiva e corretiva do sistema, para atender as necessidades do Hospital Municipal Ronaldo Gazolla, Upa Costa Barros, Madureira e Upa Vila Kennedy.
2. Partes: Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro S/A e VITAI SOLUCÇÕES LTDA.
3. Fundamento: Artigo 29 Inciso XV da Lei 13303 de 2016
4. Valor: R$ 704.400,30 (setecentos e quatro mil e quatrocentos reais e trinta centavos)
5. Autorização: Marcelo Pereira.



Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Secretário: **Talma Romero Suane**
Rua Afonso Cavalcanti, 455 - 3ºandar - Tel.: 2976-2481/ 2273-9993

ATOS DA SECRETÁRIA
RESOLUÇÕES SME "P" DE 19 DE JUNHO DE 2020.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e considerando os termos do Decreto Rio № 42.813, de 4 de janeiro de 2017,

RESOLVE:

№ 1007 - Dispensar, a pedido, **DAIANE MEDEIROS NASCIMENTO DOS SANTOS**, PROFESSOR DE EDUCAÇÃO INFANTIL, matrícula 12/268246-6, da Função Gratificada de DIRETOR ADJUNTO, símbolo DAI-06, código 6051, setor 11813 da 3ª Coordenadoria Regional de Educação, desta Secretaria. (ref. ao processo nº 07/03/001084/2020).

№ 1008 - Dispensar, a pedido, **PATRÍCIA PINA DE SOUSA**, PROFESSOR II, matrícula 12/200246-7, da Função Gratificada COORDENADOR PEDAGÓGICO, símbolo DAI-06, código 5998, setor 11831 da 3ª Coordenadoria Regional de Educação, desta Secretaria. (ref. ao processo nº 07/03/001083/2020).

№ 1009 - Designar **PATRÍCIA PINA DE SOUSA**, PROFESSOR II, matrícula 10/200246-7, para exercer a Função Gratificada de DIRETOR ADJUNTO, símbolo DAI-06, código 5997, setor 11831 da 3ª Coordenadoria Regional de Educação, desta Secretaria. (ref. ao processo nº 07/03/001083/2020).

SUBSECRETÁRIO DE GESTÃO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Processo n.º 07/008.385/2019 - Aprovo, com ressalva, a comprovação de despesa do Sistema Descentralizado de Pagamento dos gestores abaixo relacionados e, em face das razões expandidas à fl. 39 do processo em epígrafe, com fulcro no art. 584 do Decreto nº 3221 de 18 de setembro de 1981, relevo a penalidade a que estavam sujeitos os servidores.

RESPONSÁVEL	MATRÍCULA
DANIELE PERES NUNES	11/154.595-3
CYNTHIA MARIA CANDIDA VALLIM	11/258.095-9

***Omitido no DO Rio nº 46 de 15/05/2020.**

COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS
DESPACHO DO COORDENADOR
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

07/05/001964/2017	ANA LUCIA DA SILVA TAVARES MARTINS
07/02/001618/2016	PRISCILA MELO DO NASCIMENTO FOLLY
07/11/000372/2017	JOSE CARLOS DE ARAUJO MACHADO
07/03/001429/2018	CLAUDIA MARIA FERREIRA VILLARES
07/01/001554/2014	DAIANE APARECIDA FERREIRA DE SOUZA DA SILVA
07/06/000696/2019	GEANE RODRIGUES RIBEIRO
07/09/001238/2019	ANGELICA VIEIRA DOS SANTOS
07/06/001068/2019	ELLE ELIS ALBUQUERQUE BARBOSA
07/08/001181/2018	ANA PAULA COELHO SOUZA FORTES
07/003044/2012	VALERIA MARIA BARREIROS COSTA
07/01/002415/2013	LILIA MARTINS PEREIRA
07/06/001159/2019	MARIO JORGE PEREIRA DE SOUZA
07/05/001110/2017	RENATA DE PINHO VIANNA LUCAS PULLEIRO
07/03/002185/2018	SONIA REGINA CASSERES DE OLIVEIRA
07/09/000188/2017	DINA LUCIA RANGEL ANTUNES
0705/001492/2017	DANIELE VASCONCELOS PEREIRA
07/09/001483/2019	MARCIA RODRIGUES MANHAES
07/04/001345/2019	RACHEL NIGRE DE LIMA
07/02/002346/2017	VINICIUS DOS SANTOS RODRIGUES MARTINS
07/07/004082/2017	CELI DA SILVA E SILVA
07/0410842005	AVANI MARINHO DA SILVA
07/02/002530/2018	DILCE MARTINS REZENDE ISMERIO
07/10/002387/2019	MARCIA FERREIRA MARIANO
07/08/001034/2016	FERNANDA RIBEIRO FREITAS
07/011667/2009	TELMA DE SOUZA ZOBARAN
07/10/002694/2015	PATRICIA DA SILVA FERNANDES
07/10/002985/2018	ANA CAROLINA DOS SANTOS SALVADOR BENASSI
07/09/001548/2016	CRISTIANE MENDONÇA RAVETE DE OLIVEIRA
07/09/002148/2017	LUIS CLAUDIO BASTOS
07/07/002560/2016	LEONARDO SILVA DOS SANTOS

DEFIRO O PEDIDO
Tornar sem efeito o despacho de 20/03/2020 às fls.71 do processo 07/053199/20020, publicado no D.O Rio nº35 de 30/04/2020.

COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS
APOSTILA DO COORDENADOR
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Fixados com validade a partir de 19/06/2020, os proventos de inatividade de **CLAUDIA MARIA ARAUJO DE ALMEIDA, PROFESSOR I (GEOGRAFIA) - CLASSE C - NÍVEL 6** MATRÍCULA**: 15/202.799-3,** aposentado através da **Portaria E/SUBG/CGRH/CARH** "P" Nº **184** de **04/02/2020,** conforme processo nº **07/02/003.200/2019**

Fixados com validade a partir de 19/06/2020, os proventos de inatividade de **MARILZA BARBOSA MARTINS, MERENDEIRA - CATEGORIA ESPECIAL,** MATRÍCULA**: 15/209.323-5,** aposentado através da **Portaria E/SUBG/CRH** "P" Nº **68** de **28/01/2020,** conforme processo nº **07/000.149/2020.**

Fixados com validade a partir de 19/06/2020, os proventos de inatividade de **IVONE MARIA DA SILVA, MERENDEIRA - CATEGORIA ESPECIAL,** MATRÍCULA**: 15/157.665-1,** aposentado através da **Portaria E/SUBG/CRH** "P" Nº **3797** de **26/12/2019,** conforme processo nº **07/08/003.340/2019.**

Fixados com validade a partir de 19/06/2020, os proventos de inatividade de **MARIA CRISTINA ALEXANDRINA DE ALMEIDA, MERENDEIRA - 2ª CATEGORIA,** MATRÍCULA**: 15/157.005-0,** aposentado através da **Portaria E/SUBG/CRH** "P" Nº **3419** de **27/11/2019,** conforme processo nº **07/008.613/2019.**

Fixados com validade a partir de 19/06/2020, os proventos de inatividade de **KELLY PAULINO FARIA CORDEIRO, MERENDEIRA - CATEGORIA ESPECIAL,** MATRÍCULA**: 15/239.765-1,** aposentado através da **Portaria E/SUBG/CRH** "P" Nº **3350** de **08/11/2019,** conforme processo nº **07/008.143/2019.**

Fixados com validade a partir de 19/06/2020, os proventos de inatividade de **ELZA MARIA DE MELO, MERENDEIRA - CATEGORIA ESPECIAL,** MATRÍCULA**: 15/194.464-4,** aposentado através da **Portaria E/SUBG/CRH** "P" Nº **3478** de **03/12/2019,** conforme processo nº **07/09/002.825/2014.**

COORDENADORIA GERAL DE RECURSOS HUMANOS
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS
GERÊNCIA DE CONTROLE FUNCIONAL, DIREITOS E VANTAGENS
DESPACHOS DA GERENTE
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

07/10/000.667/2019 - RAQUEL MONTEIRO CAMILO DA COSTA, Professor de Educação Infantil, matrícula 10/298.904-4. Averbem-se os tempos de serviço/contribuição prestados, conforme discriminação abaixo:
a) ao Município de Itaguaí, no período de 12/07/2007 a 01/03/2013, prestados, na matrícula 24.546, como Professor DE-1 (Educação Infantil ao 5º Ano / EJA - Etapas Iniciais e Educação Especial), no total de 2.060 (dois mil e sessenta) dias, nos termos do Inciso III do artigo 65 da lei 94/79, observando-se a Lei Complementar nº 34, publicada no D.O. Rio de 02/12/1997.

b) em atividades de caráter privado, nos períodos de 01/07/1994 a 09/10/1994, 06/10/1997 a 09/03/1998, 01/10/1999 a 12/07/2000, 03/09/2001 a 26/01/2005 e 02/07/2007 a 11/07/2007, no total de 1.789 (mil, setecentos e oitenta e nove) dias, com base no artigo 9º e seu Parágrafo Único da Lei 315/82, exclusivamente para fins de aposentadoria, combinado com o artigo 212 da Lei Orgânica do Munícipio do Rio de Janeiro, de 05/04/90 (Solicitação feita em 09/12/2019).

07/070.244/2003 - ALINE ARGOLLO AFFONSO SANTOS-10/216.180-0, Professor II. Desaverbe-se o tempo de serviço/contribuição prestado em atividades de caráter privado, no período de 01/04/1991 a 16/02/1997, no total de 2.141 (dois mil, cento e quarenta e um) dias e nos períodos de 02/05/1983 a 15/06/1983 e 01/11/1988 a 01/01/1990, no total de 475 (quatrocentos e setenta e cinco) dias, com base no acolhimento à Promoção PG/PPE/05/2001/FBMC, pelo então Exmº. Sr. Secretário de Administração, através do processo nº 07/015.773/82 - MAGN, ficando sem efeito o despacho de 25/04/2003, publicado no D.O. Rio de 28/04/2003 e o despacho de 05/06/2018, publicado no D.O. Rio de 06/06/2018 (Solicitação feita em 05/09/2019).

07/02/002.318/2017 - MONICA ELIAS MATSUMOTO - 10/201.034-6, Professor II. Desaverbe-se o tempo de serviço/contribuição prestado em atividades de caráter privado nos períodos de 02/02/1989 a 21/06/1996, 14/03/1997 a 14/08/1997, 15/08/1997 a 01/09/1997 e 02/09/1997 a 06/09/1997, no total de 2.873 (dois mil, oitocentos e setenta e três) dias, com base no acolhimento à Promoção PG/PPE/05/2001/FBMC, pelo então Exmo. Sr. Secretário de Administração, através do processo no 07/015.773/82 - MAGN, do despacho de 08/11/2017, publicado no D.O. Rio de 09/11/2017, mantendo-se averbados os períodos de 02/05/1986 a 19/02/1988 e 03/10/1988 a 01/02/1989, no total de 777 (setecentos e setenta e sete) dias, em conformidade com o disposto no Artigo 9o e seu Parágrafo Único da Lei no 315/82, exclusivamente para fins de aposentadoria, combinado com o Artigo 212 da LOMRJ de 05/04/90 (Solicitação feita em 19/11/2019).

07/08/003.638/2012 - ROSANGELA DE MATTOS TEIXEIRA - 10/259.711-0, Professor I - Língua Portuguesa. Desaverbe-se o tempo de serviço/contribuição prestado em atividades de caráter privado no período de 01/03/1992 a 31/12/1995 , no total de 1.395 (mil, trezentos e noventa e cinco) dias, com base no acolhimento à Promoção PG/PPE/05/2001/FBMC, pelo então Exmo. Sr. Secretário de Administração, através do processo no 07/015.773/82 - MAGN, do despacho de 06/02/2013, publicado no D.O. Rio de 07/02/2013, mantendo-se averbados os períodos de 01/01/1996 a 17/05/1996 e 03/02/1997 a 15/12/2006, no total de 3.745 (três mil, setecentos e quarenta e cinco) dias, em conformidade com o disposto no Artigo 9o e seu Parágrafo Único da Lei no 315/82, exclusivamente para fins de aposentadoria, combinado com o Artigo 212 da LOMRJ de 05/04/90 (Solicitação feita em 21/11/2019).

Tornar sem efeito o despacho de 18/05/2020, publicado no D.O. Rio no 48 de 19/05/2020, tendo em vista o contido no processo no 07/08/002.845/2019, de Averbação, em nome do servidor LELIO EDUARDO HENRIQUE, matrícula 10/169.954-5.

RETIFICAÇÃO:
D.O. RIO NO 68 DE 17/06/2020
PORTARIA E/SUBG/CGRH/CARH/GCFDV "P" DE 16/06/2020
Nº 086
PÁGINA 12 - 1A COLUNA

Onde se lê:
NÍVEL 2 - CLASSE C
07/007.638/2019 - LEONARDO DE JESUS TAVARRES - 10/280.072-0, com validade de 05/02/2020.

Leia-se:
NÍVEL 2 - CLASSE D
07/007.638/2019 - LEONARDO DE JESUS TAVARES - 10/280.072-0, com validade de 05/02/2020.

RETIFICAÇÃO:
D.O. RIO NO 68 DE 17/06/2020
PORTARIA E/SUBG/CGRH/CARH/GCFDV "P" DE 16/06/2020
PÁGINA 12 - 2ª COLUNA

NÍVEL 2 - CLASSE C
07/04/000.409/2020 - ANDRÉ LUIZ ALVES - 10/286.287-7, com validade de 31/01/2020.
Onde se lê:
N.º 089 - Conceder aos Professores de Ensino Fundamental, abaixo relacionados, Enquadramento por Formação, de acordo com as Leis no 889 de 30 de julho de 1986, no 1881 de 23 de julho de 1992 e no 5623 de 01 de outubro de 2013, conforme discriminados a seguir:

Leia-se:
N.º 088 - Conceder aos Professores de Educação Infantil, abaixo relacionados, Enquadramento por Formação, de acordo com as Leis no 889 de 30 de julho de 1986, no 1881 de 23 de julho de 1992 e no 5623 de 01 de outubro de 2013, conforme discriminados a seguir:

1.ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
(*) EXPEDIENTE DE 01/06/2020

PROCESSO: 07/01/001.117/2018
1) Objeto: Fornecimento de Gêneros Alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar no âmbito da E/1.ª CRE
2) Partes: E/1.ª CRE e COMERCIAL MILANO BRASIL LTDA
3) Fundamento: Artigo 57, Inciso I da Lei 8.666/93 e suas alterações.
4) Razão**:** Garantir fornecimento de Gêneros Alimentícios.
5) Valor: R$ 345.783,57 (trezentos e quarenta e cinco mil setecentos e oitenta e três reais e cinquenta e sete centavos)
6) Autorizo: FATIMA SUELI JOAQUIM LOURENÇO
(*) Omitido do D.O. Rio de 02/06/2020

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 29/05/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE BÁSICO 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.165/2020
CEC da (02.04.005) E.M. José de Alencar
Presidente: Ana Paula Carvalho Leandro
Processo: 07/02/001.168/2020
CEC da (02.06.023) E.M. Prefeito Djalma Maranhão
Presidente: Claudia Maria Barbosa Roque Bichara
Processo: 07/02/001.164/2020
CEC da (02.27.002) E.M. Francisco de Paula Brito
Presidente: Aparício Arruda Viana
***Omitido no D.O. Rio nº 57 de 01/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 29/05/2020**

Aprovo, com ressalvas, a Prestação de Contas do Programa PDDE BÁSICO 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.166/2020
CEC da (02.06.601) C.M. Doutor Sobral Pinto
Presidente: Nádia Borges do Sacramento Campos
***Omitido no D.O. Rio nº 57 de 01/06/2020.**

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 29/05/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/ AÇÕES EMERGENCIAIS 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.167/2020
CEC da (02.04.015) E.M. João Saldanha
Presidente: José Rodrigues Monteiro
***Omitido no D.O. Rio nº 57 de 01/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 03/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE BÁSICO 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.175/2020
CEC da (02.09.014) E.M. General Humberto de Souza Mello
Presidente: Mara Ferreira da Silva
***Omitido no D.O. Rio nº 60 de 04/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 03/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/ AÇÕES EMERGENCIAIS 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.170/2020
CEC da (02.09.014) E.M. General Humberto de Souza Mello
Presidente: Mara Ferreira da Silva
***Omitido no D.O. Rio nº 60 de 04/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 03/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/INTEGRAL/NOVO MAIS EDUCAÇÃO/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.174/2020
CEC da (02.09.014) E.M. General Humberto de Souza Mello
Presidente: Mara Ferreira da Silva
***Omitido no D.O. Rio nº 60 de 04/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 03/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/ESTRUTURA/ ESCOLA ACESSÍVEL 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.173/2020
CEC da (02.09.014) E.M. General Humberto de Souza Mello
Presidente: Mara Ferreira da Silva
***Omitido no D.O. Rio nº 60 de 04/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 03/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/MAIS ALFABETIZAÇÃO/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.172/2020
CEC da (02.09.014) E.M. General Humberto de Souza Mello
Presidente: Mara Ferreira da Silva
***Omitido no D.O. Rio nº 60 de 04/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 03/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/EDUCAÇÃO CONECTADA/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.171/2020
CEC da (02.09.014) E.M. General Humberto de Souza Mello
Presidente: Mara Ferreira da Silva
***Omitido no D.O. Rio nº 60 de 04/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 04/06/2020**

Aprovo, com ressalvas, a Prestação de Contas do Programa PDDE BÁSICO 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.223/2020
CEC da (02.04.010) E.M. Francisco Alves
Presidente: Andrea Maia Oliveto
***Omitido no D.O. Rio nº 61 de 05/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 04/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/EDUCAÇÃO CONECTADA/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.224/2020
CEC da (02.04.010) E.M. Francisco Alves
Presidente: Andrea Maia Oliveto
***Omitido no D.O. Rio nº 61 de 05/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 08/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE BÁSICO 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.272/2020
CEC do (02.08.802) E.D.I. Doutor Marcelo Cândia
Vice-Presidente: Natacha Fernandes Cascon

Processo: 07/02/001.269/2020
CEC do (02.08.804) E.D.I. Chácara do Céu
Presidente: Kamilla Augusta Broedel Ferreira
***Omitido no D.O. Rio nº 63 de 09/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 08/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/INTEGRAL/NOVO MAIS EDUCAÇÃO/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.268/2020
CEC da (02.27.002) E.M. Francisco de Paula Brito
Presidente: Aparício Arruda Viana
***Omitido no D.O. Rio nº 63 de 09/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 08/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/EDUCAÇÃO CONECTADA/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.271/2020
CEC do (02.08.802) E.D.I. Doutor Marcelo Cândia
Vice-Presidente: Natacha Fernandes Cascon

Processo: 07/02/001.270/2020
CEC do (02.08.804) E.D.I. Chácara do Céu
Presidente: Kamilla Augusta Broedel Ferreira
***Omitido no D.O. Rio nº 63 de 09/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 09/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/EDUCAÇÃO CONECTADA/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.376/2020
CEC da (02.08.604) C.M. Tia Bela
Presidente: Thelma Mateus Brandão
***Omitido no D.O. Rio nº 64 de 10/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 10/06/2020**

Aprovo, com ressalvas, a Prestação de Contas do Programa PDDE BÁSICO 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.381/2020
CEC da (02.08.604) C.M. Tia Bela
Presidente: Thelma Mateus Brandão
***Omitido no D.O. Rio nº 65 de 11/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 08/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE BÁSICO 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.349/2020
CEC da (02.04.008) E.M. Vital Brasil
Presidente: Eliane Barbosa de Lima Romero

Processo: 07/02/001.347/2020
CEC da (02.06.021) E.M. Almirante Tamandaré
Presidente: Fátima Terezinha Pires da Cruz
***Omitido no D.O. Rio nº 63 de 09/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 08/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/INTEGRAL/NOVO MAIS EDUCAÇÃO/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.348/2020
CEC da (02.04.008) E.M. Vital Brasil
Presidente: Eliane Barbosa de Lima Romero
***Omitido no D.O. Rio nº 63 de 09/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 08/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/ESTRUTURA/PDE ESCOLA/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.344/2020
CEC da (02.04.011) E.M. Joaquim Nabuco
Presidente: Alexandra Alves Monteiro
***Omitido no D.O. Rio nº 63 de 09/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 08/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/ AÇÕES EMERGENCIAIS 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.345/2020
CEC da (02.04.011) E.M. Joaquim Nabuco
Presidente: Alexandra Alves Monteiro
***Omitido no D.O. Rio nº 63 de 09/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 08/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/EDUCAÇÃO CONECTADA/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.346/2020
CEC da (02.04.011) E.M. Joaquim Nabuco
Presidente: Alexandra Alves Monteiro
***Omitido no D.O. Rio nº 63 de 09/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 15/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE BÁSICO 2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.389/2020
CEC da (02.08.606) C.M. Doutor Ronaldo Luiz Gazolla
Presidente: Joselena Kathia Saraiva Silva
***Omitido no D.O. Rio nº 67 de 16/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 15/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/INTEGRAL/NOVO MAIS EDUCAÇÃO/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.385/2020
CEC da (02.06.021) E.M. Almirante Tamandaré
Presidente: Fátima Terezinha Pires da Cruz
***Omitido no D.O. Rio nº 67 de 16/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 15/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/MAIS ALFABETIZAÇÃO/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.386/2020
CEC da (02.06.021) E.M. Almirante Tamandaré
Presidente: Fátima Terezinha Pires da Cruz
***Omitido no D.O. Rio nº 67 de 16/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 15/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/EDUCAÇÃO CONECTADA/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.388/2020
CEC da (02.06.021) E.M. Almirante Tamandaré
Presidente: Fátima Terezinha Pires da Cruz

Processo: 07/02/001.390/2020
CEC da (02.08.606) C.M. Doutor Ronaldo Luiz Gazolla
Presidente: Joselena Kathia Saraiva Silva
***Omitido no D.O. Rio nº 67 de 16/06/2020.**

2ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
***EXPEDIENTE DE 15/06/2020**

Aprovo a Prestação de Contas do Programa PDDE/QUALIDADE/MAIS CULTURA/2019 do CEC (Conselho Escola Comunidade), relacionado abaixo:
Processo: 07/02/001.387/2020
CEC da (02.06.021) E.M. Almirante Tamandaré
Presidente: Fátima Terezinha Pires da Cruz
***Omitido no D.O. Rio nº 67 de 16/06/2020.**

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

7ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
ATOS DA COORDENADORA
PORTARIA E/7ª CRE "P" Nº 48 DE 19 DE JUNHO DE 2020.

A COORDENADORA da 7ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Legislação em vigor, e tendo em vista o que consta no processo nº 07/07/000021/2020

RESOLVE:
Designar como responsáveis pela movimentação do Sistema Descentralizado de Pagamento no âmbito da 7ª Coordenadoria Regional de Educação - E/7ªCRE, observando o Decreto nº 20.633, de 18 de outubro de 2001, alterado pelo Decreto nº 20.968, de 28 de dezembro de 2001, conforme o anexo único desta Portaria.

ANEXO ÚNICO
À PORTARIA E/7ª CRE "P" Nº 48 DE 19 DE JUNHO DE 2020

UNIDADE ADMINISTRATIVA	RESPONSÁVEIS	CARGO/ FUNÇÃO	MATRÍCULA
E/CRE (07.16.029) EM VIRGÍLIO VÁRZEA	MILENE STANISLOVAITIS THOMAZELLI (responsável) LIANE DA COSTA LIMA VIEIRA (corresponsável)	DIRETOR IV DIRETOR ADJUNTO	11/201247-4 12/260105-2

7ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DO COORDENADOR
EXPEDIENTE DE 25/05/2020

Aprovo a comprovação de despesa do Sistema Descentralizado de Pagamento, tendo como responsáveis:

PROCESSO: 07/07/000989/2020
E/CRE (07.16.041) EM Barão da Taquara
Rosa Maria Coelho 11/232197-4
Ricardo Moreira Pingitore 10/267490-1

PROCESSO: 07/07/003996/2019
E/CRE (07.16.044) EM Juan Montalvo
Maria Luiza de Castro Moutella 11/166878-9
Vera Lúcia Eckart 10/223059-7

PROCESSO: 07/07/001054/2020
E/CRE (07.16.066) EM José Enrique Rodó
Nadir Leal de Oliveira Santos 11/231931-7
Michelle Geraldo Dias 12/285471-9

PROCESSO: 07/07/000960/2020
E/CRE (07.16.205-1) CE Ayrton Senna da Silva
Anna Christina S. de Oliveira 12/166370-7
Marcia Janaina de S. Rodrigues 12/166355-8

PROCESSO: 07/07/004173/2019
E/CRE (07.16.211) CIEP Compositor Donga
Cristiane Santiago Pontes 11/297961-5
Patrícia Soares 12/286025-2

PROCESSO: 07/07/003820/2019
E/CRE (07.16.502) CIEP Almir Bomfim de Andrade
Simone Alves da Costa Casini 11/162792-6
Simone Angelica Madureira de Freitas Fernandes 12/232479-6

PROCESSO: 07/07/003105/2019
E/CRE (07.16.610) CM Tia Malu
Jane Maria dos Santos Ribeiro 11/166920-9
Lilian Cristina Pinheiro Viegas 12/165245-2

PROCESSO: 07/07/003280/2019
E/CRE (07.16.806) EDI Professora Edília Coelho Garcia
Symone da Silva Moraes 11/259771-4
Quitéria Lucia dos Santos 12/165382-3

PROCESSO: 07/07/003001/2019
E/CRE (07.16.808) EDI Professora Maria Berenice Parente
Tatiana Barbosa Coelho 11/200929-8
Maria Bernadete F.O Siqueira 12/268704-4

PROCESSO: 07/07/002859/2019
E/CRE (07.16.815) EDI Evaristo da Veiga
Kátia Maria Rodrigues Lobo 11/146655-6
Carmem Lídia Araújo 12/215437-5

PROCESSO: 07/07/004279/2019
E/CRE (07.24.009) EM Professora Margarida Glória de Faria
Lilian Carla Guimaraes Dias 11/146287-8
Diego Nunes Hinsch 12/254013-6

PROCESSO: 07/07/003349/2019
E/CRE (07.34.006) EM Frederico Eyer
Maria Emilia Cunha Rodrigues 11/216355-8
Laura Fernanda Sá de Souza Andrade 12/268035-3

Aprovo, COM RESSALVA, a comprovação de despesa do Sistema Descentralizado de Pagamento, tendo como responsáveis:

PROCESSO: 07/07/003830/2019
E/CRE (07.16.072) EM Maria Tereza de Calcutá
Renata da Silva Seixas 11/233657-6
Ana Paula Pasche Soares de Souza 12/162535-9

PROCESSO: 07/07/000035/2020
E/CRE (07.16.810) EDI Eu Sou
Vanessa Simões 11/242040-4
Estela Squianque Vieira Umbelino 10/200891-0

PROCESSO: 07/07/003862/2019
E/CRE (07.24.021) EM Pérola Byngton
Kelly Cristina Barboza da Silva 11/158803-7
Elaine de Souza Cunha Teixeira 12/279190-3

7ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

PROCESSO Nº 07/07/000057/2016- Autorizo a elaboração dos Termos Aditivos aos Contratos **nº 04/2016** da empresa Agrigel Comercio Ltda, no valor de R$ 746.633,40 (setecentos e quarenta e seis mil, seiscentos e trinta e três reais e quarenta centavos), **nº 05/2016**, da empresa Fridel - Frigorifico Industrial Del Rey Ltda, no valor de R$ 937.410,64 (novecentos e trinta e sete mil, quatrocentos e dez reais e sessenta e quatro centavos), para dar continuidade ao Programa de Alimentação Escolar nas escolas e creches da E/7ªCRE, no período de 08/07/2020 a 07/01/2021, com fundamento no artigo 57 inciso II da lei 8666/1993 e suas alterações.

8ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DA COORDENADORA
EXPEDIENTE DE 29/05/2020(*)

07/08/000010/2020
Autorizo a elaboração de Termo de Rescisão Amigável ao Contrato n.º 01/2020, com eficácia a partir de 19/06/2020, empresa AGILE CORP SERVIÇOS ESPECIALIZADOS LTDA., CNPJ 00.801.512/0001-57, com fundamento no art. 79, II da Lei nº 8.666/93 e alterações, bem como a Deliberação CODESP n º 153, de 17 de abril de 2020 e a adesão ao Programa Emergencial de Manutenção do Emprego e da Renda instituído pela Medida Provisória 936, de 01 de abril de 2020, em decorrência do estado de calamidade pública reconhecido pelo Decreto Legislativo n.º 6 de 20 de março de 2020.
(*) Omitido no D.O RIO nº 57 de 01/06/2020.

9ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
DESPACHO DO COORDENADOR
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Aprovo as prestações de contas referentes ao Programa PDDE/ QUALIDADE/ESCOLA CONECTADA/2019 abaixo relacionados:

Processo nº 07/09/000.969/2020
C.E.C. da E.M. Lycio de Souza Carvalho

Processo nº 07/09/000.973/2020
C.E.C. da E.M. Barão de Santa Margarida

Processo nº 07/09/000.976/2020
C.E.C. da E.M. Ubaldina Dias Jacaré

Processo nº 07/09/000.994/2020
C.E.C. da E.M. Professor Antônio Boaventura

Processo nº 07/09/000.983/2020
C.E.C. do EDI Elflodizio dos Santos

Processo nº 07/09/000.986/2020
C.E.C. da E.M. Norma Chamarelli Marques

Processo nº 07/09/000.989/2020
C.E.C. da E.M. Moacyr Scliar

Processo nº 07/09/000.991/2020
C.E.C. da E.M. Venezuela

Processo nº 07/09/000.992/2020
C.E.C. da E.M. Alfredo Cesário Alvim

Processo nº 07/09/000.997/2020
C.E.C. da E.M. Miguel de Oliveira

Processo nº 07/09/000.998/2020
C.E.C. da E.M. Dulce Araujo

Processo nº 07/09/001.005/2020
C.E.C. da E.M. Professora Dalva Lazaroni

Processo nº 07/09/001.015/2020
C.E.C. da E.M. Mafalda Teixeira de Alvarenga

Aprovo as prestações de contas referentes ao Programa PDDE/ QUALIDADE/MAIS ALFABETIZAÇÃO/2019 abaixo relacionados:

Processo nº 07/09/000.988/2020
C.E.C. da E.M. Moacyr Scliar

Processo nº 07/09/000.999/2020
C.E.C. da E.M. Dulce Araujo

Processo nº 07/09/001.019/2020
C.E.C. do CIEP Professor Darcy Ribeiro

Aprovo as prestações de contas referentes ao Programa PDDE/ INTEGRAL/NOVO MAIS EDUCAÇÃO/2019 abaixo relacionados:

Processo nº 07/09/000.979/2020
C.E.C. da E.M. Maria Luiza Lima Silva

Processo nº 07/09/000.980/2020
C.E.C. da E.M. Maria Luiza Lima Silva

Processo nº 07/09/001.002/2020
C.E.C. da E.M. Antônia Vargas Cuquejo

Processo nº 07/09/001.003/2020
C.E.C. do CIEP Cláudio Manoel da Costa

Processo nº 07/09/001.004/2020
C.E.C. da E.M. Apolônio de Carvalho

Aprovo as prestações de contas referentes ao Programa PDDE/2019 abaixo relacionados:

Processo nº 07/09/000.974/2020
C.E.C. da E.M. Barão de Santa Margarida

Processo nº 07/09/000.977/2020
C.E.C. do EDI Henrique Dias

Processo nº 07/09/000.978/2020
C.E.C. as E.M. Castro Alves

Processo nº 07/09/000.981/2020
C.E.C. da E.M. Ubaldina Dias Jacaré

Processo nº 07/09/000.982/2020
C.E.C. do EDI Elflodizio dos Santos

Processo nº 07/09/000.984/2020
C.E.C. da C.M. Esperança do Amanhã

Processo nº 07/09/000.985/2020
C.E.C. da E.M. Miguel de Larreinaga

Processo nº 07/09/000.987/2020
C.E.C. da E.M. Moacyr Scliar

Processo nº 07/09/000.990/2020
C.E.C. da E.M. Venezuela

Processo nº 07/09/000.993/2020
C.E.C. da E.M. Professor Antônio Boaventura

Processo nº 07/09/000.995/2020
C.E.C. da E.M. Celia Maria de Oliveira Camargo

Processo nº 07/09/000.996/2020
C.E.C. da E.M. Norma Chamarelli Marques

Processo nº 07/09/001.000/2020
C.E.C. da E.M. Dulce Araujo

Processo nº 07/09/001.001/2020
C.E.C. da E.M. Professor Gonçalves

Processo nº 07/09/001.018/2020
C.E.C. da E.M. Yolis da Silva

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

SECRETARIA DE ORDEM PÚBLICA

Secretário: **Gutemberg de Paula Fonseca**

SUBSECRETARIA DE PROTEÇÃO E DEFESA CIVIL
PORTARIA "N" S/SUBPDEC Nº 02 DE 19 DE JUNHO DE 2020

O **Subsecretário de Proteção e Defesa Civil**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor;

RESOLVE:
Art.1º - De conformidade com o Artigo 3º do DECRETO "N" Nº 26249 de 9 de março de 2006, alterado pelo Decreto "N" Nº 29529, de 30 de junho de 2008, do Excelentíssimo Senhor Prefeito da Cidade do Rio de Janeiro, agraciar com a **MEDALHA MÉRITO DEFESA CIVIL**, por seus relevantes serviços prestados no sentido da promoção de ações que visam o fortalecimento da cultura de defesa civil no âmbito da Cidade do Rio de Janeiro, as seguintes personalidades:

1 - Coronel Bombeiro Militar RR **Edson Tavares da Silva**/ Ex-Subsecretário de Proteção e Defesa Civil;
2 - **Wallace Serafim Pavão, matrícula**/ Subsecretário de Gestão da Secretaria de Ordem Pública - SEOP;
3 - **Walasse Santos Rocha, matrícula**/ Agente de Defesa Civil.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GUARDA MUNICIPAL

Guarda Municipal do Rio de Janeiro - GM-RIO
Av. Pedro II nº111, São Cristóvão - Tel.: 3295-5500
Fax: 3295-5523 - E-mail: supgm@pcrj.rj.gov.br

DESPACHOS DO INSPETOR GERAL
EXPEDIENTE DE 19/06/2020.

AVERBE-SE para fins de Aposentadoria, com base no Artigo 9º e seu Parágrafo único da Lei 315/82, combinado com o Artigo 212 da Lei Orgânica do Município do Rio de Janeiro, de 5 de abril de 1990, o tempo de contribuição prestado em atividades de caráter privado do servidor abaixo relacionado:

01/701.658/2020 - JORGE HENRIQUE CORREA - 632.901-9 / 850.528-1, **Guarda Municipal, nos períodos de** 18/04/1977 a 25/12/1980; 16/03/1981 a 08/12/1981; 26/03/1982 a 16/12/1985; 19/12/1985 a 31/01/1992, no total de 5204 (cinco mil, duzentos e quatro) **dias.**
Solicitação feita em 09/06//2020.

01/700.764/2010 - SEBASTIÃO PAULO CARDOSO DA SILVA - 636.663-6 / 853.164-2, **Guarda Municipal, nos períodos de** 02/01/1976 a 31/03/1976; 17/10/1979 a 11/09/1990; 15/10/1991 a 28/05/1993; 26/12/1995 a 04/02/1996, no total de 4697 (quatro mil, seiscentos e noventa e sete) **dias.**
Solicitação feita em 09/06//2020.

INSPETORIA GERAL
DIRETORIA DE RECURSOS HUMANOS
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL
GERÊNCIA DE PESSOAL
APOSTILA DE FIXAÇÃO DE PROVENTOS
DESPACHO DA SUBGERÊNCIA DE SERVIÇOS DE APOSENTADORIA
EXPEDIENTE DE 19/06/2020.

Fixados com validade a partir de 06/09/2012, os proventos de inatividade do servidor **ANDRE LUIS AZEVEDO DE ALMEIDA**, Guarda Municipal, 637.494-6, aposentado através da PORTARIA "P" IG Nº 315, DE 04 DE SETEMBRO DE 2012 e TORNO SEM EFEITO a Apostila lavrada em 30/11/2012, publicada no DOMRJ Nº 176 de 05/12/2012, conforme o processo nº **01/702.063/2012**.

SECRETARIA DE TRANSPORTES

Secretário: **Paulo Jobim Filho**
Rua Dona Mariana, 48 - 7ºandar - Tel: 2537-8505/ Fax: 2527-0792

COORDENADORIA DE REGULAMENTAÇÃO E INFRAÇÕES VIÁRIAS
ATOS DO COORDENADOR
PORTARIA TR/CRV Nº 4.349
EM 19 DE JUNHO DE 2020.

AUTORIZA A INTERDIÇÃO AO TRANSITO DE VEÍCULOS EM VIAS DO BAIRRO COSME VELHO E RIO COMPRIDO PARA REALIZAÇÃO DE SERVIÇOS EMERGENCIAIS DE DRENAGEM.

O COORDENADOR DA COORDENADORIA DE REGULAMENTAÇÃO E INFRAÇÕES VIÁRIAS - TR/CRV, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no Art. 2º c/c o Art. 24, inciso II e no Art. 95 do Código de Trânsito Brasileiro,

CONSIDERANDO a necessidade de manutenção e conservação de Túneis, Viadutos e Elevados no Município do Rio de Janeiro,

CONSIDERANDO o pedido da Gerência de Vias Especiais/GVUE/GVE - Prefeitura do Rio de Janeiro, constante do e-mail recebido em 18 de junho de 2020,

CONSIDERANDO o pedido da CET-Rio, constante do Ofício da CETRIO/PRE/CGO/CTAE/2ª CRAE Sul nº 011/2020, de 18 de junho de 2020,

RESOLVE:
Art. 1º Autorizar a interdição ao trânsito de veículos, de uma 1 (uma) faixa de rolamento, na segunda galeria do Túnel André Rebouças, sentido Cosme Velho/Rio Comprido.

Art. 2º A realização das interdições poderá ser suspensa pelas equipes operacionais da CET-Rio, caso seja identificada a necessidade de utilização integral das vias envolvidas em função das condições do trânsito ou climáticas.

Art. 3º Esta autorização só será válida se forem cumpridos os dispositivos contidos nos artigos 94 e 95 do Código de Trânsito Brasileiro, ficando o infrator pela inobservância dos aludidos dispositivos sujeito a multa conforme previsto no C.T.B., independente das cominações cíveis e penais cabíveis.

Art. 4º A presente Portaria terá validade para o dia 23 de junho de 2020, das 10h às 14h, revogadas as disposições em contrário.

PORTARIA TR/CRV Nº 4.350
EM 19 DE JUNHO DE 2020.

AUTORIZA A INTERDIÇÃO AO TRANSITO DE VEÍCULOS EM VIA DO BAIRRO RECREIO DOS BANDEIRANTES PARA EXECUÇÃO DE OBRA DE ASSENTAMENTO DE REDE DE DRENAGEM- CEDAE.

O COORDENADOR DA COORDENADORIA DE REGULAMENTAÇÃO E INFRAÇÕES VIÁRIAS - TR/CRV, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no Art. 2º c/c o Art. 24, inciso II e no Art. 95 do Código de Trânsito Brasileiro,

CONSIDERANDO parecer Nº 519/2020, da CET/CTRT/AP 4,

RESOLVE:
Art. 1º Autorizar a interdição ao trânsito de veículos, de uma 1 (uma) faixa de rolamento, da Rua Geraldo Irineo Joffilly, nº. 411 e esquina da Rua FW.

Art. 2º Esta autorização só será válida se forem cumpridos os dispositivos contidos nos artigos 94 e 95 do Código de Trânsito Brasileiro, ficando o infrator pela inobservância dos aludidos dispositivos sujeito a multa conforme previsto no C.T.B., independente das cominações cíveis e penais cabíveis.

Art. 3º A presente Portaria terá validade das 8h do dia 22 de junho de 2020 até 20h do dia 16 de julho de 2020, revogadas as disposições em contrário.

PORTARIA TR/CRV Nº 4.351
EM 19 DE JUNHO DE 2020.

AUTORIZA A INTERDIÇÃO AO TRANSITO DE VEÍCULOS EM VIA DO BAIRRO CAMPINHO PARA REALIZAÇÃO DE OBRAS DE REPARO DE AFUNDAMENTO DE VIA.

O COORDENADOR DA COORDENADORIA DE REGULAMENTAÇÃO E INFRAÇÕES VIÁRIAS - TR/CRV, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no Art. 2º c/c o Art. 24, inciso II e no Art. 95 do Código de Trânsito Brasileiro,

CONSIDERANDO parecer Nº 520/2020, da CET/CTRT/AP 4,

RESOLVE:
Art. 1º Autorizar a interdição ao trânsito de veículos da Rua Pinto Teles entre a Travessa Pinto Teles e Rua Comandante Simão.

Parágrafo único. A interdição de que trata este artigo não se aplica aos veículos de moradores e aos destinados a socorro e emergência previstos no Art. 29, incisos VII e VIII do Código de Trânsito Brasileiro.

Art. 2º Esta autorização só será válida se forem cumpridos os dispositivos contidos nos artigos 94 e 95 do Código de Trânsito Brasileiro, ficando o infrator pela inobservância dos aludidos dispositivos sujeito a multa conforme previsto no C.T.B., independente das cominações cíveis e penais cabíveis.

Art. 3º A presente Portaria terá validade das 8h do dia 22 de junho de 2020 até 18h do dia 30 de junho de 2020, revogadas as disposições em contrário.

PORTARIA TR/CRV Nº 4.352
EM 19 DE JUNHO DE 2020.

REVOGA A PORTARIA TR/CRV Nº 4.021 DE 20 DE MARÇO DE 2020, NA FORMA QUE MENCIONA.

O COORDENADOR DA COORDENADORIA DE REGULAMENTAÇÃO E INFRAÇÕES VIÁRIAS - TR/CRV, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no Art. 2º c/c o Art. 24, inciso II e no Art. 95 do Código de Trânsito Brasileiro,

CONSIDERANDO o Decreto nº 47.263 de 17 de março de 2020, que declara Situação de Emergência no Município do Rio de Janeiro,

CONSIDERANDO o Decreto nº 47.488 de 2 de junho de 2020, que institui o Comitê Estratégico para desenvolvimento, aprimoramento e acompanhamento do Plano de Retomada, em decorrência dos impactos da pandemia da COVID-19,

CONSIDERANDO que o Plano de Retomada da Cidade do Rio de Janeiro definido pela Prefeitura autoriza em sua Fase 2 o funcionamento de centros de treinamentos esportivos para treino sem público,

RESOLVE:
Art. 1º Revogar os incisos II e III do Art. 1º da PORTARIA TR/CRV Nº 4.021 de 20 de março de 2020, que suspendeu por prazo indeterminado os efeitos das Portarias TR/CRV Nº 3.102 de 3 de fevereiro de 2020 e TR/CRV Nº 3.103 de 3 de fevereiro de 2020, que tratam de implantação das Áreas de Proteção ao Ciclismo de Competição - APCCs no Município do Rio de Janeiro.

Art. 2º A presente Portaria entra em vigor no dia 23 de junho de 2020, revogadas as disposições em contrário.

PORTARIA TR/CRV Nº 4.353
EM 19 DE JUNHO DE 2020.

AUTORIZA A INTERDIÇÃO AO TRÂNSITO DE VEÍCULOS EM VIA DO BAIRRO MÉIER EM AÇÃO DE SEGURANÇA PARA A CONTENÇÃO DO VÍRUS COVID-19.

O COORDENADOR DA COORDENADORIA DE REGULAMENTAÇÃO E INFRAÇÕES VIÁRIAS - TR/CRV, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no Art. 2º c/c o Art. 24, inciso II e no Art. 95 do Código de Trânsito Brasileiro,

CONSIDERANDO solicitação da CGO;

CONSIDERANDO o constante no Parecer Técnico da CET/PRE/CTRT/AP-2.2 e 3.1;

RESOLVE:
Art. 1º Autorizar a interdição ao trânsito de veículos na Rua Dias da Cruz, compreendido no trecho entre a Rua Amaro Cavalcante e a Rua Ana Barbosa.

§ 1° Todos os veículos deverão circular, a partir do trecho interditado, pela Rua Amaro Cavalcante, Rua Medina, Rua Ana Barbosa e retorno a Rua Dias da Cruz.

§ 2° O ponto de ônibus em frente a Praça Agripino Maia será DESATIVADO.

Art. 2º Esta autorização só será válida se o organizador do evento, objetivando a segurança dos participantes, requerer e obtiver o apoio da Polícia Militar, da Guarda Municipal ou ainda da CET Rio com os Agentes de Trânsito, para a orientação do tráfego ficando a obrigação da sinalização/balizamento, por conta do responsável pelo evento conforme prescreve o § 1º do Art. 95 do Código de Trânsito Brasileiro.

Art. 3º A presente Portaria terá validade por tempo indeterminado, de segunda a sábado, das 6h às 16h, revogadas as disposições em contrário.

PORTARIA TR/CRV Nº 4.354
EM 19 DE JUNHO DE 2020.

AUTORIZA A INTERDIÇÃO AO TRÂNSITO DE VEÍCULOS EM VIAS DOS BAIRROS BONSUCESSO, PENHA, PAVUNA, RAMOS E ROCHA MIRANDA PARA REALIZAÇÃO DO EVENTO "ATENDIMENTO DA CAIXA ECONÔMICA FEDERAL".

O COORDENADOR DA COORDENADORIA DE REGULAMENTAÇÃO E INFRAÇÕES VIÁRIAS - TR/CRV, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no Art. 2º c/c o Art. 24, inciso II e no Art. 95 do Código de Trânsito Brasileiro,

CONSIDERANDO o constante no Ofício 0005/2020/SEG Rio Capital, de 30 de abril de 2020,

CONSIDERANDO o parecer técnico da CET/PRE/CTRT/AP-3.2 e 3.3,

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

RESOLVE:
Art. 1º Autorizar a interdição ao trânsito de veículos nas seguintes vias:

I - Rua Cardoso de Moraes, no trecho compreendido entre a Rua Francisca Heiden e a Avenida Guilherme Maxwell;

II - Travessa Macejana;

III - Avenida Braz de Pina, no trecho compreendido entre a Rua Ibiapina e a Rua dos Romeiros;

IV - Avenida Sargento de Milícias, no trecho compreendido entre a Rua Cícero e a Avenida Pastor Martin Luther King Júnior.

§ 1º A interdição de que trata este artigo não se aplica aos veículos de moradores e aos destinados a socorro e emergência previstos no Art. 29, incisos VII e VIII do Código de Trânsito Brasileiro.

§ 2º Desviar o trânsito de veículos da seguinte forma:

I - veículos procedentes da Rua Cardoso de Moraes, com destino à Praça das Nações, seguirão pela Rua Francisca Heiden e Rua Dona Isabel;

II - veículos procedentes da Rua Bonsucesso, com destino à Praça das Nações, seguirão pela Rua Teixeira de Castro, Rua Adail, Rua Cardoso de Moraes, Rua Francisca Heiden e Rua Dona Isabel;

III - veículos procedentes da Rua Ibiapina, com destino à Avenida Braz de Pina, seguirão pela Rua José Maurício, Rua Venina, Rua Comandante Conceição e Avenida Braz de Pina;

IV - veículos procedentes da Rua Cícero, com destino à Avenida Pastor Martin Luther King Júnior
seguirão pela Avenida Sargento de Milícias (sentido Rodovia Presidente Dutra), até a Rua Sargento Basileu da Costa, retornando à Avenida Sargento de Milícias (sentido Viaduto da Pavuna) até a Avenida Pastor Martin Luther King Júnior.

Art. 2º Autorizar a interdição parcial ao trânsito de veículos nas seguintes vias:

I - Rua Euclides Faria, faixa à direita, no trecho compreendido entre a Rua Doutor Miguel Vieira Ferreira e a Rua Uranos;

II - Avenida dos Italianos, faixa à direita, pista sentido Madureira, no trecho compreendido entre a Estrada do Barro Vermelho e a Travessa Macejana.

Art. 3º Esta autorização somente será válida se o organizador do evento, objetivando a segurança dos participantes, requerer e obtiver o apoio da Polícia Militar, da Guarda Municipal ou ainda da CET Rio com os Agentes de Trânsito, para a orientação do tráfego ficando a obrigação da sinalização/balizamento, por conta do responsável pelo evento conforme prescreve o § 1º do Art. 95 do Código de Trânsito Brasileiro.

Art. 4º A presente Portaria terá validade por tempo indeterminado, de segunda a sábado, das 6h às 16h, revogadas as disposições em contrário.

PORTARIA TR/CRV Nº 4.355
EM 19 DE JUNHO DE 2020.

AUTORIZA A INTERDIÇÃO AO TRÂNSITO DE VEÍCULOS EM VIAS DOS BAIRROS SANTA CRUZ, CAMPO GRANDE E BANGU PARA REALIZAÇÃO DO EVENTO “ATENDIMENTO DA CAIXA ECONÔMICA FEDERAL”.

O COORDENADOR DA COORDENADORIA DE REGULAMENTAÇÃO E INFRAÇÕES VIÁRIAS - TR/CRV, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no Art. 2º c/c o Art. 24, inciso II e no Art. 95 do Código de Trânsito Brasileiro,

CONSIDERANDO o parecer e a solicitação da Coordenadoria Especial Técnica de Operações;

CONSIDERANDO o parecer técnico da CET/PRE/CTRT/AP-5,

RESOLVE:
Art. 1º Autorizar a interdição ao trânsito de veículos nas seguintes vias:

I - Rua Felipe Cardoso, faixas de veículos de passeio, sentido Avenida Brasil, no trecho compreendido entre a Rua General Olímpio e a Avenida Isabel;

II - Rua General Olímpio, faixa lado par, no trecho compreendido entre a Rua Felipe Cardoso e a Rua Lemos;

III - Avenida Cesário de Melo, faixa da esquerda, no sentido do trânsito, no trecho compreendido entre as edificações nºs 3.192 e 3.136;

IV - Estrada do Mendanha, faixa da direita, sentido Avenida Brasil, no trecho compreendido entre as edificações nºs 236 e 270;

V - Avenida Cônego de Vasconcelos, no trecho compreendido entre a Rua Francisco Real e a Rua Clemente Ferreira.

Parágrafo único. A interdição de que trata este artigo não se aplica aos veículos de moradores e aos destinados a socorro e emergência previstos no Art. 29, incisos VII e VIII do Código de Trânsito Brasileiro.

Art. 2º Esta autorização somente será válida se o organizador do evento, objetivando a segurança dos participantes, requerer e obtiver o apoio da Polícia Militar, da Guarda Municipal ou ainda da CET Rio com os Agentes de Trânsito, para a orientação do tráfego ficando a obrigação da sinalização/balizamento, por conta do responsável pelo evento conforme prescreve o § 1º do Art. 95 do Código de Trânsito Brasileiro.

Art. 3º A presente Portaria terá validade por tempo indeterminado, de segunda a sábado, das 6h às 16h, revogadas as disposições em contrário.

COORDENADORIA DE TRANSPORTE LOCAL,
ESCOLAR E FRETAMENTO
DESPACHOS DO COORDENADOR
EXPEDIENTE DE 19.06.20

03/33/001.289/20 - 03/32/001.116/20 - **“Defiro a(s) substituição(s) com base no parecer supra”.**

SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE

Secretário: **Bernardo Egas Lima Fonseca**
Rua Maia de Lacerda nº167 - Estácio - Tel.: 2976-6777/ Fax:2589-0411

DESPACHO DO SECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 16/06/2020
DESPACHO DECISÓRIO DE REVOGAÇÃO DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 26/500.252/2019. PREGÃO ELETRÔNICO N° 0088/2020. DATA DA SESSÃO VIRTUAL: 17/02/2020, ÁS 11H00MIN (horário de Brasília). LOCAL DA SESSÃO: COMPRASNET (www.comprasgovernamentais.gov.br)
O Secretário Municipal de Meio Ambiente da Cidade, no uso de suas atribuições legais, e conforme determinação constante da Lei Federal nº 8.666/93.
Considerando que vivemos sob a égide de pandemia internacional ocasionada pela infecção pelo coronavírus COVID-19, com impactos que transcendem a saúde pública e afetam a economia como um todo.
Considerando a supremacia da Administração Pública na condução e encerramento dos procedimentos licitatórios, com fundamento no teor do art. 49, caput, da Lei Federal 8.666/93 e nos termos da Súmula 473 do Supremo Tribunal Federal.
Considerando o interesse público e tendo como princípio o interesse da Administração e a conveniência administrativa, DECIDE: **REVOGAR** o certame licitatório objeto do Pregão Eletrônico nº 0088/2020, nos termos da Súmula 473 do STF. Súmula 473 do STF: *“A Administração pode anular seus próprios atos, quando eivados de vícios que os tornam ilegais, porque deles não se originam direitos; ou revogá-los, por motivo de conveniência ou oportunidade, respeitados os direitos adquiridos, e ressalvada, em todos os casos, a apreciação judicial*.”

SECRETARIA DE URBANISMO

Secretária: **Fernanda Maria da Silva Fernandez Tejada**

SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO
COORDENADORIA GERAL DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO
DESPACHO DO COORDENADOR
EXPEDIENTE DE 17/06/2020

02/01/000070/2018 - ASSOCIAÇÃO CONGREGAÇÃO DE SANTA CATARINA
Indeferido o que requer uma vez que o laudo foi corretamente elaborado.

EXPEDIENTE DE 19/06/2020

02/263116/2015 - LEDA PUELL DE AGUIAR
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 5.161,69 (cinco mil cento e sessenta e um reais e sessenta e nove centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26450, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/372500/2010 - SERAFIM GOMES DOS REIS FERNANDES
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 12.049,31 (doze mil quarenta e nove reais e trinta e um centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26364, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/001236/2015 - FATOR PARTICIPAÇÃO E ADMINISTRAÇAO LTDA E OUTROS
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 551.410,46 (quinhentos e cinquenta e um mil quatrocentos e dez reais e quarenta e seis centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26452, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/05/000657/2019 - ELIZEU LIRA BARBOSA
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 73.305,53 (setenta e três mil trezentos e cinco reais e cinquenta e três centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26456, nos termos da Lei Complementar nº 192/2018 e regulamentada pelo Decreto n° 44.737 de 19 de julho de 2018.
Considerando o disposto no §5º do artigo 9º da Lei Complementar 192/2018 e no § 5º do artigo 8º Decreto 44.737/2018, o valor da Contrapartida a ser pago será de R$ 73.305,53 (setenta e três mil trezentos e cinco reais e cinquenta e três centavos).

02/371108/2010 - ANGELA PEREIRA REZENDE
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 15.975,55 (quinze mil novecentos e setenta e cinco reais e cinquenta e cinco centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26454, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/36/000610/2018 - ALBERTO VALADÃO PIMENTEL
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 23.196,64 (vinte e três mil cento e noventa e seis reais e sessenta e quatro centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 24075, nos termos da Lei Complementar nº 192/2018 e regulamentada pelo Decreto n° 44.737 de 19 de julho de 2018.
Considerando o disposto no §5º do artigo 9º da Lei Complementar 192/2018 e no § 5º do artigo 8º Decreto 44.737/2018, o valor da Contrapartida a ser pago será de R$ 22.696,64 (vinte e dois mil seiscentos e noventa e seis reais e sessenta e quatro centavos).

02/41/002499/2015 - MAYARA BRITO DO NASCIMENTO
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 78.532,80 (setenta e oito mil quinhentos e trinta e dois reais e oitenta centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26448, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/03/000875/2015 - MARIA MARGARIDA DE OLIVEIRA
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 152.582,00 (cento e cinquenta e dois mil quinhentos e oitenta e dois reais), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26465, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/372355/2010 - JORGE SYLVIO RAMOS DE AZEVEDO
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 8.052,42 (oito mil cinquenta e dois reais e quarenta e dois centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26438, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/262120/2015 - ROSA MARIA ARAGÃO BRASIL
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 3.327,40 (três mil trezentos e vinte e sete reais e quarenta centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26447, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/250034/2020 - MARIA LUIZA FERNANDES SANTOS
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 6.019,69 (seis mil dezenove reais e sessenta e nove centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26090, nos termos da Lei Complementar nº 192/2018 e regulamentada pelo Decreto n° 44.737 de 19 de julho de 2018.
Considerando o disposto no §5º do artigo 9º da Lei Complementar 192/2018 e no § 5º do artigo 8º Decreto 44.737/2018, o valor da Contrapartida a ser pago será de R$ 6.019,69 (seis mil dezenove reais e sessenta e nove centavos).

02/305927/2007 - HIGH RESOLUTION TECHNOLOGY & PETROLEUM LTDA.
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 78.091,84 (setenta e oito mil noventa e um reais e oitenta e quatro centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26339, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

02/41/002488/2015 - RICARDO FRAIHA BUSTANI
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 70.032,90 (setenta mil trinta e dois reais e noventa centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26462, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/41/002368/2015 - CARMEN CONCEIÇÃO IGLESIAS MOSQUEIRA
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 83.225,99 (oitenta e três mil duzentos e vinte e cinco reais e noventa e nove centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26449, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/263072/2015 - LAURINDA EDITH FURST GOWÇALVES SILVA
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 61.463,47 (sessenta e um mil quatrocentos e sessenta e tres reais e quarenta e sete centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26461, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/372515/2010 - JOSE BOTNER
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 64.053,66 (sessenta e quatro mil cinquenta e tres reais e sessenta e seis centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26426, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, com nova redação dada pela Lei Complementar 157/2015 e regulamentada pelo Decreto n° 40.405 de 23 de julho de 2015.

02/05/000658/2019 - ELIZEU LIRA BARBOSA
Defiro o pedido de legalização mediante o pagamento de Contrapartida no valor de R$ 56.637,20 (cinquenta e seis mil seiscentos e trinta e sete reais e vinte centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26455, nos termos da Lei Complementar nº 192/2018 e regulamentada pelo Decreto n° 44.737 de 19 de julho de 2018.
Considerando o disposto no §5º do artigo 9º da Lei Complementar 192/2018 e no § 5º do artigo 8º Decreto 44.737/2018, o valor da Contrapartida a ser pago será de R$ 56.637,20 (cinquenta e seis mil seiscentos e trinta e sete reais e vinte centavos).

COORDENADORIA DE LICENCIAMENTO DE PROJETOS ESPECIAIS
DESPACHO DO COORDENADOR
EXPEDIENTE DE 16/06/2020
02/270008/2020 - DBE ITANHANGA EMPREENDIMENTO IMOBILIARIO SPE LTDA
Indeferido o que requer
Considerando:
- que o decreto 3046/81 estabelece parâmetros urbanísticos de acordo com o uso e não prevê o uso misto;
- que o pretendido não atende à alínea d do inciso III da Subzona A-9 do Capítulo III do decr. 3046/81 (afastamento frontal de 15,00 para a Estr. de Jacarepaguá);
- que o projeto utilizou o IAT previsto na legislação para uso residencial multifamiliar, desconsiderando o uso comercial;
- o não atendimento à taxa de ocupação de 20% definida pelo decr. 3046/81;

EXPEDIENTE DE 17/06/2020
02/34/000145/2020 - KARIN ANNA GOTTLIEB MARTINS
Indeferido o que requer (considerando o não atendimento ao número máximo de edificações coladas nas divisas conforme o disposto no Artigo 123, combinado com o Artigo 128, do Decreto 322/1976).

COORDENADORIA DE LICENCIAMENTO
E FISCALIZAÇÃO URBANÍSTICA 4.2 - JACAREPAGUÁ
DESPACHO DO COORDENADOR
EXPEDIENTE DE 16/06/2020
02/42/000635/2019 - IPIRANGA PRODUTOS DE PETRÓLEO S/A
Indeferido o que requer , tendo em vista que a Licença nº 07/0043/2020 foi corretamente elaborada.

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - LAGOA
DESPACHO DO GERENTE
EXPEDIENTE DE 17/06/2020
02/001566/2015 - PAULO CESAR MORAES SIMOES
Indeferido o que requer

02/312501/2010 - VIVO S.A
Indeferido o que requer

02/11/000395/2018 - ANA LUCIA MARTINS CAMINHA
Indeferido o que requer

02/311638/2010 - ELSON RODRIGUES
Mantenho o Indeferimento

EXPEDIENTE DE 18/06/2020
02/11/000472/2018 - GLOBO COMUNICAÇÃO E PARTICIPAÇÕES S/A
Indeferido o que requer

EXPEDIENTE DE 19/06/2020
02/11/001064/2015 - MARIZA DE PAULA COSTA
Indeferido o que requer

02/11/000312/2018 - LUIZ EDUARDO CELIDONIO CAROLI
Mantenho o Indeferimento

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - TIJUCA
DESPACHO DO GERENTE
EXPEDIENTE DE 15/06/2020
02/12/000059/2019 - HOSPITAL PANAMERICANO
Indeferido o que requer .

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO -
ILHA DO GOVERNADOR
DESPACHO DO GERENTE
EXPEDIENTE DE 08/06/2020
02/35/000051/2020 - LUIZ CARLOS PESSOA NOGUEIRA
Indeferido o que requer por não atender ao quadro VII a que se refere o Cap. VIII do Decreto 322/76 (vagas de automóveis);
por não atender ao Art. 100 do Decreto 322/76 (afastamento frontal).

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - MADUREIRA
DESPACHO DO GERENTE
EXPEDIENTE DE 09/06/2020
02/37/000403/2018 - AUXILIADORA ADMINISTRAÇÃO DE IMOVEIS LTDA.
Mantenho o Indeferimento , tendo em vista que o pretendido não tem amparo legal.

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - BANGU
DESPACHO DO GERENTE
EXPEDIENTE DE 16/06/2020
02/59/000169/2019 - PAULO ROBERTO STORANI BOTELHO
Indeferido o que requer

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
COORDENADORIA DE RECURSOS HUMANOS
DESPACHO DA COORDENADORA
EXPEDIENTE DE 18/06/2020
Direito Pessoal Integral
Validade: 02/06/2020
Processo n.º 02/400.221/2004 - **ADRIANO REGINALDO ALEM**, matrícula n.º 10/145.103-8.
AUTORIZO

INSTITUTO PEREIRA PASSOS

Instituto Municipal de Urbanismo Pereira Passos
Rua Gago Coutinho, 52 - Tel.: 2976-6666/ Fax: 2976-6471
E-mail: ipp@pcrj.rj.gov.br

ATOS DO DIRETOR PRESIDENTE
PORTARIA ¨PRES¨ N.º 121 RIO DE JANEIRO DE, 19 DE JUNHO DE 2020.

Aprova o Plano Sanitário de Retomada às Atividades Presenciais no prédio do INSTITUTO MUNCIPAL DE URBANISMO PEREIRA PASSOS

O PRESIDENTE DO INSTITUTO MUNICIPAL DE URBANISMO, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o princípio da precaução, que, entre outros, rege as ações de vigilância sanitária, no sentido de assegurar a adoção de medidas intervencionistas de proteção e defesa da saúde, de forma cautelar e preventiva, contida no art. 2º, VIII, da Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018 - Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro;

CONSIDERANDO o Decreto Rio nº 47.282, de 21 de março de 2020, e suas alterações, que determinam a adoção de medidas adicionais, pelo Município, para enfrentamento da pandemia do novo Coronavírus - COVID - 19, e dá outras providências;

CONSIDERANDO o Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018, que dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, de que trata a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, no tocante ao licenciamento sanitário e aos procedimentos fiscalizatórios, e dá outras providências.

CONSIDERANDO a necessidade de garantir condições seguras e saudáveis no ambiente de trabalho.

RESOLVE:
Art. 1º Aprovar o Plano Sanitário de Retomada às Atividades Presenciais no prédio do Instituto Municipal de Urbanismo Pereira Passos.
Parágrafo único. Essa portaria atinge todos os demais órgãos que exercem funções no prédio. A necessidade de excepcionalizar o cumprimento do disposto nesta portaria deverá ser previamente submetida a oitiva e aprovação da Coordenadoria Técnica de Administração e Finanças desta autarquia.

Art. 2º O presente Plano Sanitário de Retomada às Atividades Presenciais dispõe sobre as medidas que deverão ser adotadas no âmbito do Instituto Municipal de Urbanismo Pereira Passos, objetivando mitigar os riscos de contágio pelo coronavírus (Covid-19) no ambiente laboral, com base em recomendações da Organização Internacional do Trabalho - OIT e da Organização Mundial de Saúde - OMS.

Art. 3° Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PLANO SANITÁRIO DE RETOMADA ÀS ATIVIDADES PRESENCIAIS DO INSTITUTO MUNICIPAL DE URBANISMO PEREIRA PASSOS
SUMÁRIO
1. Introdução
2. Servidores que devem continuar a executar suas atividades preferencialmente por teletrabalho
3. Relação das atividades que devem permanecer preferencialmente de modo telepresencial e protocolos de atendimento ao público externo
4. Medidas de segurança adotadas antes do retorno aos trabalhos
5. Protocolo de entrada no prédio do IPP
6. Protocolo de permanência nas dependências do IPP
7. Protocolo relacionado às refeições
8. Protocolo quanto ao uso dos carros do IPP
9. Protocolo de limpeza e desinfecção das dependências do IPP
10. Comunicação

1. Introdução

O presente normativo dispõe-se a atuar como um norteador de ações visando mitigar os riscos de contágio pelo Covid-19 no ambiente laboral, baseado em recomendações da OIT (Organização Internacional do Trabalho) e da OMS (Organização Mundial de Saúde).
É importante destacar que a retomada das atividades presenciais leva em consideração os critérios da OMS para a flexibilização do isolamento social:
● Que a transmissão do vírus esteja controlada;
● Que o sistema de saúde tenha capacidade de detectar, testar, isolar e tratar todas as pessoas com coronavírus e os seus contatos mais próximos;
● Que o risco de surto esteja minimizado;
● Que medidas preventivas de controle sejam implementadas em locais de trabalho e outros lugares onde a circulação seja essencial;
● Que o risco de importação do vírus esteja controlado;
● Que a comunidade esteja informada e engajada para aderir às novas normas de convívio social.
Sendo assim, o IPP traça este plano baseado nos indicativos de saúde apresentados pela Prefeitura do Rio de Janeiro.
As prováveis mudanças de cenários da pandemia no município poderão demandar alterações dos procedimentos aqui descritos, como o endurecimento ou a flexibilização das medidas, ou até mesmo o cancelamento do plano.
O IPP reforça para seus servidores o compromisso de estar atento às orientações das autoridades de saúde e continuar agindo de forma consciente e responsável. Reforça-se que o sucesso do plano depende não apenas da aderência às ações ora propostas, mas principalmente à adoção de rigorosas práticas de higiene e cuidados pessoais que devem iniciar-se desde a saída de casa.
Por fim, ressalta-se que o presente documento não é exaustivo. Situações específicas observadas pelas chefias e não abordadas aqui deverão ser imediatamente reportadas para a Coordenadoria de Administração e Finanças.

2. Servidores que devem continuar a executar suas atividades preferencialmente por teletrabalho.

Visando a redução do contágio pelo COVID-19, seguindo as regras dos Decretos 47.488/2020 e Decreto 47.247/2020 de 13/03/2020, e as regras da OMS, deverão permanecer preferencialmente em regime de teletrabalho:

a) Pessoas com 60 anos ou mais;

b) Portadores de doenças cardiovasculares graves (insuficiência cardíaca, arritmias, hipertensão arterial com repercussão cardíaca);

c) Pneumopatas graves ou descompensados (DPOC, enfisema, asma);

d) Imunodeprimidos;

e) Doentes renais crônicos;

f) Diabéticos;

g) Gestantes;

h) Obesos com IMC acima de 35.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

A comprovação da existência de doença que coloque o servidor no grupo de risco (itens “b” a “f”) deve ser feita por atestado médico a ser entregue à chefia imediata.
Atenção: Os servidores que apresentarem qualquer sintoma de gripe ou resfriado devem comunicar imediatamente à chefia imediata e a Coordenadoria de Administração e Finanças.
A prestação de informação falsa sujeitará o servidor público às sanções penais e administrativas previstas em Lei.
O servidor que, por qualquer motivo, não puder exercer suas atividades em regime de home-office, deverá optar, observando-se a necessidade do serviço, por:
1) Exercer suas atividades presencialmente;

2) Gozar durante esse período de férias e/ou licença;

3) Compensar a carga horária desse período em momento oportuno, sob controle da chefia imediata.

3. Relação das atividades que devem permanecer preferencialmente de modo telepresencial e protocolos de atendimento ao público externo

Com o intuito de evitar aglomerações, em um primeiro momento, as seguintes atividades continuarão suspensas: Biblioteca, Auditório e afins.

As reuniões deverão continuar ocorrendo, **preferencialmente**, de modo virtual, ainda que todos os servidores estejam no prédio.

Atendimento ao público externo:

Por ser de interesse geral dos servidores, detalharemos as medidas de segurança que o IPP adotará em relação ao público externo:

1) Fica eleito o *modus operandi* virtual como regra e o presencial como exceção. A fim de evitar a circulação no prédio o servidor da Guarda Municipal que estiver na portaria deverá orientar os visitantes a buscarem os canais de atendimento remoto. Casos excepcionais que demandem o acesso ao prédio deverão ser autorizados expressamente pelas chefias. Excetua-se do disposto, o atendimento realizado pelos setores de Protocolo, bem como o atendimento presencial necessário a ser executado pelos demais orgãos municipais que ocupam o prédio.

2) Está terminantemente vedada a aglomeração a qualquer título de servidores e não serviodres no interior do prédio do IPP. Caso a aglomeração seja inevitável, deverão ser respeitadas as regras de ouro com o afastamento social de 1,5 metros e o uso de máscaras de proteção.
3) Está terminantemente vedado o acesso e a permanência no interior do prédio do IPP sem o uso de máscaras de proteção.
Na Recepção do IPP haverá placa indicativa da obrigatoriedade do uso de máscara (Decreto Municipal nº 47.375, de 18 de abril de 2020) para ser atendido e marcação no solo quanto ao espaçamento de 1,5m entre as pessoas na fila.
O atendimento no setor de protocolo, almoxarifado e livraria deverá ser realizado unitariamente, evitando-se aglomeração.

A entrada de material no almoxarifado (IPP e Livraria) e equipamentos no Instituto deve ser realizada com o cuidado de higienizar as embalagens antes de ser estocado ou distribuido internamente.

Deve-se adotar o procedimento de acionar a equipe de limpeza sempre que ocorrer entrada de material no Almoxarifado e equipamentos no IPP.

Fica vedado, temporariamente, o ingresso de vendedores/entregadores nas dependências do prédio sede do IPP. O servidor deverá se deslocar à portaria para receber a encomenda.

4. Medidas de segurança adotadas antes do retorno aos trabalhos

A fim de garantir a transparência e aumentar a confiança dos servidores, detalhamos a seguir todas as providências que serão adotadas antes do retorno às atividades:

● Sempre que necessário, haverá sinalização no chão para garantir uma distância segura entre as pessoas;
● Disponibilização de 3 (três) *dispensers* com álcool gel por andar, sendo um necessariamente ao lado do elevador, próximo ao acesso à escada da saída de emergência e os outros no corredor próximo aos bebedouros;

● Revisão minuciosa do procedimento de limpeza (o protocolo detalhado está descrito no item 9);

● Limpeza do Ar Condicionado Central e todos os aparelhos de ar condicionado instalados no prédio sede do IPP;

● Dedetização e desinfecção do prédio;

● Verificação das condições das portas dos setores para que seja possível mantê-las sempre abertas;

● Fica a Coordenadoria de Administração e Finanças autorizada a adotar os procedimentos administrativos necessários à implementação das ações descritas nesta portaria.

5. Protocolo de entrada no prédio sede do IPP

A jornada de trabalho será de 09 às 16 horas, conforme Decreto Rio nº 47.283 de 21/03/2020, com o intuito de evitar os horários de pico dos transportes públicos.

Cada chefia deverá escalonar seus servidores para que a entrada e a saída sejam feitas em 2 (dois) grupos, de modo a evitar aglomerações. Na entrada, um grupo deverá entrar entre 9h e 9h30, enquanto o outro, entre 9h30 e 10h. Na saída, parte deverá sair entre 15h e 15h30 e o restante entre 15h30 e 16h.
O uso de máscara é obrigatório para a entrada e permanência nas dependências do prédio sede do IPP (Decreto Rio nº 47.375, de 18 de abril de 2020). A aquisição das máscaras é de responsabilidade do próprio servidor.

Para entrar no prédio sede do IPP, servidores e não servidores deverão seguir os seguintes procedimentos:

a) Higienização das mãos com álcool em gel disponibilizado na portaria;

b) Aferição da temperatura;

c) Higienização dos calçados em um tapete com água sanitária disposto na entrada do Prédio sede do IPP.

A medição da temperatura corporal será realizada por funcionário treinado da segurança. Caso a temperatura corporal esteja acima de 37,5 graus, não poderá entrar no Prédio Sede do IPP.

A utilização dos elevadores observará o número máximo de 1 (uma) pessoa. É incentivada a utilização de escadas.

6. Protocolo de permanência nas dependências do prédio

Os setores já terão número reduzido de servidores, ainda assim faz-se necessário observar o posicionamento das estações de trabalho ocupadas de modo a manter a distância de 1,5m entre elas.

Deve ser privilegiada a ventilação natural nos locais de trabalho, mantendo portas e janelas abertas.

Nas salas em que não haja ventilação natural, a chefia deverá verificar a possibilidade de mudança desses postos de trabalho para outra sala de sua gerência. Caso seja inviável, o uso do ar condicionado deverá ser realizado com as portas abertas.

7. Protocolo relacionado às refeições

O refeitório do prédio sede do IPP terá sua capacidade reduzida pela metade evitando aglomerações de servidores na hora do almoço.

O horário de almoço dos servidores deve ser escalonado no período entre 11horas às 15 horas, sendo distribuidos em escala de 14 servidores por vez, mantendo o distanciamento nas mesas.

As mesas do refeitório devem ficar sem toalhas e serem limpas com alcool gel 70 sempre antes da utilização pelos servidores.

Evitar o compartilhamento de utensílios tais como: copos, talheres, xícaras, pratos e garafas d'água, devendo usar utensílios individuais ou descartáveis.

Os servidores que optarem por fazer suas refeições nos seus setores deverão utilizar a própria estação de trabalho;

Ressalta-se que os entregadores de almoço não poderão ir até o setor. É de responsabilidade do servidor dirigir-se à recepção para receber sua encomenda.

8. Protocolo quanto ao uso dos veículos locados do IPP

O uso de máscaras é obrigatório para passageiros e motoristas, devendo ser mantida a ventilação natural através da abertura das janelas. Foi estipulado o limite de até 3 (tres) passageiros.

É de responsabilidade do motorista desinfetar, antes de cada utilização, os assentos e demais superfícies frequentemente tocadas, em especial: bancos, maçanetas, volantes, marcha e painel. Dentro de cada veículo será disponibilizado álcool líquido 70% para desinfecção das superfícies e álcool gel para uso pessoal do motorista e dos passageiros.

9. Protocolo de limpeza e desinfecção das dependências do Prédio Sede do IPP

Seguindo as recomendações da OMS, a limpeza deve ser feita cuidadosamente com água e detergente, e a desinfecção deve utilizar desinfetantes comuns usados em nível hospitalar (como hipoclorito sódio 0,1% e álcool a 70%). Deve-se atentar ao fato de que a limpeza dos equipamentos eletrônicos deve ser feita exclusivamente com álcool isopropílico 70%.

O procedimento de limpeza deve observar os seguintes pontos:

● Nunca varrer as superfícies a seco para não suspender a poeira e favorecer a contaminação. Deverá ser utilizada a varredura úmida com *mops*, rodos e panos de limpeza úmidos;

● Nos setores deve-se adotar rotina de limpeza e desinfecção de todas as superfícies, com especial atenção: balcões, mesas e cadeiras de trabalhos, maçanetas, interruptores de luz, torneiras, porta papel toalha, porta sabonete líquido;

● Deve-se atentar especialmente à limpeza dos painéis dos elevadores a cada 2 (duas) horas;

● As áreas das escadas (pisos, corrimãos, porta corta-fogo, maçanetas) devem ser limpas duas vezes ao dia;

● Os dispensers de álcool em gel devem ser verificados continuamente para garantir que estejam abastecidos;
● Os filtros do ar condicionado serão higienizados semanalmente, bem como o sistema de ar condicionado central devem estar com a manutenção semanal em dia;
● A higienização dos sanitários será intensificada.

Os funcionários da limpeza utilizarão máscaras durante toda a permanência no prédio. O fornecimento desses equipamentos de proteção individual (EPIs) é de responsabilidade da contratada.

10. Comunicação

Um Plano de Comunicação íntegro e transparente mostra-se essencial para aumentar a confiança dos servidores no trabalho consciente que vem sendo desenvolvido pelo IPP, a fim de proporcionar um ambiente de trabalho mais seguro a todos.

Como estamos vivendo um momento de profunda mudança pessoal e social, a comunicação visual é um fator chave para facilitar a assimilação de novos hábitos.

Sendo assim, foi priorizada:

● A disponibilização de adesivo sobre a higienização das mãos com água e sabão, próximos às pias;
● Afixação de cartazes com dicas de entrada e permanência no local de trabalho.

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, HABITAÇÃO E CONSERVAÇÃO

Secretário: **Sebastiao Bruno**

DESPACHO DO SECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 08/06/2020

Processo 06/700.603/2020: Autorizo a Dispensa de Licitação para contratação da empresa FENIX CONSTRUTORA EIRELI, inscrita no CNPJ 05.138.625/0001-38 referente aos serviços que versam sobre “*obras emergenciais em função da pandemia causada pela COVID -19, para Reforma de Instalações Sanitárias nos CREAS - AP4 e AP5 - Rio de Janeiro/RJ”* de acordo com o disposto no artigo 4º da Lei Federal nº 13.979/2020 cujo montante da proposta corresponde ao valor de R$ 181.952,45 (cento e oitenta e um mil, novecentos e cinquenta e dois reais e quarenta e cinco centavos), ratificando o despacho do Subsecretário de Habitação constante dos autos processuais, bem como aprovo o Termo de Referência encartado nos autos com a base no artigo art. 7º parágrafo 2º inciso I da lei Federal n° 8.666/93 e alterações posteriores.

ATO DO SECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Processo n.° 06/000.579/2020 - Tendo em vista todo exposto, INDEFIRO o recurso interposto pela CONCREMAT ENGENHARIA E TECNOLOGIA S/A, mantendo a decisão da ata de 02/06/2020 no PREGÃO ELETRÔNICO N.º 0226/2020, cujo objeto versa sobre “Serviços de apoio ao gerenciamento do Programa de revitalização da Malha Viária Urbana da Cidade do Rio de Janeiro.”

ATO DO SECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Processo n.° 06/000.580/2020 - Tendo em vista todo exposto, DEFIRO a impugnação ao recurso, interposto pela DYNATEST ENGENHARIA LTDA, mantendo a decisão da ata de 02/06/2020 no PREGÃO ELETRÔNICO N.º 0226/2020, cujo objeto versa sobre *“Serviços de apoio ao gerenciamento do Programa de revitalização da Malha Viária Urbana da Cidade do Rio de Janeiro.”*

ATO DO SECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

PROCESSO n.° 06/300.982/2020 - “AUTORIZO” abertura de licitação na modalidade Pregão - com base na Lei Federal 10.520/02 suas alterações,

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

cujo objeto versa sobre "Serviços de Recuperação e Pintura de Muretas, Guarda Rodas e Passagens Subterrâneas em todas as AP no âmbito da Cidade do Rio de Janeiro" pelo custo estimado de R$ 1.830.502,19 (um milhão oitocentos e trinta mil quinhentos e dois reais e dezenove centavos).

ATO DO SECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

PROCESSO n.° 06/300.824/2020 - "AUTORIZO" abertura de licitação na modalidade Pregão - com base na Lei Federal 10.520/02 suas alterações, cujo objeto versa sobre "Serviço de conservação de Vias Especiais no âmbito da Cidade do Rio de Janeiro" pelo custo estimado de R$ 2.337.568,46 (dois milhões trezentos e trinta e sete mil quinhentos e sessenta e oito reais e quarenta e seis centavos).

ATO DO SECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

PROCESSO n.° 06/300.865/2020 - "AUTORIZO" abertura de licitação na modalidade Pregão - com base na Lei Federal 10.520/02 suas alterações, cujo objeto versa sobre "Serviços de Manutenção em Logradouros Desprovidos de Pavimentação na Áreas da AP-4 e AP-5" pelo custo estimado de R$ 1.965.340,55 (um milhão novecentos e sessenta e cinco mil e trezentos e quarenta reais e cinquenta e cinco centavos).

DESPACHOS DO SECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Processo: **06/000.595/2020** - Aprovo o laudo de Vistoria Administrativa de nº 02/2020.

Processo nº **06/200.521/2020** - Ref.: Contrato nº **068/2014**
AUTORIZO o **REINÍCIO DA CONTAGEM DO PRAZO CONTRATUAL**, com validade a partir de **15/06/2020**, das obras do "**BAIRRO MARAVILHA OESTE - OBRAS DE PAVIMENTAÇÃO, DRENAGEM, E SANEAMENTO NA COMUNIDADE FOICE, JARDIM GUARATIBA - GUARATIBA, NA ÁREA DA O/SUBOP/CGO/4ªGO - XXVI AR - AP 5.3."**, objeto do processo nº **06/371.031/2013**, a cargo da empresa **MEGA ENGENHARIA LTDA**, com fulcro nos artigos 480, parágrafo único, e 526 do RGCAF, consolidado pelo Decreto "N" nº 15.350/1996; na forma proposta pela fiscalização, sendo a data do novo término **13/01/2021**.

Processo nº **06/200.522/2020** - Ref.: Contrato nº **146/2019**
AUTORIZO o **REINÍCIO DA CONTAGEM DO PRAZO CONTRATUAL**, com validade a partir de **15/06/2020**, das "**OBRAS DE COMPLEMENTAÇÃO DO BAIRRO MARAVILHA OESTE NA COMUNIDADE RETIRO DOS MOTORISTAS, EM GUARATIBA, COM OBRAS DE PAVIMENTAÇÃO, DRENAGEM E SANEAMENTO, NA ÁREA DA IH/SUBI/CGO/3ªGO - XXVI R.A. - AP 5.4."**, objeto do processo nº **06/200.207/2018**, a cargo da empresa **MHJ CONSTRUTORA EIRELI**, com fulcro nos artigos 480, parágrafo único e 526 do Decreto n.º 3.221, de 18/09/1981, consolidado pelo Decreto "N" n.º 15.350 de 06/12/1996 na forma proposta pela fiscalização, sendo a data do novo término **03/08/2020.**

Processo nº **06/200.523/2020** - Ref.: Contrato nº **104/2014**
AUTORIZO o **REINÍCIO DA CONTAGEM DO PRAZO CONTRATUAL**, com validade a partir de **15/06/2020**, das obras do "**BAIRRO MARAVILHA OESTE - OBRAS DE PAVIMENTAÇÃO, DRENAGEM, E SANEAMENTO NAS COMUNIDADES SÃO JOÃO DA BARRA, MINHANÇA, CAJUEIROS, DALVA DE OLIVEIRA, JARDIM LUANA, PONTA DE AREIA E RUA D (CAMPO DO MARIO) - CAPOEIRA GRANDE, EM GUARATIBA, NA ÁREA DA O/SUBOP/CGO/4ªGO - XXVI - AR. - AP 5.3."**, objeto do processo nº **06/371.033/2013**, a cargo da empresa **CONSTRUTORA LYTORANEA S.A.**, com fulcro no artigo 526 do Decreto n.º 3.221, de 18/09/1981, consolidado pelo Decreto "N" n.º 15.350 de 06/12/1996 na forma proposta pela fiscalização, sendo a data do novo término **25/08/2021.**

Processo nº **06/370.297/2016** - Com base no parecer da Comissão designada pela Portaria "P" IHC/SUBI/CGO nº 006/2020, AUTORIZO a Rescisão Contratual do vínculo existente entre a empresa **Avant Construções Ltda ME.** e o Município do Rio de Janeiro, referente às obras do "**BAIRRO MARAVILHA OESTE - OBRAS DE PAVIMENTAÇÃO, DRENAGEM E SANEAMENTO NA COMUNIDADE RESTINGA/ CONTINENTAL, EM CAMPO GRANDE NA ÁREA DA O/SUBOP/ CGO/4ª GO - XVIII RA - AP 5.2"**, objeto do **Contrato nº 010/2016**., com fulcro no Inciso XIV do Artigo 78 da Lei 8666/93.

Processo nº **07/007.446/2018** - Ref.: Contrato nº **132/2019**
AUTORIZO a MODIFICAÇÃO DE QUANTIDADES, SEM ACRÉSCIMO DO VALOR CONTRATUAL, para a execução de **"OBRAS DE RECUPERAÇÃO DA ESCOLA MUNICIPAL SÓCRATES GALVÊAS"**, a cargo da empresa MASSIMO OBRAS E SERVIÇOS EIRELI, de acordo com o disposto no art. 482, inciso II, alínea "a" e "b", do RGCAF e no art. 65, inciso I, alínea 'a" da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

Processo nº **07/007.700/2018** - Ref.: Contrato nº **145/2019**
AUTORIZO a MODIFICAÇÃO DE QUANTIDADES, SEM ACRÉSCIMO DO VALOR CONTRATUAL, para a execução de **"DEMOLIÇÃO PARCIAL DO MURO E COLOCAÇÃO DE GRADIL, RECUPERAÇÃO DE MURO E CONTENÇÕES DA EDI JOÃO FERNANDES FILHO, DA ESCOLA MUNICIPAL CHARLES DICKENS E ALMOXARIFADO DA 9ª CRE"**, a cargo da empresa MASSIMO OBRAS E SERVIÇOS EIRELI, de acordo com o disposto no art. 482, inciso II, alínea "a" e "b", do RGCAF e no art. 65, inciso I, alínea 'a" da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

Processo nº **07/000.733/2020** - **AUTORIZO** a abertura de licitação na forma prevista no artigo 23 inciso I, alínea "b" da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações, cujo objeto versa sobre as "**OBRAS DE CONSTRUÇÃO DE QUADRA COBERTA NA ESCOLA MUNICIPAL SOBRAL PINTO"** no valor de **R$ 503.888,08** (quinhentos e três mil, oitocentos e oitenta e oito reais e oito centavos), bem como aprovação do Termo de Referência encartado às fls. 27 a 48, conforme disposto no artigo 7º parágrafo 2º inciso I do mesmo diploma legal.

DESPACHOS DO SECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

06/500.813/2020 - Autorizo as "Obras emergenciais do Setor de Imagem e do Laboratório do CMS Salles Netto".

ATO DO SECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Processo n.° 06/300.008/2019 - O SECRETARIO, Homologa e adjudica o resultado da licitação na modalidade Pregão Eletrônico n.° 0706/2019, cujo objeto versa sobre **"Aquisição de agregados Pétreos e misturas granulares para as usinas de asfalto da coordenadoria geral de engenharia e conservação."**, tendo vencido a CONVÉM MINERAÇÃO LTDA. tendo vencido o item 1 pelo valor de R$ 1.549.893,76 (Um milhão, Quinhentos e quarenta e nove mil, oitocentos e noventa e três reais e setenta e seis centavos), a PETRA MG INDUSTRIAL E COMERCIO DE AGREGADOS LTDA. tendo vencido os itens 2, 6, 7, 8, 14 e 16 respectivamente por R$ 616.130,72 (seiscentos e dezesseis mil, cento e trinta reais e setenta e dois centavos), R$ 1.356.304,00 (Um milhão, Trezentos e cinquenta e seis mil e Trezentos e quatro reais), R$ 1.250.832,00 (Um milhão, Duzentos e cinquenta mil e Oitocentos e trinta e dois reais), R$ 520.768,00 (Quinhentos e vinte mil e Setecentos e sessenta e oito reais), R$ 161,936,00 (Cento e sessenta e um mil e novecentos e trinta e seis reais), R$ 12.145,20 (Doze mil, cento e quarenta e cinco reais e vinte centavos), a MINERAÇÃO SANTA LUZIA DE ITAGUAÍ LTDA. tendo vencidos os itens 3, 4, 9, 10, 11 e 12 respectivamente por R$ 813.933,12 (Oitocentos e treze mil, novecentos e trinta e três e doze centavos), R$ 89.600,00 (Oitenta e nove mil e Seiscentos reais), R$ 348,880,00 (Trezentos e quarenta e oito mil e Oitocentos e oitenta reais), R$ 192,096,00 (Cento e noventa e dois mil e Noventa e seis reais), R$ 557.424,00 (Quinhentos e cinquenta e sete mil e Quatrocentos e vinte e quatro reais), R$ 369.232,00 (Trezentos e sessenta e nove mil e Duzentos e trinta e dois reais), a IPÊ ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA. tendo vencido o item 5 pelo valor de R$ 1.649.856,00 (Um milhão, Seiscentos e quarenta e nove mil e oitocentos e cinquenta e seis reais), os itens 13 e 15 foram considerados fracassados, conforme Ata lavrada do presente instrutivo.

SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA
COORDENADORIA GERAL DE PROJETOS
ATOS DO COORDENADOR
PORTARIA "P" Nº 004 - IHC/SUBI/CGP DE 19 DE JUNHO DE 2020

O COORDENADOR GERAL DE PROJETOS DA COORDENADORIA GERAL DE PROJETOS DA SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, HABITAÇÃO E CONSERVAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o Decreto N.º 24.002 de 04 de março de 2004 e o que consta no processo nº 06/250.033/2020,

RESOLVE:
Designar os servidores **FABIO HENRIQUE ALENCAR SILVA**, Engenheiro Civil, matr.11/248.074-7, **CREA-RJ 1993102504, LUIZ HENRIQUE BARBOSA DAVID**, Engenheiro Civil, matr. 11/156.560-5, **CREA-RJ 1988100282-9** e **LUIZ GALDINO NETO**, Engenheiro Civil, matr. 11/156.497-0, **CREA-RJ 19871067120**, para, em comissão e sob a presidência do primeiro, examinarem e emitirem parecer quanto ao pedido de aceitação DEFINITIVA, referente à **"SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO ESTRUTURAL EM OBRAS DE ARTE ESPECIAIS (VIADUTO,PONES,PASSARELA E TÚNEIS) - A.P.3"** objeto do processo nº 06/250.045/2016, Contrato nº 021/2016, a cargo da firma **ENGREST ENGENHARIA DE RECUPERAÇÃO ESTRUTURAL LTDA"**

SUBSECRETARIA DE HABITAÇÃO
DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO
(*) EXPEDIENTE DE 22/04/2020

PROCESSO: 06/702.136/2019 - Conforme informação da fiscalização, autorizo a **suspensão** da contagem de prazo a partir de 22/04/2020, da **"Obras de reforma da calçada na Praia Congonhas do Campo na Ilha do Governador (continuação da Pra das Pitangueiras), Rio de Janeiro - RJ"**, referente ao contrato n.º 010/2020, a cargo da empresa Tifara Construções e Consultoria Eireli.
* Omitido no DOMRJ de 27/04/2020.

SUBSECRETARIA DE HABITAÇÃO
DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO
(*) EXPEDIENTE DE 08/05/2020

PROCESSO: 06/701.558/2019 - Conforme informação da fiscalização, autorizo a **suspensão** da contagem de prazo a partir de 08/05/2020, da **"Obras de Infraestrutura na Comunidade Nova Jersei, Santa Cruz, Rio de Janeiro/RJ"**, referente ao contrato n.º 237/2019, a cargo da empresa WL Construções e Projetos Ltda.
* Omitido no DOMRJ de 11/05/2020.

SUBSECRETARIA DE HABITAÇÃO
DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO
(*) EXPEDIENTE DE 13/05/2020

PROCESSO: 06/701.217/2019 - Conforme informação da fiscalização, autorizo a **suspensão** da contagem de prazo a partir de 13/05/2020, da **"Obras de drenagem e pavimentação da Rua Paulo Duarte, Vargem Grande, Rio de Janeiro/RJ"**, referente ao contrato n.º 019/2020, a cargo da empresa Petrovias Engenharia e Construções Ltda.
* Omitido no DOMRJ de 14/05/2020.

SUBSECRETARIA DE HABITAÇÃO
DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO
(*) EXPEDIENTE DE 02/06/2020

PROCESSO: 06/700.741/2018 - Conforme informação da fiscalização, autorizo a **suspensão** da contagem de prazo a partir de 02/06/2020, da **"Obras de requalificação em Áreas de Lazer da Rocinha, 27ª R.A, AP"**, referente ao contrato n.º 037/2019, a cargo da empresa Construtora Entre os Rios Eireli.
* Omitido no DOMRJ de 03/06/2020.

SUBSECRETARIA DE HABITAÇÃO
DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO
EXPEDIENTE DE 18/06/2020

PROCESSO 16/001.149/2014 - Conforme informação da fiscalização, autorizo o **reinício** da contagem de prazo **a partir de 18/06/2020**, relativo à execução do subcomponente Participação Comunitária do Programa de Urbanização de Assentamentos Populares do Rio de Janeiro - etapa III (PROAP III), contrato 011/2016, a cargo da empresa COBRAPE CIA. Brasileira de Projetos e Empreendimentos.

COORDENADORIA ESPECIAL DE CONTROLE
DE CEMITÉRIOS E SERVIÇOS FUNERÁRIOS
ATOS DO PRESIDENTE DA CECS/CCSF
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

CONSIDERANDO o Decreto Cemiterial de nº 39.094 de 12/08/2014;

CONSIDERANDO as Atribuições e Competências da Comissão Municipal de Controle de Cemitérios e Serviços Funerários em seu Art. 242 do Decreto Cemiterial nº 39094 de 12/08/2014;

O Coordenador no uso das suas atribuições informa que: Mediante o PROCESSO Nº 26/050.028/2019, a CECS/CCSF em sua 2382ª Sessão Ordinária, realizada em 18/06/2020, deliberou a favor da liberação para comercialização de **768** (Setecentos e Sessenta e Oito) Jazigos Tipo Gavetas (formato vertical), em 08 (Oito) níveis, sendo 384 (Trezentas e Oitenta e Quatro) unidades no Bloco 01 e 384 (Trezentas e Oitenta e Quatro) unidades no Bloco 02, ambos localizados na Quadra 70 do Cemitério de São Francisco Xavier. Considerando a Legislação Cemiterial vigente, os dois últimos níveis superiores de Gavetas de cada Bloco ficam destinados aos Jazigos Sociais, num total de **192** (Cento e Noventa e Duas) unidades, dentre as quais ficam destinadas **77** (Setenta e Sete) unidades para Gratuidade (10% dos novos Jazigos construídos e entregues), considerando as reservas estabelecidas pelo Art. 29 do Decreto nº 39.094/2014 e pelo Contrato de Concessão nº 01/2014, Anexo III - Plano de Negócios e Proposta Econômica, Item 4 - Projeção de Oferta, do subitem 4.5 - Serviços Funerários. As 192 Gavetas reservadas para Jazigos Sociais, que substituem parte das Covas Rasas existentes no Cemitério, serão distribuídas da seguinte maneira: 96 (Noventa e Seis) Gavetas no Bloco 01 e 96 (Noventa e Seis) Gavetas no Bloco 02, conforme previsto no Decreto acima citado, em seu Artigo 8º, § 3º. As **576** (Quinhentas e Setenta e Seis) Gavetas restantes serão comercializadas na modalidade locação por 03 anos.

Rio de Janeiro, 19 de Abril de 2020.

RIOURBE

Empresa Municipal de Urbanização
Largo dos Leões, 15 - Humaitá- Tels.: 2976-9206/ 2976-9204
Fax: 2976-9225 - E-mail:riourbe@pcrj.rj.gov.br

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE 15.06.2020

PROCESSO Nº: 09/005.957/2018 - NAD: 634/2020
1) OBJETO: Obras de reforma do CMS Harvey Ribeiro de Souza Filho.
2) PARTES: SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, HABITAÇÃO E CONSERVAÇÃO X COLONIA ARQUITETURA E CONSTRUÇÃO LTDA.
3) FUNDAMENTO: Inciso I do artigo 23 da Lei 8.666/93 com redação dada pela Lei 9.648/98.
4)) RAZÃO: Convite nº 112/2019.
5) VALOR: R$322.635,51 (trezentos e vinte dois mil, seiscentos e trinta e cinco reais e cinqüenta e um centavos)
6) AUTORIZAÇÃO: FÁBIO LESSA RIGUEIRA

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DO DIA 19.06.2020

06/500.470/2018 - AUTORIZO, nos termos do despacho às fls. 511/512.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DO DIA 19.06.2020
06/500.696/2020 - AUTORIZO, nos termos do despacho às fls. 18/19.

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DO DIA 19.06.2020
02/701.364/2017 - ENGEFLOOR PAVIMENTAÇÕES E CONSTRUÇÕES LTDA EPP - Nos termos do artigo 65, inciso I, alínea "a" da Lei nº 8.666/93, AUTORIZO a modificação de quantidades, sem alteração do valor e, com fulcro no artigo 57, §1, da mesma lei, AUTORIZO a adequação de cronograma com a criação de duas etapas nas obras objeto do Termo de Contrato nº.015/2018.

DESPACHO DO DIRETOR PRESIDENTE
EXPEDIENTE DO DIA 19.06.2020
06/500.803/2020 - CONSTRUTORA W.V. LTDA - De acordo com o parecer da Assessoria Jurídica, nos termos do artigo 65, inciso I, alínea "a" da Lei nº 8.666/93, AUTORIZO a modificação de quantidades sem alteração do valor do Contrato nº. 026/2017, constante no processo instrutivo n.º 07/01/000.514/2017. Providencie-se a lavratura de Termo Aditivo.

RIOLUZ

Companhia Municipal de Energia e Iluminação
Rua: Voluntários da Pátria, 169 - Botafogo - CEP.: 22.270-000
Tel.: 2976-9600 - Telefax: 2976-9509 - E-mail: ouvidoriarioluz@pcrj.rj.gov.br

ATOS DO RÉSPONSAVEL PELO EXPEDIENTE
PORTARIA ''P'' RIOLUZ Nº 65 DE 19 DE JUNHO DE 2020
O Responsável pelo expediente da Companhia Municipal de Energia e Iluminação - RIOLUZ, no uso de suas atribuições legais e, em observância ao disposto no decreto n° 34.012, de 20/06/11,

RESOLVE:
Designar a partir desta data, **FLÁVIO DE OLIVEIRA SANTOS**, eletricista de rede, matrícula n°. 45/2.571.143-5, **MARCOS DE MELLO CARDOSO**, auxiliar de turma ll, matrícula n°. 45/2.571.203-8, e **FRANCISCA GISELIA DE OLIVEIRA**, agente de administração , matrícula nº. 13/190.209-7, para sem prejuízo de suas funções normais, constituírem a comissão de fiscalização para a contratação de empresa especializada para a execução dos serviços de instalação de 12 (doze) transformadores de corrente de 150/5- 10B50-15KV, testes elétricos no sistema DTAC, testes elétricos e comissionamento junto à Concessionária Light na Subestação Principal do Parque do Flamengo, conforme processo n° 06/400.973/2020, cabendo a esses as seguintes atribuições:

1° Ter conhecimento de todas as condições de contratação, em especial das disposições constantes dos instrumentos convocatórios e dos termos de contrato, caso existam;
2° Examinar e analisar se o serviço está sendo executado de acordo com todas as condições de Contratação;
3° No caso de serviços continuados, propor por escrito, nos autos do processo, ao diretor da área as providências que permitam a instauração de procedimentos para a nova contratação com antecedência de 90 dias;
4° Acompanhar a execução da despesa em todas as suas fases e atestar os serviços executados; e
5° Propor ao ordenador de despesa aplicação de penalidades ao prestador de serviço em caso de atraso, inexecução ou descumprimento das condições de contratação.

DESPACHO DO RESPONSÁVEL PELO EXPEDIENTE
EXPEDIENTE DE 19/06/2020
Processo 06/400.972/2020 - NAD nº 234/2020
1.OBJETO: Aquisição de material para atender a subestação do Parque do Flamengo.
2. PARTES: Companhia Municipal de Energia e Iluminação - Rio luz e BVRAL ELETRICAL SERVICE LTDA.
3.FUNDAMENTO: Artigo 29 Inciso ll da Lei 13303.
4. RAZÃO: Dispensa de Licitação.
5. VALOR: R$9.487,80 (nove mil e quatrocentos e oitenta e sete reais e oitenta centavos)
6. AUTORIZAÇÃO**:** Paulo Cezar dos Santos.

Processo 06/400.973/2020 - NAD nº 235/2020
1.OBJETO: Contratação de empresa especializada para manutenção corretiva na subestação principal do Parque do Flamengo.
2. PARTES: Companhia Municipal de Energia e Iluminação - Rio luz e BVRAL ELETRICAL SERVICE LTDA.
3.FUNDAMENTO: Artigo 29 Inciso ll da Lei 13303.
4. RAZÃO: Dispensa de Licitação.
5. VALOR: R$10.600,00 (dez mil e seiscentos reais)
6. AUTORIZAÇÃO**:** Paulo Cezar dos Santos.

Processo 06/400.600/2020- NAD nº 236/2020.
1.OBJETO: Aquisição de papel toalha e papel higiênico para atender a sede da Rioluz no exercício de 2020.
2. PARTES: Companhia Municipal de energia e Iluminação - Rio luz e PLASVIVO DISTRIBUIDORA DE ARTIGOS EM GERAL EIRELI.
3. FUNDAMENTO: Art. 1 Caput da Lei 10520.
4. RAZÃO: Pregão.
5. VALOR: R$18.604,00 (dezoito mil e seiscentos e quatro reais)
6. AUTORIZAÇÃO: Paulo Cezar dos Santos.

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DIREITOS HUMANOS

Secretária: **Jucelia Oliveira Freitas**
Rua Afonso Cavalcanti, 455 - 5ºandar - Tel.: 2293-0393/ Fax: 2273-6645

ATOS DA SECRETÁRIA
RESOLUÇÃO "P" Nº. 127 DE 10 DE JUNHO DE 2020.
A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DIREITOS HUMANOS, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto n.º 10.362, de 08 de agosto de 1991, e tendo em vista o que consta do processo n.º 08/003.066/2019.

RESOLVE:
Aposentar **MARINALVA RODRIGUES MAGALHÃES**, Assistente Social, matrícula 10/252.225-8, 1ª Categoria, do Quadro Permanente, com proventos proporcionais, na fração de 26/30 (vinte e seis trinta avos), nos termos da alínea "b", do inciso III, do parágrafo 1º, do artigo 40, da Constituição Federal.

RESOLUÇÃO "P" Nº. 140 DE 19 DE JUNHO DE 2020
A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DIREITOS HUMANOS, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE:
Dispensar com validade a partir de 01 de Junho de 2020, a servidora **MARIA CRISTIANE SANTOS DA GLORIA**, Assistente Social, matrícula 12/240.005-9, da Função Gratificada de Assistente II, símbolo DAI-06, código 077353, da Casa Viva Cora Coralina, da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos.

RESOLUÇÃO "P" Nº. 141 DE 19 DE JUNHO DE 2020
A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DIREITOS HUMANOS, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE:
Designar com validade a partir de 01 de Junho de 2020, a servidora **MARCIA RODRIGUES DA SILVEIRA**, matrícula 6365627/ERGON 853.308-5, da Função Gratificada de Assistente II, símbolo DAI-06, código 077353, da Casa Viva Cora Coralina, da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos.

ATO DO SUBSECRETÁRIO
RETIFICAÇÃO D.O. Nº 029 - PAG. 20 DE 20/04/2020
RESOLUÇÃO "P" Nº 075 DE 08 DE ABRIL DE 2020.
ONDE SE LÊ:
"...
A alteração na composição da Comissão dar-se-á no sentido de substituir a servidora Fabiana Pereira - matrícula nº 10/255.481-4 pela servidora Gisele Paula Radocz - matrícula nº 10/261.694-4, respectivamente.
..."
LEIA-SE:
"
A alteração na composição da Comissão dar-se-á no sentido de substituir a servidora Ana Fabíola da Silva Monteiro - matrícula nº 10/239.973-1 pela servidora Maria Lúcia Araújo Papazian; - matrícula nº 10/247.797-4; respectivamente.
..."

ATO DO SUBSECRETÁRIO
RETIFICAÇÃO D.O. Nº 69 - PAG. 25 DE 18/06/2020
RESOLUÇÃO "P" Nº 136 DE 16 DE JUNHO DE 2020.
ONDE SE LÊ:
"...
A alteração na composição da Comissão dar-se-á no sentido de substituir os servidores Deildo Jacinto dos Santos - matrícula nº 11/240.753-4 e Edilene Gonçalves dos Santos - matrícula nº 11/255.307-8 pelas servidoras Fábia Moraes de Paiva - matrícula nº 11/240.888-8 e Andrea de Miranda Lima - matrícula nº 10/240.669-2, respectivamente
..."
LEIA-SE:
"...
A alteração na composição da Comissão dar-se-á no sentido de substituir os servidores Deildo Jacinto dos Santos - matrícula nº 11/240.753-4 e Edilene Gonçalves dos Santos - matrícula nº 11/255.307-8 pelas servidoras Andrea de Miranda Lima - matrícula nº 10/240.669-2 e Ana Beatriz Costa da Silva - matrícula nº 10/235.568-3, respectivamente

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
DESPACHO DO SUBSECRETÁRIO DE GESTÃO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020 (*)
Onde se lê:
PROCESSO: 08/000.929/2020 - "APROVO" o Termo de Referência encartado às fls. 10 a 16, bem como AUTORIZO a abertura de procedimento licitatório com fulcro no Art. 3º da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, e Art. 397 do RGCAF, sob a modalidade Pregão Eletrônico - **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, **do tipo MENOR PREÇO POR ITEM** (Art. 423 do RGCAF), cujo objeto será o fornecimento de Gêneros Alimentícios pertencentes à classe **89.90** e especificados no **ITEM VIII** do Termo de Referência, devendo estar incluído nos preços ofertados todos os custos relativos a tributos, embalagem, transporte e entrega nos locais de destino, e demais despesas diretas e indiretas, para atender a demanda da SMASDH.

Leia-se:
PROCESSO: 08/000.929/2020 - "APROVO" o Termo de Referência encartado às fls. 156 a 159, bem como AUTORIZO a abertura de procedimento licitatório com fulcro no Art. 3º da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, e Art. 397 do RGCAF, sob a modalidade Pregão Eletrônico - **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, **do tipo MENOR PREÇO POR ITEM** (Art. 423 do RGCAF), cujo objeto será o fornecimento de Cestas Básicas pertencentes à classe **89.90** e especificados no **ITEM VIII** do Termo de Referência, devendo estar incluído nos preços ofertados todos os custos relativos a tributos, embalagem, transporte e entrega nos locais de destino, e demais despesas diretas e indiretas, para atender a demanda da SMASDH.
(*) Retificação da Publicação no D.O. Rio, Ano XXXIV, nº 61, de 05/06/2020.

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
ADMINISTRAÇÃO SETORIAL
GERÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS
DESPACHO DA GERENTE
EXPEDIENTE DE 19 DE JUNHO DE 2020
Fixados com validade a partir de 21 de setembro de 2017, os proventos mensais de inatividade da servidora **MARIA APARECIDA FRANCISCO,** Agente Comunitário Nível II (QS), matrícula 15/179.503-8, aposentado através da Resolução "P" nº 407 de 19 de setembro de 2017, conforme processo nº 08/003.446/2017 e TORNO SEM EFEITO a Apostila lavrada em 08 de fevereiro de 2019.

Fixados com validade a partir de 04 de fevereiro de 2020, os proventos mensais de inatividade da servidora **MARIA DA CONCEIÇÃO DA LUZ FERREIRA,** Assistente Social, matrícula 15/241.208-8, aposentado através da Resolução "P" nº 003 de 07 de janeiro de 2020, conforme processo nº 08/004.741/2019.

PROCURADORIA GERAL

Titular: **Marcelo Silva Moreira Marques**
Travessa do Ouvidor, 4 - Centro. Tel.: 3083-8383

RESOLUÇÃO "PGM" Nº 1003 DE 18 DE JUNHO DE 2020
O **PROCURADOR GERAL DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

CONSIDERANDO o disposto no artigo 8º da Lei Complementar nº 132, de 20 de dezembro de 2013, bem como no inciso VIII, artigo 9º do Regimento Interno do Conselho Superior da Procuradoria Geral do Município, aprovado pela Resolução "PGM" nº 832, de 24 de agosto de 2016, e alterações posteriores;

CONSIDERANDO a deliberação do Conselho Superior da Procuradoria Geral do Município, em Reunião Extraordinária realizada no dia 17 de junho de 2020.

RESOLVE:
Art. 1º - Designar os Procuradores do Município a seguir relacionados para compor a Comissão Eleitoral para a realização de eleição dos novos membros do Conselho Superior da Procuradoria Geral do Município, sob a presidência do primeiro:

I. Dra. Fernanda Taboada - matrícula 10/221.191-0 (indicação da APRO-RIO).
II. Dr. Clóvis de Albuquerque Moreira Neto - matrícula 11/238.907-0;
III. Dr. Patrick Vasconcelos da Silva - matrícula 10/297.777-5;

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.
MARCELO SILVA MOREIRA MARQUES

DESPACHO DO CHEFE DE GABINETE
EXPEDIENTE DE 19/06/2020
PROCESSO Nº 11/510.247/2015
APROVO o Termo de Referência de fls.138/142e **AUTORIZO** a abertura da licitação, na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços, visando à contratação de serviços de higienização de acervos da PG/CES/DED, pelo valor estimado de R$ 168.432,00 (cento e sessenta e oito mil quatrocentos e trinta e dois reais).

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

D.O. RIO
Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro

CONTROLADORIA GERAL

Titular: **Márcia Andréa dos Santos Peres**
Rua Afonso Cavalcanti, 455 - 14ºandar - Tel.: 2976-2904/ Fax.: 2293-1648

ATO DA CONTROLADORA-GERAL
RESOLUÇÃO CGM Nº 1653, DE 19 DE JUNHO DE 2020.

Divulga as Demonstrações Contábeis da Administração Direta do Município do Rio de Janeiro e de seus Fundos Especiais relativas aos meses de janeiro a abril/2020.

A CONTROLADORA-GERAL DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

RESOLVE:
Art. 1º Divulgar as Demonstrações Contábeis da Administração Direta do Município do Rio de Janeiro - DCASP e de seus Fundos Especiais relativas aos meses de janeiro a abril/2020.

Parágrafo único. As DCASP estão disponibilizadas no endereço eletrônico http://www.rio.rj.gov.br/web/cgm, na seção Contas Públicas, Demonstrações Contábeis Aplicadas ao Setor Público - DCASP.

Art. 2º Estão disponibilizadas as DCASP dos seguintes Fundos Especiais, e secretaria de vinculação:
I - Fundo Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor - FUMDC, Secretaria Municipal da Casa Civil;
II - Fundo de Proteção Animal - FPA, Secretaria Municipal da Casa Civil;
III - Fundo de Mobilização do Esporte Olímpico - FMEO, Secretaria Municipal da Casa Civil;
IV - Fundo Municipal de Habitação - FMH, Secretaria Municipal de Infraestrutura, Habitação e Conservação;
V - Fundo Municipal de Habitação de Interesse Social - FMHIS, Secretaria Municipal de Infraestrutura, Habitação e Conservação;
VI - Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais de Educação - FUNDEB, Secretaria Municipal de Educação;
VII - Fundo Municipal para Atendimento dos Direitos da Criança e do Adolescente - FMADCA, Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos;
VIII - Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS, Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos;
IX - Fundo Municipal Antidrogas - FMAD, Secretaria Municipal de Ordem Pública;
X - Fundo Municipal do Idoso - FMID, Secretaria Municipal do Envelhecimento Saudável, Qualidade de Vida e Eventos;
XI - Fundo Municipal de Saúde - FMS, Secretaria Municipal de Saúde;
XII - Fundo Orçamentário Especial da PGM - FOE/PGM, Procuradoria Geral do Município;
XIII - Fundo Municipal de Desenvolvimento Urbano - FMDU, Secretaria Municipal de Urbanismo;
XIV - Fundo Especial Projeto Tiradentes - FEPT, Secretaria Municipal de Urbanismo;
XV - Fundo de Conservação Ambiental - FCA, Secretaria Municipal de Meio Ambiente da Cidade;
XVI - Fundo Especial de Iluminação Pública - FEIP, Secretaria Municipal de Infraestrutura, Habitação e Conservação;
XVII - Fundo de Desenvolvimento Econômico e Trabalho do Município do Rio de Janeiro - FUNDET, Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação;
XVIII - Fundo Municipal de Amparo à Pesquisa do Município do Rio de Janeiro - FMAP, Secretaria Municipal da Pessoa com Deficiência e Tecnologia; e
XIX - Fundo Especial de Ordem Pública - FEOP, Secretaria Municipal de Ordem Pública;
XX - Fundo Especial da Dívida Ativa - FDIV, Secretaria Municipal de Fazenda;
XXI - Fundo de Mobilidade Urbana Sustentável - FMUS, Secretaria Municipal de Transportes;
XXII - Fundo Municipal do Trabalho - FUNTRAB, Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação;
XXIII - Fundo Emergencial de Combate à COVID-19 - FECC, Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.
Rio de Janeiro, 19 de junho de 2020.
MÁRCIA ANDRÉA DOS SANTOS PERES

ATO DA CONTROLADORA-GERAL
RESOLUÇÃO CGM Nº 1654 , DE 19 DE JUNHO DE 2020.

Inclui o artigo 2º-B e altera os artigos 3º e 5º da Resolução CGM n.º 1.625, de 24 de março de 2020, que estabelece procedimentos para identificação, no Sistema FINCON, das despesas decorrentes das medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública, e dá outras providências.

A CONTROLADORA-GERAL DO MUNICÍPIO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor;

CONSIDERANDO o Estado de Calamidade Pública no Município do Rio de Janeiro declarado pelo Decreto n.º 47.355, de 08 de abril de 2020;

CONSIDERANDO a importância da transparência das contas e despesas, conforme § 2º do artigo 4º da Lei n.º 13.979/2020, bem como o disposto no Eixo Temático X, artigo 2º, inciso X do Decreto Rio n.º 45.385, de 23 de novembro de 2018;

CONSIDERANDO que a transparência de que trata a Lei n.º 13.979/2020 deve se dar de forma imediata;

CONSIDERANDO que os painéis gerenciais disponibilizados conforme Resolução CGM n.º 1628 de 02 de abril de 2020 é o canal pelo qual estão sendo publicizadas as despesas realizadas para o enfrentamento da pandemia causada pelo novo coronavírus - COVID-19;

CONSIDERANDO que o referido painel reflete as informações cadastradas nos Sistemas FINCON e FINCON-CONTRATOS, dos quais essa Controladoria é gestora;

CONSIDERANDO que as despesas devem refletir de forma fidedigna e em todas as suas características as aquisições de bens e serviços que estão sendo contratados;

CONSIDERANDO a atuação orientadora da Controladoria Geral na adoção de procedimentos de controle,

RESOLVE:
Art. 1º Incluir o seguinte artigo 2º-B à Resolução CGM n.º 1.625, de 24 de março de 2020:

"Art. 2º-B Anteriormente à elaboração das solicitações de despesas, os órgãos e entidades deverão observar a existência de códigos no Sistema de Informações Gerenciais de Materiais - SIGMA que reflitam com completude as características dos materiais e serviços a serem contratados, adotando os procedimentos estabelecidos no Decreto n.º 15.776, de 27 de maio de 1997, que dispõe sobre a obrigatoriedade de codificação de materiais e equipamentos a serem adquiridos pela administração municipal direta, indireta e fundacional, e na Resolução SMA n.º 1.038, de 12 de julho de 2002, que regulamenta a solicitação de codificação de novos materiais.

Parágrafo único. Os órgãos e entidades municipais deverão interagir com a Subsecretaria de Serviços Compartilhados da Casa Civil, responsável pela gestão do referido catálogo, de forma a obter a agilidade requerida no atual cenário de pandemia e sanar eventuais dúvidas de procedimentos que devam ser adotados."

Art. 2º Renumerar o parágrafo único do artigo 3º da Resolução CGM n.º 1.625, de 24 de março de 2020, para § 4º, mantendo sua redação atual e incluir os parágrafos 1º, 2º e 3º ao referido artigo 3º, conforme redação seguinte:
§ 1º Para fins de atendimento ao que dispõe o caput deste artigo e a disponibilização imediata das despesas preconizada pelo referido dispositivo da Lei Federal 13.979/2020, orientamos que, sempre que possível, para as despesas relacionadas ao enfrentamento da COVID-19, a publicação do extrato do instrumento jurídico no DO.RIO ocorra em até 3 (Três) dias úteis da data da sua assinatura;
§ 2º O cadastramento do instrumento jurídico no Sistema FINCON-CONTRATOS para as despesas relacionadas ao enfrentamento do COVID-19 deverá observar o prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, a partir da publicação do extrato no DO.RIO.

§ 3º No prazo de 5 (cinco) dias, a Subcontroladoria de Controle - CG/SUBC deve disponibilizar, com auxílio da Assessoria de Ciências de Dados e Inteligência em Controle - CG/ACDI, Painel Gerencial específico no Portal Contas Rio das despesas registradas no Sistema FINCON, tendo por embasamento legal a Lei nº 13.979/2020.

Art. 3º O artigo 5º da Resolução CGM n.º 1.625, de 24 de março de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:
"Art. 5º As Solicitações de Despesas decorrentes das medidas de enfrentamento da emergência de saúde pública que tenham sido registradas anteriormente à edição desta Resolução com fundamentação da despesa diferente daquela descrita no art. 2º e que não possam ser a ela adequada, deverão ser informadas à Controladoria Geral, por meio de Ofício para o e-mail gabinetedacontroladorageral.cgm@pcrj.rj.gov.br, relacionando os seguintes dados: número do processo, nome do fornecedor, CNPJ, valor e prazo contratual, Unidade Orçamentária do Empenho, Ano do Empenho e Número do Empenho para fins de inclusão no painel definido no § 4º do art. 3º." (NR)

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.
Rio de Janeiro, 19 de junho de 2020.
MÁRCIA ANDRÉA DOS SANTOS PERES

ADMINISTRAÇÃO SETORIAL
DESPACHO DO DIRETOR
EXPEDIENTE DE 19/06/2020
Processo nº: 13/000.155/2016
Objeto: Aquisição de café.
Partes: Controladoria Geral do Município e MF Indústria Paulista de Café Ltda.
Fundamento: Inciso II do artigo 24 da Lei nº 8.666 de 21/06/1993
Razão: Consumo pelos servidores durante o expediente de trabalho e em reuniões.
Valor: R$ 4.193,00 (quatro mil cento e noventa e três reais)
Autorização: Raimundo dos Santos Contreiras Júnior

TRIBUNAL DE CONTAS

Presidente: **Thiers Vianna Montebello**
Rua Santa Luzia, 732 - Tel.: 3824-3600/ Fax.: 2220-6802
Home Page: http://www.tcm.rj.gov.br / E-mail: tcmrj@pcrj.rj.gov.br

DESPACHO DO PRESIDENTE
EXPEDIENTE 18/06/2020
Processo: 40/100.855/2018
Assunto: Averbação de Tempo de Serviço
Interessado: Santiago Taffarel e Silva
Mat. 40/902.052-0
Cargo: Técnico de Controle Externo

Com sustento nas razões expostas no parecer de peça P062 da douta Secretaria de Assuntos Jurídicos desta Presidência e considerando que a averbação de tempo de serviço prestado no Exército Brasileiro para fins de gratificação de adicional de tempo de serviço - triênios é inviável pois, ao se tratar de tempo de serviço estranho município, depende da similitude e equivalência entre os cargos, nos moldes do art. 126, § 5º, da Lei nº 94/79, **HOMOLOGO,** nos termos do artigo 30 do Regimento Interno deste TCMRJ, a decisão do Sr. Secretário Geral de Administração à peça P 058, com a observação da douta SAJ referente ao equívoco material constante no item 2 da manifestação da DDV (fl. 04 de peça 054).



Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

DISQUE SAÚDE 136

Acesse:
rio**contra**o**corona**.rio
e saiba mais.

AO TOSSIR OU ESPIRRAR, CUBRA O NARIZ E A BOCA COM O BRAÇO.

Se puder
#FiqueemCasa
e salve vidas

PREFEITURA DO RIO
CONTRA O CORONA

RIO
PREFEITURA

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

AVISOS, EDITAIS E TERMOS DE CONTRATOS

SECRETARIA DA CASA CIVIL

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
COORDENADORIA GERAL DE CONTROLE DE CONTRATOS E LICITAÇÕES
GERÊNCIA DE PREPARO DE LICITAÇÕES
AVISO - CHAMAMENTO PÚBLICO

PROCESSO: 01/002.755/2019 - Subsecretaria de Planejamento e Acompanhamento de Resultados
MODALIDADE: CHAMAMENTO PÚBLICO CVL Nº 001/2020
A SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL torna público que o Consórcio Mitsidi-Enguia a ser formado pelas empresas Enguia Serviços Digitais Ltda e Mitsidi Serviços e Projetos Ltda apresentou contrarrazão ao recurso administrativo interposto pela empresa SDS Engenharia Eirelli.
A íntegra da contrarrazão pode ser acessada no seguinte endereço
http://ecomprasrio.rio.rj.gov.br/editais/banners_lista.asp

COMPANHIA MUNICIPAL DE LIMPEZA URBANA - COMLURB
EXPEDIENTE DE 19/06/2020
CONTRATAÇÃO - DETERMINAÇÃO JUDICIAL

A Companhia Municipal de Limpeza Urbana - COMLURB torna pública a contratação do candidato listado abaixo para o cargo de Profissional de Operações de Limpeza e Serviços Urbanos, nível I, na função de Gari, em cumprimento à determinações judiciais.

CONCURSO PÚBLICO GARI 2009 - COMLURB/FUNRIO
EDITAL Nº 04/2009, DE 06 DE OUTUBRO DE 2009,
PUBLICADO NO D.O.RIO Nº 137, P. 41.

REGISTRO	NOME	INSCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO
657004	EDNA DE SOUZA NASCIMENTO	479026	6510
Contratado em 17/06/2020 - Processo nº 0058223 - 84.2013.8.190001 - Vara Cível da Comarca da Capital.			

COMPANHIA MUNICIPAL DE LIMPEZA URBANA - COMLURB
PRESIDÊNCIA - PRE
COORDENADORIA DE PROCESSO LICITATÓRIO - PCL
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

PROCESSO: **01/500.562/2020**
REF.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 254/20**
OBJETO: **Contratação de serviços de MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS APARELHOS CONDICIONADORES DE AR SPLIT E CENTRAL, TORRE DE ARREFECIMENTO COM TRATAMENTO QUÍMICO DA ÁGUA, INSTALADOS NOS PRÉDIOS SEDE E BOTAFOGO**

PROCESSO: **01/507.877/19**
REF.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 255/20**
OBJETO: **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE REFORMA DO TELHADO DA GERÊNCIA DE REALENGO - OG33R**

AVISO DE NOVA DATA
A licitação que estava marcada para o dia 01/07/2020, fica marcada para o dia 02/07/2020 às 10:00h.

COMPANHIA MUNICIPAL DE LIMPEZA URBANA - COMLURB
PRESIDÊNCIA - PRE
COORDENADORIA DE PROCESSO LICITATÓRIO - PCL
EXPEDIENTE DE 19/06/2020
AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO
Pregão Eletrônico Nº 259/2020 DATA: 02/07/2020 ÀS 14:00h.
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE 03 EMPILHADEIRAS COM CAPACIDADE DE ELEVAÇÃO DE 1,5 TON, NO MÍNIMO, 3,0 M DE ALCANCE E DESLOCAMENTO LATERAL.
PROCESSO Nº 01/501.943/2020.
Valor total estimado: Sigiloso.
Portal: www.comprasnet.gov.br (UASG 986001) e
http://ecomprasrio.rio.rj.gov.br
Retirada do Edital: Nos endereços dos sites acima ou à Rua Major Ávila, 358, Tijuca, RJ, Coordenadoria de Processo Licitatório, de 2ª a 6ª feira, das 09:00 às 16:00h, mediante a entrega de uma resma de papel A4.
Tel.: (21) 25673984/22147011/7026/7039/7040/7045/7046/7049/7080.

SECRETARIA DE FAZENDA

COORDENADORIA DO IMPOSTO SOBRE A PROPRIEDADE PREDIAL E TERRITORIAL URBANA
F/SUBTF/SAC-5 - SUBGERÊNCIA DE ATENDIMENTO INTEGRADO AO CONTRIBUINTE
EDITAL

O Subgerente III da Subgerência de Atendimento Integrado ao Contribuinte (SAC-5) faz saber aos contribuintes abaixo relacionados da CONCLUSÃO de seus respectivos processos administrativos.
O Processo encontra-se à disposição do contribuinte ou seu representante legal devidamente habilitado, na Estrada do Mendanha, 555 sala 282 - Campo Grande e será arquivado no prazo de 33 (trinta e três) dias, contados a partir da publicação do presente Edital, conforme artigo 29 do Decreto 14.602, de 29 de fevereiro de 1996.

Processo: 04/18/317.739/2019
Endereço: Rua Unia, 84 - Realengo - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21765-210
Contribuinte: João Lima da Cruz
Requerente: Albertina Jurema de Oliveira Souza
Inscrição: 0.849.494-0
Ciência: Trata-se do pedido de regularização cadastra e fiscal do imóvel de inscrição fiscal 0.849.494-0 tendo em vista procedimentos implantados pelo Projeto de Recadastramento “Atualiza”.

Considerando que o imóvel teve a sua área alterada de 51 m² para 286 m² através de levantamento por fotos aéreas do local e sua utilização de “residencial” para “não residencial” com base em informações colhida por empresa terceirizada pela SMF;

Considerando a juntada de fotos do imóvel e da documentação citada no art. 38 do Decreto 14.327/95, além de novas verificações pelo Sistema de Gestão Fiscal e street view para o endereço;

Considerando o interesse da Fazenda Municipal em manter atualizado o cadastro dos imóveis, bem como, o fato de o requerente não ter completado a documentação que o habilitasse ao pleito.

Passamos a atuar de ofício na resolução do p.p., sendo promovida a alteração da utilização atribuída ao imóvel de “não residencial” para “residencial” a partir do exercício de 2011.

Diante do exposto, foram tomadas as seguintes providências:
1- Substituída a guia de pagamento 00/2017 e 00/2018, com os tributos de 2017 e 2018, por guias 01/2017 e 01/2018, **observando que as mesmas encontram-se em prazo de inscrição em Dívida Ativa e que os respetivos débitos deverão ser regularizados junto àquela Procuradoria**;
2- Substituída a guia de pagamento 00/2019 e 00/2020, com os tributos de 2019 e 2020, por guias 01/2019 e 01/2020
3- A guia de pagamento complementar 02/2016, emitida através do Projeto de Recadastramento “Atualiza”, foi alcançada pela remissão prevista no Art. 15 da Lei 6.250 de 28/09/2017;.

Solicito notificar o contribuinte e, findo o prazo para recurso, o **encaminhamento à PG/PDA com sugestão de substituição dos débitos de 2017 e 2018 existentes para a inscrição 0.849.494-0, conforme nota de débito de fls. 25/26.**
F/SUBTF/SAC-5, 13/02/2020
Firmino Dias dos Santos Filho
Fiscal de Rendas
Mat. 12/146.571-5
PUBLICADO PELA DEVOLUÇÃO DO A.R. EM FACE DE O ENDEREÇO DE DESTINATÁRIO ESTAR INCORRETO.

Processo: 04/18/317.617/2019
Endereço: Rua Ministro Carlos Medeiros, 317/201 - Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23093-140
Contribuinte: Marilene da Graça Pereira
Inscrição: 2.016.861-3
Exigência:
Para prosseguimento da análise do pedido de revisão de área constante da inicial, solicitamos convocar o requerente para que apresente procuração assinada pelo proprietário do imóvel (citado no RGI) e com poderes específicos para o pleito, conforme item 4.1 do requerimento de fls. 02.
F/SUBTF/SAC-5, 13/03/2020
Firmino Dias dos Santos Filho
Fiscal de Rendas
Mat. 12/146.571-5
PUBLICADO PELA DEVOLUÇÃO DO A.R. EM FACE DE O ENDEREÇO DO DESTINATÁRIO ESTAR INCORRETO.

Processo: 04/18/317.081/2020
Endereço: Est. Velha do Piaí, 115-A - Sepetiba - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23530-800
Contribuinte: Raimundo Lourenço do Nascimento
Exigência:
Para prosseguimento da análise do pedido de cadastramento de benfeitoria constante da inicial, solicitamos convocar o requerente para que apresente a conta de energia elétrica (original e cópia **legível,** conforme item 5 do requerimento de fls. 02
F/SUBTF/SAC-5, 10/03/2020
Firmino Dias dos Santos Filho
Fiscal de Rendas
Mat. 12/146.571-5
P**UBLICADO PELA DEVOLUÇÃO DO A.R. EM FACE DE O DESTINATÁRIO SER DESCONHECIDO**

Processo: 04/18/317.098/2020
Endereço: Rua Artur Rios, 1359 - Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23013-470
Contribuinte: Miécimo Antunes da Silva
Inscrição: 0.619.244-7
Exigência:
Para prosseguimento da análise do pedido de redução de área constante da inicial, solicitamos convocar o requerente para que apresente planta baixa do primeiro e segundo pavimento do imóvel, bem como, a certidão de aceitação de demolição, se houver.
F/SUBTF/SAC-5, 17/03/2020
Firmino Dias dos Santos Filho
Fiscal de Rendas
Mat. 12/146.571-5
PUBLICADO PELA DEVOLUÇÃO DO A.R. EM FACE DE O ENDEREÇO DO DESTINATÁRIO ESTAR INCORRETO.

Processo: 04/18/317.203/2019
Endereço: Rua Severino Elisa de Castro, lote 4 quadra 03 - Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23075-440
Contribuinte: JR Dantas LTDA
Requerente: Delma Luzia Talom de Araújo
Inscrição: 1.672.374-4
Ciência
Solicitando notificar o contribuinte sobre a efetivação da substituição dos débitos de IPTU relativos ao exercício de 2017, conforme proposição constante do despacho de 08/05/2019.
F/SUBTF/SAC-5, 25/03/2020
Firmino Dias dos Santos Filho
Fiscal de Rendas
Mat. 12/146.571-5
PUBLICADO PELA DEVOLUÇÃO DO A.R. EM FACE DE O ENDEREÇO DO DESTINATÁRIO ESTAR INCORRETO.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Processo: 04/18/318.372/2016
Endereço: Rua Luis Orione, 10 lote 14 quadra C- Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23013-330
Contribuinte: Antônio José de Jesus
Requerente: Sandra Selma Matheus de Jesus
Inscrição: 1.712.980-0
Exigência
Para prosseguimento da análise do pedido de reconhecimento de isenção da TCL e IPTU para imóvel de propriedade de deficiente físico que por essa razão receba benefício de um salário mínimo de qualquer instituto de previdência, solicitamos convocar a requerente para esclarecimentos quanto aos rendimentos do Sr. Antônio José de Jesus.
F/SUBTF/SAC-5, 09/12/2016
Firmino Dias dos Santos Filho
Fiscal de Rendas
Mat. 12/146.571-5
PUBLICADO PELA DEVOLUÇÃO DO A.R. EM FACE DE O DESTINATÁRIO ESTAR AUSENTE DO ENDEREÇO APÓS TRÊS TENTATIVAS DE ENTREGA.

SUBSECRETARIA DE TRIBUTAÇÃO E FISCALIZAÇÃO
COORDENADORIA DO ISS E TAXAS
1ª GERÊNCIA DE fISCALIZAÇÃO DO ISS
EDITAL

O Gerente da 1ª Gerência de Fiscalização do ISS, faz ciente à empresa **CLÍNICA MÉDICA BALBI E FIGUEIRA LTDA,** estabelecida na Avn. Das Américas, nº 3.500 - Bloco 7, Sala 432 - Barra da Tijuca / RJ, inscrição municipal n.593.302-1, que foi expedida a **Intimação n° 69.137** de 16/06/2020 (**RENOVAÇÃO / 4ª prorrogação -Termo inicial: Intimação 69.129 de 02/10/2019**).
A presente Intimação também se refere à inscrição municipal 634.712-6.
Fica sob ação fiscal no período de 16/06/2020 a 15/08/2020.
Considera-se feita a intimação na data da publicação.

SUBSECRETARIA DE PATRIMÔNIO IMOBILIÁRIO
EDITAL DE NOTIFICAÇÃO Nº 050/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 0004/550.270/2001

A GERÊNCIA DE RECEITAS PATRIMONIAIS DA COORDENADORIA DE IMÓVEIS MUNICIPAIS no exercício regular de suas atribuições **NOTIFICA** MARCO ANTONIO HOLANDA NOGUEIRA, inscrito no CPF/CNPJ 587.227.697-49, que nos registros do Sistema de Informações Patrimoniais da Subsecretaria de Patrimônio Imobiliário (SINGEO), consta débito relativo à cobrança pela ocupação do imóvel municipal objeto do processo administrativo supracitado referente às competências: 04/2017 a 05/2020. O notificado deverá comparecer a esta Subsecretaria, situada na Rua Afonso Cavalcanti, 455 - Anexo - sala 711 - Cidade Nova, no horário de 09 às 16 horas, no prazo de 10 (dez) dias a contar da data desta publicação, a fim de alegar o pagamento ou retirar a guia DARM para quitação do débito acima mencionado. A inadimplência implicará em inscrição em Dívida Ativa, com a precedente emissão de Nota de Débito, nos termos dos artigos 195 a 197 do Código de Administração Financeira e Contabilidade Pública do Município do Rio de Janeiro (Lei 207 de 19 de dezembro de 1980), sem prejuízo de outras previstas na legislação em vigor.

SUBSECRETARIA DE PATRIMÔNIO IMOBILIÁRIO
EDITAL DE NOTIFICAÇÃO Nº 051/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 0004/550.270/2001

A GERÊNCIA DE RECEITAS PATRIMONIAIS DA COORDENADORIA DE IMÓVEIS MUNICIPAIS no exercício regular de suas atribuições **NOTIFICA** ASSOC. DOS MORADORES DO EMP. HAB. JOÃO SALDANHA, inscrito no CPF/CNPJ 40.420.861/0001-43, que nos registros do Sistema de Informações Patrimoniais da Subsecretaria de Patrimônio Imobiliário (SINGEO), consta débito relativo à cobrança pela ocupação do imóvel municipal objeto do processo administrativo supracitado referente às competências: 05/2016 a 05/2020. O notificado deverá comparecer a esta Subsecretaria, situada na Rua Afonso Cavalcanti, 455 - Anexo - sala 711 - Cidade Nova, no horário de 09 às 16 horas, no prazo de 10 (dez) dias a contar da data desta publicação, a fim de alegar o pagamento ou retirar a guia DARM para quitação do débito acima mencionado. A inadimplência implicará em inscrição em Dívida Ativa, com a precedente emissão de Nota de Débito, nos termos dos artigos 195 a 197 do Código de Administração Financeira e Contabilidade Pública do Município do Rio de Janeiro (Lei 207 de 19 de dezembro de 1980), sem prejuízo de outras previstas na legislação em vigor.

SUBSECRETARIA DE LICENCIAMENTO,
FISCALIZAÇÃO E CONTROLE URBANO
COORDENADORIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO
2º GERÊNCIA REGIONAL DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO
NOTIFICAÇÃO

A 2º GERÊNCIA REGIONAL DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO NOTIFICA LACE COMERCIO DE VARIEDADE LTDA, INSCRIÇÃO MUNICIPAL 1.065.014-3, SITUADA NA RUA MAJOR RUBENS VAZ, 436 APT 101 FDS - GÁVEA ,QUE RECEBEMOS DENÚNCIAS DE FUNCIONAMENTO EM DESACORDO COM AS RESTRIÇÕES DO ALVARÁ CONCEDIDO PARA O LOCAL, COM O EXERCÍCIO DE ATIVIDADE E CIRCULAÇÃO DE MERCADORIAS NO LOCAL.
O FUNCIONAMENTO EM DESACORDO COM O LICENCIAMENTO CONCEDIDO IMPLICARÁ NAS SANÇÕES POSSÍVEIS PARA O CASO, SEM PREJUÍZO DE PROPOSTA DO ALVARÁ.
17 DE JUNHO DE 2020
CLÁUDIO NESPEREIRA BLANCO
GERENTE DA 2º GRLF
MAT. 11/159122-1

E-MAIL DE CONTATO: alvara_plantaozonasul@smf.rio.rj.gov.br

SECRETARIA DE SAÚDE

AVISO
***EDITAL DE CONVOCAÇÃO PÚBLICA PARA**
PARCERIA COM ORGANIZAÇÃO SOCIAL
E A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO
CONVOCAÇÃO PÚBLICA Nº CP 001/2020

(*) O Edital de Convocação Pública está publicado no Suplemento.

SUBSECRETARIA DE GESTÃO
NOTIFICAÇÃO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

À
NO LAR CUIDADOS EM SAÚDE LTDA - ME,
PROCESSO nº 09/001.959/2020
OBJETO: Prestação de serviço de internação domiciliar em atendimento à determinação de mandado judicial, com inicio previsto para 14.08.2020.
A **SMS** NOTIFICA a empresa supracitada a comparecer no prazo **de 48 (quarenta e oito) horas**, a contar do primeiro dia útil seguinte a esta publicação - no horário de 10h às 17h - na Prefeitura do Rio de Janeiro (Rua Afonso Cavalcanti, nº 455, sala 627 - Cidade Nova), **para apresentação da documentação pendente à contratação em voga**, quais sejam: Certidão do 1º ao 4º Ofícios de Distribuição; CND Trabalhista; Se a contratada não for proprietária da sede, apresentar Declaração própria atestando esta circunstância ou Certidões do 5º e do 6º Ofícios de Distribuição; CND ISS (Municipal) ou que está isenta; CND ICMS (Estadual) ou que está isenta; CND Dívida Ativa do Estado; CND Dívida Ativa do Município; Certidão de Regularidade Fiscal Imobiliária (IPTU) do Município da contratada relativa ao imóvel da sede, se for à proprietária; CND Relativa aos Tributos Federais;
Ressaltamos que o não cumprimento poderá implicar na aplicação das sanções previstas no contrato e na legislação, em especial as previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

À
DATEN TECNOLOGIA LTDA.,
OBJETO: Notificação para apresentação de documentação para formalização contratual.
A **SMS** NOTIFICA a empresa supracitada a comparecer no prazo **de 48 (quarenta e oito) horas**, a contar do primeiro dia útil seguinte a esta publicação - no horário de 10h as 17h - na Prefeitura do Rio de Janeiro (Rua Afonso Cavalcanti, nº 455, sala 627 - Cidade Nova), **para apresentação da documentação pendente à contratação em voga**, quais sejam: CNPJ; CND Dívida Ativa da União; CND referente ao FGTS; CND Divida Ativa do Estado; CND Dívida Ativa do Município; CND ICMS (Estadual) ou que está isenta; CND ISS (Municipal) ou que está isenta; CND Imobiliária (IPTU) do Município da contratada, relativa ao imóvel da sede, se for à proprietária; Se a contratada não for proprietária da sede, apresentar Declaração própria atestando esta circunstância ou Certidões do 5º e do 6º Ofícios de Distribuição; Certidões do 1º ao 4º Ofícios de Distribuição (ou Certidão de Falência e Concordatas, caso a empresa não seja do Rio de Janeiro); Certidões do 1º e 2º Ofícios de Interdições e Tutelas; CND Trabalhista; Declaração firmada pela contratada de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigosos ou insalubre e de que não emprega menor de dezesseis anos, salvo maiores de quatorze anos na condição de aprendiz, sob as penas da lei, consoante Decreto Municipal n° 23.445/03.
Ressaltamos que o não cumprimento poderá implicar na aplicação das sanções previstas no contrato e na legislação, em especial as previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

COORDENADORIA TÉCNICA DE AQUISIÇÕES,
CONTRATOS E CONVÊNIOS
CONVOCAÇÃO PÚBLICA
EXPEDIENTE 19/06/2020

A **Coordenadoria de Aquisições - S/SUBG/CTAC/CA**, com Sede à Rua Afonso Cavalcanti, 455, 7º andar, sala 745, Bloco 01, Centro Administrativo São Sebastião (CASS), Cidade Nova - Rio de Janeiro, RJ, torna público que realizará procedimento de cotação, destinado a Prestação de Serviço de Limpeza, Conservação e Higienização Hospitalar visando atender em diversas Unidades de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente descritos e especificados no Termo de Referência.

As empresas interessadas em participar do presente deverão solicitar o Termo de Referência através dos correios eletrônicos **amandavr.25@gmail.com / andremsouza.sms@gmail.com**, de modo a possibilitar a elaboração de proposta de preços.
As propostas e documentações deverão ser encaminhadas para os e-mails **amandavr.25@gmail.com / andremsouza.sms@gmail.com**, **até as 23:59h do dia 26/06/2020,** estritamente na forma e condições definidas no Termo de Referência, estando à princípio suspensa a necessidade de apresentação de documentação física, considerando o decreto nº 47.246/2020, que regulamenta a Lei nº 13.979/2020 e estabelece medidas para o enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus no âmbito do Município do Rio de Janeiro.

COORDENADORIA TÉCNICA DE AQUISIÇÕES,
CONTRATOS E CONVÊNIOS
CONVOCAÇÃO PÚBLICA
EXPEDIENTE 19/06/2020

A **Coordenadoria de Aquisições, S/SUBG/CTAC/CA**, com Sede à Rua Afonso Cavalcanti, 455, 7º andar, sala 745, Bloco 01, Centro Administrativo São Sebastião (CASS), Cidade Nova - Rio de Janeiro, RJ torna público que realizará procedimento de cotação, destinado a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de agronomia para cultivo de plantas medicinais visando a produção de fitoterápicos**,** devidamente descritos e especificados no Termo de Referência.

As empresas interessadas em participar da cotação deverão efetuar a retirada de cópia do Termo de Referência e anexos correspondentes ou solicitar o mesmo via e-mail através dos correios eletrônicos: **adrianasantos.sms@gmail.com / amandavr.25@gmail.com**, de modo a possibilitar a elaboração de proposta de preços.

A solicitação do Termo de Referência e Formulário da cotação para propostas feita pessoalmente ocorrerá na sede desta Coordenadoria no endereço supracitado, de segunda a sexta-feira, de 11h às 17h.

A entrega da proposta de preços, deverá ser realizada até o dia **26/06/2020, estritamente na forma e condições definidas no Termo de Referência**.

COORDENADORIA TÉCNICA DE AQUISIÇÕES,
CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENADORIA DE AQUISIÇÕES
CONVOCAÇÃO PÚBLICA

A Coordenadoria de Aquisições - S/SUBG/CTAC/CA, com sede à rua Afonso Cavalcanti, 455, 7º andar, sala 745, bloco 01, Centro Administrativo São Sebastião (CASS), Cidade Nova - Rio de Janeiro - RJ. TORNA PÚBLICO que realizará procedimento de pesquisa de mercado, destinado a aquisição de medicamentos pertencentes à classe 6505, através de pregão eletrônico por registro de preços, visando atender às necessidades das unidades de saúde da SMS-Rio, devidamente descrito e especificado no termo de referência que instrui o processo nº 09/000781/2019.
As empresas interessadas em participar do procedimento de pesquisa de mercado deverão efetuar as retiradas do Termo de referência e formulário de cotações correspondentes no endereço supracitado, ou solicitar os mesmos via e-mail através dos correios eletrônicos compras.mandado.sms@gmail.com até o dia 01/07/2020, de modo a possibilitar a elaboração de proposta de preços.
A entrega das propostas poderá ser feita na sede desta Coordenadoria ou através dos correios eletrônicos informados acima.

CONVOCAÇÃO PÚBLICA

A Coordenadoria de Aquisições - S/SUBG/CTAC/CA, com sede à rua Afonso Cavalcanti, 455, 7º andar, sala 745, bloco 01, Centro Administrativo São Sebastião (CASS), Cidade Nova - Rio de Janeiro - RJ. TORNA PÚBLICO que realizará procedimento de pesquisa de mercado, destinado a aquisição de medicamentos pertencentes à classe 6505, através de pregão eletrônico por registro de preços, visando atender às necessidades das unidades de saúde da SMS-Rio, devidamente descrito e especificado no termo de referência que instrui o processo nº 09/005178/2019.
As empresas interessadas em participar do procedimento de pesquisa de mercado deverão efetuar as retiradas do termo de referência e formulário de cotações correspondentes no endereço supracitado, ou solicitar os mesmos via e-mail através dos correios eletrônicos compras.mandado.sms@gmail.com até o dia 01/07/2020, de modo a possibilitar a elaboração de proposta de preços.
A entrega das propostas poderá ser feita na sede desta Coordenadoria ou através dos correios eletrônicos informados acima.

CONVOCAÇÃO PÚBLICA

A Coordenadoria de Aquisições - S/SUBG/CTAC/CA, com sede à rua Afonso Cavalcanti, 455, 7º andar, sala 745, bloco 01, Centro Administrativo São Sebastião (CASS), Cidade Nova - Rio de Janeiro, RJ, TORNA PÚBLICO que realizará procedimentos de pesquisa de mercado, destinado a prestação de serviço de internação domiciliar (HOME CARE), devidamente descritos e especificados no termo de referência que instrui o processo nº 09/000610/2019.
As empresas interessadas em participar da Pesquisa de mercado deverão efetuar a retirada de cópias dos termos de referência e respectivos anexos, para fazerem as propostas correspondentes ou solicitarem as

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

mesmas via e-mail através do correio eletrônico compras.mandado.sms@gmail.com. A retirada dos termos de referência e formulários de pesquisa de mercado pessoalmente deverá ser feita na sede desta Coordenadoria no endereço supracitado.
O envio de propostas de preços deverá ser realizada até as 12:00 horas do dia 01/07/2020.

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR, URGÊNCIA E EMERGÊNCIA.
HOSPITAL MUNICIPAL SOUZA AGUIAR
COORDENADORIA GERAL DE EMERGÊNCIA DA AP 1.0
CONVOCAÇÕES

Comunicamos que as empresas abaixo relacionadas deverão comparecer, num prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data da publicação deste Edital à Praça da República, 111 - 2º andar, Setor de Compras, com o respectivo carimbo, para retirada de empenho, no horário de 09h00min às 17h00min. A não retirada do mesmo estará sujeito às sanções previstas na Legislação em vigor.

EMPRESA	EMPENHO
LABORATÓRIO B BRAUN S A	535/2020
MANIFOLD MEDICAL COMÉRCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA	536/2020
HOUSE MED PRODUTOS FARMACÊUTICOS E HOSPITALARES LTDA	537/2020
RJ SERVICE SERVIÇOS E MANUTENÇÃO LTDA ME	543/2020
BRASIL ART & CORES INDÚSTRIA COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA	544/2020
LEMARC PRODUTOS MÉDICOS HOSPITALARES LTDA	545/2020
4 MÉDICA PRODUTOS HOSPITALARES LTDA EPP	546/2020
CEI COMÉRCIO EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO DE MATERIAIS MÉDICOS LTDA	547/2020
MANIFOLD MEDICAL COMÉRCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA	548/2020
CBS MÉDICO CINETÍFICA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO LTDA	549/2020
NOVA BIO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	550/2020
MED SHARP IND E COM DE PROD HOSP LTDA	551/2020
BIOTEC PRODUTOS HOSPITALARES LTDA	552/2020
SEROPLAST INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA	553/2020
MINAS IMPORT LTDA	554/2020

SUBSECRETARIA DE ATENÇÃO HOSPITALAR, URGENCIA E EMERGENCIA (SUBHUE)
HOSPITAL MUNICIPAL LOURENÇO JORGE
COORDENADORIA GERAL DE EMERGENCIA DA AP-4
COORDENAÇÃO DE GESTÃO ADMINISTRATIVA
CONVOCAÇÃO
EXPEDIENTE DE 18/06/2020.

Comunicamos as Empresas relacionadas abaixo que suas respectivas Notas de Empenho encontram-se disponíveis para retirada nesta Unidade Hospitalar:

NOTA DE EMPENHO	EMPRESA FAVORECIDA
434/2020	UNIÃO QUIMICA FARMACEUTICA NACIONAL S.A

O representante deverá comparecer a Unidade no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, munido de carimbo contendo nome e CNPJ da Favorecida.

Local para retirada: Setor de Farmácia do HMLJ.
Endereço: Av. Ayrton Senna, 2000 - Barra da Tijuca - RJ.
Horário: Segunda à Sexta-feira das 09h às 15h.

A não retirada do mesmo estará sujeita às sanções previstas na Legislação em vigor.

HOSPITAL MATERNIDADE HERCULANO PINHEIRO
AVISO
EXPEDIENTE DE 22/06/2020

Solicito o comparecimento das Empresas listadas a seguir, no Hospital Maternidade Herculano Pinheiro, sito a Rua Andrade Figueira s/nº - Madureira - RJ, Almoxarifado - para retirada da respectiva Nota de Empenho e Autorização de Fornecimento, no horário de 09 a 17 h em até 05 (cinco) dias úteis após a data de publicação. A não retirada dessa documentação estará sujeita ás sanções previstas na Legislação em Vigor.

FAVORECIDOS	EMPENHOS
DBV COMERCIO DE MATERAIL HOSPITALAR LTDA	226/2020 227/2020

EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE
EDITAL CVL/SUBSC Nº 238/2019
15ª CONVOCAÇÃO (ESCALA, CADASTRO ON LINE E ADMISSÃO)
(MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE PARA O CARGO DE TÉCNICO DE ENFERMAGEM 40h)

A EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE, no uso de suas atribuições, convoca os seguintes candidatos classificados no 4º Concurso Público para Admissão de Profissionais a Empregos públicos, **os quais manifestaram o interesse em firmar contrato de trabalho, para atuar nos CAPS (CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL) em regime de 40h semanais para:**

1ª. Preencher o cadastro online de dados pessoais, disponível a partir de **22/06/2020** no endereço eletrônico http://prefeitura.rio/riosaude/admissao.

2ª) Após a escolha da unidade de lotação, deverão comparecer na Creche Municipal Aracy Guimarães Rosa, situada na Rua Bento Lisboa, nº 132-Catete- Rio de Janeiro para **entregar a documentação** relacionada no Anexo II para admissão.

ANEXO I
24/06/2020 - 14HORAS
TECNICO DE ENFERMAGEM
VAGAS REGULARES

2410º	CRISTIANE MARTINS DE JESUS MACHADO
2412º	LUCIANA BÁRBARA DA SILVA VERISSIMO
2413º	CLEIDE MENDONCA DOS SANTOS
2423º	ELISABETE SANTANA DOS SANTOS AMARAL
2429º	CAROLINA MOREIRA MEIRELLES FERREIRA

****Candidatos inscritos na cota de Negros e Índios - Lei Municipal 5.695 de 27/03/2014**

2806º	ROSILENE PEREIRA DA SILVA

ANEXO II

2 (duas) foto 3x4 coloridas e recentes;
2 Carteira de Identidade (original);
Carteira de Trabalho e Previdência Social (original e cópia do espelho e verso);
2 CPF (original e cópia ou cópia autenticada);
Título de Eleitor, com respectivos comprovantes da última eleição - 1º e 2º turno (original e cópia ou cópia autenticada);
Comprovante de Vacinação atualizado (dT adulto, Hepatite B)
2 Comprovante de Residência no nome do profissional ou do cônjuge (concessionárias de luz, água ou telefone fixo convencional) emitidos há menos de 60 (sessenta) dias (original e cópia ou cópia autenticada)*; Quando o comprovante de residência não estiver no nome do profissional ou do cônjuge, entregar declaração original e cópia do RG ou da CNH do proprietário (nome que constar no comprovante).
Certificado de Reservista (Dispensa de incorporação, Carta Patente ou Incorporação de Reservista), se do sexo masculino (original e cópia ou cópia autenticada);
Certidão de Nascimento, se solteiro, ou Certidão de Casamento, se casado (original e cópia);
Cédula do PIS/PASEP ou CARTÃO CIDADÃO - caso não tenha, apresentar declaração de NADA CONSTA da Caixa Econômica Federal (PIS) ou Banco do Brasil (PASEP) (original e cópia);
CPF e Certidão de Nascimento de filhos menores (original e cópia);
Cartela de vacinação de dependentes com idade inferior a 7 (sete) anos, e Declaração de Freqüência Escolar, se idade superior a 7 (sete) anos (original e cópia);
Carteira do conselho (CREMERJ, COREN etc), comprovante de pagamento da anuidade 2019 (original e cópia) e Certidão Negativa;
Comprovante da declaração de Imposto de Renda 2018/2019, parte da declaração de bens (cópia);
Diploma (original e cópia);
Comprovante de abertura de conta no Banco Santander; caso tenha;
Termo de Guarda e Posse, em caso de adoção (original e cópia ou cópia autenticada);
Termo de Curatela (original e cópia ou cópia autenticada);
Carta de Naturalização, se estrangeiro (original e cópia ou cópia autenticada);
Impresso as fichas de cadastro on-line;
Entrar no site http://consultacadastral.inss.gov.br/Esocial e realizar a consulta da Qualificação cadastral para verificação de divergências nos dados cadastrais. Entregar a consulta impressa e sem divergências.

***** Quando o comprovante de residência não estiver no nome do profissional ou do cônjuge, entregar declaração original e cópia do RG ou da CNH do proprietário (nome que constar no comprovante).
Os demais classificados serão convocados por este Diário Oficial em novos chamamentos.

EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE
EDITAL CVL/SUBSC Nº 238/2019 - 4º CONCURSO RIOSAUDE
32ª CONVOCAÇÃO (ESCALA, CADASTRO ON LINE E ADMISSÃO)

A EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE, no uso de suas atribuições, convoca os seguintes candidatos classificados no 4º Concurso Público para Admissão de Profissionais a Empregos públicos, abaixo relacionados, a comparecerem para firmar contrato de trabalho no **dia 24 de Junho de 2020,** munido dos documentos relacionados no Anexo II, conforme procedimentos a seguir:

1ª) Preencher o cadastro on line de dados pessoais disponível a partir de dia **22/06/2020** no endereço eletrônico https://www.rio.rj.gov.br/web/riosaude/admissao

2ª) Os candidatos deverão **comparecer na Creche Municipal Aracy Guimarães Rosa, situada na Rua Bento Lisboa, nº 132 - Catete, Rio de Janeiro. na data e no horário informado no Anexo I, impreterivelmente para escolher a unidade de lotação, de acordo com as vagas disponíveis, desde que o candidato esteja pontualmente presente no local e horário estabelecidos neste edital, sendo priorizada a escolha dos candidatos com a maior pontuação nos processos seletivos, cumulada com a idade mais elevada.**

3ª) O profissional será orientado a entregar a documentação relacionada no Anexo II para Admissão.
Vale lembrar que aqueles que não comparecerem ou não apresentarem a documentação exigida serão eliminados do concurso.

ANEXO I
24/06/2020 - 14 HORAS
ASSISTENTE ADMINISTRATIVO
VAGAS REGULARES

820º	WELLINGTON BRANDAO AMORIM
821º	LUIS FILIPE BRAZ DA SILVA GUALBERTO
822º	PAULO ROBERTO DOS SANTOS MARQUES
823º	LUIZ CLAUDIO NASCIMENTO DE SOUSA
825º	GABRIEL DE SOUZA BRAZ MENDES

****Candidatos inscritos na cota de Negros e Índios - Lei Municipal 5.695 de 27/03/2014**

1044º	CRISTINA BARBOSA DE CASTRO

ANEXO II

2 (duas) foto 3x4 coloridas e recentes;
2 Carteira de Identidade (original);
Carteira de Trabalho e Previdência Social (original e cópia do espelho e verso);
2 CPF (original e cópia ou cópia autenticada);
Título de Eleitor, com respectivos comprovantes da última eleição - 1º e 2º turno (original e cópia ou cópia autenticada);
Comprovante de Vacinação atualizado (dT adulto, Hepatite B)
2 Comprovante de Residência no nome do profissional ou do cônjuge (concessionárias de luz, água ou telefone fixo convencional) emitidos há menos de 60 (sessenta) dias (original e cópia ou cópia autenticada)*; Quando o comprovante de residência não estiver no nome do profissional ou do cônjuge, entregar declaração original e cópia do RG ou da CNH do proprietário (nome que constar no comprovante).
Certificado de Reservista (Dispensa de incorporação, Carta Patente ou Incorporação de Reservista), se do sexo masculino (original e cópia ou cópia autenticada);
Certidão de Nascimento, se solteiro, ou Certidão de Casamento, se casado (original e cópia);
Cédula do PIS/PASEP ou CARTÃO CIDADÃO - caso não tenha, apresentar declaração de NADA CONSTA da Caixa Econômica Federal (PIS) ou Banco do Brasil (PASEP) (original e cópia);
CPF e Certidão de Nascimento de filhos menores (original e cópia);
Cartela de vacinação de dependentes com idade inferior a 7 (sete) anos, e Declaração de Freqüência Escolar, se idade superior a 7 (sete) anos (original e cópia);
Carteira do conselho (CREMERJ, COREN etc), comprovante de pagamento da anuidade 2019 (original e cópia) e Certidão Negativa;
Comprovante da declaração de Imposto de Renda 2018/2019, parte da declaração de bens (cópia);
Diploma (original e cópia);
Comprovante de abertura de conta no Banco Santander; caso tenha;
Termo de Guarda e Posse, em caso de adoção (original e cópia ou cópia autenticada);
Termo de Curatela (original e cópia ou cópia autenticada);
Carta de Naturalização, se estrangeiro (original e cópia ou cópia autenticada);
Impresso as fichas de cadastro on-line;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Entrar no site http://consultacadastral.inss.gov.br/Esocial e realizar a consulta da Qualificação cadastral para verificação de divergências nos dados cadastrais. Entregar a consulta impressa e sem divergências.

***** Quando o comprovante de residência não estiver no nome do profissional ou do cônjuge, entregar declaração original e cópia do RG ou da CNH do proprietário (nome que constar no comprovante). **Os demais classificados serão convocados por este Diário Oficial em novos chamamentos.**

EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE
6ª CONVOCAÇÃO DOS CANDIDATOS CLASSIFICADOS NO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO REGULAMENTADO PELO EDITAL Nº. 066/2020
PARA: CHECAGEM DE DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DO PROCESSO SELETIVO ON LINE, CADASTRO ON LINE (PRÉ-ADMISSÃO) E PARA FIRMAR CONTRATO POR PRAZO DETERMINADO.

A fim de atender situação de excepcional interesse público, em razão da assunção emergencial e temporária do gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde no âmbito da **Coordenadoria Geral de Atenção Primária**. A **EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE,** no uso de suas atribuições, CONVOCA os profissionais abaixo indicados, os quais compõem o banco do processo simplificado regulamentado pelo **Edital n°066/2020**, para caso queiram firmar contrato de trabalho por prazo determinado, com fulcro no artigo 37, IX da Constituição Federal de 1998 e na Lei Municipal nº 1.978, de 26 de março de 1993, regulamentada pelo Decreto nº 12.577, de 20 de dezembro de 1993, e suas alterações, **adotarem os procedimentos na sequência abaixo:**

1ª) Preencher o cadastro on line de dados pessoais disponível a partir de dia **22/06/2020** no endereço eletrônico https://www.rio.rj.gov.br/web/riosaude/admissao

2ª) Os candidatos deverão **comparecer na Creche Municipal Aracy Guimarães Rosa, situada na Rua Bento Lisboa, nº132 - Catete, Rio de Janeiro, na data e no horário informado no Anexo I, impreterivelmente para escolher a unidade de lotação, de acordo com as vagas disponíveis, desde que o candidato esteja pontualmente presente no local e horário estabelecidos neste edital, sendo priorizada a escolha dos candidatos com a maior pontuação nos processos seletivos, cumulada com a idade mais elevada.**

3ª) Apresentar a documentação comprobatória dos requisitos da pontuação do Processo Seletivo *On line* (original e cópia) referente à análise de currículo prevista no item 2.2 e 2.3 do referido Edital e terão prioridade para escolher a unidade de lotação, de acordo com as vagas disponíveis.

4ª) Após a apresentação da documentação comprobatória e escolha de unidade, o profissional deverá para **entregar a documentação** relacionada no Anexo II para firmar Contrato por Prazo Determinado.

ANEXO I
24/06/2020 às 11hs
ENFERMEIRO DA ATENÇÃO PSICOSSOCIAL

CLASSIFICAÇÃO	NOME
54º	ROSANA DIAS DA SILVA
55º	ELIANE CUSTODIO MIGUEL
56º	BRAULIO ENRIQUE DIAZ ARGILAGOS
57º	SERGIO DE CARVALHO PEREIRA
58º	MARCOS PAPF ALVES DE SOUZA
59º	CELIA LOPES
60º	SALETE MELO DE LIMA
61º	ADILSON MENDONCA DE SOUZA
62º	VANDERLEI SANTANATEIXEIRA
63º	ROSINEIA MARQUES DE OLIVEIRA
64º	MARIA DA GLÓRIA DE CARVALHO GUIMARÃES

ANEXO II

2 (duas) foto 3x4 coloridas e recentes;
2 Carteira de Identidade (original);
Carteira de Trabalho e Previdência Social (original e cópia do espelho e verso);
2 CPF (original e cópia ou cópia autenticada);
Título de Eleitor, com respectivos comprovantes da última eleição - 1º e 2º turno (original e cópia ou cópia autenticada);
Comprovante de Vacinação atualizado (dT adulto, Hepatite B)
2 Comprovante de Residência no nome do profissional ou do cônjuge (concessionárias de luz, água ou telefone fixo convencional) emitidos há menos de 60 (sessenta) dias (original e cópia ou cópia autenticada)*; Quando o comprovante de residência não estiver no nome do profissional ou do cônjuge, entregar declaração original e cópia do RG ou da CNH do proprietário (nome que constar no comprovante).
Certificado de Reservista (Dispensa de incorporação, Carta Patente ou Incorporação de Reservista), se do sexo masculino (original e cópia ou cópia autenticada);
Certidão de Nascimento, se solteiro, ou Certidão de Casamento, se casado (original e cópia);
Cédula do PIS/PASEP ou CARTÃO CIDADÃO - caso não tenha, apresentar declaração de NADA CONSTA da Caixa Econômica Federal (PIS) ou Banco do Brasil (PASEP) (original e cópia);
CPF e Certidão de Nascimento de filhos menores (original e cópia);
Cartela de vacinação de dependentes com idade inferior a 7 (sete) anos, e Declaração de Freqüência Escolar, se idade superior a 7 (sete) anos (original e cópia);
Carteira do conselho (CREMERJ, COREN etc), comprovante de pagamento da anuidade 2019 (original e cópia) e Certidão Negativa;
Comprovante da declaração de Imposto de Renda 2018/2019, parte da declaração de bens (cópia);
Diploma (original e cópia);
Comprovante de abertura de conta no Banco Santander; caso tenha;
Termo de Guarda e Posse, em caso de adoção (original e cópia ou cópia autenticada);
Termo de Curatela (original e cópia ou cópia autenticada);
Carta de Naturalização, se estrangeiro (original e cópia ou cópia autenticada);
Impresso as fichas de cadastro on-line;
Entrar no site http://consultacadastral.inss.gov.br/Esocial e realizar a consulta da Qualificação cadastral para verificação de divergências nos dados cadastrais. Entregar a consulta impresa e sem divergências.

***** Quando o comprovante de residência não estiver no nome do profissional ou do cônjuge, entregar declaração original e cópia do RG ou da CNH do proprietário (nome que constar no comprovante).
Os demais classificados serão convocados por este Diário Oficial em novos chamamentos.

EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE
4ª CONVOCAÇÃO DOS CANDIDATOS CLASSIFICADOS NO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO REGULAMENTADO PELO EDITAL Nº. 083/2020
PARA: CHECAGEM DE DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DO PROCESSO SELETIVO ON LINE, CADASTRO ON LINE (PRÉ-ADMISSÃO) E PARA FIRMAR CONTRATO POR PRAZO DETERMINADO.

A fim de atender situação de excepcional interesse público, em razão da assunção emergencial e temporária do gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde no âmbito da **UPA MADUREIRA**, a **EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE,** no uso de suas atribuições, CONVOCA os profissionais abaixo indicados, os quais compõem o banco do processo simplificado regulamentado pelo **Edital n° 083/2020**, para caso queiram firmar contrato de trabalho por prazo determinado, com fulcro no artigo 37, IX da Constituição Federal de 1998 e na Lei Municipal nº 1.978, de 26 de março de 1993, regulamentada pelo Decreto nº 12.577, de 20 de dezembro de 1993, e suas alterações, **adotarem os procedimentos na sequência abaixo:**

1ª) Preencher o cadastro on line de dados pessoais disponível a partir de **dia 22/06/2020** no endereço eletrônico http://prefeitura.rio/riosaude/admissao.

2ª) Os candidatos deverão **comparecer na Creche Municipal Aracy Guimarães Rosa, situada na Rua Bento Lisboa, nº 132 - Catete, Rio de Janeiro na data e no horário informado no Anexo I, impreterivelmente para escolher a unidade de lotação, de acordo com as vagas disponíveis, desde que o candidato esteja pontualmente presente no local e horário estabelecidos neste edital, sendo priorizada a escolha dos candidatos com a maior pontuação nos processos seletivos, cumulada com a idade mais elevada.**

3ª) Apresentar a documentação comprobatória dos requisitos da pontuação do Processo Seletivo *On line* (original e cópia) referente à análise de currículo prevista no item 2.2 e 2.3 do referido Edital.

4ª) Após a apresentação da documentação comprobatória, o profissional deverá **entregar a documentação** relacionada no Anexo II para firmar Contrato por Prazo Determinado.

22/06/2020 - 10h00 as 13h00
UPA MADUREIRA
PEDIATRA

CLASSIFICAÇÃO	NOME
29º	PAMELLA NUNES ANTONIO
30º	JÉSSICA GRACIOLI
31º	DANIELA ALVES DA SILVA BRUM
32º	RAFAEL JOSÉ LIMA SUHETT LOPES
33º	JESSIKA GLEICIKELLY SAMPAIO DA SILVA
34º	MÔNICA IOVANOVICH
35º	BRUNA GOFFI MARQUESINI LUCENA
36º	VINÍCIUS COLODETTE ALTOÉ
37º	ROBERTO CAMPOS GNECCO DE CARVALHO RHAMNUSIA
38º	WILSON RAMALHO COELHO NETO

ANEXO II

2 (duas) foto 3x4 coloridas e recentes;
Carteira de Identidade (original e cópia ou cópia autenticada)*;
Carteira de Trabalho e Previdência Social (original e cópia do espelho e verso)*;
CPF (original e cópia ou cópia autenticada)*;
Título de Eleitor, com respectivos comprovantes da última eleição - 1º e 2º turno (original e cópia ou cópia autenticada)*;
Comprovante de Vacinação atualizado (DT adulto, Hepatite B);
Comprovante de Residência no nome do profissional ou do cônjuge (concessionárias de luz, água ou telefone fixo convencional) emitidos há menos de 60 (sessenta) dias (original e cópia ou cópia autenticada)*;
Certificado de Reservista (Dispensa de incorporação, Carta Patente ou Incorporação de Reservista), se do sexo masculino (original e cópia ou cópia autenticada);
Certidão de Nascimento, se solteiro, ou Certidão de Casamento, se casado (original e cópia ou cópia autenticada);
Cédula do PIS/PASEP ou CARTÃO CIDADÃO - caso não tenha, apresentar declaração de NADA CONSTA da Caixa Econômica Federal (PIS) ou Banco do Brasil (PASEP) (original e cópia ou cópia autenticada)*;
CPF e Certidão de Nascimento de filhos menores (original e cópia ou cópia autenticada);
CPF do(s) dependente(s);
Cartela de vacinação de dependentes com idade inferior a 7 (sete) anos, e Declaração de Frequência Escolar, se idade superior a 7 (sete) anos (original e cópia ou cópia autenticada);
Carteira do conselho (CREMERJ, COREN etc) e comprovante de pagamento da anuidade 2019, certidão negativa original e cópia ou cópia autenticada)*;
Comprovante da declaração de Imposto de Renda 2018, parte da declaração de Bens e Direitos (cópia);
Comprovante de escolaridade (original e cópia) - Nível Técnico;
Comprovante de Habilitação: Diploma (original e cópia) - Nível Superior;
Comprovante de abertura de conta no Banco Santander; caso tenha.
Cartão original Fetranspor e cópia do comprovante de desincompatibilização do antigo empregador;
Termo de Guarda e Posse, em caso de adoção (original e cópia ou cópia autenticada);
Termo de Curatela (original e cópia ou cópia autenticada);
Carta de Naturalização, se estrangeiro (original e cópia ou cópia autenticada);
Entrar no site http://consultacadastral.inss.gov.br/Esocial e realizar a consulta da Qualificação cadastral para verificação de divergências nos dados cadastrais. Entregar a consulta impressa e sem divergências.

*****Quando o comprovante de residência não estiver no nome do profissional ou do cônjuge, entregar declaração original e cópia do RG ou da CNH do proprietário (nome que constar no comprovante);
* Quando modificar o nome tem que apresentar todos os documentos com as alterações.
Os demais classificados serão convocados por este Diário Oficial em novos chamamentos.

EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE
1ª CONVOCAÇÃO DOS CANDIDATOS CLASSIFICADOS NO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO REGULAMENTADO PELO EDITAL Nº. 085/2020
PARA: CHECAGEM DE DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DO PROCESSO SELETIVO ON LINE, CADASTRO ON LINE (PRÉ-ADMISSÃO) E PARA FIRMAR CONTRATO POR PRAZO DETERMINADO.

A fim de atender situação de excepcional interesse público, em razão da assunção emergencial e temporária do gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde no âmbito da **Coordenadoria Geral de Atenção Primária Psicossocial**. A **EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE,** no uso de suas atribuições, CONVOCA os profissionais abaixo indicados, os quais compõem o banco do processo simplificado regulamentado pelo **Edital n°085/2020**, para caso queiram firmar contrato de trabalho por prazo determinado, com fulcro no artigo 37, IX da Constituição Federal de 1998 e na Lei Municipal nº 1.978, de 26 de março de 1993, regulamentada pelo Decreto nº 12.577, de 20 de dezembro de 1993, e suas alterações, **adotarem os procedimentos na sequência abaixo:**

1ª) Preencher o cadastro on line de dados pessoais disponível a partir de dia **22/06/2020** no endereço eletrônico https://www.rio.rj.gov.br/web/riosaude/admissao

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

2ª) Os candidatos deverão **comparecer na Creche Municipal Aracy Guimarães Rosa, situada na Rua Bento Lisboa, nº132 - Catete, Rio de Janeiro, na data e no horário informado no Anexo I, impreterivelmente para escolher a unidade de lotação, de acordo com as vagas disponíveis, desde que o candidato esteja pontualmente presente no local e horário estabelecidos neste edital, sendo priorizada a escolha dos candidatos com a maior pontuação nos processos seletivos, cumulada com a idade mais elevada.**
3ª) Apresentar a documentação comprobatória dos requisitos da pontuação do Processo Seletivo *On line* (original e cópia) referente à análise de currículo prevista no item 2.2 e 2.3 do referido Edital e terão prioridade para escolher a unidade de lotação, de acordo com as vagas disponíveis.

4ª) Após a apresentação da documentação comprobatória e escolha de unidade, o profissional deverá para **entregar a documentação** relacionada no Anexo II para firmar Contrato por Prazo Determinado.

ANEXO I
24/06/2020 às 11hs
PSIQUIATRA DA ATENÇÃO PSICOSSOCIAL

CLASSIFICAÇÃO	NOME
1º	ANDRÉ LUÍS DOS SANTOS COIMBRA
2º	IVAN SILVA QUELHAS
3º	FELIPE WAGNER DA SILVA
4º	MÔNICA CARMONA VENTURA COUTINHO
5º	MARCELO REZENDE MAIOLINO DOS SANTOS
6º	DANIEL PATROCÍNIO ZEN
7º	MARIA DOBBIN CARNEIRO
8º	ARNALDO CASCARDO NETO
9º	BRUNO RIGUETTI PRAZERES
10º	MARCIO MAURO DE SOUZA OLIVEIRA

ANEXO II

2 (duas) foto 3x4 coloridas e recentes;
2 Carteira de Identidade (original);
Carteira de Trabalho e Previdência Social (original e cópia do espelho e verso);
2 CPF (original e cópia ou cópia autenticada);
Título de Eleitor, com respectivos comprovantes da última eleição - 1º e 2º turno (original e cópia ou cópia autenticada);
Comprovante de Vacinação atualizado (dT adulto, Hepatite B)
2 Comprovante de Residência no nome do profissional ou do cônjuge (concessionárias de luz, água ou telefone fixo convencional) emitidos há menos de 60 (sessenta) dias (original e cópia ou cópia autenticada)*; Quando o comprovante de residência não estiver no nome do profissional ou do cônjuge, entregar declaração original e cópia do RG ou da CNH do proprietário (nome que constar no comprovante).
Certificado de Reservista (Dispensa de incorporação, Carta Patente ou Incorporação de Reservista), se do sexo masculino (original e cópia ou cópia autenticada);
Certidão de Nascimento, se solteiro, ou Certidão de Casamento, se casado (original e cópia);
Cédula do PIS/PASEP ou CARTÃO CIDADÃO - caso não tenha, apresentar declaração de NADA CONSTA da Caixa Econômica Federal (PIS) ou Banco do Brasil (PASEP) (original e cópia);
CPF e Certidão de Nascimento de filhos menores (original e cópia);
Cartela de vacinação de dependentes com idade inferior a 7 (sete) anos, e Declaração de Freqüência Escolar, se idade superior a 7 (sete) anos (original e cópia);
Carteira do conselho (CREMERJ, COREN etc), comprovante de pagamento da anuidade 2019 (original e cópia) e Certidão Negativa;
Comprovante da declaração de Imposto de Renda 2018/2019, parte da declaração de bens (cópia);
Diploma (original e cópia);
Comprovante de abertura de conta no Banco Santander; caso tenha;
Termo de Guarda e Posse, em caso de adoção (original e cópia ou cópia autenticada);
Termo de Curatela (original e cópia ou cópia autenticada);
Carta de Naturalização, se estrangeiro (original e cópia ou cópia autenticada);
Impresso as fichas de cadastro on-line;
Entrar no site http://consultacadastral.inss.gov.br/Esocial e realizar a consulta da Qualificação cadastral para verificação de divergências nos dados cadastrais. Entregar a consulta impresa e sem divergências.

***** Quando o comprovante de residência não estiver no nome do profissional ou do cônjuge, entregar declaração original e cópia do RG ou da CNH do proprietário (nome que constar no comprovante).
Os demais classificados serão convocados por este Diário Oficial em novos chamamentos.

EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE
RESULTADO FINAL DO PROCESSO SELETIVO EDITAL Nº 089/2020

A EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela legislação em vigor, torna público o resultado Final do Processo Seletivo destinado à contratação por tempo determinado (**Edital 089/2020**), para atuar nas **Unidades de Saúde da Família: AP 3.3 CF Engenheiro Sanitarista Paulo D´Aguilar e CF Márcia Mendes (provisório),** em atendimento ao disposto na Lei Municipal nº 1.978, de 26 de maio de 1993 e regulamentada pelo Decreto nº 12.577 de 20 de dezembro de 1993, para atendimento de necessidade temporária de excepcional interesse público na Unidade.
Os candidatos deverão acompanhar as próximas etapas do Processo Seletivo através do Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro.

ACS - AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE
CF ENGENHEIRO SANITARISTA PAULO D´AGUILAR

CLASSIFICAÇÃO	NOME	RESULTADO FINAL
1°	FATIMA PEDRO AKIMOTO	70
2°	VALÉRIA FERREIRA MEIRELES MAGALHAES	70
3°	SANDRA LUCIA BONIFACIO BARBOSA	70
4°	FABIANE MENDES DE SOUZA	70
5°	RENATA ALOMBA PEREIRA TORRES	70
6°	RODRIGO MENDES DE SOUZA	70
7°	SILVANA COSTA DA SILVA	70
8°	JOAO PAULO ALBUQUERQUE SILVA	70
9°	ERICK CRUZ VIEIRA	70
10°	THIAGO MACEDO ALVES PEREIRA	70
11°	CARMEN VERÔNICA RODRIGUES DA SILVA	65
12°	ANDREA ALVES DE SOUZA	60
13°	UIARA SEBASTIANADA SILVA GAMA	60
14°	MARCIA DE CASTRO CAROLLO GONÇALVES	55
15°	LUIZ PEREIRA LIMA JUNIOR	50
16°	ANA CRISTINA RIBEIRO MARQUES	50
17°	FATIMA CRISTINA SIMAS DE SANT ANNA	50
18°	NELI ADRIANA PEREIRA DE SOUZA DE REZENDE	50
19°	VALERIA MARQUES DA SILVA	50
20°	NATALIA SILVA PENNATEIXEIRA DENIS RIBEIRO	50
21°	FLÁVIA SOARES ACHUR DE FRANÇA	45
22°	PAMELA DA COSTA SILVA	45
23°	THAÍS GOMES SEDA DE SOUZA	45
24°	CAROLINE CONCEICAO DA SILVA	45
25°	CARLOS ALBERTO ARAÚJO DE SALLES	40
26°	DENISE PEREIRA DA SILVA	40
27°	CELIA MARTA PEREIRA BARBOSA	40
28°	MÁRCIA VALÉRIA FRANÇA FLORES	40
29°	ANA PAULA GABRIEL	40
30°	FLÁVIA SOARES ACHUR DE FRANÇA	40
31°	BEATRIZ DIAS DAMASCENO	40
32°	ELISANGELA FERREIRA DA SILVA	40
33°	ALINE DA CRUZ CORDEIRO	40
34°	HELLEN TASSIA SOUZA FRANCISCO	40
35°	VALTER VIDAL DE NEGREIROS	40
36°	ADILSON TEIXEIRA DA TRINDADE	40
37°	CAREM DE CASSIA ROMAR DA SILVA	40
38°	ANDREZZA INGRID BARROS DA SILVA	40
39°	THAMY CRISTINE VIEIRA WOGEL DA SILVA	40
40°	SABRINA HALESSANDRA DOS SANTOS BISPO	40
41°	JOÃO GABRIEL DA SILVA	40
42°	ANA LUCIA SALUSTIANO SANTOS	35
43°	ANA CLEIDE FERNANDES PEREIRA	35
44°	ALESSANDRA VENTURA DA SILVA E SILVA	35
45°	LEONARDO ALVARES QUEIROGA	35
46°	RAFAEL DE SOUZA CARNAVAL	35
47°	FLÁVIAROGÉRIA DA SILVA CUNHA	35
48°	MARTHA CRISTINA BEZERRA DE OLIVEIRA	30
49°	JANICE DA SILVA ALBINO	30
50°	KARLA VIVIANE RIBEIRO DE LIMA TORRES BARROS	30
51°	ELIANE SÉRGIO CONCEIÇÃO ALVES	30
52°	KELLY CRISTINA ROSA SANTOS	30
53°	ALESSANDRA CORREA DOS SANTOS	30
54°	ALINE SANTOS DE SANT ANNA	30
55°	LYDIANE CANDIDA DOS SANTOS	30
56°	ALINE PHILIPPE CALDAS DA SILVA	30
57°	ANDRADE ANTUNES SANTOS	30
58°	PRISCILA MORREIRA DA SILVA	30
59°	MAIARA SOUZA DE CARVALHO	30
60°	IAGO CARDOSO DE MEDEIROS	30
61°	LARISSA CRISTINE BARROZO DAS NEVES	30
62°	HELOÍSA FREIRE EBRENZIO	25
63°	TEREZA CECÍLIA PEREIRA DOS SANTOS	25
64°	COSME HENRIQUE DE OLIVEIRA GAMA	25
65°	FABIO RODRIGO ROMERO CESAR	25
66°	DANIELLE MAIA DE LIMA	25
67°	URSULA ATAÍDE DE FARIAS	25
68°	ANA CAROLINA CARNEIRO MENDES LEÃO	25
69°	FLAVIA CRISTINA BRAGA GALDINO	25
70°	IRISMAR DA SILVA DIAS DE SOUZA	25
71°	DANIELE MENEZES NUNES DA SILVA	25
72°	GLAUCIA REGINA DO RÊGO	25
73°	KATHERINE CRISTINA DA PAIXÃO	25

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

74°	DEISIANE CHERÚ FAUSTO	25
75°	LEONARDO DA SILVA FERNANDES VICTORINO	25
76°	CARINA ANDRADE DA SILVA	25
77°	NÁDIA DE ALMEIDA SOARES DE MATTOS	20
78°	CARLOS AUGUSTO RODRIGUES DE JESUS	20
79°	JOSÉ LUIZ ROCHA GRALHA	20
80°	ROBSON FERREIRA GOMES	20
81°	MARCELO PINTO RODRIGUES	20
82°	JOANA DA CONCEIÇÃO DAS CHAGAS BERRIEL	20
83°	ELIANE VICENTE DE ARAUJO	20
84°	GILCEA FERREIRA DA SILVA	20
85°	ANA PAULA DE LIMA	20
86°	ELIAS DE ARAUJO NASCIMENTO JUNIOR	20
87°	ALESSANDRA AZEVEDO DOS SANTOS	20
88°	ROSANGELA DE OLIVEIRA	20
89°	SIMEONE MONTEIRO TULLI	20
90°	CLAUDIO CEZAR CAVALCANTE DOS SANTOS	20
91°	ANDRÉ LUIZ CARDOSO DO NASCIMENTO	20
92°	ANA APARECIDA REIS ALEXANDIRNO	20
93°	RAFAEL GOMES DE SOUZA	20
94°	RENATA DE SOUZA SANTOS	20
95°	BRIGIDA DE ARAUJO NOA	20
96°	MONIQUE WERNECK DE SOUZA	20
97°	ADRIANA MEDEIROS DE CARVALHO	20
98°	MONIQUE ARAÚJO ROCCO GOMES	20
99°	ALEXANDRA SILVA DE OLIVEIRA	20
100°	ISABELLE CASTRO ALVARENGA DA SILVA	20
101°	ANE BEATRIZ COSTA DE OLIVEIRA	20
102°	ARIANA DA SILVAMARCELO	20
103°	RAFAELA ALEIXO PEREIRA	20
104°	ALEXANDER LOPES CAMPOS	20
105°	ANNA PAULA GADELHA BRANCO DE LIMA	20
106°	ETIENE FERNANDA TRAJANO DE MELO	20
107°	THAMIRES SUELEN DE LIMA VENTAPANE	20
108°	SUELLEN SOUZA DOS SANTOS PIRES	20
109°	JÉSSICA REIS PRUDENTE DUARTE	20
110°	GUSTAVO LÚCIO DA SILVA PEREIRA	20
111°	CARLA JOANA BARBOSA PEREIRA	20
112°	LAILA BEATRIZ NEVES DAS SILVA	20
113°	LILIAN FERNANDA JESUS DE MIRANDA	20
114°	MARILENA DE MEDEIROS MARIA LIMA	15
115°	MARIA EGIZENDA VIEIRA MARTINS	15
116°	PATRICIA DOS SANTOS FONSECA	15
117°	ADRIAANA MARIA DE JESUS SILVA PINTO	15
118°	ANA PAULA CAMPOS BARROS	15
119°	CLÁUDIA CRISTINA DE SOUZA	15
120°	DANIEL GARIBALDI SANTOS CRUZ	15
121°	ANDERSON ALVES DE SOUZA	15
122°	VINÍCIUS BAPTISTA DE CASTRO	15
123°	GUILHERME DA CONCEIÇÃO RODRIGUES	15
124°	ÉDSON LEANDRO DE FREITAS CARDOSO	15
125°	RODRIGO ANDRÉ DE MENEZES	15
126°	ANA CELINA RUFINO BASTOS	15
127°	VIVIANE ALVES NOGUEIRA	15
128°	RAQUEL PEREIRA MENEZES	15
129°	MONIQUE GONÇALVES TEIXEIRA COELHO	15
130°	ERICA DOS SANTOS PEREIRA	15
131°	RENATA DE MENEZES PAES LEME DA SILVA	15
132°	THAIS DA SILVA FERNANDES	15
133°	LIVIA PEREIRA DE SOUSA	15
134°	GLEYDIANE GOMES DA CONCEIÇÃO	15
135°	KEITH DOS SANTOS OLIVEIRA	15
136°	ALEZANDRE CARNEIRO DE MIRANDA	15
137°	GRAZIELLE ROSE DA COSTA JACINTO	15
138°	VISANIA BRAGA BITTAR SEIXAS	15
139°	VISANIA BRAGA BITTAR SEIXAS	15
140°	TAIANE DOS REIS DA SILVA	15
141°	GABRIELLE KELLY DE LIMA RODRIGUES	15
142°	TAYLA DA ROCHA ANTUNES DOS SANTOS	15
143°	BEATRIZ BASTOS SALES	15
144°	ELIANE DA PENHA FEITEIRA MARTINS	10
145°	ANTONIO DA SILVA ALVES	10
146°	TÂNIA BANDEIRA DE AGUIAR	10
147°	DARLENE ANDRADE DE OLIVEIRA	10
148°	SILVIO JOSÉ DE ALMEIDA	10
149°	IOLANDA CRUZ FERREIRA FARIA	10
150°	ROBERTO CARLOS RODRIGUES DE ALMEIDA	10
151°	SORAIA BASTOS DOS SANTOS	10
152°	ANA FERNANDES DOS SANTOS	10
153°	JANE ALMEIDA BRAGA DE CARVALHO	10
154°	CLAUDIA TEIXEIRA	10
155°	ANA CRISTINA PEREIRA DE FREITAS	10
156°	DALVA MARIA DA SILVA OLIVEIRA	10
157°	KATIA NAZARETH DEUS E SILVA LOPES	10
158°	KILMA ESTEVES DE OLIVEIRA	10
159°	ANA CRISTINA DE ARAUJO NOGUEIRA	10
160°	ALEXSANDRA CARMO PEREIRA	10
161°	ALESSANDRO DE CASTRO CHOTE	10
162°	ANDRÉA DE ARAÚJO PIRES	10
163°	QUELEN MARIA CERQUEIRA	10
164°	SUZANA RODRIGUES DE PAIVA	10
165°	ANA PAULA DURÃES SIXEL	10
166°	CLAUDIA DE VASCONCELLOS SANTOS	10
167°	DIOGO CARDOSO	10
168°	JOSILENE DA COSTA SILVA	10
169°	CLAYTON CANDIDO DA SILVA	10
170°	MÔNICA LOUIZI DE SOUZA MACHADO	10
171°	RENATA PARREIRA ARNEZ SILVA	10
172°	REJANE CRISTINA MELO PEREIRA	10
173°	ÉRICA ALVES DE BRITO DA PAIXÃO	10
174°	JORGE ALBERTO SILVA DOS SANTOS	10
175°	JANAÍNA OLIVEIRA MIGUEL	10
176°	MILENE FELIPE PEREIRA DE ARAUJO	10
177°	FLÁVIA ESMERALDA DOS ANJOS SANT ANNA	10
178°	INGRID ANNE MONTEMURRO DE OLIVEIRA	10
179°	LEANDRO DE OLIVEIRA JACOME	10
180°	NATALIA VIEIRA MARTINS	10
181°	CARLOS ALBERTO SOBREIRA JUNIOR	10
182°	MARCIO FELIPE FERREIRA DE AZEVEDO	10
183°	MICHELLE ANDRADE ALMEIDA LOURENÇO	10
184°	FERNANDO PARAHYBA	10
185°	RODRIGO AFFONSO DOS SANTOS	10
186°	ALINEBOAZ CUNHA	10
187°	LEONARDO DE SANT ANA ROSA	10
188°	PATRICIA VALERIA SILVA REIS	10
189°	GABRIELE MANOELA ANDRADE	10
190°	ALINE APARECIDA DA SILVA QUEIROZ	10
191°	PRISCILA DE ALMEIDA LIMA DA SILVA	10
192°	AMANDA BALDUINO TORRES XAVIER DA ROSA	10
193°	KAROLLINE AMARAL MENDES	10
194°	ANGÉLICA MAIA PEREIRA	10
195°	URSULA ANDREW DE FRANÇA PEREIRA	10
196°	LUCAS BARBOSA PINTO	10
197°	THAÍS BASTOS ESPERANÇA	10
198°	FERNANDA MONTENEGRO MATTOS ALVES	10
199°	MARCIELLE DIAS DA SILVA OLIVEIRA	10
200°	VERÔNICA DOS SANTOS GERALDO	10
201°	GABRIEL SILVA NUNES	10
202°	EVELYN LIMA DA CONCEIÇÃO	10
203°	ARIEL SANT'ANNA SANTOS	10
204°	MARCELLE GADELHA QUARESMA	10
205°	AMANDA IARA DA SILVA DE JESUS PINHEIRO	10
206°	CAROLINE DE SOUZA VENTURA	10
207°	MAYARA PEREZ FRIAS DOS REIS	10
208°	ALEXANDRE NASCIMENTO DOS SANTOS	10
209°	KARINE CORRÊA DE MACEDO	10
210°	DAYANE CRISTINA TOMAZ	10
211°	LARISSA GOMES DA SILVA	10
212°	DÉBORA DA SILVA NEVES	10
213°	ALESSA GUIMARAES RAIMUNDO	10

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

214°	LORRAN HENRIQUE GUERRA DE SOUZA	10
215°	STEANY VITÓRIA RODRIGUES DE MORAIS	10
216°	AGATHA CRISTINA OLIVEIRA DA SILVA DE SOUZA	10
217°	JORGE HENRIQUE SIQUEIRA DA SILVA	10
218°	ISABELLA LOPES DE BRUNE	10
219°	ANY GABRIELY DE SOUZA REIS JESUS	10
220°	MAURA ELIZIA CARVALHO FARIA	10
221°	ZIDANNE PIRES VIEIRA DA SILVA	10
222°	VITOR RODRIGUES CAMPELO	10
223°	SANDRA DE MENEZES DOS SANTOS	5
224°	VANIA MARIA DOS SANTOS CHAVES	5
225°	ROSANGELA CASTRO ROSA DA SILVA	5
226°	JANIA LÚCIA DOS SANTOS	5
227°	PAULO CESAR DA SILVA APPARICIO	5
228°	ELENE MAIA MARTINS	5
229°	WALDENICE MARTINS DA SILVA	5
230°	EDSON VENTURA DA PAIXÃO JÚNIOR	5
231°	MONICA OLIVEIRA DONS SANTOS	5
232°	CIDINEIA DA SILVA NEVES MAIA	5
233°	LUCIANA VALES RIBEIRO	5
234°	MARIA DA CONCEIÇÃO LINS LOBATO	5
235°	ADRIANA CARVALHO DE OLIVEIRA	5
236°	MARGARE PEREIRA DE SOUZA	5
237°	PATRÍCIA DE ARAÚJO OLIVEIRA	5
238°	ANDRÉ LUÍS CHENTY LOPES	5
239°	SOLANGE CORRÊA DE MACEDO	5
240°	MARCELO MACEDO ALMEIDA	5
241°	VANDEIR MONTEIRO MENDES	5
242°	MÁRCIA REGINA FARIAS DE LIMA	5
243°	VANDERSON MENDONÇA DE BARROS	5
244°	EMERSON GOMES MARQUES	5
245°	MÁRCIA HELENA MARTINS RODRIGUES DE PAIVA	5
246°	VALÉRIA MACHADO ROSA DA PAIXAO	5
247°	LEDA MARIA PAULINO DA SILVA BERDUEGS	5
248°	CARLA GOMES NUNES	5
249°	ROSANGELA MARINHO DOS SANTOS	5
250°	VLADIMIR FERREIRA ARAUJO	5
251°	LEANDRO SOUZA DA SILVA	5
252°	ANE DANIELE AGUIAR QUINTINO	5
253°	DANIELLE DOS SANTOS NASCIMENTO	5
254°	MARISTANEA DE SOUZA COSTA SILVA	5
255°	JAQUELINE FERREIRA DOMINGUES	5
256°	DANIELE RODRIGUES BACELAR	5
257°	ALINE DE MESQUITA SILVA	5
258°	LUCIANE RAMOS DA SILVA	5
259°	GABRIELA DE ALMEIDA DA SILVA	5
260°	DANIELE DE ASSUMPÇÃO DIAS	5
261°	KETTY REGINA BARBOSA DE SOUZA	5
262°	ANGELA MARIA VENANCIO	5
263°	JAQUELINE SANTOS FELIX ROCHA	5
264°	JOICE DE JESUS MENDES DE OLIVEIRA	5
265°	LIRIANE DOS REIS SILVA	5
266°	ANDERSON DA SILVA ABREU	5
267°	ROBERTA DOS SANTOS SOUZA	5
268°	ANA CRISTINA CONCEIÇAO DA SILVA MONTEIRO	5
269°	MICHELE ROMCY LOURENÇO PEREIRA	5
270°	VANESSA FANTESIA VASCONCELLOS	5
271°	LUANA DE SOUZA LIMA	5
272°	ANDERSON MACHADO DA SILVA	5
273°	BRUNO CELSO CARVALHO DA SILVA	5
274°	CARLOS FELIPE TEIXEIRA DA SILVA	5
275°	ANDRESSA NASCIMENTO DE ARAUJO	5
276°	JAQUELINE LEITE DE MELO SANTANA	5
277°	MICHELI BRAZ FERREIRA	5
278°	VANESSA LUCIA JOSE DA COSTA	5
279°	JULIANA ANDRADE NUNES GAYA	5
280°	JULIANO RIBEIRO GOMES JUNIOR	5
281°	LAIZA GUSTAVO SILVA SANTOS	5
282°	CRISTIAN ANDRADE COELHO	5
283°	WANESSA FERREIRA DE OLIVEIRA	5
284°	AMANDA DE ASSIS RODRIGUES	5
285°	CAROLINA ALVES BORGES	5
286°	JOSIANE DE OLIVEIRA DA SILVA	5
287°	JULIANA BUENO PURCINO	5
288°	SILVANIA MENDONÇA DE AZEVEDO	5
289°	ELIANA SILVA DE MENDONÇA	5
290°	LEANDRO BARBOSA SANTOS	5
291°	JOYCE C DOS SANTOS LOPES	5
292°	SAMARA HELENA GERALDO DA SILVA	5
293°	MICHELLE CANELA DA SILVA	5
294°	FLÁVIA PARAHYBA LEANDRO DOS SANTOS	5
295°	ARIANE GUIMARÃES DE SOUZA	5
296°	ADRIANA CRISTINA LOPES PEREIRA	5
297°	JAQUELINE SENNA SACRAMENTO	5
298°	NILCILENE SANTANA MACHADO	5
299°	CAROLINE DAYANE COSTA SILVA	5
300°	AMANDA GEÓRGIA BARBOSA DE JESUS	5
301°	PAULA BRAGA FERREIRA	5
302°	MAYZER CAROLINO DOS SANTOS	5
303°	ADRIANA PROCOPIO LEÔNCIO DOS SANTOS	5
304°	TASSIA SILVA DE ARAUJO	5
305°	MONNIQUE CATARINE VELOSO RODRIGUES	5
306°	TALISA RIBEIRO FERNANDES	5
307°	BIANCA LUCIANO DA SILVA	5
308°	FELIPE CORRÊA CARNEIRO	5
309°	GABRIELLEDE OLIVEIRA SOUZA	5
310°	JESSICA DE JESUS SIQUEIRA	5
311°	CAROLINA SAMPAIO FERNANDES CARNEIRO	5
312°	BRUNA KELLY TAVARES DA SILVA	5
313°	TAIANE MACIEL DA SILVA PINTO	5
314°	MARCELLE SOUZA DO NASCIMENTO	5
315°	ANDRESSA CARLA SANTOS RABELO	5
316°	YANN MOREIRA LIMA DE FREITAS	5
317°	CAROLINE BÁRBARA LIMA DA SILVA DOS REIS CALVÃO	5
318°	RODRIGO DIAS MARTINS	5
319°	MARIANA MARTINS DE OLIVEIRA	5
320°	STEFANI MENDONCA DOS SANTOS	5
321°	SANDI DOS ANJOS MARINHO BONIFACIO	5
322°	THAYNA CRISTINE GOMES DIAS DE SOUZA	5
323°	NAIARA TINOCO DE BRITO	5
324°	BRUNA SOUSA GOMES	5
325°	ROSA ISABELLI BALERINI DA SILVA	5
326°	MATHAUS NINCK MENDONÇA	5
327°	JULIANE CRISTINA DE SÁ SANT ANNA	5
328°	MARYANA DOS SANTOS SOUZA LOURENÇO	5
329°	RAFAELLE RICARDA DE JESUS	5
330°	LETICIA DE AGUIAR COSTA BARAUNA	5
331°	MARLON MEDEIROS DOS SANTOS	5
332°	WESLEY DOS REIS DE JESUS	5
333°	DOUGLAS CARVALHO DE MORAES	5
334°	IZAIAS TEIXEIRA DE AZEVEDO	5
335°	JOÃO LUCAS CRESPO SOUZA	5
336°	CAMILLA ALVES DA ROCHA	5
337°	RAQUEL LUIZA THOME DA SILVA	5
338°	ISABELLA PAIVA DA SILVA	5
339°	VITÓRIA DA SILVA DE SOUZA	5
340°	MANOEL FRANCISCO CAMPOS NETO	0
341°	JOSELY ROMCY LOURENÇO	0
342°	ROSAURA FRANCO DEGLIESPORTE	0
343°	HELIO RICARDO DOS SANTOS	0
344°	IVANICE GONÇALVES ZACHARIAS	0
345°	JOÃO LUIZ FRANÇA ALVES	0
346°	NEIDE TEOFILO DA SILVA	0
347°	ALEXANDRE DO VALLE DINIZ	0
348°	MÁRCIO DA SILVEIRA NAPOLIAO	0
349°	PAULO ROBERTO LOPES DE PAIVA	0
350°	THEREZA CRISTINA RIBEIRO CAPELLANI MAGALHAES	0
351°	ROSIMEIRE LANDIM DE SOUZA SILVEIRA	0
352°	MARTILIANA PIMENTA ROQUE	0
353°	CLAUDIA ROSSANA S F DE LIMA HORTA	0

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

354°	PATRICIA GAMA DE CARVALHO SOARES	0
355°	CATIA GOMES DE OLIVEIRA	0
356°	CARLOS HENRIQUE SILVA DA CONCEIÇÃO	0
357°	CLÁUDIA MARIA DA SILVA	0
358°	GILBERTO RICARDO DA SILVA	0
359°	MARLUCIA CIODARIO DA SILVA	0
360°	SIMONE DE AZEVEDO NOVAES RODRIGUES	0
361°	NEIDE TEIXEIRA JOSÉ CARLOS	0
362°	ROSEJANE VIEIRA DA SILVA CONCEIÇÃO	0
363°	MARTA FERREIRA DE MIRANDA	0
364°	ANA CRISTINA AMORIM ALVES	0
365°	EDSON PINTO COUTO	0
366°	MARCIO DE OLIVEIRA AMARAL PINTO	0
367°	ROSANA CARVALHO DA SILVA	0
368°	MARCIA APARECIDA DE OLIVEIRA DA SILVA	0
369°	LUCIANE DOS SANTOS FERREIRA	0
370°	LUCIANO PAIVA COSTA	0
371°	DEISE FERNANDES DE SOUZA	0
372°	MÔNICA DOS SANTOS DE MOURA PIRES	0
373°	FREDERICO ROBERTO PINTO FILHO	0
374°	CLAUDIA SANTOS DA ROSA FRANÇA	0
375°	IVAN RODRIGUES LOPES	0
376°	ANDRÉIA ANTUNES DOS SANTOS	0
377°	MONICA ROSSI MARQUES EZEQUIEL	0
378°	SIMONE CHAVIER DOS SANTOS	0
379°	ADRIANA DE SOUZA PEREIRA	0
380°	SIMONE NOGUEIRA DE CARVALHO	0
381°	DÉBORA REGINA DE OLIVEIRA	0
382°	SIMONE DOS SANTOS MAGALHÃES	0
383°	ALESSANDRA CANDIDO GONZAGA SILVA	0
384°	DANIELLE ROSÂNGELA ALVES	0
385°	ROSEANE VIEIRA DA SILVA DA COSTA	0
386°	MARA LÚCIA BORGES ALVES	0
387°	ROSANA RODRIGUES DOS SANTOS	0
388°	MARGARETE DE JESUS DA SILVA	0
389°	KARLA JANAINA AMADEU SILVEIRA	0
390°	RAQUEL DA COSTA	0
391°	ADRIANA DE FATIA	0
392°	OCIMARA DE MIRANDA CORRÊA	0
393°	WILLIAM DE LIMA GOMES	0
394°	ELIANE GUEDES	0
395°	ALESSANDRA PEREIRA ISIDORO	0
396°	ALESSANDRA PEREIRA ISIDORO	0
397°	ROBERTO DE PAULA DA SILVA	0
398°	ALEXANDRA VIEIRA XAVIER	0
399°	IRACI SILVA FILHA DOS SANTOS	0
400°	ALESSANDRA MORENO PIRES PAULA	0
401°	CARLOS VINÍCIUS NEVES VALADARES DA SILVA	0
402°	ELISANGELA BARRETO	0
403°	SHIRLEI DOS SANTOS CUNHA	0
404°	MARY VIVIANE RIBEIRO DA SILVA	0
405°	ELISÂNGELA SILVA DE MENDONÇA	0
406°	RODRIGO MENDES SANT'ANNA DE SOUZA	0
407°	ALEXANDRE VASCONCELLOS DA SILVA	0
408°	ADRIANA RODRIGUES DA SILVA	0
409°	RAQUEL FERNANDES ROSSANI DA SILVA	0
410°	LUZIA DE JESUS FERREIRA DA SILVA	0
411°	CRISTIANE DE ARAÚJO NOGUEIRA	0
412°	HERIC CONCEIÇÃO FERREIRA	0
413°	MARCELLO FRANCO DEGLISPORTE FERREIRA	0
414°	MONIQUE PEREIRA	0
415°	CLAUDIA GONCALVESDA SILVA	0
416°	RENATA OLIVEIRA CAVALCANTI DE ARAGÃO	0
417°	KELLY GOMES FELIX DA SILVA	0
418°	CRISTIANO CAVALCANTE DOS SANTOS	0
419°	JAQUELINE DA SILVA BELO DE ALMEIDA	0
420°	JOSÉ LUIZ DA SILVA DE SOUZA	0
421°	BARBARA GRACIANA MARQUES MARTINS	0
422°	EDNALDO DOS REIS VASCONCELLOS	0
423°	VIVIANE SILVA DOS SANTOS	0
424°	OTÁVIO DA CUNHA COELHO	0
425°	ODIN DE ARAUJO NOA	0
426°	MICHELE JARDIM FERRAZ	0
427°	DANIELSON FREIRE DA SILVA	0
428°	DANIELE DOS SANTOS CEZAR	0
429°	VIVIAN GARCIA SILVA	0
430°	ANTONIO MARCOS MARTINS DOS SANTOS	0
431°	GEORGIA CRISTINA BATISTA LIMA	0
432°	ELIANA DE OLIVEIRA	0
433°	FLAVIA SERPA A SILVA	0
434°	DANIELLE MARIA PEREIRA	0
435°	CONCEIÇÃO RIBEIRO BARRETO DA CUNHA	0
436°	JOSILENE AMÂNCIO DA SILVA	0
437°	FABRICIA DO COUTO SANTOS	0
438°	FLAVIA LUIZA BERNADINO	0
439°	LAÍSLEITE GABRIEL DA SILVA FACIOLI RIBEIRO	0
440°	JOSIE CARVALHO DOS SANTOS	0
441°	JAQUELINE PROCÓPIO LEÔNCIO DOS SANTOS	0
442°	ROSANE DOS SANTOS REIS	0
443°	FERNANDA DE FREITAS SILVA	0
444°	RAFAEL PHILIPPE CALDAS	0
445°	DIEGO LUIZ DE ALMEIDA PINHEIRO	0
446°	EZEQUIAS CHAGAS DE OLIVEIRA	0
447°	CLEONICE SANTOS DA PAZ ARAUJO	0
448°	ADRIANA LIMA DOS SANTOS SACRAMENTO	0
449°	ELISANE NUNES DO ROSARIO TERTULIANO	0
450°	PRISCILLA DE SOUZA MELO	0
451°	RAPHAELA MONSAO FERREIRA	0
452°	MARCELAFARIAS DUARTE DE ALMEIDA	0
453°	ADONIAS GOMES P. DA SILVA	0
454°	JEFFERSON DE AMARAL VICENTE	0
455°	FERNANDA RODRIGUES VITOR	0
456°	NOEMI DE LOURDES PEREIRA GOMES	0
457°	SAULO HENRIQUE DE ALMEIDA GOMES	0
458°	MARIA CAROLINA DE OLIVEIRA LYRA	0
459°	THIAGO GARIBALDI SANTOS CRUZ	0
460°	SOLANGE CRYS DE SOUSA SEREJO	0
461°	ALINE DO NASCIMENTO THEODORO PEREIRA	0
462°	LUIZ CARLOS PEREIRA DOS SANTOS	0
463°	FABIANO MARQUES DA SILVA	0
464°	RAFAEL MAURÍCIO DE OLIVEIRA	0
465°	BRUNA REGINA RODRIGUES ANDRADE DOS ANJOS	0
466°	CARLOS EDUARDO BAPTISTA	0
467°	BRUNA HERNANDES NUNES	0
468°	PRISCILA SANTOS FREITAS DA SILVA NASCIMENTO	0
469°	DAINA DA SILVA SANTOS	0
470°	RONALD FERRARI BONFIM	0
471°	NATHALIA DA SILVA TEIXEIRA	0
472°	ALEXANDRA DOS SANTOS	0
473°	ADRIANO KOBI BAPTISTA	0
474°	ALINE LIMA DE OLIVEIRA	0
475°	DAIANE RAMOS DA SILVA MORAIS MARQUES	0
476°	GRAZIELLE CANTANHEDE CORRÊA	0
477°	ALEXANDRE SILVA DO NASCIMENTO JUNIOR	0
478°	TALITA SOUZA DE FARIAS	0
479°	POLLYANNA CRUZ DE JESUS	0
480°	JONATAS CHAGAS DE OLIVEIRA	0
481°	HELOISE DE PAULA LOPES LEITE	0
482°	DANIANA DAS GRAÇAS	0
483°	ANANIAS DA CRUZ BARROS	0
484°	ANDERSON CARLOS OLIVEIRA DE SOUZA	0
485°	PATRÍCIA FRUTUOSO RIBEIRO BRAGANÇA	0
486°	CRISTIANNE PEREIRA DA SILVA	0
487°	VANESSA LUIZ BORGES	0
488°	ANACELIACOSTA	0
489°	RAMON BORGES CHAVES VALENTE	0
490°	VANESSA ANTUNES DE ANDRADE	0
491°	JOHAYNA SILVA DOS SANTOS	0
492°	ABRAÃO FEITOSA DOS SANTOS	0
493°	WALLACE LUIZ RODRIGUES CEZÁRIO	0

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

494°	LUCIENEDOS SANTOS PINTO	0
495°	ALEXANDER OLDEMAR MARQUES DA SILVA	0
496°	DAIANA DE SOUZA GOMES MIRALHA	0
497°	JOSANA DIAS DA SILVA	0
498°	ROBERTA MORAES DE OLIVEIRA	0
499°	ELEN DOS SANTOS FREITAS DA SILVA	0
500°	JOÃO LEANDRO DA SILVA PEREIRA	0
501°	NATANAEL FELIPE PINTO DE JESUS	0
502°	BRUNA CRISTINA FÉLIX DA SILVA	0
503°	FABRICIO CÉSAR DE CARVALHO COELHO	0
504°	CÁSSIO PAULINO ESTEVES	0
505°	JULIANA DOS SANTOS MALHEIROS	0
506°	RUAN DUARTE FERREIRA	0
507°	ADRIANO JONATHAN MORAES DE PAULA OLIVEIRA	0
508°	DAYANE MELLO DE OLIVEIRA	0
509°	NARJARA DOS SANTOS SOARES	0
510°	ALINE DAYANE BEZERRA DA ROCHA	0
511°	JÔNATAS GONÇALVES DA SILVA DE ABREU	0
512°	CINTIA DOS SANTOS SANT ANNA	0
513°	EDUARDO FELIPE DE OLIVEIRA	0
514°	MARA DAIANE DOS SANTOS SILVA	0
515°	ALEX AMARAL DOS SANTOS	0
516°	ROMULO DE ARAUJO LANDIS	0
517°	JORGE WILSON DE SOUZA TELLES	0
518°	ALESSANDRA PINHO PINHEIRO	0
519°	DÉBORA ALVES CORREA	0
520°	JONATHAS ANASTÁCIO DE OLIVEIRA	0
521°	ALESSANDRA DA COSTA VARANDA	0
522°	FELIPE DUFRAYER	0
523°	HILCA ÍNDIO DO BRASIL DA COSTA	0
524°	DOUGLAS AMARAL CESAR DE OLIVEIRA	0
525°	LUAN ROBERTO MACHADO ESTEVES	0
526°	JOÃO PAULO BORGES AUGUSTO	0
527°	IZABELLE DA SILVA DE SOUSA	0
528°	LORRANY BARCELLOS SEGOVIA	0
529°	BRENDA MARQUES LIMA	0
530°	JESSICA COSTA RAMOS FARIAS	0
531°	VINICIUS OLIVEIRA DE SOUZA	0
532°	CAMILLE CRISTINE DA SILVA SANTANA	0
533°	ARIEL FRANÇA SOUZA DE OLIVEIRA	0
534°	WAGNER MENDES JUNIOR	0
535°	ANGELO CEZAR PINHEIRO BARBOSA	0
536°	ALINE OLIVEIRA DA SILVA	0
537°	RENATO PIMENTA DE OLIVEIRA ALCANTARA	0
538°	THAYNARA DOS SANTOS	0
539°	ALINE DOS SANTOS ARAUJO	0
540°	DEBORA PINHO GONÇALVES MARQUES DA SILVA	0
541°	WELLINGTON DA SILVA ASSUMCAO	0
542°	LETÍCIA GUEDES DE OLIVEIRA	0
543°	CESAR AUGUSTO BATISTA DE ARAUJO ANDRADE	0
544°	SABRINA CRISTINA BARBOSA DE OLIVEIRA	0
545°	ANDREZZA JOSÉ DA SILVA	0
546°	BRUNA MACIEL BRAGA	0
547°	ISADORA FRANCISCA MOTA DE ARAUJO	0
548°	DAPHINE MEROLA HEIZER AZEVEDO	0
549°	HUDSON ALMEIDA DOS SANTOS	0
550°	MARCELA KELLY DOS SANTOS LANGONI	0
551°	CAROLINE GUIMARÃES PEREIRA	0
552°	DIANY CRISTINA CAVALCANTE DE	0
553°	JESSICA CARDOSO GERALDO	0
554°	IAGO BENÍCIO XAVIER DA SILVA	0
555°	JULIANA RODRIGUES FERREIRA	0
556°	FELIPE QUEIROZ MATOS	0
557°	MARINA DE SOUZA RIBEIRO	0
558°	REJANE DE SOUZA ARAÚJO	0
559°	BRUNO GABRIEL DA SILVA DIAS	0
560°	EDUARDO HENRIQUE CUNHA DOS SANTOS	0
561°	LUCAS DE LANA MATOS REZENDE	0
562°	MARCOS DOS SANTOS ELIAS JUNIOR	0
563°	MATHEUS LOURENÇO ANDRADE ALMEIDA	0
564°	NATÁLIA MALLET COSTA	0
565°	ISABELLA DE OLIVEIRA LOPES	0
566°	QUEITE JOANA DE LIMA DA SILVA	0
567°	GABRIEL ANTÔNIO AGUIAR BRAVO	0
568°	TAMIRES DA CONCEIÇÃO COSTA	0
569°	PAULA ROBERTA CHAGAS FERNANDES DA SILVA	0
570°	THAINÁ CRISTINA XAVIER DA SILVA	0
571°	PABLO EDSON VIEIRA XAVIER PEREIRA	0
572°	CATIA REGINA RODRIGUES FERREIRA	0
573°	EMERSON VICENTE DE ARAUJO NASCIMENTO	0
574°	ANA CAROLINE CANDIDO XAVIER	0
575°	DARA CAROLINE SOUSA SILVA	0
576°	JULIANE C. DA C. I. DA SILVA	0
577°	WELLISON NASCIMENTO DE FIGUEIREDO	0
578°	MIRIÃ MATTOS DE AZEVEDO	0
579°	ARYELLA REGINA DOS REIS PEREIRA	0
580°	LUIZA SILVA DE QUEIROZ	0
581°	MARCIO MORAES DE OLIVEIRA	0
582°	IAGO DE ARAÚJO OLIVEIRA VON SOHSTEN	0
583°	PEDRO HENRIQUE PELLEGRINO VIEIRA	0
584°	CAROLINE BRAGA BRUNO BASTOS	0
585°	JOÃO VICTOR BARAUNA DA SILVA	0
586°	CAMILA BRANDÃO DE ALMEIDA	0
587°	LUCIMARA SIQUEIRA DO MONTE	0
588°	GRAZIELLE PRIETO FELIPE	0
589°	RAYLANY CARVALHO DOS SANTOS	0
590°	ANDRESSA RODRIGUES BACELAR	0
591°	BARBARA CRISTINA SANTA ANNA DOS SANTOS	0
592°	JONAS DANIEL APOSTOLO DE OLIVEIRA	0
593°	SHAYENNE DE ASSIS BAPTISTA	0
594°	JOÃO CARLOS CROCCIA BRUM	0
595°	GABRIEL MACHADO GOUVEIA	0
596°	ANA CAROLINA AMARAL DE SOUZA	0
597°	VICTORIA VIEIRA DE MELO MURTA	0
598°	BRUNA FERREIRA DE ALMEIDA	0
599°	TAINARA DA SILVA ABREU	0
600°	LAYSA RODRIGUES LEITE	0
601°	CAROLINE DE SOUZA CARVALHO	0
602°	RAIZA DANDARA FELIX DE OLIVEIRA	0
603°	THAÍS CRISTINE DA COSTA PINHEIRO DA SILVA	0
604°	JESSICA SANTOS SILVA	0
605°	GABRIELLE COSTA DE LIMA	0
606°	MARIANNA VICTORIA DE AZEVEDO NOVAES RODRIGUES	0
607°	UANDERSON BATISTA DOS SANTOS	0
608°	LAYSE CRISTINA DE OLIVEIRA PINTO	0
609°	EVELYM COITINHO DA SILVA	0
610°	CAMILLA CRISTINE MALDONADO MALHEIROS	0

ACS - AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE
CF MARCIA MENDES (PROVISÓRIO)

CLASSIFICAÇÃO	NOME	RESULTADO FINAL
1º	JAKYSON OLIVEIRA SOUZA	70
2º	JOAO PAULO ALBUQUERQUE SILVA	70
3º	THIAGO MACEDO ALVES PEREIRA	70
4º	TAUANE FERNANDA FERREIRA SILVA	60
5º	VIVIAN GOUVEA FERREIRA FARAH FONSECA	55
6º	VLADIMIR PEREIRA DE OLIVEIRA	50
7º	SILVIA PAULO DA SILVA	50
8º	HELOÍSA FREIRE EBRENZIO	50
9º	ANDRÉ LUIZ CORRÊA PEREIRA	50
10º	KELLY CRISTINA CORDEIRO DE OLIVEIRA	50
11º	VANESSA TEIXEIRA DE OLIVEIRA	50
12º	NATALIA SILVA PENNATEIXEIRA DENIS RIBEIRO	50
13º	SABRINA HALESSANDRA DOS SANTOS BISPO	50
14º	IZABEL CRISTINA LOPES	45
15º	GENILCEIA TEIXEIRA ALVES	45
16º	GUILHERMINA VERONICA MARINHO PIMENTEL	45
17º	NELSON JOSE DIAS MACABU	45
18º	VERONICACRISTINA SILVA BELFORT VIEIRA	45
19º	ALAN BATISTA DAS CHAGAS COUTINHO	45
20º	ADRIANA RIBEIRO MACHADO	45

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

21º	CAROLINE DA CONCEICAO DA SILVA	45
22º	THAMY CRISTINE VIEIRA WOGEL DA SILVA	45
23º	MARCIA MARIA DE ALVARENGA MACHADO	40
24º	SUELY ARAUJO DO NASCIMENTO MOREIRA	40
25º	LUCIA HELENA VALERIO ADRIANO DOMINGUES	40
26º	AMELIA VERONICA GONCALVES DE OLIVEIRA	40
27º	CLAUDIA REGINA FERREIRA VIEIRA	40
28º	ELZA ARAUJO CRUZ	40
29º	DIANI FÁTIMA RODRIGUES	40
30º	CLAUDIO RIBEIRO EVANGELISTA	40
31º	MÁRCIA VALÉRIA FRANÇA FLORES	40
32º	FLAVIA SOARES ACHUR DE FRANÇA	40
33º	CARLA THOMAZ LESSA	40
34º	RAQUEL NASCIMENTO DOS SANTOS	40
35º	ANA ELIZA DA SILVA NUNES	40
36º	MONIQUE WERNECK DE SOUZA	40
37º	ADILSON TEIXEIRA DA TRINDADE	40
38º	MARIA ISABELA BORGES DE AGUIAR	40
39º	THAÍS GOMES SEDA DE SOUZA	40
40º	LUISA HELENA RODRIGUES LIMA	35
41º	CLAUDIA DUFRAYER	35
42º	VANIA LUCIA PEREIRA DE OLIVEIRA	35
43º	ANA LUCIA SALUSTIANO SANTOS	35
44º	EULÁLIA ESTRELA MARQUES	35
45º	MONICA CARIUS DA SILVA SANTOS	35
46º	GILDA FERREIRA DA SILVA	35
47º	ADRIANA FERREIRA HENRIQUES DUTRA	35
48º	MARCELO PEREIRA DE ARAUJO	35
49º	EDLENE SILVA SANTOS SOARES DO ESPIRITO SANTO	35
50º	MICHELE RUBINSTEIN MONTEIRO	35
51º	CRISTINA SOUZA DA SILVA	35
52º	DEBORA GOMES FEITOSA ALVES	35
53º	TATIANE TEIXEIRADA SILVA	35
54º	MARCIA REGINA CARVALHO DOS SANTOS	35
55º	GLAUCIA REGINA DO REGO	35
56º	TATIANE LUCIA DE PAULA TORRES	35
57º	VANESSA FERNANDES DE AQUINO FONSECA	35
58º	REBECCA PEREIRA LIMA	35
59º	HERCIIA DA SILVA FREIRE	30
60º	ANA PAULA ARRUDA DOS SANTOS	30
61º	CARLA CORREIA DA ANNUNCIAÇÃO TAVARES	30
62º	SILVANA ANDRADE DOS SANTOS	30
63º	SERGIO ROBERTO BRANDAO CORREA	30
64º	ANDREIA RAMOS BATISTA	30
65º	ELAINE ROCHA GOMES	30
66º	CINTIA KARINI DE BRITO DA SILVA AMERICO	30
67º	ALINE SANTOS DE SANT ANNA	30
68º	ALINE PHILIPPE CALDAS DA SILVA	30
69º	FELIPE MONTEIRO MATEUS	30
70º	MICHELLY COSTA DA SILVA	30
71º	THAMIRIS MARTINHO CERQUEIRA TERRA	30
72º	IAGO CARDOSO DE MEDEIROS	30
73º	BARBARA HOHANA ARAUJO DE MENEZES	30
74º	SANDRA HELENA P C DE SOUZA	25
75º	IZABEL CRISTINA MANSOUR DE SOUZA ASSUMPÇÃO	25
76º	COSME HENRIQUE DE OLIVEIRA GAMA	25
77º	ROSANGELA PAIVA SANCHES	25
78º	GIOVANNA ROMEIRO ESTEVES	25
79º	CRISTIANE CARDOSO SODRÉ	25
80º	FABIO RODRIGO ROMERO CESAR	25
81º	ANA CRISTINA DE CARVALHO DE SOUZA	25
82º	ALLYSSON ESCOBAR VIEIRA	25
83º	GABRIELLA MARIA DOS SANTOS CURVELO	25
84º	JULIANA MEIRELES DOS SANTOS	25
85º	BRENO SOUZA GOMES	25
86º	DANIELLE DA SILVA MORAES FONSECA	25
87º	JULIANA DOS SANTOS	25
88º	NATHALIA PAULA PINHEIRO	25
89º	ANACI SILVA FERREIRA	25
90º	RAPHAEL MORAES DA ROSA	25
91º	TAYANE FERNANDES DE MACEDO	25
92º	YANN DE CASTRO GUTHIERRES	25
93º	SAMARA DA SILVA NASCIMENTO	25
94º	LEONARDO DA SILVA FERNANDES VICTORINO	25
95º	ROBSON FERREIRA GOMES	20
96º	AGNALDO DA SILVA TEIXEIRA	20
97º	ÁDILA SANTOS MENDANHA	20
98º	ANDREA BATISTA DE OLIVEIRA	20
99º	ANA PAULA LOPEZ DE GASPERIS	20
100º	CRISTIANE TAVARES DE OLIVEIRA	20
101º	ANA LÚCIA DE LIMA	20
102º	RENATA PARANHOS CIUFFO	20
103º	VIVIANE SANTOS DA CRUZ	20
104º	ALESSANDRA AZEVEDO DOS SANTOS	20
105º	ROSANA CRISTINA BERNARDO DE SOUZA B. DA FONSEC	20
106º	DEBORA PEÇANHA DE MIRANDA	20
107º	SHEILA MONTEIRO CARTACHO	20
108º	ANA CARLA DO VALE FREITAS	20
109º	CRISTIANO DE OLIVEIRA MACHADO	20
110º	KARINA BARROSO LIMA BERNARDO	20
111º	CRISTIANE VALERIA FLORES DA COSTA DOS SANTOS	20
112º	RODRIGO FERREIRA SALES	20
113º	PAULA CRISTINA SANTOS DE ARAÚJO	20
114º	FLAVIA CRISTINA BRAGA GALDINO	20
115º	ADRIANA MEDEIRIS DE CARVALHO	20
116º	MONIQUE ARAÚJO ROCCO GOMES	20
117º	SUZANA AZEVEDO COSTA MARTINS	20
118º	PAMELA CRISTINA DA SILVA DOS SANTOS	20
119º	ANE BEATRIZ COSTA DE OLIVEIRA	20
120º	LILIANE COSTA DOS SANTOS	20
121º	PAULO VITOR DA SILVA LIMA	20
122º	AMANDA APARECIDA DE CARVALHO ZAMPAGLIONE	20
123º	EZEQUIAS CANDIDO DOS SANTOS	20
124º	EZEQUIAS CANDIDO DOS SANTOS	20
125º	TAMIRES RAFAELA MEIRELES DE F. MACIEL DE LIMA	20
126º	DOUGLAS JORGE TAVARES DA SILVA	20
127º	NATANAEL FELIPE PINTO DE JESUS	20
128º	KEITH DOS SANTOS OLIVEIRA	20
129º	GABRIEL ANDRÉ DE ANDRADE VIEIRA	20
130º	JULIANALÚCIA SILVA DE MENEZES	20
131º	ANDRESSA ROBERTA MAZZA	20
132º	CAROLINE DA SILVA RODRIGUES	20
133º	ISABELA DUARTE DE MATTOS	20
134º	GUSTAVO LÚCIO DA SILVA PEREIRA	20
135º	IAN BLENER DE OLIVEIRA PEREIRA	20
136º	CARLA JOANA BARBOSA PEREIRA	20
137º	DÉBORA DA SILVA	20
138º	TAINA DA COSTA LIMA	20
139º	TAINA DA COSTA LIMA	20
140º	STEPHANIE PIMENTEL SOBRAL	20
141º	SHIRLEY COSTA GOMES	15
142º	MARCOS JOSE PEREIRA DE SOUZA	15
143º	ADRIANA MARIA DE JESUS SILVA PINTO	15
144º	DELMIRO JORGE MIRANDA PEREIRA	15
145º	ROMILTON RIOS DE LIMA	15
146º	RODRIGO FERREIRA DO NASCIMENTO	15
147º	VINÍCIUS BAPTISTA DE CASTRO	15
148º	ALEXANDRE KOBI BAPTISTA	15
149º	MÁRCIA CARVALHO ZACARIAS MARTINS	15
150º	EDSON LEANDRO DE FREITAS CARDOSO	15
151º	DANIELA VIEIRA LOPES	15
152º	PRISCILA DE AGUIAR ANTUNES	15
153º	KATIUSSIA FREIRE RODRIGUES	15
154º	JULIANA IRENE GUIMARÃES GONÇALVES	15
155º	VITOR LUCAS DOS SANTOS SOARES	15
156º	FERNANDA GUIMARÃES DOS SANTOS DIAS	15
157º	KARINEDE ALMEIDA SALLES MAGALHÃES	15
158º	THAYNÃ PEREIRA PASSARINI	15
159º	ALINE MONTEIRO ANTUNES DA SILVEIRA LIMA	15
160º	JOYCE THOMAZ ADÃO	15

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

161º	CAMILLA DO COUTO CONCEIÇÃO RODRIGUES	15
162º	RAISA DA SILVA BARACHO	15
163º	PRISCILLA LOBO DE FIGUEIREDO	15
164º	EVERTON NASCIMENTO NEVES	15
165º	VITOR ALEXANDRE DOS SANTOS VENÂNCIO	15
166º	IVONE DA SILVA DE ANDRADE	10
167º	VIRGINIA MANSOUR DE SOUZA FALCI	10
168º	KÁTIA REGINA ARAÚJO FERNANDES	10
169º	LUCIANA SANS RODRIGUES	10
170º	SANDRA MACHADO DE BARROS	10
171º	CARLA CORREIA DA ANNUNCIAÇÃO TAVARES	10
172º	ADRIANA APARECIDA DOS SANTOS LEITE	10
173º	JANINE CARDOSO DOS SANTOS	10
174º	MARLUCY MENEZES DE OLIVEIRA	10
175º	MIRIAM CARLA BRAGA SALANDRS	10
176º	LUIS ANTONIO ARRUDA JUNIOR	10
177º	LEANDRO VENICIO PADUA DE SOUZA	10
178º	QUELEN MARIA CERQUEIRA	10
179º	SUZANA RODRIGUES DE PAIVA	10
180º	ALCIONE GIBELLI	10
181º	VIVIANE ROSA DE OLIVEIRA MARTINS	10
182º	CLAYTON CANDIDO DA SILVA	10
183º	ELIANE BARBOSA DOS SANTOS	10
184º	ADRIANNO DOS SANTOS JORGE	10
185º	VIVIAN BRAVO DE SOUZA	10
186º	NATALIA VIEIRA MARTINS	10
187º	RACHEL LOPES JERONYMO	10
188º	RACHEL LOPES JERONYMO	10
189º	CATIA FERNANDA DA CRUZ	10
190º	ERIKA SILVA DE ANDRADE	10
191º	POLIANA SILVA ARAUJO	10
192º	WILLIAM GRADIM MORAES	10
193º	GABRIELE MANOELA ANDRADE	10
194º	LAIS NEVES SILVA	10
195º	MICHELLE AUGUSTA DE SOUZA	10
196º	KAROLLINE AMARAL MENDES	10
197º	SARA DE FREITAS MELLO	10
198º	JACKISON DE SOUZA MARIA	10
199º	JÉSSICA AMBROSIO TARGINO DE OLIVEIRA	10
200º	TAMIRES GOMES PASCOAL	10
201º	GABRIEL DA COSTA DE SÁ	10
202º	FERNANDA DE ALMEIDA GARCIA	10
203º	LUCAS BARBOSA PINTO	10
204º	FERNANDA MONTENEGRO MATTOS ALVES	10
205º	TALITA MENEZES DIAS	10
206º	FABIANE CRISTINA RIBEIRO GUIDINE	10
207º	MARIA DE JESUS ALVES MOTA	10
208º	THAIZ MAYARA DO ESPIRITO SANTO MORAES	10
209º	MAYARA PEREZ FRIAS DOS REIS	10
210º	MARCOS DOS SANTOS ELIAS JUNIOR	10
211º	THAYANE DA SILVA CLAUDIO	10
212º	RAIANE PACOBAHIBA DUARTE DE ALMEIDA	10
213º	STEFANY VITÓRIA RODRIGUES DE MORAIS	10
214º	DANIEL VALLE DE OLIVEIRA	10
215º	CINTHIA AUGUSTA BATISTA DA SILVA	10
216º	LETÍCIA CRISTINA ANDRADE DA SILVA	10
217º	CAROLINA CARDOZO DA COSTA GURGEL	10
218º	ZIDANNE PIRES VIEIRA DA SILVA	10
219º	TAINÁ CORREIA ALVES PRATA DA SILVA	10
220º	MARCELO CORRRÊA	5
221º	ROSSANA JORDÃO SALOMÃO	5
222º	IVANA CRISTINA DE JESUS MENEZES	5
223º	LYDIA MARIA GASPAR DE SOUZA	5
224º	CEDENIR MARIA AZEVEDO	5
225º	CLÁUDIA REGINA MENEZES DOS SANTOS	5
226º	ELENE MAIA MARTINS	5
227º	MARIA DA CONCEIÇÃO LINS LOBATO	5
228º	RENATO DE SOUZA PINTO	5
229º	EDILENE FERREIRA DA SILVA	5
230º	LUCIANNE RODRIGUES BARBETA NOBREGA	5
231º	ANDREIA BARBOSA FERREIRA	5
232º	ANA CRISTINA NOGUEIRA DA ROCHA	5
233º	ALEXSANDRA CARMO PEREIRA	5
234º	SIMONE ESTEVES CAMINHA BARROS	5
235º	ANA CLAUDIA MOREIRA DE SOUSA	5
236º	MARGARETH MONTEIRO COSTA	5
237º	ROSILAINE LUGON DA SILVA	5
238º	ANA BEATRIZ VIEIRA VICENTE	5
239º	ANA PAULA ROQUE ELIAS DE OLIVEIRA	5
240º	RONALDO RIBEIRO DE SOUSA	5
241º	RAQUEL DA SILVA DOS SANTOS	5
242º	DOUGLAS PEREIRA DA SILVA	5
243º	CLÁUDIA CRISTINA MOREIRA PINHEIRO	5
244º	FLAVIA JORDÃO DE ALMEIDA	5
245º	VIVIANE TOSTA DO COUTO ROMUALDO	5
246º	LEANDRO SOUZA DA SILVA	5
247º	MARISTANEA DE SOUZA COSTA SILVA	5
248º	RENATA SOUZA DA SILVA	5
249º	DANIELE DE ASSUMPÇÃO DIAS	5
250º	VANESSA SANTOS DE CARVALHO	5
251º	THAIS REGINA PEREIRA DA SILVA	5
252º	ANDERSON DA SILVA ABREU	5
253º	WANIA LUCIA JOSE DA COSTA	5
254º	VANESSA FANTESIA VASCONCELLOS	5
255º	ROSELANE APOLINÁRIO DO ROSÁRIO FERREIRA	5
256º	VIVIANE ALVES DE MORAIS	5
257º	LEANDRO MARVILLA DO AMARAL	5
258º	SHEILA FERREIRA	5
259º	MARCELA FARIAS DUARTE DE ALMEIDA	5
260º	LUCIANA CRISTINA COSTA LESSA	5
261º	DANIELLE OLIVEIRA SENNA GOMES BANDEIRA	5
262º	WILIANA EMIDIO BEZERRA GOUVÊA	5
263º	AMANDA EVANGELISTA SOUZA DORES DA SILVA	5
264º	PAULA CÁRITA BARROS SILVA	5
265º	JULIANA VERAS BRAGA	5
266º	BRUNA TEODORO DE SOUSA SANTANA DOS SANTOS	5
267º	ADRIANA DE JESUS FAGUNDES	5
268º	RUBIA KELLY VALE LIMA DA COSTA DA SILVA	5
269º	MICHELLE CANELA DA SILVA	5
270º	TATIANE PEREIRA FURTADO GUEDES	5
271º	ARIANE GUIMARÃES DE SOUZA	5
272º	THIAGO DE ARAÚJO SANTANA	5
273º	NILCILENE SANTANA MACHADO	5
274º	RODRIGO DE SOUZA BRAGA	5
275º	AMANDA GEÓRGIA BARBOSA DE JESUS	5
276º	THAMYRES MENDONÇA DOS SANTOS	5
277º	KELLY SILVA DOS SANTOS	5
278º	REBECA MONTEIRO COELHO	5
279º	ANDREIA RIBEIRO MARTINS	5
280º	PRISCILA PACHECO WITT	5
281º	EVELIN ARAÚJO SILVA	5
282º	ARIELLI ROSA BORGES	5
283º	PATRICK WILLIAN SALES DE OLIVEIRA	5
284º	BEATRIZ GOMES LOPES COELHO	5
285º	BRUNA KELLY TAVARES DA SILVA	5
286º	JÉSSICA MARINA PENA DA SILVA	5
287º	MARCELE FERNANDES PEREIRA	5
288º	JULIANA DE SOUZA PAULINO	5
289º	RUBEM DARIO HANRIOT DA SILVA	5
290º	CAÍQUE ROQUE DE OLIVEIRA	5
291º	DAVIDSON FERNANDO MEDEIROS SANTOS	5
292º	STEFANI MENDONCA DOS SANTOS	5
293º	RAYANE VIEIRA BRASIL	5
294º	THAINÁ MARTINS GUIMARÃES	5
295º	LUCAS SILVA DE OLIVEIRA	5
296º	FABÍOLA DOS SANTOS RIBEIRO	5
297º	MATHAUS NINCK MENDONÇA	5
298º	VINICIUS MACEDO DOS SANTOS	5
299º	ALAN DA FONSECA CAJUEIRO	5
300º	THAYNA AUSTECLINIO DA SILVEIRA	5

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

301º	BRUNA ANDRADE CARDOSO RODRIGUES	5
302º	CAMILLA ALVES DA ROCHA	5
303º	KAREN CANTREVA LEITE DOS SANTOS	5
304º	ALEXANDER TELES BERDUEGA JUNIOR	5
305º	ALESSANDRA DOS SANTOS BRAVO	5
306º	LETÍCIA SILVA DO NASCIMENTO	5
307º	LETÍCIA MORAES COSTA	5
308º	WILLAME SILVA PEREIRA JUNIOR	5
309º	MIRELLA AUGUSTO DA SILVA	5
310º	EDNALVA DE JESUS AFONSO DAS NEVES	0
311º	SANDRA DE MENEZES DOS SANTOS	0
312º	JOÃO PEDRO DA SILVA	0
313º	MÁRCIA APARECIDA DE OLIVEIRA DA SILVA	0
314º	MÔNICA MOREIRA BILLO	0
315º	JULIO CEZAR LIMA	0
316º	MARCILENE ELEN ABREU DA SILVA	0
317º	INÊS VALÉRIA FONTES	0
318º	ANDERSON DE GIOVANNI SILVA	0
319º	NEIDE TEÓFILO DA SILVA	0
320º	MÁRCIO DA SILVEIRA NAPOLIAO	0
321º	LUIS CARLOS DA SILVA	0
322º	SILVIO JOSÉ DE ALMEIDA	0
323º	WAGNER DE ASSUMPÇÃO FILHO	0
324º	ARNALDO MAGALHÃES PINTO	0
325º	KÁTIA RÉGIA FERNANDES DE AZEVEDO MENDONÇA	0
326º	CARLOS ALBERTO LANGARICA GONZALEZ	0
327º	VALDINEA OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO	0
328º	MÔNICA CAIRES DOS SANTOS PASCHOAL	0
329º	MARIA CLAUDIA BELISARIO DE OLIVEIRA	0
330º	JORGE GOMES PESTANA	0
331º	SANDRA ARAUJO DO NASCIMENTO	0
332º	MARIZE ANDRADE GUERRA DE ALBUQUERQUE MELO	0
333º	ENEIDA GERALDA DOS SANTOS	0
334º	ROSANA CARVALHO DA SILVA	0
335º	ELIANE VICENTE DE ARAUJO	0
336º	JANAINA DOS SANTOS PIMENTEL	0
337º	SHEILA AUGUSTA MARIA	0
338º	ALEXANDER TELES BERDUEGA	0
339º	LUIZ FELIPE DOS SANTOS DIAS	0
340º	CLAUDIA SANTOS DA ROSA FRANÇA	0
341º	ADRIANA BARBOSA DA PONTE	0
342º	MARCIA CONCEICAO BARBOSA DOS SANTOS	0
343º	ADRIANA CARLA COUTINHO PESTANA	0
344º	CLAUDIA MARIA LIMA DE ALMEIDA	0
345º	MARA LÚCIA BORGES ALVES	0
346º	WILLIAM DE LIMA GOMES	0
347º	ANA MARIA DA SILVA	0
348º	ELIANE GUEDES	0
349º	ALLINE SANTOS PEREIRA DE SOUZA	0
350º	FABIANA WALLIER COSTA	0
351º	EDJAN DA SILVA CAMARA	0
352º	JOELMA CARDOSO DE MELLO RIBEIRO	0
353º	ELIENE BERNARDA DA SILVA PEREIRA	0
354º	DANIELE ALVES GOULART	0
355º	ANA BEATRIZ DOS SANTOS	0
356º	FLÁVIA PINHEIRO COUTINHO	0
357º	RODRIGO MENDES SANT'ANNA DE SOUZA	0
358º	FLÁVIA FERNANDES FRANÇA	0
359º	ANA PAULA SANTOS SILVA	0
360º	RENATA OLIVEIRA CAVALCANTI DE ARAGÃO	0
361º	JOICE DE JESUS MENDES DE OLIVEIRA	0
362º	EMERSON FIAES MARQUES	0
363º	LEONARDO BARROSO SARAIVA	0
364º	PATRICIA DE OLIVEIRA MOREIRA	0
365º	BRUNA WILMA DA SILVA AZEVEDO	0
366º	JANAÍNA MATHIAS DE SOUZA DA SILVA	0
367º	GEORGIA CRISTINA BATISTA LIMA	0
368º	VANESSA DE OLIVEIRA RIBEIRO	0
369º	EDLAINE AFONSO DAS NEVES DE ALMEIDA	0
370º	JOYCE DA SILVA VARELLA SANTOS	0
371º	DOUGLAS VIEIRA DO AMARAL	0
372º	ANTONIA HELIELDA DE ALMEIDA DE SOUSA	0
373º	MARCELO DE JESUS COELHO	0
374º	HELEN PRATA DA SILVA SOUZA	0
375º	FABIANE DOS SANTOS PORCIUNCULA	0
376º	ROSANE DOS SANTOS REIS	0
377º	KARLA FONSECA FERREIRA DA CUNHA	0
378º	FLÁVIA DA SILVA AZEVEDO	0
379º	MICHELLE CALIXTO ARRUDA	0
380º	VIVIANE DA SILVA ARAUJO	0
381º	RAPHAELA MONSAO FERREIRA	0
382º	CAMILA BARBARA FERREIRA CAMPOS	0
383º	CAMILE FERREIRA DA ROCHA	0
384º	VANESSA CARDOSO GERVÁSIO	0
385º	LUCIANA COSTA DE ALMEIDA	0
386º	FAUSTO ENRIQUE INFRAN	0
387º	RAQUEL DA CONCEIÇÃO BORGES	0
388º	DIOGO THIENE DA SILVA	0
389º	ELIZA OLIVEIRA DE LIMA	0
390º	THALITA DE OLIVEIRA BARBOSA SILVA	0
391º	PRISCILA HANRIOT FERNANDES MANHÃES	0
392º	PRISCILA HANRIOT FERNANDES MANHÃES	0
393º	ALLAN DOS SANTOS BARROS	0
394º	THIAGO CONCEIÇÃO DA SILVA	0
395º	DAIANE RAMOS DA SILVA MORAIS MARQUES	0
396º	MONIQUE DA SILVA RODRIGUES ALVES	0
397º	GILMAR ROCHA DA SILVA	0
398º	RENATA RANGEL PACHECO	0
399º	LOUISE CRISTINE SILVA DE QUEIROZ	0
400º	PATRÍCIA FRUTUOSO RIBEIRO BRAGANÇA	0
401º	NATÁLIA BITTENCOURT JOSÉ	0
402º	EZEQUIAS CANDIDO DOS SANTOS	0
403º	SIMONE PRISCILA BARBOSA DOS SANTOS	0
404º	LILIANE NASCIMENTO DOS SANTOS	0
405º	WALKIRIA MEDEIROS DIAS	0
406º	AMANDA RODRIGUES DA SILVA	0
407º	PALOMA SILVA DE SOUZA	0
408º	THIAGO-SANTOS281@HOTMAIL.COM	0
409º	NATHALIA PEREIRA FRANÇA	0
410º	CAMILE MARIANE MORAES DA ROSA	0
411º	THIAGO LUNA DE OLIVEIRA	0
412º	NATHALYA EVELYN ALUÍZIO LIMA	0
413º	LUIZ PAULO PRAZERES	0
414º	FLAVIANA DE MELO CONCEIÇÃO	0
415º	WESLEY SANTOS DA CRUZ	0
416º	DIOGO RODRIGUES DE SOUZA FERREIRA	0
417º	CASSIO PAULINO ESTEVES	0
418º	ADRIANA MARINHO CARDOZO	0
419º	DAYANE MELLO DE OLIVEIRA	0
420º	ANDRESA BRASIL DE ALMEIDA AXT FREIRE	0
421º	RACHEL SILVA DA CUNHA SOUZA GOMES	0
422º	NARJARA DOS SANTOS SOARES	0
423º	ALINE DAYANE BEZERRA DA ROCHA	0
424º	ANA PAULA DA SILVA FELIX	0
425º	TAMIRES CRISTINE DA SILVA DIAS GOMES	0
426º	ALEXANDRE FONTAINA DE CARVALHO	0
427º	FERNANDA TAIANE COSTA DA SILVA	0
428º	JONATHAN WALLACE BAPTISTA PINTO DE ARAGAO	0
429º	ANTHARA LENCINA	0
430º	JESSICA CRISTINA DE OLIVEIRA	0
431º	ERICK MOULIN DE CARVALHO	0
432º	JONATHAN SANTOS VIANA DE SOUZA	0
433º	WALTTER WATERCLAY BARBOSA DOS SANTOS	0
434º	EVERLAINE DOS SANTOS SAMPAIO	0
435º	SUELLEN NASCIMENTO DOS SANTOS	0
436º	CHRISLAINE RAMOS MADEIRA	0
437º	DOUGLAS AMARAL CESAR DE OLIVEIRA	0
438º	MICHEL ASSAD PINTO	0
439º	FLÁVIO LEONARDO DE SOUZA FARIA	0
440º	RAFAEL SANTOS SOARES	0
441º	JOSÉ PAULO DOS SANTOS JÚNIOR	0
442º	YURI GOMES COELHO PINHEIRO	0

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

443º	JORDAN SILVA SANTOS	0
444º	ANIELLY FERREIRA CANARIO	0
445º	EVELYN TURINO REIS GONZÁLEZ	0
446º	ANA CAROLINA DE SEIXAS PANTAROLLI	0
447º	IRACY PONTES DE SOUZA	0
448º	ALINE DOS SANTOS ARAUJO	0
449º	KELVIN BARBOSA MARTINS	0
450º	CAROLINE.MACHADOO1994@GMAIL.COM	0
451º	LETÍCIA GUEDES DE OLIVEIRA	0
452º	RAPHAEL FERNANDES DA SILVA	0
453º	CESAR AUGUSTO BATISTA DE ARAUJO ANDRADE	0
454º	EVELYN ANDRADE DA SILVA RIBEIRO	0
455º	CRISTIANE DO CARMO AGUADO REYNERES	0
456º	DAPHINE MEROLA HEIZER AZEVEDO	0
457º	NATHALIA AMORIM PEREIRA SCHIAVONE MONTEIRO	0
458º	LORRAINE BARBOSA DA SILVA	0
459º	KAREN DOS SANTOS MONTEIRO	0
460º	GUSTAVO SANTOS DE CASTRO ALVES	0
461º	NAIARA SANTOS DE MELLO	0
462º	JISELE LOUSANO	0
463º	JESSYCA COSTA SOUZA	0
464º	BRUNO GABRIEL DA SILVA DIAS	0
465º	DAIANE CLARICE DUARTR PEREIRA	0
466º	LUCIANE OLIVEIRA CEZARIO	0
467º	WAGNER FELIPE ALMEIDA NORONHA	0
468º	NATHALY COELHO DE OLIVEIRA SANTOS	0
469º	GEOVANE URBANO DOS SANTOS LEITÃO	0
470º	MATHEUS NUNES MOREIRA	0
471º	VITÓRIA TAVARES ROSSI	0
472º	JULIANA DE SOUZA TERRA DO NASCIMENTO	0
473º	GABRIELE PIMENTEL DE LIMA	0
474º	CYNTIA OLIVEIRA ALVES DA SILVA	0
475º	GABRIEL DE LIMA P DOS SANTOS	0
476º	LAÍS COELHO GOUVEIA FERNANDES	0
477º	EMERSON VICENTE DE ARAÚJO NASCIMENTO	0
478º	JOYCE SILVA MAIA DE OLIVEIRA	0
479º	YASMIM LAISA CARLOTA SARAGOÇA	0
480º	ANDRESSA TURINO REIS GONZALEZ	0
481º	DAYANE GONÇALVES COSME	0
482º	WESLEY MENEZES DA SILVA	0
483º	GRAZIELLE PRIETO FELIPE	0
484º	MAYARA AFONSO DAS NEVES JANUARIO	0
485º	ALLAN MARINHO SOUTINHO	0
486º	ISABELA CRISTINA RODRIGUES LIMA	0
487º	FELIPE DE OLIVEIRA GAMA DOS SANTOS	0
488º	WESLEY XAVIER VIANA	0
489º	LUIZA RAMOS DA CUNHA	0
490º	KAREN PEREIRA SILVA	0
491º	PAULA RAFAELA DA SILVA PEREIRA	0
492º	BRUNNO PAULINO DE FREITAS	0
493º	SHAUAN DA CONCEIÇÃO SILVA	0
494º	RAYSSA CRISTINA DE QUEIROS BARRETO	0
495º	ANNA LUIZA SIQUEIRA SANTOS DA SILVA	0
496º	KARYNE CHRISTINE DA SILVA BERDUEGA	0
497º	CARLOS HENRIQUE BARBOSA COIMBRA	0
498º	LARA LAZARO DA SILVA	0
499º	LARA LAZARO DA SILVA	0
500º	THAÍS CRISTINE DA COSTA PINHEIRO DA SILVA	0
501º	MAYARA DE MORAES SILVA	0
502º	SARA LIMA DOS SANTOS MARTINS	0
503º	DANIELE MAYARA ANDRADE SILVA	0
504º	BEATRIZ ARAUJO DE PAULA	0
505º	MATHEUS VIANA DA SILVA	0
506º	WASHINGTON YURI DA SILVA DOS SANTOS	0
507º	ELLEN RAÍSSA FERREIRA PAIXÃO	0
508º	VICTOR HUGO DA SILVA ARAÚJO GOMES	0
509º	VITOR BATISTA VALE	0
510º	GABRIELA MAGALHÃES ROSA	0
511º	MARIA EDUARDA COSTA DE OLIVEIRA	0
512º	LÁZARO PEREIRA MARQUES	0

EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE
EDITAL Nº 091/2020

REGULAMENTA O PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO DESTINADO A CONTRATAÇÃO DE PESSOAL POR TEMPO DETERMINADO PARA ATUAR NA UPA MADUREIRA

A EMPRESA PÚBLICA DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO S/A - RIOSAÚDE, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e conforme autorização contida no processo administrativo nº 09-001674-2018 faz saber que estarão abertas as inscrições para o Processo Seletivo Simplificado destinado à contratação de pessoal por tempo determinado, nos termos do art. 37, IX, da Constituição Federal de 1988 e da Lei Municipal nº 1.978, de 26 de maio de 1993, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 12.577 de 20 de dezembro de 1993, e alterada pelas Leis Municipais nº 3.365/2002, nº 6.146/2017 e nº 6.265/2017, para atendimento de necessidade temporária de excepcional interesse público na UPA Madureira. O presente processo será regido por este Edital e coordenado pelo Núcleo de Gestão de Pessoas da **RIOSAÚDE**.
Até o trânsito em julgado das diversas ações em curso, não serão aceitas inscrições de profissionais a partir de 60 anos de idade, conforme definição do Ministério da Saúde.

1 - VAGAS REMANESCENTES:
Cargo: MÉDICO
I)

Áreas de atuação:	**Vagas**	**C/H**	**Salário**
Clínica Médica	30	*12h	R$ 3.895,50 + **516,15
Pediatra	01		
Requisitos mínimos: Nível Superior completo na área de atuação; Registro no CRM RJ ativo.			

* a carga horária poderá sofrer alteração dada à necessidade da empresa e a disponibilidade do profissional, sendo o salário base acrescido na proporcionalidade da variação da carga horária (12h, 24h ou 36h).
** Esta parcela será paga a título provisório até que seja assinado o Acordo Coletivo de Trabalho da categoria profissional.

2 - DOS REQUISITOS BÁSICOS PARA INSCRIÇÃO:
2.1 O candidato deverá acessar entre **os dias 19 até 22/06/2020** no endereço eletrônico http://prefeitura.rio/rio-saude/processo-seletivo/ e acessar a página **PROCESSOS SELETIVOS ABERTOS**.
2.2 O candidato deverá preencher corretamente todos os campos, incluindo os requisitos para a pontuação da análise de currículo, definidos no Anexo II, que deverão ser comprovados com documentação na hipótese de convocação para contratação.

2.3 A declaração fraudulenta ou deliberadamente enganosa implicará automaticamente na exclusão do candidato do processo seletivo.

2.4 Após realizar a inscrição online, o candidato terá seu nome publicado, com a nota correspondente, no Diário Oficial da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro e poderá ser convocado para apresentar os documentos e comprovar que atende às seguintes condições:
a) Ser brasileiro
b) 1 Foto 3X4 colorida e recente;
c) Carteira de Identidade e CPF (cópia);
d) Título de Eleitor (Com comprovante de votação na última eleição - cópia);
e) Se do sexo masculino: Certificado de Reservista (Dispensa de incorporação, Carta Patente ou Incorporação de Reservista) (cópia);
f) Documento de Habilitação (Diploma e Carteira do Conselho - cópia);
g) Documentos comprobatórios dos títulos auto declarados durante inscrição on line;
h) Currículo, acompanhado da cópia da documentação comprobatória, conforme **ANEXO II** deste Edital;
i) O não cumprimento dessas exigências implica na eliminação do candidato, bem como o não atendimento da pontuação mínima exigida no item 8.7 deste Edital.

3 - DO CRONOGRAMA DO PROCESSO SELETIVO:
3.1 As etapas do Cronograma que compõem o Processo Seletivo estão dispostas no **ANEXO I** do presente Edital e deverão ser seguidas e acompanhadas pelos candidatos.

4 - DOS PROCEDIMENTOS PARA A INSCRIÇÃO:
4.1. Após o cumprimento dos requisitos constantes no item 2. deste edital, o candidato deverá entregar toda documentação exigida, em envelope identificado com o nome do candidato e a área a que concorre, no local, período e horário estabelecido no **ANEXO I**.

5 - DA ESTRUTURA DO PROCESSO SELETIVO:
5.1 O Processo Seletivo compreende a Análise de Currículo mediante observância dos Critérios de Pontuação dos Candidatos, definidos no **ANEXO II** deste Edital.
a) Da Análise de Currículo:
a.1) O candidato deverá entregar seu Currículo, em conformidade com os dados apresentados na etapa online (2.1);
a.2) Os Diplomas e/ou Certificados emitidos em língua estrangeira somente serão válidos se acompanhado de tradução feita por Tradutor Juramentado;
a.3) Será atribuída nota **zero** ao candidato que deixar de apresentar documentação para a análise do Currículo;
a.4) O resultado da classificação será publicado no **Diário Oficial da PCRJ**, conforme cronograma do **ANEXO I**;
a.5) Caberá recurso uma única vez quanto ao resultado da classificação, devendo o recorrente dar entrada no seu pedido diretamente na **Rua Gago Coutinho, nº 52 - 5º andar, Laranjeiras, Rio de Janeiro - RJ**, conforme cronograma no **ANEXO I**. O recurso deverá ser formulado por escrito e em petição devidamente fundamentada e endereçada ao Núcleo de Gestão de Pessoas da **RIOSAÚDE**, que poderá rever sua posição;
a.6) O Resultado obtido, após avaliação dos recursos pelo Núcleo de Gestão de Pessoas da **RIOSAÚDE**, será publicado no **Diário Oficial da PCRJ**, conforme cronograma do **ANEXO I**.
b) Dos Critérios de Pontuação:
b.1) Os critérios de pontuação da análise curricular estão definidos e obedecem ao disposto no **ANEXO II** deste Edital.

6 - DA VALIDADE:
6.1 O prazo de validade deste processo seletivo será de 1 ano a contar da data da homologação pela **RIOSAÚDE**, podendo ser prorrogado por igual período, de acordo com os interesses e necessidades da RIOSAÚDE.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

7 - DA REMUNERAÇÃO:
7.1 O Salário base corresponderá à categoria relacionada no ANEXO I.
7.2. O Salário Base será acrescido dos adicionais legais, a saber:
a) Adicional de insalubridade, no percentual estabelecido pela Consolidação das Leis do Trabalho - CLT;
b) Adicional noturno, no percentual e nas condições estabelecidas pela CLT.
7.3. O contratado terá direito aos seguintes benefícios:
7.3.1 Alimentação coletiva em refeitório na localidade da prestação dos serviços;
7.3.2 Auxílio Transporte, nos termos da Lei 7.418/85;

8 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:
8.1 Os candidatos participantes deste processo seletivo ficam submetidos ao cronograma estabelecido no **ANEXO I** do presente Edital;
8.2 Não serão aceitas inscrições por procuração, nem documentos enviados via fax ou via postal, ou por outro meio que não o estabelecido neste edital;
8.3 Em nenhuma hipótese haverá devolução de cópia de documentos apresentados para inscrição no processo;
8.4 Não caberá recurso contra o Resultado Final do Processo Seletivo;
8.5 Todo o processo referente à análise de Currículo estará a cargo do Núcleo de Gestão de Pessoas da **RIOSAÚDE**;
8.6 Em caso de empate serão considerados os seguintes critérios de desempate:
8.6.1 O candidato que tiver maior idade.
8.7 A divulgação do Resultado Final ficará a cargo da **RIOSAÚDE**, e será disponibilizada através do **Diário Oficial da PCRJ;**
8.8 A escala de serviço do contratado será estabelecida pela **RIOSAÚDE**, respeitando a carga horária definida no item I;
8.9 Havendo desistência do candidato classificado e convocado para contratação serão observadas as prerrogativas do presente edital, sendo convocado o candidato subsequente;
8.10 É de inteira responsabilidade do candidato a atualização cadastral para o caso de convocação;
8.11 Em caso de Acumulação de Cargos, Empregos ou Funções Públicas, a contratação está condicionada à formal comprovação legal de Acumulação, bem como a compatibilidade da carga horária de trabalho;
8.11.1 A comprovação de Acumulação legal de cargos, empregos ou funções públicas é de inteira responsabilidade do candidato, não se responsabilizando a **RIOSAÚDE** por qualquer conduta ilegal por parte dos candidatos;
8.12 Os candidatos aprovados neste processo seletivo que no momento da convocação para contratação não apresentarem o documento original referente à habilitação exigida no item 1 deste Edital, para ingresso no cargo de acordo com a área de atuação pretendida, estará automaticamente eliminado, permitindo ao Núcleo de Gestão de Pessoas convocar o candidato classificado que se encontre em posição subsequente;
8.13 Os candidatos aprovados serão convocados por ordem de classificação, obedecida a totalidade das vagas estabelecidas no item 1 deste Edital, sendo que o não comparecimento no dia e hora marcados pelo Núcleo de Gestão de Pessoas, implicará na desclassificação;
8.14 Os candidatos classificados neste Processo em número que exceda ao quantitativo de vagas ofertadas poderão ser convocados, de acordo com as necessidades da Administração Pública Municipal, observado o prazo limite estabelecido no item 6 deste Edital;
8.15 Além da documentação exigida no item 2, os candidatos aprovados deverão apresentar os documentos complementares à formalização dos respectivos contratos de trabalho por tempo determinado, de acordo com o Edital de Convocação expedido pelo Núcleo de Gestão de Pessoas da **RIOSAÚDE**.
8.16 Os contratos de trabalho por tempo determinado serão regidos de acordo com os dispositivos da Lei Municipal nº 1.978 de 26 de maio de 1993, regulamentada pelo Decreto Nº 12.577 de 20 de dezembro de 1993, e alterações promovidas pelas Leis Municipais nº 3.365/2002, nº 6.146/2017 e nº 6.265/2017, a teor do comando inserto no art. 37, IX, da Constituição Federal de 1988.
8.17 Os casos omissos ou não expressamente previstos neste Edital serão resolvidos pelo Núcleo de Gestão de Pessoas da **RIOSAÚDE**, aplicando-se a estas situações as normas legais cabíveis.

Rio de Janeiro, 19 de junho de 2020.

ANEXO I

DATA	EVENTO
19/06/2020	PUBLICAÇÃO NO SITE
22/06/2020	PUBLICAÇÃO DO EDITAL
19 A 22/06/2020	REALIZAÇÃO DAS INSCRIÇÕES ON LINE
23/06/2020	ANÁLISE DA PONTUAÇÃO DOS INSCRITOS
24/06/2020	PUBLICAÇÃO DO RESULTADO PARA RECURSO
24/06/2020	PRAZO PARA RECURSO LOCAL: nos termos do estabelecido no item 5 a.5 deste Edital HORÁRIO: de 09 às 13h00
25/06/2020	RESULTADO DO RECURSO RESULTADO FINAL E HOMOLOGAÇÃO

Obs.: As publicações referentes a este processo seletivo serão disponibilizadas no **Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro**.

ANEXO II

I - MÉDICO
Área de Atuação Clínica Médica

DOCUMENTOS PARA ANÁLISE DE CURRÍCULO	Pontos	Máximo
Comprovação de experiência na área de Clinica Médica.	10 pontos por ano	100
TOTAL		**100**

Área de Atuação Pediatria

DOCUMENTOS PARA ANÁLISE DE CURRÍCULO	Pontos	Máximo
Comprovação de conclusão de Especialização ou Residência na área de atuação de interesse.	15	30
Comprovação de experiência na área de Pediatria.	10 pontos por ano	70
TOTAL		**100**

* O tempo de experiência profissional no emprego pretendido pelo candidato comprovar-se-á mediante CTPS ou declaração do empregador, devendo constar explicitamente o período, com início e fim.

**Declaração em papel timbrado expedida pelo órgão contratante ou Registro em Carteira Profissional - CTPS, de Instituição Pública ou Privada (conforme modelo ANEXO IV).

ANEXO III
Empresa Pública de Saúde do Rio de Janeiro
Seleção de Profissionais para contrato por
Tempo determinado / Inscrição nº _____

Data de Inscrição _____/_____/**2020 Edital 091/2020**

Vaga que concorre: (apenas uma opção) _____

Nome Completo		**Nascimento** / /20__	
Sexo ( ) Masculino ( ) Feminino	**Trabalha atualmente?** ( ) Não ( ) Sim	**Onde trabalha? / último emprego**	
CPF -	**Identidade**	**Orgão Expedidor**	
Endereço (Rua, Av.etc)		**Nº**	**Complemento**
Bairro:	**CEP:** -	**Telefone** ( )	
E-mail:			

Conheço, atendo e aceito todas as regras do Edital nº 091/2020

_____
Assinatura

Inscrição nº _____
Edital 091/2020
Data: _____ / _____ /2020

Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro
Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro
Seleção de Profissional para contrato para contrato de prazo determinado - Comprovante do candidato

_____/ _____
Nome Completo **Inscrição feita por:**

Vaga que concorre: (apenas uma opção): _____

Para profissões assinaladas, exige-se registro do respectivo conselho.

Documentação apresentada (aceitam-se cópias simples)
( ) **Currículo** ( ) **RG** ( ) **CPF** ( ) **Comprovante de votação** ( ) **Reservista (se homem)**

Comprovante de Ensino:
( )**Fundamental** ( )**Médio** ( )**Técnico** ( )**Superior** ( )**Pós Graduação** ( )**Residência** ( )**Especialização** ( )**Registro em Conselho**

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que a Sr(a)_____, portadora dos documentos Carteira de Trabalho nº, CPF nº , e Registro no Órgão nº_____.Fiscalizador da profissão nº_____, exerce/exerceu atividade como _____ (registrar a função) na área de atuação _____ de __/__/__ até __/__/__.

Observação:
Este documento só terá validade quando original, impresso em papel timbrado com ***assinatura e carimbo identificador*** *com nome da empresa, além do nome, matrícula e cargo do responsável pela declaração.*

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

SUBSECRETÁRIO DE GESTÃO
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

Processo n° 07/001.941/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3398.

Processo n° 07/001.942/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3399.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

Processo n° 07/001.943/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3400.

Processo n° 07/001.944/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3401.

Processo n° 07/001.945/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3402.

Processo n° 07/001.946/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3403.

Processo n° 07/001.947/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3404.

Processo n° 07/001.948/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3405.

Processo n° 07/001.949/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3406.

Processo n° 07/001.950/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3407.

Processo n° 07/001.951/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3408.

Processo n° 07/001.952/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3409.

Processo n° 07/001.953/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3410.

Processo n° 07/001.954/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3411.

Processo n° 07/001.955/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 27 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Fabio G. da Silva Comercial EPP, CNPJ nº 11.211.419/0001-09 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2019/3412.

Processo n° 07/002.760/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 33 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Olafashion Indústria e Comércio de Roupas Eireli, CNPJ nº 06.240.135/0001-00 pelo descumprimento das obrigações assumidas, mediante a Nota de Empenho nº 2020/248.

Processo n° 07/002.761/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 29 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Comercial Proinox Equipamentos Inoxidáveis Eireli, CNPJ nº 09.240.634/0001-96 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2020/405.

Processo n° 07/002.785/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 33 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Olafashion Indústria e Comércio de Roupas Eireli, CNPJ nº 06.240.135/0001-00 pelo descumprimento das obrigações assumidas, mediante a Nota de Empenho nº 2020/248.

Processo n° 07/002.786/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 47 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Olafashion Indústria e Comércio de Roupas Eireli, CNPJ nº 06.240.135/0001-00 pelo descumprimento das obrigações assumidas, mediante a Nota de Empenho nº 2020/401.

Processo n° 07/002.871/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 30 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Olafashion Indústria e Comércio de Roupas Eireli, CNPJ nº 06.240.135/0001-00 pelo descumprimento das obrigações assumidas, mediante a Nota de Empenho nº 2020/248.

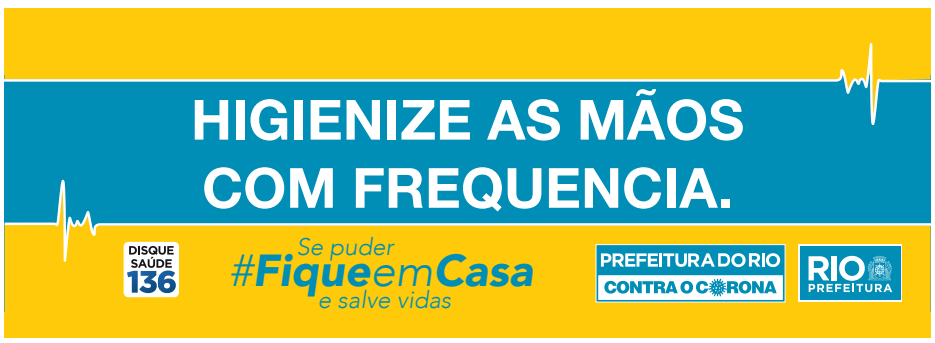
Processo n° 07/002.991/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 32 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, EBN Comércio Importação e Exportação Ltda, CNPJ nº 21.111.808/0002-05 pelo descumprimento das obrigações a nota de empenho nº 2020/19.

Processo n° 07/002.993/2020
Tendo em vista a Delegação de Competência, outorgada pela Resolução SME nº 1020 de 30/04/2009, acolho as razões expendidas a fls. 21 do processo em epígrafe e, com base no disposto no Art. 601 do RGCAF, aprovado pelo Decreto nº 3221/1981, relevo a aplicação da penalidade a qual estaria sujeita a empresa, Plasvivo Distribuidora de Artigos em Geral Eireli, CNPJ nº 21.760.032/0001-65 pelo descumprimento das obrigações assumidas, mediante a Nota de Empenho nº 2020/416.

SECRETARIA DE ORDEM PÚBLICA

GUARDA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO - GM-RIO
AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO - COMPRASNET
UASG: 986001 (PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO)

Processo: 01/701.512/2020
Pregão Eletrônico Nº: 258/2020
Tipo de licitação: Menor preço por item
Modo de disputa: Aberto e fechado
Data e hora da abertura da Licitação: 02/07/2020 às 10:00h, horário de Brasília.
Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA LOCAÇÃO DE CONTAINERS SANITÁRIOS PARA UNIDADES DA GUARDA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO.**
Valor total estimado: R$77.120,00 (setenta e sete mil e cento e vinte reais).
Retirada do Edital: Na sede da Guarda Municipal do Rio de Janeiro, situada na Av. Pedro II, nº 111, 3º andar (Subgerência de Preparo de Licitações), São Cristóvão, Rio de Janeiro, RJ - CEP: 20.941-070, das 09:00 às 16:00 horas, mediante apresentação do carimbo de CNPJ da empresa e CD-ROM ou através da internet, no endereço eletrônico http://www.comprasnet.gov.br.
Telefones para contato: (21) 2976-6101/2976-6102
Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações serão formulados em até 4 (quatro) dias úteis e até 2 (dois) dias úteis anteriores à licitação, respectivamente, por correio eletrônico para o endereço_pregoeiro.gmrio@gmail.com, conforme item 1.7 do referido Edital.



Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE

COORDENADORIA DE AREAS VERDES
GERÊNCIA DE ÁREAS DEGRADADAS - GRA
EXPEDIENTE DE 19/06/2020

26/510.154/2018 - RAIZEN COMBUSTIVEIS S.A.
"Cumprimento Parcial de Medida Compensatória oriunda de Remoção de Vegetação
Processo: 26/530.123/2018
ARV: 03762/2018
Termo de Compromisso: 0087/2018
Setor responsável pela atestação: MA/CAV/GRA
PT de atestação: GRA nº039/2020
Percentual de cumprimento: 50%
Serviços executados: fornecimento de 687 mudas nativas da Mata Atlântica ao Viveiro Fazenda Modelo."

COORDENADORIA DE MONITORAMENTO E FISCALIZAÇÃO AMBIENTAL
GTR-3 - GERÊNCIA TÉCNICA REGIONAL AP-4
EXPEDIENTE DE 27/05/2020

PROCESSO 14/05/000.031/2020 - CONDOMÍNIO JARDIM CLUBE DA BARRA
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GPA nº 044/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 947.999".
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GPA nº 045/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.000".
* Omitido no DO de 28/05/2020.

EXPEDIENTE DE 15/06/2020

PROCESSO 14/03/000.157/2019 -
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 021/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.010". - **ASSOCIAÇÃO DE MORADORES E AMIGOS DO P R SOLAR DO PONTAL**
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 022/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.011". - **MARIA DE FÁTIMA CORREIA MARTINS**
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 023/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.012". - **CARLOS ALBERTO PORTO DE FREITAS**
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 024/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.013". - **ALEXANDRE LIMA COSTA ABREU**
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 025/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.014". - **FLAVIO GOMES DE CASTRO**
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 026/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.015". - **ASSOCIAÇÃO DE MORADORES E AMIGOS DO P R SOLAR DO PONTAL**
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 027/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.016". - **MARIA DE FÁTIMA CORREIA MARTINS**
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 028/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.017". - **ALEXANDRE LIMA COSTA ABREU**
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 029/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.018". - **CARLOS ALBERTO PORTO DE FREITAS**
"Emitido o Edital de Notificação de Autuação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 030/2020".
"Lavrado o Auto de Infração nº 948.019". - **FLAVIO GOMES DE CASTRO**

EXPEDIENTE DE 17/06/2020

PROCESSO 14/03/000.192/2019 - JAILSON BEZERRA VIEIRA E DEMAIS RESPONSÁVEIS
"Emitido o Edital de Embargo / Notificação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 008/2020".
* Omitido no DO de 18/06/2020.

PROCESSO 14/03/000.111/2020 - RESPONSÁVEIS
"Emitido o Edital de Embargo / Notificação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 010/2020".
* Omitido no DO de 18/06/2020.

PROCESSO 14/03/000.109/2020 - ROQUE FRANCISCO DOS SANTOS
"Emitido o Edital de Embargo / Notificação MA/SUBMA/CMFA/GTR-3 nº 011/2020".
* Omitido no DO de 18/06/2020.

SECRETARIA DE URBANISMO

SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO
COORDENADORIA GERAL DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO
EXPEDIENTE DE 17/06/2020

02/270010/2019 - AVAL BARRA BONITA EMPREENDIMENTOS IMOBILIARIOS SPE LTDA
Compareça para Ciência que as modificações do projeto não acarretam em revisão do laudo de contrapartida.

02/01/000475/2011 - ALBA REGINA MORETTI E LÚCIA CUMANI E OUTROS
Cumpra as Exigências
Deverá juntar andamento do processo judicial
(devido à pandemia, a juntada poderá ser feita pelo e-mail smu.covid19@gmail.com)

02/42/000562/2019 - BRUNO BARBOZA LAGE
Cumpra as Exigências
Atender a Portaria 420/2010 IPHAN.

EXPEDIENTE DE 18/06/2020

02/41/000207/2020 - THIAGO DOS SANTOS PIAU
Cumpra as Exigências
Deverá apresentar a Declaração de Responsabilidade Técnica do Anexo I ou Anexo II do Dec. 44737/2018, esclarecendo se trata de caso de mais valia ou mais valerá.
Obs.: Devido à pandemia, as declarações poderão ser enviadas por meio de correio eletrônico através do e-mail smu.covid19@gmail.com

EXPEDIENTE DE 19/06/2020

02/36/000155/2018 - JAIME NATALINO CAMPOS BARBOSA
Compareça para Ciência defiro a substituição do laudo nº 22577 publicado no D.O. de 16/07/2019 pelo laudo nº 26433 para legalização das obras, mediante pagamento de Contrapartida no valor de R$92.480,98(noventa e dois mil quatrocentos e oitenta reais w noventa e oito centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 22577, às fls. 39 e 39v, nos termos da Lei Complementar nº 192 de 18 de julho de 2018, regulamentada pelo Decreto 44.737 de 19 de julho de 2018.

02/12/000001/2020 - MARINA CHAVES FELIPE
Compareça para Ciência defiro a substituição do laudo nº 26296 publicado no D.O. de 07/05/2020 pelo laudo nº 26457 para legalização das obras, mediante pagamento de Contrapartida no valor de R$9.981,95(nove mil novencentos e oitenta e um reais e noventa e cinco centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26457, às fls. 17 e 17v, nos termos da Lei Complementar nº 192 de 18 de julho de 2018, e regulamentada pelo Decreto 44.737 de 19 de julho de 2018.

02/41/001710/2015 - CARLOS HENRIQUE SILVA SEIXAS
Compareça para Ciência defiro a substituição do laudo nº 18580 publicado no D.O. de 29/09/2017 pelo laudo nº 26413 para legalização das obras, mediante pagamento de Contrapartida no valor de R$31.212,63(trinta e um mil duzentos e doze reais e sessenta e três centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26413, às fls. 14 e 14v, nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, modificada pela Lei complementar nº 157 de 09 de julho de 2015 e regulamentadas pelo Decreto 40.405 de 24 de julho de 2015.

02/250357/2018 - LUIZ MARCEL CAMPOS ARAUJO E OUTROS
Compareça para Ciência defiro a substituição do laudo nº 22669 publicado no D.O. de 14/12/2018 pelo laudo nº 26408 para legalização das obras, mediante pagamento de Contrapartida no valor de R$26.291,07(vinte e seis mil duzentos e noventa e um reais e sete centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26408, às fls. 17 e 17v, nos termos da Lei Complementar nº 192 de 18 de julho de 2018, e regulamentada pelo Decreto 44.737 de 19 de julho de 2018.

02/380893/1995 - ESPÓPLIO DE SILVESTRE SOARES
Compareça para Ciência Cancelo o laudo Contrapartida nº 21781no valor de R$95.531,00(noventa e cinco mil e quinhentos e trinta e um reais), calculado nos termos da Lei Complementar nº 99 de 23 de setembro de 2009, modificada pela Lei complementar nº 157 de 09 de julho de 2015 e regulamentadas pelo Decreto 40.405 de 24 de julho de 2015.

02/41/000681/2018 - ANA PAULA SAMICO SOARES DE MOURA
Compareça para Ciência defiro a substituição do laudo nº 23310 publicado no D.O. de 07/02/2019 pelo laudo nº 26411 para legalização das obras, mediante pagamento de Contrapartida no valor de R$16.630,26(dezesseis mil seiscentos e trinta reais e vinte e seis centavos), calculados através do Laudo de Contrapartida nº 26411, às fls. 14 e 14v, nos termos da Lei Complementar nº 192 de 18 de julho de 2018, regulamentada pelo Decreto 44.737 de 19 de julho de 2018.

COORDENADORIA DE LICENCIAMENTO DE PROJETOS ESPECIAIS
EXPEDIENTE DE 16/06/2020

02/12/000297/2014 - MARCOS MORDOH
Cumpra as Exigências
1) considerando que trata-se de substituição de p.a., deverá apresentar 2 jogos das pranchas 2, 4 a 7 a fim de completar o projeto a ser aprovado;
2) retificar título do projeto no carimbo: "substituição de projeto aprovado..";
3) atender ao inciso II do § 1º do art. 29 da LC 198/2019 (vagas de auto presas enfileiradas).

02/12/000507/2018 - CIMA EMPREENDIMENTOS DO BRASIL S.A.
Cumpra as Exigências
Deverá:
1- Comprovar a quitação dos tributos municipais nas unidades modificadas;
2- Apresentar projeto e plantas visadas pela CET-RIO.

EXPEDIENTE DE 17/06/2020

02/270041/2016 - PERFORMANCE ANTÔNIO CARLOS EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA.
Cumpra as Exigências
1. Em todo o projeto:
a) Rever a numeração das pranchas;
b) Representar e identificar nas respectivas plantas dos pavimentos, os elementos de composição indicados nos desenhos das fachadas, de modo a comprovar o atendimento ao Parágrafo 3º do Artigo 4º, da LC 198/2019;
c) Comprovar por especificação, desenho ou nota, a atendimento ao Parágrafo 5º do Artigo 18, da LC 198/2019;
d) Cotar os afastamentos das paredes dos prédios em relação às divisas nos desenhos de planta, onde estiver grafado os limites do lote;
e) Considerando que no RGI não consta o direito a servidão de luz e passagem indicada na planta de situação junto aos fundos e divisa lateral da direita,deverá projetar ventilação e iluminação dentro dos limites do terreno, obedecendo aos afastamentos mínimos para isso;
f) Indicar corretamente a numeração dos pavimentos considerando que o pavimento denominado subsolo 1 não se configura como subsolo e o pavimento denominado cobertura, considerando o disposto no Artigo 5º da LC 110/2001, para atender ao gabarito somente poderá ser caracterizado como telhado, podendo ter somente equipamentos técnicos.

2. Na Planta de situação:
a) A curvas de nível apresentadas deverão ser grafadas por completo, de modo a compreender os níveis indicados e a topografia do local, mesmo que alterada;
b) No memorial descritivo, apor o cálculos dos reservatórios de reuso e de retardo;
c) Corrigir o total indicado no reservatório de água potável, compatibilizando com o cálculo apresentado;
d) Compatibilizar o volume total de "bota-fora" com o informado na sua respectiva declaração;
e) Corrigir a área total informada no quadro de área total construída;

3. Nos desenhos das plantas de subsolo 1 , subsolo 2 e de 1º pavimento:
a) Grafar nas plantas dos pavimentos subsolo 1 e 1º pavimento/térreo, as curvas de níveis, cortes ou aterros existentes cotando platôs, compatibilizando o projeto a planta de situação e com os cortes apresentados;
b) Cotar afastamentos dos limites do terreno, de modo a precisar a locação do prédio em relação ao terreno indicado;
c) Considerando o Artigo 3º da LC 198/2019, esclarecer quanto ao uso lógico, as salas e o ambiente de circulação no pavimento de subsolo 1, informando também se são de uso comum ou privativo das unidades;
d) Nas rampas de veículos comprovar o atendimento ao Inciso II do Parágrafo 2º, do Artigo 28 da LC 198/2019;

4. No desenho de Cobertura:
a) Renomear o pavimento para "Telhado"
b) Retirar o acesso social ao telhado de modo a não caracterizar como pavimento de uso computável;
c) Indicar que as áreas indicadas como "laje impermeabilizada", sejam "sem uso"

5. Nos desenhos de corte:
a) Cotar a altura do elemento de cobertura no pavimento técnico e a altura total em relação ao RN;

6. Nos desenhos de fachadas e perspectivas:
a) Compatibilizar os desenhos de fachada e de perspectiva com as plantas do projeto, considerando alvenarias, janelas, fachadas em pele de vidro e elementos de composição e/ou conforto térmico;
b) Compatibilizar as varandas indicadas com fechamento em vidro nos desenhos de fachadas e de perspectivas, com informação de guarda-corpo com 1,20m de altura nas respectivas plantas;

7. Até a licença:
a) Parecer e projeto visado na GEO-RIO;
b) Parecer e projeto visado pelo IPHAN;
c) Parecer e projeto visado pelo IRPH.

Considerando a cobertura no pavimento de telhado, para o atendimento ao estipulado na Alínea "a" do Inciso I, do Artigo 5º da LC 110/200, o projeto deverá ser submetido aos órgãos do Patrimônio Federal, Estadual e Municipal.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

GERÊNCIA DE PROJETOS DE ARTE E GOVERNO
EXPEDIENTE DE 16/06/2020

02/42/000801/2019 - CLUBE DE REGATAS VASCO DA GAMA
Cumpra as Exigências
1) Mantida a exigência 12 c de 10/01/2020 (Cláusula 10 do Termo 39/2019 SUBPA- Apresentar até o licenciamento das obras necessárias à construção do Centro de Treinamento, as certidões de regularidade fiscal previstas no Decreto Rio n° 41.082/2015);
2) Apor assinatura dos responsáveis técnicos habilitados PREO/PRPA nos campos próprios das declarações da planta de situação e do carimbo das plantas;
3) Compatibilizar projeção da edificação (planta de situação) com planta baixa e telhado (desenho folha 2/5- Edifício Principal), conforme acréscimo do demonstrativo de áreas;
4) Completar jogo de plantas que constitui via do requerente até a concessão da licença.

EXPEDIENTE DE 17/06/2020

02/250015/2017 - POSTO TAQUARA LTDA
Cumpra as Exigências
1-Apresentar até a licença, parecer e plantas visadas pelos seguintes órgãos: SMAC (LMP) e CETRIO (impacto viário).
2-Substituir, na planta de situação, a declaração do Dec. 10.426/91 (revogado) por declaração relativa ao cumprimento da LC 198/2019: O responsável técnico pela autoria do projeto (RTAP) e responsável técnico pela execução da obra (RTEO) assumem a completa responsabilidade pelo cumprimento da LC 198/2019 e das demais normas em vigor aplicáveis às obras e edificações, incluindo as normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho ou órgão afim e o Código de Segurança contra Incêndio e Pânico e demais regulamentos do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Rio de Janeiro - CBMERJ, de acordo com o §3º do Art. 1º da LC 198/2019.

COORDENADORIA DE LICENCIAMENTO
E FISCALIZAÇÃO URBANÍSTICA 4.1 - BARRA DA TIJUCA
EXPEDIENTE DE 08/06/2020

02/41/000196/2020 - MATILDE FATIMA DO NASCIMENTO MACHADO FERNANDES
Cumpra as Exigências
1-Corrigir título indicando após o lote "onde existiu o prédio nº 18 (sem habite-se)";
2- Figurar no carimbo de forma digital o nº do processo, nº da RA, e da cadastral 309-A-III-3;
3- Nomear corretamente o logradouro como Avenida Paulo Tapajós (músico);
4- Indicar nos logradouros o nº do PAA 11434 no alinhamento;
5- Representar o alinhamento com linha traço-ponto;
6- Representar a área de recuo na cor amarela, inclusive o nome e as cotas auxiliares;
7- Representar a cota remanescente na cor vermelha (12,57m);
8- Representar esquematicamente o prédio demolido na cor amarela com linha tracejada;
9- Apresentar o quadro de áreas no formato padrão da Resolução SMU nº 728/2007;
10-Indicar na cor preta o nome do Lote 17.

02/41/000784/2019 - GUSTAVO COVIELLO DE LIMA
Cumpra as Exigências
1-Corrigir título indicando corretamente o logradouro: Rua Desembargador Ireneo Joffily;
2- Figurar no carimbo de forma digital o nº do processo, nº da RA, e da cadastral 309-A-III-3;
3- Na planta nomear corretamente os logradouros;
4- Indicar nos logradouros o nº do PAA 11434 no alinhamento;
5- Representar o alinhamento com linha traço-ponto;
6- Representar a área de recuo na cor amarela, inclusive o nome e as cotas auxiliares;
7- Na carimbo figurar corretamente o nome dos proprietários;
8- Indicar na cor preta o nome do Lote 09;
9- Apresentar o quadro de áreas no formato padrão da Resolução SMU nº 728/2007.

02/001586/2010 - CAIXA ECONOMICA FEDERAL
Cumpra as Exigências
para prosseguimento de pedido e realização de vistoria de habite-se:
1) Juntar certificado de aprovação do CBMERJ, conforme último P.A. e laudo de exigências P-07172/14;
2) Juntar certificado de funcionamento dos aparelhos de transporte (GEM);
3) Juntar certidão atestando o cumprimento das condicionantes da Licença Municipal de Instalação (LMI) concedida pela SMAC.

02/41/000129/2020 - IDEAL RJ CONSULTORIA LTDA ME
Cumpra as Exigências
1) Apresentar o projeto como prédio multifamiliar (com as unidades justaposas);
2) Retirar muros divisórios;
3) Figurar na planta de situação e na planta baixa: área permeável e vagas;
4) No quadro de áreas representar corretamente o descritivo das unidades (ATC e área útil separadamente), cálculo de vagas;
5) Retirar da planta de situação os desenhos esquemáticos das unidades;
6) Esclarecer a ventilação e iluminação do compratimento denominado escritório;
7) Rever indicação das unidades na planda de situação;
8) Juntar DPA e DPE da CEDAE.

EXPEDIENTE DE 09/06/2020

02/41/000428/2017 - MARCIO HENRIQUE DE SOUZA CORREIA
Compareça para Ciência do seguinte despacho: "O requerente deverá apresentar a sua via da planta de situação (projeto aprovado), para anotação da ressalva referente a área total acrescida = 330,92m², em atenção ao solicitado pela Secretaria Municipal de Fazenda."

02/370834/2009 - NEXTEL TELECOMUNICAÇÕES LTDA
Cumpra as Exigências
1. anexar 2 vias do formulário e termos de responsabilidade constantes no Anexo I do Dec 41.728/16, devidamente preenchidos e assinados;
2. anexar procuração e cópia do documento do representante legal que assinar o formulário;
3. apresentar registro da estação junto à ANATEL conforme inciso IV do Art 4° do Dec. 41728/2016;
4. apresentar cópia do contrato social da empresa responsável.

02/41/000099/2015 - NEXTEL TELECOMUNICAÇÕES LTDA.
Cumpra as Exigências
Considerando que trata-se de instalação de antena em edificação residencial multifamiliar, o requerente deverá apresentar a cópia da Ata da Assembléia que aprovou a instalação da antena, em atendimento ao inciso III do Art 4° do Decreto 41728/2016

02/41/000730/2019 - FREDERICO MARIA FAUSTO GOMES
Cumpra as Exigências
1. anexar RGI no qual conste a identificação do imóvel e a propriedade;
2. anexar arquivo constando todos os quatro termos de responsabilidade devidamente assinados, conforme modelo disponível no site da SMU para licenciamento online uni/bifamiliar;
3. anexar ART/RRT referente ao projeto e à execução de obra, quitado e com numeração conforme o informado no formulário (foi apresentado rascunho), observando a Resolução SMU 33/2019 com relação às atividades exercidas;
4. No formulário:
4.1 solicitar legalização ao invés de licença de construção;
4.2 retirar, no quadro de áreas, a informação de área do lote (não é o caso);
4.3 corrigir: TO permitida (45,97m² projeção permitida no plano de massas), ATE permitida (135,91m²);
4.4 não preencher o item "recuo" (não é o caso);
4.5 não preencher permeabilidade mínima (não é o caso);
5. No projeto:
5.1 preliminarmente apresentar projeto legível, não é permitido foto de planta;
5.2 utilizar o carimbo de projeto virtual, conforme arquivo e modelo de prancha disponível no site da SMU para licenciamento online uni/bifamiliar;
5.3 grafar uma localização esquemática da casa no condomínio conforme planta de situação do grupamento visada pela SUDEBAR;
5.4 não cotar ou configurar os limites do terreno particular, somente a edificação;
5.5 apresentar demonstrativo de áreas cobertas abertas e fechadas da edificação por pavimento;
5.6 retirar declarações e termos da planta;
5.7 retirar o quadro de áreas da planta.

02/41/000649/2017 - PHOENIX TOWER PARTICIPAÇÕES S/A
Cumpra as Exigências
1. anexar ART/RRT de projeto e execução de obra de estrutura da antena para o endereço correto e conforme o informado no formulário, em atendimento ao inciso III do Art 4° do Decreto 41728/2016;
2. anexar procuração vigente para o representante legal que assinou o fomulário.

02/373839/2010 - ARQUIMEDES MATTOS ARAUJO JUNIOR
Ficam aceitas as obras de modificação com acrésimo de área em unidade de prédio residencial multifamiliar, situado na Rua Professor Nehemias Gueiros, n.º 97 ap. 301 - Recreio dos Bandeirantes.

02/41/000262/2016 - LUIZ ANTONIO DA SILVA
Mantenho a Exigência

02/373843/2010 - RAQUEL FELICIANO DUQUE
Passe-se Alvará

02/41/000223/2020 - JOSÉ CARLOS SOARES DA SILVA
Passe-se Alvará

02/41/000520/2017 - ALTERNATO ALVES DE FREITAS E AMANDA ALVES DE FREITAS
Passe-se Alvará

02/370710/2008 - LUIS VASCONCELOS MARTINEZ
Passe-se Alvará

02/371211/2009 - RENATO DE SOUZA ELBERT
Passe-se Alvará

02/41/003381/2015 - RUI COQUITO DE SOUZA E OUTRO
Passe-se Alvará

02/41/000083/2015 - NEXTEL TELECOMUNICAÇÕES LTDA.
Passe-se Alvará

02/41/000501/2013 - MARCIO LUIS SENRA DA LOMBA E OUTROS
Passe-se Alvará

02/41/000209/2020 - RACHEL NOBREGA DE SALLES
Passe-se Alvará

02/41/000179/2020 - SPE-RIO MAR X OBRA 30 INCORPORACAO LTDA
Passe-se Alvará

02/41/001301/2011 - RMELO EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA E OUTRA
Pode habitar

02/41/000380/2019 - CARLOS EDUARDO BARROSO SILVA E OUTRA
Pode habitar a unidade casa 1 do prédio residencial bifamiliar, situada na Rua Fritz Utzeri, n.º 303 - Recreio dos Bandeirantes.

02/375210/2010 - PAULO MARIO FRANCO DE OLIVEIRA VASCONCELLOS E OUTROS
Pode habitar

02/370206/2008 - 31 DE JANEIRO EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS (CASA 1) - THIAGO BARCELLOS MOTTA PORTO DA SILVA (CASA 2)
Pode habitar a unidade casa 2 do prédio residencial bifamiliar, situada na Rua André Urani, n.º 743 - Recreio dos Bandeirantes.

02/41/000375/2017 - CARMEN BERNARDEZ MARTINEZ
Pode habitar as unidades ap. 201/3, cobertura 301/2 do prédio residencial multifamiliar, situada na Estrada Benvindo de Novaes, n.º 151 - Recreio dos Bandeirantes.

EXPEDIENTE DE 10/06/2020

02/41/002096/2015 - LUCIO CORREIA DE MELO
Cumpra as Exigências
Deverá:
1-Esclarecer pergolado junto ao quarto empregada e divisa esquerda;
2-Planta de situação:
2.1-Apor termos de responsabilidade civil e de responsabilidade profissional constantes do Anexo I em atendimento aos Art. 2º e 4º do Decreto 37918 de 29/10/2013;
2.2-Atender ao Anexo I do Decreto "N" Nº 16721/98 referente ao quadro de áreas (área do existente e área do acréscimo observando-se projeto aprovado em 18/05/2018) e ao termo de responsabilidade pela veracidade das informações contidas no quadro de áreas;
3-Apresentar a Planta de Telhado (Inciso I do Art. 1º da Portaria O/DGED 58/1982);
4-Corrigir título "Trata-se de legalização de modificação de projeto aprovado com acréscimo de área de prédio residencial com dois pavimentos e cobertura mais dependência com os benefícios da LC157/2015 situado à Av. Pref Dulcídio Cardoso nº 13020";
5- Utilizar as cores convencionais nos acréscimos efetuados em todas as plantas.

02/290424/2004 - UNIMED-RIO COOPERATIVA DE TRABALHO MÉDICO DO RIO DE JANEIRO
Cumpra as Exigências
Deverá:
1- Planta de situação:
1.1- Indicar área de projeção do acréscimo a construir (em vermelho);
1.2-Atender ao Anexo I do Decreto "N" Nº 16721/98 referente ao quadro de áreas (indicar área do existente, área do acréscimo licenciado e área do acréscimo a legalizar observando-se o projeto aprovado em 19/03/2019 e os laudos aprovados e quitados nº 21011,23450,23451,25272,25273 e 25449 e área útil);
1.3-Apor assinatura do proprietário no carimbo e declarações.
2-Apresentar a Planta do Telhado e Fachada (Inciso I do Art. 1º da Portaria O-DGED 58/1982) utilizando as cores convencionais nos acréscimos efetuados;
3-Complementar título no carimbo.

02/250097/2018 - UNIMED-RIO COOPERATIVA DE TRABALHO MÉDICO LTDA
Cumpra as Exigências
Deverá:
1- Planta de situação:
1.1- Indicar área de projeção do acréscimo a construir (em vermelho);
1.2-Atender ao Anexo I do Decreto "N" Nº 16721/98 referente ao quadro de áreas (indicar área do existente, área do acréscimo licenciado e área do acréscimo a legalizar observando-se o projeto aprovado em 09/09/2019 e os laudos aprovados e quitados nº 21372 e 25265 e área útil);
1.3-Apor assinatura do proprietário no carimbo e declarações.
2-Apresentar a Planta do Telhado e Fachada (Inciso I do Art. 1º da Portaria O-DGED 58/1982) utilizando as cores convencionais nos acréscimos efetuados.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

02/41/000506/2019 - EDECIO RIBEIRO BRASIL
Cumpra as Exigências
Cumpridas as exigências 4; 5.2; 5.3; 5.4 de 07/01/2020,permanecendo as demais como se segue:
5.1-Corrigir termo de responsabilidade profissional (PERMANECE INCOMPLETO);
7-CORRIGIR dimensões do depósito temporário de lixo de acordo com Norma Técnica COMLURB 42-22-01/2004;
10-Esclarecer ventilação DML e banheiros (planta baixo tipo e cobertura);
Para processamento do recuo:
1-Rever cotas de recuo (deslocar cota 40,00);
13-Indicar e compatibilizar as cotas do elevador (comum) na planta subsolo com as demais;
14-Rever indicação do prisma (9,35) em todas as plantas;
Tendo em vista o novo projeto apresentado, deverá ainda:
15-Corrigir largura do logradouro (36,00) conforme PAA 12621 EM VIGOR.

02/373685/2010 - UNIMED RIO COOPERATIVA DE TRABALHO MEDICO DO RJ
Cumpra as Exigências
Deverá:
1- Planta de situação:
1.1- Indicar área de projeção do acréscimo a construir (em vermelho);
1.2-Atender ao Anexo I do Decreto "N" Nº 16721/98 referente ao quadro de áreas (indicar área do existente, área do acréscimo licenciado e área do acréscimo a legalizar observando-se o projeto aprovado em 19/03/2019 e os laudos aprovados e quitados nº 21187,25266 e 25267 e área útil);
1.3-Apor assinatura do proprietário no carimbo e declarações.
2-Apresentar a Planta do Telhado e Fachada (Inciso I do Art. 1º da Portaria O-DGED 58/1982) utilizando as cores convencionais nos acréscimos efetuados;
3-Corrigir título no carimbo.

02/374316/2010 - EBENEZER LOPES DA COSTA E OUTRA
Cumpra as Exigências
O requerente deverá apresentar para emissão da licença:
1-Juntar 2 vias dos Termos de Responsabilidade de acordo com o inciso II do Anexo I do Dec. 37918/13
2-Planta baixa da unidade contemplando todos os acréscimos em relação ao projeto aprovado em cores convencionais;
3-Incluir quadro de áreas, indicando, separadamente, a áreas dos acréscimos aprovados em cada laudo;
4-Corrigir título: "Legalização de modificação de projeto aprovado com acréscimo de área de edificação residencial multifamiliar situada à ... Com os benefícios da LC99/09 e LC157/15";
5-Juntar ART/RRT referente à execução e projeto de obra com comprovante de quitação observando a Resolução SMU 33/2019 com relação às atividades exercidas;
6- Apresentar a Cortes, Telhado e Fachada (Inciso I do Art. 1º da Portaria O-DGED 58/1982);
7- Utilizar as cores convencionais nos acréscimos efetuados em todas as plantas.

02/41/000340/2019 - POSTO DE GSAOLINA PORTAL DAS AMÉRICAS LTDA
Cumpra as Exigências
Cumpridas as exigências 3;4;5 e 6 de 07/01/2020,permanecendo as demais como se segue
1-Apresentar o RI atualizado em até 6 meses dos Lotes 01 da Quadra 01 do PAL 17906 (com a averbação da retificação de metragens) e Lote 01 do PAL 49201;
2. Anexar RI com baixa de penhora.
Tendo em vista o novo projeto apresentado, deverá ainda:
8-Esclarecer a titularidade do presente processo, tendo em vista a documentação juntada;
9-Corrigir o bairro no carimbo: Recreio dos Bandeirantes;
10-Comprovar o pagamento dos débitos inscritos em Dívida Ativa para o Lote 01 da Quadra 01 do PAL 17906;
11-Apresentar a Certidão de Situação Fiscal e Enfitêutica do Lote 01 do PAL 49201.
12-Inserir o nome do Proprietário, devendo ainda constar carimbo da empresa sob a assinatura de seu representante legal, além da formação profissional do Autor do Projeto.

02/41/000121/2018 - MARCOS DOS SANTOS OLIVEIRA
Cumpra as Exigências
1. Apresentar carimbo sem correções com papel colado;
2. Identificar no carimbo o número de pavimentos;
3. Retirar da planta de situação a Resolução SMAC 005/98 (revogada);
4. Grafar na planta de situação a declaração de dispensa de Licenciamento de acordo com o modelo anexo ao Decreto 9.767/90 (referente ao subsolo);
5. Apresentar a planta de situação, de acordo com a PORTARIA O-DGED nº58 de 25/06/82 atendendo ao Dec. 18.147/99;
6. Retirar do projeto o quadro de áreas ou apresentar conforme quadro de áreas do formulário para licenciamento do Anexo I;
7. Identificar áreas abertas e fechadas do projeto (a soma de tais áreas não conferem);
8. No quadro de áreas do formulário corrigir ATE informada, retirar área da garagem coberta, informar área acrescida de ATE e ATC, informar área do terraço coberto e somar a ATC.

02/41/000387/2018 - LEONILDE PIOVESAN
Cumpra as Exigências
Cumpridas as exigências 1;3 e 4 de 16/12/2019, permanecendo as demais como se segue:
2-Atender aos procedimentos para verificação das condições dos passeios (Indicar PAL 20489) e mobiliário urbano - Art. 1º do Dec. 18.147/1999);
5. Juntar procuração em nome do representante que assina o requerimento.
Tendo em vista o novo projeto apresentado, deverá ainda:
6- Demonstrar geometricamente o afastamento frontal;
7-Retirar os elementos não pertinentes;
8-Esclarecer observações na planta de situação, tendo em vista, que o PAL 20489 grafa o logradouro.

02/41/000233/2020 - SANDRO FERNANDO DA SILVA
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 24/0023/2020

02/41/000234/2020 - SR RESPONSAVEL
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 24/0024/2020

02/41/000006/2017 - LOURDES CRISTIANE COUTINHO SALLES
Passe-se Alvará

02/371330/2010 - CAROLINA WEBSTER DE FREITAS E OUTROS
Pode habitar (parcial) o apartamento 201 do prédio residencial multifamiliar situado na Avenida João Carlos Machado, nº 105.

EXPEDIENTE DE 11/06/2020

02/41/000098/2020 - CONDOMÍNIO DO EDIFÍCIO GOYA
Cumpra as Exigências
1. Apresentar projeto em condições de análise, tendo como referência o último projeto aprovado, quadro de área existente e área acrescida, projeto nas cores convencionais;
2. Apresentar documentação do profissional necessária para prosseguimento da análise.

02/41/000101/2020 - JOÃO LUIZ DOS SANTOS HOMEM
Cumpra as Exigências
1. Comprovar a aceitação do loteamento;
2. Complementar o endereço do imóvel: Rua Projetada A Lote 5 da Quadra A;
3. Indicar PAA na testada do lote e retirar informação de PAL na planta de situação;
4. Apresentar projeto de forma legível, denominar e apor a área dos volumes no desenho;
5. Retirar identificações numéricas (180) não oficial.

02/41/000348/2019 - MARIO GASTONE GUIULIO SORRETINO
Cumpra as Exigências
Documentação:
1. Cópia do documento do proprietário;
2. Anexar RRT referente ao projeto e à execução de obra, observando a Resolução SMU 33/2019 com relação às atividades exercidas.
Projeto:
1. Apresentar projeto tendo como referência o último projeto aprovado (ATC = 154,25 m²);
2. Apresentar a planta de situação, de acordo com a PORTARIA O-DGED nº58 de 25/06/82 atendendo ao Decreto 18.147/99;
3. Apresentar o fomulário do Anexo I do Decreto 37918/13 preenchido, informando as áreas existente e áreas abertas e fechadas a serem legalizadas;
4. Anexar Termos de Responsabilidade de acordo com Inciso II do Anexo I do Decreto 37918/13, assinados;
5. Apresentar 2 jogos de plantas.

02/41/000214/2020 - MULTIPLAN EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS S.A.
Cumpra as Exigências
1. Apor assinatura do PREO e PRPA nas plantas e anexar ART/RRT referente ao projeto e à execução de obra, observando a Resolução SMU 33/2019 com relação às atividades exercidas;
2. Retirar do projeto a indicação de demolição em amarelo;
3. Grafar em vermelho, todas as modificações requeridas;
4. Apor em planta a Declaração do Decreto 16.721/98.

EXPEDIENTE DE 12/06/2020

02/370393/2000 - ANDRE AUGUSTO JOAQUIM DE SANT'ANNA E OUTROS
Cumpra as Exigências
Cumprida a exigências 1 de 06/02/2020, permanecendo a 2 como se segue: apresentar projeto sem cores convencionais.

02/41/000587/2018 - JOSE PEDRO TAVARES
Cumpra as Exigências
Apresentou: Declaração do Proprietário e do PREO para Habite-se de acordo com o Art. 3º e com o Anexo III, ambos do Decreto RIO 40719/2015 porém não se encontra preenchido quanto as concessionárias. Completá-la ou juntar aceitação da concessionária.
Deverá COMPLETAR DOCUMENTAÇÃO para o habite-se: Juntar a Declaração do Anexo III do Dec. RIO 40.719/2015 corretamente preenchida.

02/41/000357/2019 - MAZAL INCORPORAÇÕES LTDA
Cumpra as Exigências
1)Apresentar RGI em nome do requerente ou comprovar o direito de requerer;
2)Apresentar ART do PREO devidamente assinadas e específica para execução de muro;

02/41/000662/2018 - MARIA ANGELINA AGUILAR
Cumpra as Exigências
1)Apresentar projeto nas cores convencionais;
2)Rever quadro de áreas de acordo com laudo de contrapartida;
3)Rever título e numerar corretamente as plantas;
4)Cotar corretamente planta de situação(ver anotação) e planta baixa;
5) Juntar ART/RRT do PRPA/PREO, conforme Resolução SMU 33/2019;
6)Compareça o PRPA para esclarecimentos;

02/375496/2010 - RUY JOSE PINTO FILHO
Cumpra as Exigências
Tendo em vista o novo projeto apresentado, permanecem as exigências publicadas em 12/07/2019:
Deverá preliminarmente: Apresentar projeto de acordo com o local, a fim de regularizar as obras, caso atenda a legislação municipal observando-se despacho de vistoria retro;
E ainda:
2-Atender ao Anexo I do Decreto "N" Nº 16721/98 referente ao quadro de áreas (indicar área dos acréscimos aprovados no laudo 22776 às fls 78 e 79 e área total construída) e ao termo de responsabilidade pela veracidade das informações contidas no quadro de áreas;
3-Incluir Termos de Responsabilidade de acordo com o inciso II do Anexo I do Dec. 37918/13 na planta de situação;
4-Juntar RRT referente à execução e projeto de obra com comprovante de quitação, observando a Resolução SMU 33/2019 com relação às atividades exercidas.

02/41/001572/2012 - HUGO SOLIGO CAMERINI
Mantenho a Exigência

02/41/000420/2016 - ISABELLA GIRAO BUTRUCE
Passe-se Alvará

02/41/000681/2017 - NELSON LUIZ DA SILVA DIAS
Passe-se Alvará

02/250428/2015 - EVANDRO MARTINS FONTES
Passe-se Alvará

02/41/000864/2011 - LUIZ ANTONIO FIGUEIREDO DE MORAES
Passe-se Alvará

02/41/002010/2015 - ELIANE BASTOS DE ANDRADE
Passe-se Alvará

02/372646/2010 - CELSO BERGAMO GOBBO
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 15/06/2020

02/41/000241/2020 - COORDENADORIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO URBANÍSTICA 4.1 - BARRA DA TIJUCA
Extraída Notificação número 24/0029/2020

02/41/000240/2020 - SR RESPONSAVEL
Extraída Notificação número 24/0065/2020

02/41/000242/2020 - SR RESPONSAVEL
Extraída Notificação número 24/0064/2020

02/41/000241/2020 - SR RESPONSAVEL
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 24/0025/2020

02/375576/2010 - JAYME PEREIRA DOS REIS JUNIOR
Passe-se Alvará

02/41/000239/2020 - CONDOMÍNIO DO GRUPAMENTO RESIDENCIAL VIA PRIVILÈGE
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 16/06/2020

02/41/002969/2015 - PATRICIA AZEVEDO JANONI
Cumpra as Exigências
1. Anexar cópia do RGI do imóvel;
2. Anexar cópia do documento do proprietário;
3. Apresentar projeto simplificado conforme Dec 37918/2013, contendo:
3.1 planta de situação indicando as medidas totais do lote conforme PAL, indicação do PAA vigente (PAA 7611) e largura total da Av. Gilka Machado (25,00m), conforme Art 1° do Dec 18147/1999;
3.2 demonstrativo de áreas cobertas abertas e fechadas por pavimento com a indicação da área de acréscimo utilizando cores convencionais e tendo como referência o projeto aprovado de 13/12/1985;
3.3 todas as declarações e termos do Anexo I do Dec 37918/2013 grafados e assinados;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

3.4 quadro de áreas contendo: área do lote, TO e ATE permitidas e projetadas, áreas fechadas e áreas cobertas abertas (varandas/ garagem) por pavimento, edícula (considerar edícula somente a construção com sauna), ATC, área existente (293,66m²) e área total de acréscimo;
3.5 corrigir título do carimbo para "projeto para legalização de modificação com acréscimo de área em edificação residencial unifamiliar existente situada.." (retirar favores da LC 99/09 por não ser o caso).

02/41/001035/2014 - CLÁUDIO NETO LIGNINI
Cumpra as Exigências
1) Sobrepor projeções do pavimento superior.
2) Indicar na planta de situação o alinhamento.
3) indicar o afastamento frontal na planta de situação.
4) Grafar no quadro de áreas as áreas abertas e fechadas por pavimento.

02/41/000642/2018 - MIRIAM ESTEVES
Cumpra as Exigências
1. Anexar ART/RRT referente à execução de obra com comprovante de quitação, observando o disposto na Resolução SMU n°33/2019 com relação às atividades exercidas;
2. No projeto:
2.1 indicar a via interna do grupamento na planta baixa e na planta de localização;
2.2 utilizar a cor preta em todo o projeto, considerando ser caso de legalização de toda a construção;
2.3 corrigir quadro de áreas: retirar área do terreno (não é o caso), indicar apenas ATE permitida (207,64m²) e projetada, TO permitida (138,42m²) e projetada, áreas fechadas e cobertas abertas por pavimento e ATC;
2.4 apor as quatro Declarações e termos constantes no Anexo I do Dec 37.918/13 devidamente assinados;
2.5 corrigir título do carimbo: "projeto para legalização de edificação residencial unifamiliar, pertencente a grupamento, situada.." (retirar favores da LC 99/09 por não ser o caso).

02/371735/2009 - G PARETO EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA.
Cumpra as Exigências
1) Deverá apresentar mais um jogo do projeto apresentado devidamente assinado e identificado pelos profissionais (PRPA e PREO).
2) Deverá anexar a ART/RRT do PRPA e PREO, referente à autoria do projeto e responsabilidade técnica, respectivamente.

02/374386/2010 - ESPÓLIO DE JOAQUIM AUGUSTO DA SILVA VAZ
Cumpra as Exigências
1. Anexar ART/RRT referente ao projeto com comprovante de quitação, observando o disposto na Resolução SMU n°33/2019 com relação às atividades exercidas;
2. Anexar planta de situação:
2.1 indicar a localização da edificação no condomínio (quadra) e grafar a Rua Pierre Plancher com a largura total cotada (16,25m);
2.2 grafar todas as declarações e termos do Anexo I do Dec 37918/2013 assinados;
2.3 inserir quadro de áreas contendo: ATE permitida (79,23m²) e projetada (211,17m²), áreas fechadas e áreas cobertas abertas (varandas/ garagem) por pavimento, área do terraço descoberto, ATC, área existente (86,83m²) e área total de acréscimo;
2.4 corrigir título do carimbo para "projeto para legalização de modificação com acréscimo de área, com os favores da LC 99/09, em edificação residencial unifamiliar existente situada..".

02/315569/1999 - RICARDO ALFREDO GRAGNANO E OUTROS
Cumpra as Exigências
Considerando que trata-se de modificação de projeto aprovado do prédio residencial multifamiliar (unidade sem habite-se), o requerente deverá:
1. Anexar planta baixa do pavimento de cobertura do prédio constando os acréscimos executados nas unidades 301 e 302, conforme o Laudo de Contrapartida e o local;
2. Anexar cortes atualizados do prédio constando os acréscimos executados no pavimento de cobertura;
3. Anexar planta de situação com:
3.1 quadro de áreas corrigido, constando as áreas de acréscimo executadas no pavimento de cobertura e ATC final;
3.2 declarações e termos do Anexo I do Dec 37918/2013 grafadas e assinadas;
3.3 corrigir título do carimbo para "projeto para legalização de modificação de projeto aprovado com acréscimo de área, com os favores da LC 99/09, em edificação residencial multifamiliar, situada..".

02/270154/2008 - IMOBILIÁRIA FLETA S.A.
Cumpra as Exigências
1) Apresentar projeto visado pela SMAC, tendo vista o que consta na Certidão de Dispensa de Licenciamento Ambiental nº 00691 de 21/09/2015 (... "Esta certidão tem validade ilimitada desde que não sejam alterados o endereço, o projeto apresentado, e CNPJ"...);
2) Em função da alteração do projeto aprovado, apresentar ainda a nova dispensa, "nada a opor", ou parecer da SMAC, para deixar claro este aspecto.

02/270030/2015 - CABRAL GARCIA EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA
Cumpra as Exigências
1) Apresentar projeto aprovado de drenagem pela RIO ÁGUAS, para o trecho correspondente ao termo de urbanização;
2) Apresentar projeto aprovado de pavimentação pela Gerência Técnica de Pavimentação;
3) Apresentar projeto aprovado de arborização pela FPJ;
4) Apresentar projeto aprovado de iluminação pública pela RIO LUZ, ou certidão de comprovação da existência de rede ou dispensa;
5) Apresentar projeto aprovado de esgotamento sanitário pela CEDAE, ou certidão de comprovação da existência de rede ou dispensa;
6) Apresentar projeto aprovado de água potável pela CEDAE, ou certidão de comprovação da existência de rede ou dispensa;
7) Juntar ART ou RRT do PREO para as obras de urbanização.

02/41/002187/2015 - MARIA LUIZA RIBEIRO PROVENZANO
Cumpra as Exigências
1. ART/RRT referente ao projeto e à execução de obra com comprovante de quitação, observando o disposto na Resolução SMU n°33/2019 com relação às atividades exercidas;
2. Cópia do documento do proprietário;
3. Declarações e termos constantes no Anexo I do Dec 37.918/13 devidamente preenchidos e assinados.

02/262519/2015 - ANTONIO AUGUSTO DE ANDRADE MAGALDI
Cumpra as Exigências
1. ART/RRT referente à execução de obra com comprovante de quitação, observando o disposto na Resolução SMU n°33/2019 com relação às atividades exercidas.

02/41/000049/2020 - ALOISSE ADMINISTRADORA DE IMÓVEIS LTDA, E OUTROS
Cumpra as Exigências
- Atender integralmente às exigências de 13/03/2020:
3) Juntar Termo de Obrigações para urbanização das Ruas Projetadas 6 e 8 no trecho.
4) Apresentar carimbo padrão para remembramento, conforme a Res. SMU nº 728/2007 (ver anotações no projeto);
5) Corrigir o título para; "Projeto para remembramento dos lotes 2 e 3 do PAL 48.413, situados na Rua Projetada 6, Recreio dos Bandeirantes. XXIV RA.";
6) Figurar no carimbo o nome digitado dos proprietários;
e mais,
12) Juntar cópia do CNPJ das empresas proprietárias;
13) Apor assinatura no gravame do termo de urbanização;
14) Rever o carimbo do projeto conforme Res. SMU 728/2007 (ver anotações no projeto).

02/315769/2003 - ORGANIZAÇÃO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E IND. LTDA
Cumpra as Exigências
1. ART/RRT referente ao projeto e à execução de obra com comprovante de quitação, observando o disposto na Resolução SMU n°33/2019 com relação às atividades exercidas;
2. procuração para o PREO/PRPA, nos termos do contrato social da empresa;
3. Declarações e termos constantes no Anexo I do Dec 37.918/13 devidamente preenchidos e assinados.

02/373933/2010 - FABIO GENIME BASTOS
Cumpra as Exigências
Permanece a exigência do dia 31/01/2020: Apresentar a declaração constante no Anexo II do Dec 40719/15 devidamente preenchida e assinada.

02/370584/2008 - PAULO ROBERTO DE OLIVEIRA
Ficam aceitas as obras

02/41/001197/2011 - HENRIQUE GEORGE DIEGUES
Ficam aceitas as obras de modificação sem acréscimo de área em unidade de prédio residencial multifamiliar, situado na Rua Gustavo Corção, n.º 40 ap. 101 - Recreio dos Bandeirantes.

02/370468/2004 - ROMULO GALLI CRESPO E OUTRO
Mantenho a Exigência

02/41/000623/2018 - IRAN DE OLIVEIRA COELHO
Passe-se Alvará

02/41/000682/2019 - RSG IMÓVEIS EIRELLI - ME E OUTRO
Passe-se Alvará

02/41/001061/2019 - NOVAMED GESTÃO DE CLÍNICAS LTDA
Passe-se Alvará

02/374876/2010 - ISRAEL STOLNICK
Passe-se Alvará

02/267726/2015 - KEFFEL KASSIO FERREIRA GOMES
Passe-se Alvará

02/290337/2007 - ANTONIO RENATO ARAGÃO
Passe-se Alvará

02/41/002011/2015 - LUIZA RUSCHEL SIFFERT
Passe-se Alvará

02/41/001510/2015 - FERNANDO PEDRA ASSUNÇÃO
Passe-se Alvará

02/41/000622/2015 - RCGH ADMINISTRAÇÃO DE BENS LTDA ME
Passe-se Alvará

02/41/000501/2013 - MARCIO LUIS SENRA DA LOMBA E OUTROS
Pode habitar o prédio residencial multifamiliar, situado na Rua Almirante Ary Rongel, n.º 725 ap 101/4, 201/4, 301/3 - Recreio dos Bandeirantes.

EXPEDIENTE DE 17/06/2020

02/372765/2010 - ANTONY SEABRA DE MEDEIROS
Cumpra as Exigências
1. Apresentar projeto de forma legível;
2. Apor a assinatura do PREO nas plantas e anexar a respectiva ART/ RRT com comprovante de quitação;
3. Apresentar RRT do profissional responsável pelo projeto conforme inciso II, artigo 3º do Decreto 41.188/2015;
4. Anexar Termos de Responsabilidade de acordo com Inciso II do Anexo I do Decreto 37918/13, assinados.

02/370051/2002 - RUBENS GOMES DE SOUZA
Cumpra as Exigências
Cumprida as exigências 4.2 e 10 de 29/03/2017, permanecendo as demais como se segue:
1-Atender ao decreto 3800 RLF, seção II, subseção 2.2, art. 6º (convenções gráficas de projeto) - em todas as plantas;
2-Atender à LC 104/09, anexo VII (estacionamento e guarda de veículos) - ver anotações em planta;
4- Na planta de situação:
4.5 - Rever quadro explicativo de áreas em atendimento ao decreto 16721/98 (ver anotações em planta);
11-Projetar depósito temporário de lixo, indicando os cálculos na planta, em atendimento às Normas Técnicas da Comlurb - cálculos na planta de situação;
15-Juntar termo de processamento do recuo retificado com as medidas do lote remanescente constando curva de concordância;
16-Juntar parecer e projeto visado pela CET-RIO (novo projeto);
17-Juntar laudo de exigências e projeto visado pelo CBMERJ (novo projeto);
18- Apresentar plantas de cortes e fachada nas cores convencionais.
Tendo em vista as correções efetuadas, deverá ainda:
19-Utilizar as cores convencionais nos acréscimos efetuados em todas as plantas
20-Apor na planta de situação: Termos de Responsabilidade de acordo com o inciso II do Anexo I do Dec. 37918/13;
21- Demonstrar geometricamente o afastamento frontal;
22-Esclarecer ocupação afastamento frontal Loja G;
23-Esclarecer vão da vaga 3 face planta de situação e ainda rever numeração das mesmas;
24-Complementar com nomenclatura e área o apartamento do zelador.

02/41/001034/2014 - AUGUSTO CÉSAR MARTINS DE OLIVEIRA
Cumpra as Exigências
1. Declarações do Anexo II, do Decreto 44.737/18 devidamente preenchidas e assinadas.

02/41/002561/2015 - BRUNO DE LIMA STIBICH
Cumpra as Exigências
1. Anexar RRT do profissional responsável pelo projeto e pela execução de obras, conforme inciso II, artigo 3º do Decreto 41.188/2015;
2. Anexar Termos de Responsabilidade de acordo com Inciso II do Anexo I do Decreto 37918/13.

02/371104/2010 - JOSÉ DA SILVA VIEIRA
Cumpra as Exigências
1. Atender ao item 6 do laudo de contrapartida, corrigir a planta apresentada como indicado: cobertura em vidro nas cores convencionais, alturas dos muros divisórios na cobertura e indicar as projeções dos beirais;
2. Apresentar cópia do documento do proprietário;
3. Anexar RRT do profissional responsável pelo projeto e pela execução de obras, conforme inciso II, artigo 3º do Decreto 41.188/2015;
4. Anexar Termos de Responsabilidade de acordo com Inciso II do Anexo I do Decreto 37918/13, assinados pelo profissional responsável.

02/371098/2010 - ANTONIO CARLOS DE BORBA FREIRE RIBEIRO
Cumpra as Exigências
1. Apresentar cópia do documento do proprietário;
2. Apor a assinatura do PREO nas plantas e anexar a respectiva ART/ RRT com comprovante de quitação;
3. Apresentar RRT do profissional responsável pelo projeto conforme inciso II, artigo 3º do Decreto 41.188/2015;
4. Anexar Termos de Responsabilidade de acordo com Inciso II do Anexo I do Decreto 37918/13, assinados.

02/41/003060/2015 - RENATO QUEIROZ DI IULIO
Cumpra as Exigências
1. Anexar RRT do profissional responsável pelo projeto e pela execução de obras, conforme inciso II, artigo 3º do Decreto 41.188/2015;
2. Anexar Termos de Responsabilidade de acordo com Inciso II do Anexo I do Decreto 37918/13.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

02/41/000326/2018 - ANDREIA SINHORELLI C DE S N
Cumpra as Exigências
Cumprida a exigência 1 de 09/10/2018, permanecendo as demais como se segue:

As preliminares: Atender quanto a Taxa de Ocupação e Afastamento frontal - Capitulo III, Item c (critério para edificação), Subzona A-20, Decreto 3046/81;
6.1 - Apresentar as Declarações dos termos de responsabilidade civil e de responsabilidade profissional constantes do Anexo I em atendimento aos Art. 2º e 4º do Dec. 37918/13;
6.4 - Projetar o rebaixamento de meio-fio (Dec. 24.384/2004);
6.5-Complementar e corrigir o Quadro de Áreas discriminado as áreas existentes e acrescidas de acordo com o Dec. "N" 16.721/98;
6.6-Retirar vaga do afastamento frontal;
9 - Apresentar o Laudo de Exigências e plantas visadas pelo CBERJ;
10 - Apresentar o Parecer Técnico e o projeto visado pela CET-Rio (Ofício CET-Rio 390/PRE/1997);
11 - Apresentar o Parecer Técnico e o projeto visado pela SMAC (Art. 2º do Dec. "N" 17.561/1999).
12-Comprovar a legalidade do existente ou solicitar os benefícios da LC 192/2018 em vigor apresentando projeto e documentação pertinente;
13-Rever memória do depósito temporário e cotá-lo observando-se Norma Técnica COMLURB 42-22-01/2004
14-Utilizar as cores convencionais nos acréscimos efetuados em todas as plantas.
Tendo em vista as correções efetuadas, deverá ainda:
15-Apor NOME e QUALIFICAÇÃO do responsável pela execução no carimbo;
16-Compatibilizar cota planta baixa com planta de situação
17 - Representar e cotar o alinhamento de acordo com o PAA 6484 para o local (15,00);
18- Apresentar corte passando pela quadra, complementar cota "telha vã";
19-Esclarecer mudança de titularidade.

02/371311/2009 - LUISA ROSE
Cumpra as Exigências
O requerente referente à unidade 301 deverá apresentar para emissão da licença:
1-Apresentar projeto para legalização de modificação de projeto aprovado com acréscimo de área, conforme projeto aprovado em 14/03/08 e Laudo de Contrapartida nº 15644 às fls 41 grafando acréscimos conforme laudo apenas na unidade com contrapartida quitada, e grafando demais unidades conforme projeto aprovado sem cores convencionais. Podendo juntar apenas as pranchas modificadas, incluindo planta de situação, telhado, fachada e cortes;
2-Juntar termos de Responsabilidade de acordo com o inciso II do Anexo I do Dec. 37918/13;
3-Apor assinatura do responsável pelo projeto no carimbo e juntar a documentação pertinente (carteira/ART/RRT).

02/41/001140/2019 - LUIZ CLAUDIO CUNHA OTTERO
Cumpra as Exigências
O requerente deverá atender as seguintes exigências (corrigir):
1. ATE por prédio = áreas fechadas (edificação principal + edícula);
2. ATC = ATE + áreas abertas (ATE + varanda + garage);
3. ATE permitida = 60% (360 m²).

02/41/001234/2015 - ERMELINDA MONTEIRO PREFEITINHO
Cumpra as Exigências
1. Anexar RRT do profissional responsável pelo projeto e pela execução de obras, conforme inciso II, artigo 3º do Decreto 41.188/2015.

02/41/001381/2011 - ELKE ARIAANTJE DOROTHEA KRABERT
Cumpra as Exigências
Documentação:
1. Anexar a RRT do PREO;
2. Apresentar RGI completo;
3. Apor assinatura nos Termos de Responsabilidade de acordo com Inciso II do Anexo I do Decreto 37918/13.

Projeto:
1. Apresentar a planta de situação, de acordo com a PORTARIA O-DGED nº58 de 25/06/82, atendendo ao Dec. 18.147/99 (cotar logradouro de acordo com PAA 7611 e indicar PAA no alinhamento do lote);
2. Apresentar projeto atendendo ao Decreto 37918/13, (formulário e planta de situação com
demonstrativo de áreas com o cálculo da ATE e ATC do pavimento, declarações e quadro de áreas);
3. Compatibilizar ou retirar o quadro de áreas apresentado em planta com o quadro de áreas do formulário do Anexo I, preenchido corretamente e informar área existente e acrescida;
4. Retirar do projeto a Resolução SMU 005 (revogada).

EXPEDIENTE DE 18/06/2020
02/41/003125/2015 - ASSOCIAÇÃO CASA DO PONTAL
Cumpra as Exigências
1) Juntar documentação relativa às restrições de 1a. laje, constantes na licença de obras;
2) Informar o prazo de prorrogação.

02/316369/1999 - GR-LIBRA ASSESSORIA E EMPREENDIMENTOS LTDA
Cumpra as Exigências
1) Atender as restrições de 1a. laje constantes nas licenças de obras;
2) Informar o estado da obra e prazo de prorrogação;
3) Apresentar e esclarecer quanto ao cronograma de obras, dado que foram mencionados blocos distintos dauqeles relativos à licença nº 24/0166/2019;
4) Esclarecer a qual processo refere-se a licença nº 25/0525/2019 citada no pedido.

02/41/000028/2020 - GLORIA LUZARDO DA SILVA
Cumpra as Exigências
Deverá anexar mais um jogo do projeto para o licenciamento.

02/41/000212/2020 - MARCELLO KRENGIEL
Cumpra as Exigências
Documentação:
1. Anexar RRT do profissional responsável pelo projeto e pela execução de obras, conforme inciso II, artigo 3º do Decreto 41.188/2015;
2. Apresentar cópia do documento do proprietário.

Projeto:
1. Retificar a área do lote de acordo com o PAL 33166 e RGI;
2. Retirar do projeto: a prancha 3/3 (PAL), detalhes de construção e foto do lote;
3. Apresentar a planta de situação, de acordo com a PORTARIA O-DGED nº58 de 25/06/82 e atendendo ao Decreto 18.147/99 (RN, cota de soleira, cotar logradouro, lotes vizinhos e indicar PAA, 9.574, no alinhamento do lote) e representar as curvas de nível de 1m em 1m;
4. Nos cortes, indicar curvas de nível de metro em metro;
5. Retirar do quadro de áreas a informação de ATE;
6. Apresentar quadro de áreas do fomulário do Anexo I do Decreto 37918/13 preenchido;
7. Retirar da Declaração de supressão vegetal a referência a Resolução Conjunta
SMAC/SMU 05/98 (revogada);
8. Juntar Termo de responsabilidade em atendimento ao Decreto 16721/98;
9. Indicar altura dos muros divisórios;
10. Apresentar 2 jogos de planta;
11. Apresentar projeto visado pela Geo RIO.

02/41/000121/2018 - MARCOS DOS SANTOS OLIVEIRA
Cumpra as Exigências
1. Apresentar projeto completo;
2. Grafar na planta de situação a declaração de dispensa de Licenciamento de acordo com o modelo anexo ao Decreto 9.767/90 (referente ao subsolo);
3. Apresentar a planta de situação, de acordo com a PORTARIA O-DGED nº58 de 25/06/82 atendendo ao Dec. 18.147/99;
4. Esclarecer terraço descoberto de 542,49 m².

02/41/000450/2016 - GRUPO IBMEC EDUCACIONAL S/A
Ficam aceitas as obras de modificação com acréscimo de áreas em prédio existente, concedida com os favores da Lei Complementar 99/2009, situado na Avenida Armando Lombardi, n.º 940 - Barra da Tijuca.

02/41/001128/2019 - FERNANDO OLIVEIRA LANGKAMMER
Passe-se Alvará

02/370482/2006 - CATISA EMPREENDIMENTOS E PARTICIPAÇÕES LTDA
Passe-se Alvará

06/327930/1985 - MARCO TULIO DA FONSECA MATEUS
Passe-se Alvará

02/370234/2008 - MARCUS VINICIUS CARVALHO DOS SANTOS (CASA 1) - 31 DE JANEIRO EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA (CASA 2)
Pode habitar a unidade casa 1 do prédio residencial bifamiliar, situado na Rua André Urani, n.º 207 - Recreio dos Bandeirantes.

02/41/000126/2011 - FERNANDO HENRIQUE MARQUES PALERMO JUNIOR E OUTRO
Pode habitar a unidade casa 1 do prédio residencial bifamiliar, situado na Rua Sebastião Vasconcelos, n.º 151 - Recreio dos Bandeirantes.

02/370234/2008 - MARCUS VINICIUS CARVALHO DOS SANTOS (CASA 1) - 31 DE JANEIROP EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA (CASA 2)
Pode habitar

COORDENADORIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO URBANÍSTICA 4.2 - JACAREPAGUÁ
EXPEDIENTE DE 15/06/2020
02/250101/2020 - GALP RIO ADMINISTRAÇÃO DE IMÓVEIS E EMPREENDIMENTOS IMOBILIARIOS LTDA.
Cumpra as Exigências
Deverá preliminarmente cotar totalmente o terreno, o prédio e seus afastamentos, além de apresentar o mesmo em cores convencionais, observando-se o projeto aprovado no Processo 02/329.191/1990, todos na Planta - Situação na Prancha 05/05.

02/42/000955/2015 - JEFERSON BARROS DOS SANTOS
Cumpra as Exigências
1) Apresentar Planta de Fachada;
2) Apresentar planta do telhado

02/310166/2002 - TNL PCS S/A
Cumpra as Exigências
Apresentar Formulário e demais documentos de acordo com o artigo 4º do decreto 41728/2016.

02/41/000142/2016 - AUTO POSTO ML AYRTON SENNA LTDA.
Extraída Notificação número 07/0072/2020

02/285923/2008 - IRACEMA GOMES DE SOUZA
Extraído o Auto de Infração número 903908

02/285957/2005 - ASSOCIAÇÃO DOS PROPRIETÁRIOS DO CONDOMÍNIO BOSQUE DA PEDRA
Extraído o Auto de Infração número 903904

02/42/000805/2014 - LUIZ CARLOS DOS REIS PRÍNCIPE JUNIOR
Extraído o Auto de Infração número 903906

02/355898/1995 - MARIA JOSE DE FREITAS PINTO
Extraído o Auto de Infração número 903907

02/41/000496/2017 - SIC PROJAC COMBUSTÍVEIS LTDA.
Extraído o Auto de Infração número 903905

02/42/000272/2016 - ASSOCIAÇÃO DOS ADQUIRENTES DO EMPREENDIMENTO GREENWAY
Extraído o Auto de Infração número 903903

02/42/000877/2015 - DIOGO XAVIER DA SILVA
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 16/06/2020
02/001298/2019 - SPE BANANAL 360
Cumpra as Exigências
1 - Apresentar projeto com as medidas constantes na inicial da mátricula do RI., não conforme as da AV-16.

02/42/000087/2020 - LUIZ CARLOS GABRIEL SOARES E OUTRA
Cumpra as Exigências
Nº. 2, 3 e 6 de 28/05/2020, que não foram atendidas:
2 - Indicar na planta de situação a PAP/PAA. em vigor p/ o alinhamento do logradouro, cotando a largura total, excluindo as medidas parciais;
3 - Rever o preenchimento do formulário especial quanto as áreas preenchidas, compatibilizando com o contido no quadro de áreas da planta de situação;
6 - Compatibilizar as cotas da planta de situação, com as contidas nas plantas baixas.

02/42/000841/2019 - CONGREGAÇÃO DAS IRMÃS CARMELITAS DA DIVINA PROVIDÊNCIA
Cumpra as Exigências
01 - Juntar Certidão de Situação Fiscal e Enfitêutica do imóvel, sem dívida ou juntar certidão positiva com efeito de negativa.

02/270101/2017 - ALFASETE SOCIEDADE LTDA
Extraída Notificação número 07/0073/2020

02/42/000593/2019 - ROBSON PEREIRA DA SILVA E OUTROS E OUTROS
Extraída Notificação parcelamento 1/2020

02/42/000593/2019 - ROBSON PEREIRA DA SILVA E OUTROS
Extraído Edital de Irregularidade de Parcelamento nº 07/0001/2020
Informamos em cumprimento ao disposto no artigo 1º, §2º, inciso II, do Decreto nº 18.473/00, que o Parcelamento situado na ETR CURIPÓS, LOTE UNICO DO PAL 15396, foi considerado CLANDESTINO, conforme processo administrativo nº 02/42/000593/2019.

Responsável legal : ROBSON PEREIRA DA SILVA e outros

02/42/000593/2019 - ROBSON PEREIRA DA SILVA E OUTROS
Extraído o Auto de Infração número 903909

02/42/000736/2019 - MTT 1100 ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÕES S.A.
Passe-se Alvará

02/285303/2009 - MS PARTICIPAÇÕES E EMPREENDIMENTOS LTDA.
Passe-se Alvará

02/42/000184/2018 - ELENILSON PINHEIRO
Pode habitar prédio residencial unifamiliar com 1 pavimento, não afastado das divisas, com 112,50 m² de área total construída, sito à Rua Fidelândia nº 75.

EXPEDIENTE DE 17/06/2020
02/42/000588/2019 - OTAVIO CESAR CUNHA BURHALDE
Cumpra as Exigências
Restrições para Habite-se/Aceitação:

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

1 - Certidão de Visto Fiscal;
2 - Declaração do § 4 do artigo 58 do P.D.;
3 - Ceridões das concessionárias (ou declaração do PREO.).

02/355679/1997 - EDWARD JORGE RIBEIRO MIRANDA
Cumpra as Exigências
Nº. 1 de 17/02/2020, que não foi atendida:
1 - Apor assinatura do PRPA. no campo especifíco do carimbo, do proprietário, PRPA e PREO, nas declarações e termos contidos na planta de situação.

02/42/000732/2019 - TELXIUS TORRES DO BRASIL
Cumpra as Exigências
Restrição p/ fins de Habite-se/Aceitação:
1 - Assentimento do CBERJ em relação a instalação de para-raios;
2 - Certificado de licença de operação da ANATEL..

02/285772/2006 - JORGE JERONIMO COSTA ALVES PAES
Extraído o Auto de Infração número 903910

02/42/000150/2020 - VALEX DESENVOLVIMENTO IMOBILIARIO LTDA
Ficam aceitas as obras

02/42/000257/2019 - PARKSHOPPING JACAREPAGUÁ LTDA.
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 18/06/2020
02/42/000782/2019 - VERA LÚCIA FRANÇA DE OLIVEIRA
Cumpra as Exigências
1) Revisar quadro de áreas;
2) Revisar a declaração de área de suscetibilidade de acordo com o dec. 33534/11;
3) Projetar área permeável obedecendo à Lei Complementar 70/2004 (20% da área do lote);
4) Apresentar Formulário de acordo com o decreto 37918/2013;
5) Apresentar projeto com carimbo padrão PCRJ (mover o quadro de área para fora do carimbo);
6) Revisar título (retirar “Em substituição.....1995”)

02/42/000158/2020 - JOAQUIM RAMOS DO BOMFIM
Cumpra as Exigências
1 - Deverá transformar em processo físico, considerando que tratasse de lote inserido em área de AEIS através da Lei 2.837/1999.

02/42/000156/2020 - SR. RESPONSÁVEL
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 07/0010/2020

02/42/000730/2015 - PAULO MAURICIO PEREIRA
Ficam aceitas as obras de modificação sem acréscimo de área com fechamento de varanda, com os favores da Lei Complementar 157/2015, no Aptº 202 do Bloco 2 de grupamento residencial multifamiliar existente, afastado das divisas, sito à Avenida Vice Presidente José Alencar nº 1.515.

02/42/000733/2019 - MARCELO LOBO DE OLIVEIRA FIGUEREDO
Passe-se Alvará

06/248253/1976 - AGOSTINHO TAVEIRA FILHO
Passe-se Alvará

02/42/000383/2019 - LUIZ ALBERTO PEREIRA
Pode habitar

02/285242/2008 - MARILIA AMIEIRO TIAGO
Pode habitar

02/42/000277/2014 - SILNEY RIOS
Pode habitar prédio residencial unifamiliar, não afastado das divisas, c/ ATC.: 296,92m², situado na Rua Omar Cardoso, 92 na XVI RA..

COORDENADORIA DE LICENCIAMENTO
E FISCALIZAÇÃO URBANÍSTICA 5 - CAMPO GRANDE
EXPEDIENTE DE 16/06/2020
02/05/000255/2020 - SIMÃO DORF
Cumpra as Exigências
1 - Apresentar projeto de acordo com o modelo padrão contantee em: http://requerimentossmu.rio.rj.gov.br/versao1.08/popUpUniBi.php;
2 - Corrigir, no formulário, a ATC que deve considerar a área de varandas, totalizando 180,40m²

02/05/000209/2020 - MARCOS D F ARAUJO
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 17/06/2020
02/05/000859/2013 - MARCOS RAMOS VIEIRA
Compareça para Ciência do teor do despacho da U/SUBU/CGLF quanto ao recurso apresentado.

02/05/001096/2015 - MAX LENON MACHADO PEREIRA E OUTRO
Passe-se Alvará

02/05/000449/2015 - ECIA IRMÃOS ARAUJO ENGENHARIA COMÉRCIO S.A
Processo Perempto

EXPEDIENTE DE 18/06/2020
02/05/000263/2020 - RENATA PACHECO DA SILVA
Cumpra as Exigências
1 - Juntar ART/RRT do responsável técnico;
2 - Juntar declaração conforme Decreto nº 23.235/03;
3 - Juntar 3 fotos do imóvel

02/320186/1999 - NEXTEL TELECOMUNICAÇÕES LTDA
Cumpra as Exigências
1. Solicitar a mudança de endereço do processo para Avenida Cesário de Melo nº 2.869;
2. Apresentar certidão de ônus reais, para Avenida Cesário de Melo nº 2.869, atualizada até 6 meses;
3. Comprovar a vigência do contrato de locação para Avenida Cesário de Melo nº 2.869;
4. Apresentar registro da estação de radiocomunicação junto à Agência Nacional de Telecomunicações (ANATEL).

02/380780/1997 - MARIA MADALENA DA SILVA
Cumpra as Exigências
1 - Apresentar projeto conforme o local, figurando o vestiário e outras construções nos fundos do lote;
2 - Atender a NBR-9050, quanto a acessibilidade a sanitários;
3 - Corrigir o quadro de áreas, quanto a ATE máxima permitida, incluindo no cálculo o ICS = 0,40, conforme consta art. 68 da LC 72/2004, indicando também a ATE projetada;
4 - Atender ao § 2º do art. 3º do dec. 31165/09, figurando os termos de responsabilidade e demais declarações na planta de situação;
5 - Indicar compartimento para os medidores;
6 - Projetar depósito temporário de lixo conforme norma da Comlurb 42-22-01, indiucando os cálculos na planta de situação;
7 - Apresentar laudo e projeto visado pelo CBEMRJ;
8 - Juntar DPA, fornecida pela CEDAE;
9 - Anexar DPE, fornecida pela Zona Oeste Mais Saneamentos.

02/05/000597/2018 - VILAREAL EMPREENDIMENTOS E PARTICIPACOES LTDA EPP
Cumpra as Exigências
1. Retificar o título do projeto: “legalização de modificação com acréscimo de área em prédio comercial com 3 pavimentos, constituído por 1 loja e 8 salas, passando a 4 pavimentos com 1 loja e 12 salas, situado na Rua Aurélio de Figueiredo nº. 38 - Campo Grande - RJ - XVIII RA (Obras concluídas)”;
2. Retificar no quadro de áreas:
- Incluir as áreas privativas das unidades, ATC existente, ATC acréscimo;
- Retificar: Área do lote = 240,00m2 / ATC = 787,50m2 / ATE permitida = 600,00m2 / ATE projetada 787,50m2;
3. Retificar nomeação das unidades: Loja A e salas 201/204, 301/304 e 401/404;
4. Apresentar projeto visado pelo CBMERJ e laudo de exigências.

02/05/000249/2020 - NACLE DE SOUZA OLIVEIRA
Passe-se Alvará

02/05/000251/2020 - MARCELO CHAVES DA SILVA
Passe-se Alvará

02/05/000452/2019 - HAROLDO DOS SANTOS JUNIOR
Pode habitar

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - LAGOA
EXPEDIENTE DE 09/06/2020
02/001516/2015 - CAIO DE GOUVÊA SCOT DE ARRUDA
Cumpra as Exigências
1 - Deverá apresentar ART do PREO (verificar Res. SMU 033/2019);
2 - Apresentar declarações da LC 157/2015.

EXPEDIENTE DE 10/06/2020
02/11/000579/2014 - NEXTEL TELECOMUNICAÇÕES LTDA.
Cumpra as Exigências
1- apresentar declaração referente ao Art. 11 do Dec. 41728/2016.

02/265217/2015 - ARIEL APELBAUM
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 15/06/2020
02/312141/2010 - VIVO S.A
Cumpra as Exigências
01.Juntar planta de situação com a edificação cotada com as dimensões dadas pelo RGI;
02.Juntar cópia do RGI de qualquer unidade;
03.Apresentar projeto nas cores convencionais e de acordo com a NBR6492/94
04.Cotar eixo da antena às empenas laterais em cumprimento ao Item I do Art.2° do Dec.41.728/2016 (afastamento mínimo de 1,50m dos planos das empenas da edificação);
05.. Cotar altura total da antena.
06.Comprovar atendimento ao Item I do Art2° do Decreto 41728/2016 (ângulo de 60°)
07.Atender parágrafo 1° do Art.4° do Dec.41728/2016 , juntando fotografias coloridas do imóvel que serão submetidas a análise prévia do IRPH.
08.Adicionar Registro atualizado da estação de radiocomunicação junto à ANATEL;
09.Juntar 02 cópias do anexo I do dec. 41728/2016, devidamente assinadas e com as respectivas ART/RRT dos profissionais responsáveis.

02/312197/2010 - VIVO S.A. E OUTROS
Cumpra as Exigências
01.Juntar planta de situação com a edificação cotada com as dimensões dadas pelo RGI;
02.Juntar cópia do RGI de qualquer unidade;
03.Apresentar projeto nas cores convencionais e de acordo com a NBR6492/94
04.Cotar eixo da antena às empenas laterais em cumprimento ao Item I do Art.2° do Dec.41.728/2016 (afastamento mínimo de 1,50m dos planos das empenas da edificação);
05.. Cotar altura total da antena.
06.Comprovar atendimento ao Item I do Art2° do Decreto 41728/2016 (ângulo de 60°)
07.Atender parágrafo 1° do Art.4° do Dec.41728/2016 , juntando fotografias coloridas do imóvel que serão submetidas a análise prévia do IRPH.
08.Adicionar Registro atualizado da estação de radiocomunicação junto à ANATEL;
09.Juntar 02 cópias do anexo I do dec. 41728/2016, devidamente assinadas e com as respectivas ART/RRT dos profissionais responsáveis.

02/11/000172/2020 - RESPONSAVEL LEGAL
Extraída Notificação número 01/0059/2020

02/11/000935/2015 - NILGA CHAMOUN
Extraída Notificação número 01/0060/2020

02/11/000495/2019 - ALTEROSA COMÉRCIO ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÃO S/A
Ficam aceitas as obras

02/11/000086/2013 - JORGE NUNO ODONE DE VICENTE DA SILVA SALGADO
Passe-se Alvará

02/11/000007/2015 - EMANUEL ELIAS HADJILIAS
Passe-se Alvará

02/11/000088/2013 - SBA TORRES BRASIL, LIMITADA
Passe-se Alvará

02/11/000007/2015 - EMANUEL ELIAS HADJILIAS
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 16/06/2020
02/11/000429/2016 - ANNA LETICIA MARIANI LACERDA
Compareça para Ciência do parecer do Iphan, ratificando o indeferimento da proposta de intervenção. Face a situação de isolamento social imposta pelo Covid-19 (Coronavírus), excepcionalmente, a despachante do requerente será informada por mensagem telefônica.

02/310537/2010 - ANDREA FERRAZ DE OLIVEIRA LIMA TOSTES
Cumpra as Exigências
Atender as exigências de 06/11/2018:
1- Apresentar RRT do PRPA/ PREO, contendo as atividades descritas na Res. SMU nº 33/2019;
2- RGI;
e mais:
3- Declaração sobre as condições de salubridade da L.C. 99/2009.

02/11/000128/2020 - VERA MARIA BORGES WALTER E OUTRO
Cumpra as Exigências
1- Atender as dimensões mínimas de prisma de ventilação, conforme §1º, do Art. 5º, do Art. 5º, da L.C. 198/2019;
2- Indicar a ventilação de todos os compartimentos;
3- Garantir a acessibilidade de P.N.E a edificação;
4- Atender dimensão mínima do hall de elevadores, conforme Art. 22 da L.C. 198/2019;
5- Projetar número mínimo de vagas de estacionamento, conforme Art. 28, da L.C. 198/2019;
6- Projetar vagas fora do afastamento frontal, conforme §1º, do Art. 145, do Dec. 322/76.

02/11/000933/2015 - SANDRA HELENA CARDOSO MATOS VAN HOOGSTRATEN
Passe-se Alvará

02/11/000932/2015 - LUCIA REGINA CARDOSO MATOS VIEIRA
Passe-se Alvará

02/11/000661/2019 - LARA FARO COLLOR DE MELLO
Passe-se Alvará

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

EXPEDIENTE DE 17/06/2020

02/311560/2010 - ELOISA CARVALHO PIMENTEL
Cumpra as Exigências
01.Juntar cópia do último projeto aprovado para o imóvel, após agendar vistoria.

02/315091/1996 - J.C.P. EMPREENDIMENTOS E PARTICIPAÇÕES LTDA.
Cumpra as Exigências
1- Apresentar cópia atualizada do RGI das unidades 903 e 904 comprovando titularidade;
2 - Apresentar Termo final de espólio processo 99.001.022383-7;
3 - Cópia da carteira do PRPA e PREO;
4 - Apresentar ART do PREO.

02/11/000384/2014 - CONDOMÍNIO DO EDIFÍCIO JOÃO ERNESTO
Cumpra as Exigências
Deverá retirar cobertura lateral sobre área de serviço.

02/310117/2007 - SONIA MARIA PEREIRA PINTO DA MOTTA
Cumpra as Exigências
1- Nomear PREO com respectiva documentação (cópia da carteira do CREA/CAU; ART/RRT) que deverá assinar os projetos;
2 - Cópia atualizada da Ata de Assembléia de eleição do síndico;
3 - Cópia integral da Convenção do Condomínio.

02/316572/1997 - EDUARDO DE LIMA CASTRO JR. E OUTROS
Cumpra as Exigências
1 - Apresentar ART/RRT do PREO;
2 - Rever título do projeto e apresentar mais um jogo de plantas.

02/310179/2006 - CONDOMINIO DO EDIFICIO MORAIMA
Cumpra as Exigências
1 - Atender Lei 1.218/1988 quanto as dimensões mínimas dos cômodos do apartamento do zelador (área úyil);
2 - Atualizar Ata de Assembléia do Condomínio para eleíção do síndico.

02/336090/1998 - NEXTEL S/A
Cumpra as Exigências
01. Comprovar atendimento ao do Art2° do Decreto 41728/2016 (distância de 1,5m das empenas das fachadas, altura máx de 10m e ângulo de 60°);

02.Atender parágrafo 1° do Art.4° do Dec.41728/2016 , juntando fotografias coloridas do imóvel que serão submetidas a análise prévia do IRPH.

03.Adicionar Registro atualizado da estação de radiocomunicação junto à ANATEL;

02/311271/2010 - ROBERTO LANDAU
Cumpra as Exigências
o requerente deverá agendar vistoria local para dar prosseguimento.

02/11/000171/2020 - SR. PROPRIETARIO
Extraída Notificação número 01/0061/2020

02/11/000170/2020 - SR. PROPRIETARIO
Extraída Notificação número 01/0062/2020

02/312166/2010 - CONGREGAÇÃO DE NOSSA SENHORA MANTEDEDORA DO COLÉGIO NOTRE DAME DE IPANEMA
Ficam aceitas as obras

02/312003/2010 - CONDOMÍNIO DO EDIFÍCIO MARTINS VAZ
Ficam aceitas as obras de instalação de gradil, a título precário, com ocupação de área de recuo.
Fica vedado qualquer outro uso, conforme termo de permissão de uso Nº 394 / 2012 - F/SPA.

02/11/000018/2019 - FERNANDO LOPES HARGREAVES
Ficam aceitas as obras de reforma interna sem acréscimo de área, consistindo em Legalização de fechamento de varanda frontal e dois balcões laterais pela LC 99/09. A= 31,06m² e Área de fechamento de Balcão A e Balcão B das suítes e sala íntima que atendem os requisitos da LC. 145/15 em imóvel situado Av. Pref. Mendes de Moraes, 1150 1101.

02/11/000294/2014 - TIM CELULAR S/A
Mantenho a Exigência

02/11/000223/2013 - NELLIE DE CARVALHO WEYNE
Passe-se Alvará

02/11/000220/2019 - CONDOMÍNIO DO EDIFÍCIO CANTO DA LAGOA
Passe-se Alvará

02/11/000408/2013 - NEXTEL TELECOMUNICAÇÕES LTDA.
Passe-se Alvará

02/11/000060/2016 - SYLVIA MARIA DA GLÓRIA DE MELLO FRANCO NABUCO
Passe-se Alvará

02/11/000306/2019 - CONDOMÍNIO DO EDIFÍCIO CANTO DA LAGOA
Passe-se Alvará

02/11/000032/2013 - ITAÚ UNIBANCO S.A.
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 18/06/2020

02/11/001346/2015 - DENISE BUENO VECCHI
Cumpra as Exigências
1- Apresentar um corte;
2- Apresentar declarações da L.C. 157/2015;
3- Apresentar ART/ RRT do PRPA e PREO, contendo as atividades descritas na Res. SMU nº 33/2019.

02/310796/2010 - CLARA ELISABETH HASSON
Cumpra as Exigências
1- Apresentar ART/ RRT do PRPA e PREO, contendo as atividades descritas na Res. SMU nº 33/2019.

02/11/001130/2015 - COPART 4 PARTICIPACOES S A
Cumpra as Exigências
Atender integralmente e/ou corretamente as exigências de 03/09/2019:
2- Declarações do Anexo II do Dec. 40717/19 (ar condicionado).

02/11/000501/2019 - MARIA HELENA DE LA ROCQUE E OUTROS
Passe-se Alvará

02/311116/2010 - CESAR RIBEIRO HENRIQUES
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 19/06/2020

02/11/000761/2015 - BRUNO SCHARFSTEIN
Cumpra as Exigências
Para o reencaminhamento do presente processo ao Iphan, o requerente deverá juntar mais dois jogos de plantas.

02/11/000175/2020 - GABRIEL PEREIRA DA SILVA
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 01/0013/2020

02/11/000017/2020 - CONDOMÍNIO DO EDIFÍCIO ILHA DE OKINAWA
Ficam aceitas as obras

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - TIJUCA

02/12/000060/2013 - SIND. DOS TRAB.EM EMPRESAS E ÓRGÃOS PÚBLICOS DE PROCES. DE DADOS, SERV. DE INFOM. E SIST. SIMILARES RJ
Cumpra as Exigências
1- Indicar na Planta de Situação Termo de Responsabilidade Civil e de Responsabilidade Profissional, conforme Parágrafo 1ºcorrigir do Art. 2º do Dec. 37.918/2013, Declaração do Art. 4º do Dec. 37.918/2013, Declaração do parágrafo 1º do Art. 39 da LC 198/2019 , Declaração do Dec. 16721/98, Declaração do Ministério do Trabalho e Declaração de Acessibilidade do Dec. 22.705/03.
2- Projetar alinhamento do PAA Nº: 3965 corretamente
3- Dar condições de ventilação aos compartimentos ou esclarecer se são feitos por exaustão mecânica.
4- Indicar Local de medidores de concessionárias.
5- Corrigir Quadro de Áreas.
6- Apresentar ART/RRT que contenha(m) as seguintes atividades: Levantamento Arquitetônico ou execução de desenho técnico; Vistoria e Laudo referentes as partes concluídas conforme Art. 2º da Res. SMU 33/2019

EXPEDIENTE DE 08/06/2020

02/12/000789/2014 - JOSÉ ROSA DO NASCIMENTO
Cumpra as Exigências
A PRPA deverá , na situação :
- fazer constar os termos de responsabilidade dos Decs. 37918/2013, 16721/98 e da LC 198/2019
- cotar o terreno conforme consta na certidão do RI
- no quadro de áreas, contemplar áreas existente, acrescida e total construida, bem como txs de ocupação permitida e executada.
Na planta baixa do 2º pavimento, retirar ventilação da área de serviço para terreno vizinho e prever ventilação de lavabo
Na planta baixa do 3º pavimento, bem como cortes, indicar altura de muretas que fazem divisas para terrenos vizinhos e prever ventilação de lavabo.
Quanto a documentação, juntar ao p.p. :
- 03 fotos coloridas de diferentes angulos, para análise e opinamento do IRPH - imóvel de 1938
- certidão enfitêutica atualizada, dem dívidas, exceto ano vigente

02/12/001052/2015 - GILMA CALADO FREITAS
Cumpra as Exigências
O PRPA deverá :
- retificar titulo, conforme acima :
- na situação, fazer constar os termos de responsabilidade dos Decs. 37918/2013, 16721/98 e da LC 198/2019;
no quadro de áreas, contemplar somente área existente da unidade conforme cadastro do IPTU (80 m²) , acrescida e total construída, bem como área do terraço descoberto.
- nas demasi plantas, compatibilizar cotas , inclusive com as do terreno, conforme planta de situação e certidão do RI.
Quanto a documentação, juntar ao p.p a ata de reunião condominial que autoriza as obras em ref.

02/275870/2004 - L.C.S GASPAR FESTAS E EVENTOS ME
Cumpra as Exigências
O PRPA deverá , na siutuação :
- fazer constar os termos de responsabilidade dos Decs 37918/2013, 16721/98 e da LC 198/2019
- cotar o recuo corretamente - 2,5 m
- rever quadro de áreas, tendo como referencia o último projeto aprovado (em 08/09/2009)

02/275022/2008 - ROSANGELA BELCASTRO PINGITORE SECO
Mantenho a Exigência

EXPEDIENTE DE 10/06/2020

02/12/000015/2018 - BR TOWERS SPE1 S.A.
Cumpra as Exigências
Cumpra integralmente as exigências de 13/07/2018 inclusive apresentando RGI do imóvel atualizado;

02/12/000508/2013 - AVELINO BATISTA CORREIA REDONDO
Cumpra as Exigências
1- Juntar RRT do PREO;
2- Apor no projeto Declarações e Termos dos Decretos 16.721/98, 37.918/14 e da LC 198/19;
3- Discriminar no quadro de áreas as áreas de cada unidade;

Deverá ser ouvido o IRPH

02/275794/2009 - WILLIAMS ENGLER DE MEIRELES
Cumpra as Exigências
Apresentar Certidão do Visto Fiscal.

02/12/000778/2011 - ASSOCIAÇAO EVANGELICA DENOMINADA BATISTA DO RIO DE JANEIRO
Cumpra as Exigências
1- Atender exigência Nº 01 de 14/042020.....Juntar 05 cópias do projeto em papel sulfite, 01 cópia em papel poliéster , 01 CD com os arquivos em DWG e DWF, e declaração da conformidade das cópias impressas com os arquivos digitais, conforme Art. 12 da Res. 728/2007 .

2- Quanto a exigência Nº 2 de 14/04/2020- Aceitação da demolição do prédio Nº 107 da Rua Professor Helion Póvoa. O requerente juntou petição, onde diz que o prédio do número 107 não foi demolido.
Assim, em virtude de futuras divergências com o RI, e por constar licença de demolição emitida no processo Nº 02/000070/2020, ou o requerente considera o prédio como existente, a´sim representando-o em planta, ou já considera a demolição, para tanto, indicando o Nº 107 em amarelo na planta e alterando o carimbo para "... onde existiu o prédio Nº 107"

02/12/000427/2018 - OLYMPIO FAISSOL PINTO
Cumpra as Exigências
Cumpra integralmente as exigências de 03/02/2020

02/12/000105/2012 - CABIDO DA SANTA IGREJA CATEDRAL METROPOLITANA DE SÃO SEBASTIÃO DO RIO DE JANEIRO
Extraída Notificação número 02/0082/2020

02/12/000445/2015 - JOSÉ LUIZ MONTEIRO DE MATOS
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 15/06/2020

02/250097/2020 - PRONTOBABY HOSPITAL DE CRIANÇA LTDA
Cumpra as Exigências
1. Retificar título para : " modificação com acréscimo de área e transformação de uso...", considerando que o prédio consta como residencial no RI
2. Apresentar corretamente projeto nas cores convencionais de acordo com o art. 6º do RLF - área existente (IPTU) = 145m2
3. Corrigir Quadro de Áraes - área existente (IPTU) = 145m2
4. Atender ao Item IV da Lei Federal Nº 10.098/ 2000- Projetar banheiro para P.N.E. - esclarecer escada sobre o mesmo
5. Indicar na Planta Termo de Responsabilidade Civil e de Responsabilidade Profissional, conforme Parágrafo 1ºcorrigir do Art. 2º do Dec. 37.918/2013, Declaração do parágrafo 1º do Art. 39 da LC 198/2019 , Declaração do Dec. 16721/98, Declaração do Ministério do Trabalho e Declaração de Acessibilidade do Dec. 22.705/03; e Declração de supressão de vegetação conforme Decreto 40722/15
6- Parecer e plantas visadas da CET-RIO
7- Figurar o antigo alinhamento existente

02/12/000195/2012 - LUIS ABREU CARDOSO
Cumpra as Exigências
1- Por estar configurado mais de uma unidade, retificar título para: " legalização de edificação residencial bifamiliar de 03(três) pavimentos mais garagem em lote de vila..."
2- Esclarecer se há cobertura sobre garagem
3- Retirar cores convencionais por se tratar de legalização

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

4- Discriminar unidades no quadro de áreas
5- Indicar na Planta de Situação Termo de Responsabilidade Civil e de Responsabilidade Profissional, conforme Parágrafo 1º do Art. 2º do Dec. 37.918/2013, Declaração do Art. 4º do Dec. 37.918/2013, Declaração do parágrafo 1º do Art. 39 da LC 198/2019 e Declaração do Dec. 16721/98.
6- Declaração referente ao Parágrafo 2º do Art. 1º do dec. 9767/90 - necessidade de regularização de encostas.
7- Apresentar ART/RRT que contenha(m) as seguintes atividades: Levantamento Arquitetônico ou execução de desenho técnico; Vistoria e Laudo referentes as partes concluídas conforme Art. 2º da Res. SMU 33/2019

02/12/000914/2015 - FELIPE FERRAZ JUNQUEIRA
Cumpra as Exigências
1) Apresente as declarações do anexo II do Decreto 44.737/2018.

02/12/001233/2015 - ALOYSIO MARTINS PELUZO
Cumpra as Exigências
1- Requerer corretamente como acima. Não consta como existente no RGI e no IPTU a unidade denominada no projeto como Apto 201. Incluir como a ser legalizada;
2 - Rever quadro de áreas considerando a exigência anterior;
3 - Apor no projeto as declarações e termos dos Decretos 16.721/98, 37.918/14, 9.767/91 e da Lei Complementar 198/19;
4 - Apresentar RRT de Autoria de Projeto;
5 - Cotar altura total da edificação nos trechos diversos escalonados;
6 - Juntar no mínimo duas fotos esclarecedoras do imóvel a fim de instruir o presente na análise do IRPH tendo em vista o imóvel estar situado na APAC do Grajaú - Decreto 39.102/2014;

Sujeito a reeexame;

02/12/001182/2013 - RONALDO DOMINGUES VIEIRA E OUTROS
Extraído o Auto de Infração número 900239

02/12/000429/2018 - JOAQUIM DUARTE PINTO
Passe-se Alvará

02/12/000044/2012 - OTAVIO GRIMBERG E OUTROS
Passe-se Alvará

02/270035/2016 - CB735 PARTICIPAÇÕES IMOBILIARIAS SPE LTDA
Passe-se Alvará

02/12/000381/2019 - PERU EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA
Passe-se Alvará

02/270099/2017 - CBR 049 EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 16/06/2020
02/12/000444/2019 - ELIANA DE SOUZA SILVA FISCILETTI
Cumpra as Exigências
1-Corrigir título: Projeto para processamento de investidura da área contígua ao terreno onde existe a casa X, de vila, da Rua Santa Luíza, 151, IX RA, Maracanã;
2-Apor planta de Localização.(esquemática);
3-Retirar confrontantes: Lote
de terceiros;
4-Indicar corretamente o PA 2137 (gerador da investidura);
5-Retirar indicação do PA 3948 e PAL 19.186;
6-Cotar vila conforme RGI;
7-Corrigir quadro de áreas: .

02/332990/1990 - JOÃO CLAUDIO BITENCOURT
Cumpra as Exigências
O PRPA deverá cumprir as exigências nºs 3, 4 e 5 de 08/06/2018, e mais :
- incluir na de nº 5, os termos de responsabilidade da LC 198/2019
- juntar ao p.p., os termos de responsabilidade da LC 192/2018
Em tempo : no quadro de áreas de situação, contemplar áreas do terreno, existente,acrescida e total construída, bem como txs. de ocupação permitida e executada.

02/12/000090/2020 - MAURÍLIO ESPOSITO GONÇALVES
Cumpra as Exigências
O requerente devrá juntar ao p.p.:
- certidão do RI atualizada, com no máximo 06 meses de expedição
- certidão enfitêutica atualizada, sem dívidas, exceto ano vigente
- termos de responsabilidade da LC 192/2018
- 03 fotos coloridas da fachada , de diferentes ãngulos, para análise e opinamento do IRPH - imóvel de 1938
Na situação, a PRPA deverá fazer constar os termos de responsabilidade do decs 37918/2013, 16721/98 e da LC 198/2019

02/300748/2001 - ANDRE LUIS CYTRYNBAUM
Extraído o Auto de Infração número 900240

EXPEDIENTE DE 17/06/2020
02/12/000067/2020 - ARTLAR INCORPORAÇÕES DE IMÓVEIS LTDA
Cumpra as Exigências
Atender exigência de 04/05/2020

02/12/000068/2020 - ARTLAR INCORPORAÇÕES DE IMÓVEIS LTDA
Cumpra as Exigências
Cumpra exigência de 04/05/2020 e anexar carteira e ART do profissional

EXPEDIENTE DE 18/06/2020
02/12/000187/2017 - RD2 NEGÓCIOS IMOBILIÁRIOS LTDA
Cumpra as Exigências
1) Apresente certidão de ônus reais com até 180 dias de emissão.

EXPEDIENTE DE 19/06/2020
02/12/000036/2016 - CONDOMÍNIO DO EDIFICIO TRELIÇA
Cancelo o Auto de Infração 758088

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - ILHA DO GOVERNADOR
EXPEDIENTE DE 08/06/2020
02/35/000111/2019 - MARIA ANTONIETTA DA CRUZ PINTO
Cumpra as Exigências
1 - Face ao RGI apresentado: requerer mudança de titularidade;
2 - Certidão enfitêutica atualizada do imóvel;
3 - Apresentar procuração do atual proprietário, com fim especifico de demolição do referido prédio e contrato social da empresa;
4 - Apresentar laudo técnico da SUBVISA, de acordo com a Lei 6647/2019.

02/35/000042/2020 - EDUARDO BARROSO OSORIO
Extraído o Auto de Infração número 866361

02/35/000330/2014 - JACKSON BARBOSA CABRAL DOS SANTOS
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 09/06/2020
02/35/000390/2015 - GILVAN CHAVES COELHO
Cumpra as Exigências
Juntar fotos do local comprovando a troca dos vidros

02/35/000256/2017 - MARIO HERMES BASTIAN DUTRA E OUTROS
Cumpra as Exigências
1) Atender ao ART 12 da Resolução SMU 728/2007, considerando que o PAA para o local é o 7808.

02/35/000129/2019 - OMEGA RIO EMPREENDIMENTOS E INCORPORAÇÕES IMOBILIARIAS EIRELI-EPP
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 10/06/2020
02/35/000357/2014 - ARLETE BEZERRA DE MELLO E GUILHERME DE A SILVA
Cumpra as Exigências
1- Atenda ao projeto aprovado ou apresente projeto de acordo com o local

02/35/000053/2020 - LEONARDO KLAJNBERG
Cumpra as Exigências
1- Apresentar plantas terem que serem entregues em formato normal, (não temos copiadora), com a planta de situação em prancha separada, com declaração e quadro de áreas, todas as plantas com o carimbo padrão no formato A-4, todas assinadas
2- Deverá esclarecer a titularidade do processo, já que o nome do locador difere do proprietário
3- Anexar procuração com a autorização para a transformação de uso. Mas rea e ART do profissional responsável

EXPEDIENTE DE 17/06/2020
02/35/000026/2020 - MMJ EMPREENDIMENTOS E PARTICIPAÇÕES LTDA
Cumpra as Exigências
1- Anexar Onus Reais atualizada de todos os lotes envolvidos
2- Demarcar no projeto os lotes envolvidos, cotando de acordo com o Registro de Imóveis
3- Corrigir o título do projeto de acordo com o Registro de Imóveis
4- Esclarecer, no projeto e no título se imóveis demolidos
5- Formalizar, em processo separado as respectivas demolições
6- Apresentar Certidão Enfiteutica dos lotes envolvidos
7- Apresentar a identificação do Proprietário e do PREO nos carimbos
8- Anexar RRT de remembramento
9- Apresentar procuração, se for o caso, com os fins específios de remembramento
10 Apresentar projeto com as cores convecionais e cotas de acordo com a Resolução nº 728/2007
11- Apresentar planta de localização, de acordo com o Art. 2º da Resolução nº 728/2007
12- Corrigir as demarcações dos PAAs

02/35/000054/2020 - SR. PROPRIETARIO
Extraída Notificação número 05/0011/2020

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - IRAJÁ
EXPEDIENTE DE 02/06/2020
02/36/000225/2015 - MARIA DAS DORES GOVEIA CORDEIRO
Cumpra as Exigências
1) Apresentar projeto completo, com planta de situação em prancha separada e carimbo, conforme Portaria O-DGED nº 58/1982, representando o lote na sua totalidade, devidamente cotado conforme RI, com todas as construções existentes;
2) Rever o título do projeto, por se tratar de "legalização de modificação com acréscimo de área na unidade 103 de prédio residencial multifamiliar, em grupamento existente, com 04 pavimentos, afastado das divisas,..." incluindo a solicitação dos favores da LC 157/2015 e regulamentada pelo Dec. 40405/2015.
3) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 30165/2009 e Dec. 37918/2013, devidamente assinadas;
4) Rever e complementar os valores informados no quadro de áreas, incluindo as áreas relativas ao grupamento, de acordo com o Dec.16721/98 (indicando área existente e acrescida; ATC; etc);
5) Atender ao Dec.18147/99 (informando condições do passeio e mobiliário urbano; indicar número do PAA 8843 junto ao alinhamento; indicar RN e cota de soleira; indicar curvas de nível, conforme planta cadastral, se for o caso);
6) Cotar logradouros do entorno de acordo com o PAA;
7) Não apresentar o formulário do Dec.37918/2013, por se tratar de prédio residencial multifamiliar em grupamento.
8) Figurar no carimbo o nome do proprietário, PRPA e PREO por extenso.

02/36/000321/2014 - CENTRO EDUCACIONAL MARIAS LTDA
Cumpra as Exigências
1) Cumpra integralmente as exigências do despacho de 15/08/2014, à saber:
- nº 07 - Complementar as cotas na Planta de Situação e plantas baixas;
- nº 09 - Indicar altura total da edificação nos cortes;
2) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 30165/2009 e Dec. 37918/2013, incluindo termo de responsabilidade e acessibilidade, etc, devidamente assinadas;
3) Rever e complementar quadro de áreas, incluindo de acordo com o Dec.16721/98 (indicando área existente e acrescida, compatibilizando com a informada no IPTU; ATC; ATE permitida e projetada; taxa de ocupação; etc);
4) Atender ao Dec.18147/99 (informando condições do passeio e mobiliário urbano; indicar número do PAA 9182 junto ao alinhamento; indicar RN, cota de soleira e declividades; indicar curvas de nível, conforme planta cadastral, se for o caso);
5) Figurar e cotar as vagas de automóveis;
6) Projetar Atender às normas da Comlurb (Sistema próprio de coleta e armazenamento de lixo / cálculos na planta de situação e representação no projeto);
7) Projetar sanitário adaptado para PNE (Lei 2209/98; Lei 5760/14; NBRs 13994 e 9050) e para funcionários;
8) Declaração quanto ao atendimento às adaptações arquitetônicas (Dec. 22705/03), na planta de situação;
9) Atender ao art. 30 da LC 198/19 (bicicletário);
10) Indicar local de medidores;
11) Atender ao §5º do Art. 1º da LC198/19 (Acessibilidade);
12) Juntar laudo de exigências e projeto aprovado pelo CBERJ;
13) Figurar no carimbo o nome do proprietário, PRPA e PREO por extenso;
14) Juntar ART/RRT do PRPA/PREO, de projeto e de execução da obra.

02/36/000793/2015 - JUDITH GOMES SERRA
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 03/06/2020
02/36/000770/2019 - LAGRA FUNDO DE INVESTIMENTO IMOBILIARIO
Cumpra as Exigências
1. Apor assinatura do PREO;
2. Indicar os PAAs corretamente, cotando os logradouros;
3. Corrigir a direção das pistas da Rodovia;
4. Cotar todas as edificações na planta de situação, hierarquizando corretamente as penas e retirando detalhes desnecessários, para melhor leitura desta prancha;
5. Usar corretamente as cores convencionais;
6. Apor as demais declarações pertinentes (suscetibilidade, árvores, Minist. do Trabalho, Dec. 37918/13;
7. Projetar as vagas exigidas de acordo com o art. 155, e o §2do art. 157 do Dec. 322/76;
8. Compatibilizar planta de situação e plantas baixas (vide escada do vestiário, por exemplo);
9. Rever e corrigir o quadro de áreas;
10. Indicar os depósitos de lixo e quantidade de containers projetados;
11. No cálculo dos reservatórios, corrigir área do telhado, indicar reserva técnica de incêndio;
12. Corrigir a planta de referência em todas as pranchas;
13. Corrigir nome das plantas do mezanino;
14. Corrigir nome da prancha 09/17;
15. Retirar indicação de planta baixa inexistente na prancha 11/17;
16. Indicar os compartimentos ventilados por ar condicionado e/ou exaustão mecânica;
17. Projetar caixa separadora de água e óleo na oficina;
18. Corrigir escada do vestiário, se for o caso;
19. Remover a laje ao nível do patamar que interliga escada ao "forro";
20. Esclarecer se a subestação é coberta;
21. Corrigir a planta de corte do vestiário tendo em vista a exigência nº 19;
22. Remover do corte A a frase "indicar nome do ambiente";
23. Compatibilizar as cotas do 1º e 2º pavimentos

Obs.: Projeto sujeito a reexame.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

06/367462/1978 - EMMANOEL DE OLIVEIRA
Cumpra as Exigências
1) Rever o título do projeto por tratar-se de legalização de construção;
2) Apor a Declaração do § 1º do art. 39 da LC 198/2019, na planta de situação;
3) Rever o quadro de áreas, corrigido pelo GT - Contrapartida (Dec. 16721/98), suprimir os termos: 'área do acréscimo e área do projeto aprovado';
4) Rever o raio da curva de concordância para "R = 15,20".

02/36/000846/2015 - OSCAR FERREIRA BRAGA
Cumpra as Exigências
1) Cumpra integralmente as exigências do despacho de 27/01/2020, à saber:
-nº 03 - Figurar e cotar na Planta de Situação a área de utilização privativa, constante do RGI, revendo as cotas informadas, de modo a não transpor a área descrita;
-nº 04 - Rever os valores informado no quadro de áreas, somando o acréscimo a ATE projetada.

02/36/000875/2015 - CLEBER ANTONIO DA SILVA
Cumpra as Exigências
1) Juntar certidão histórica do RI, com a informação de como a construção foi averbada (com Habite-se / sem Habite-se / por talão de imposto) a fim de comprovar a legalidade do imóvel;
2) Apresentar projeto completo, com planta de situação em prancha separada e carimbo, incluindo cortes e fachada, conforme Portaria O-DGED nº 58/1982, representando o lote na sua totalidade, devidamente cotado conforme RI, com todas as construções existentes;
3) Rever o título do projeto, por se tratar de "legalização de modificação com acréscimo de área, na unidade 106 de prédio residencial multifamiliar, em grupamento existente, com 04 (quatro) pavimentos, afastado dos dividas,..." incluindo a solicitação dos favores da LC 157/2015 e regulamentada pelo Dec. 40405/2015.
4) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 30165/2009 e Dec. 37918/2013, devidamente assinadas;
5) Apresentar quadro de áreas, conforme o Dec.16721/98 (indicando área existente e acrescida; ATC; etc);
6) Atender ao Dec.18147/99 (informando condições do passeio e mobiliário urbano; indicar número do PAA junto ao alinhamento; cotar logradouro conforme PAA; indicar confrontantes; indicar RN e cota de soleira; indicar curvas de nível, conforme planta cadastral, se for o caso);
7) Juntar ART/RRT do PRPA/PREO, de projeto e de execução da obra.

02/36/000683/2012 - CARLOS ALBERTO DE ARAUJO E OUTRO
Cumpra as Exigências
1) O requerente deverá apresentar novo projeto para análise.

02/36/000134/2020 - ANDERSON MATTOS PEREIRA DA SILVA
Cumpra as Exigências
1) Juntar certidão histórica do RI do prédio nº 497, com a informação de como a construção foi averbada (com Habite-se / sem Habite-se / por talão de imposto) a fim de comprovar a legalidade do imóvel;
2) Apresentar projeto completo, com planta de situação em prancha separada e carimbo, incluindo cortes, fachada e telhado, indicando o reservatório d água, conforme Portaria O-DGED nº 58/1982, representando o lote na sua totalidade, devidamente cotado conforme RI, com todas as construções existentes;
3) Rever título, por se tratar de "legalização de modificação e acréscimo em prédio residencial unifamiliar existente, passando a 02 (dois) pavimentos, com transformação de uso para comercial, não afastado das divisas,...";
4) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 30165/2009 e Dec. 37918/2013, incluindo termo de responsabilidade e acessibilidade, etc, devidamente assinadas;
5) Apresentar quadro de áreas, conforme o Dec.16721/98 (indicando área existente e acrescida; ATC; ATE permitida e projetada; Taxa de ocupação permitida e projetada; etc);
6) Atender ao Dec.18147/99 (informando condições do passeio e mobiliário urbano; indicar número do PAA junto ao alinhamento; cotar logradouro conforme PAA; cotar e representar lote de acordo com o PAL/RI; indicar confrontantes; indicar curvas de nível, conforme planta cadastral, se for o caso);
7) Atender ao Art. 100 do Dec. 322/76 (afastamento frontal de 3,0m para ambas as ruas);
8) Usar cores convencionais;
9) Figurar e cotar as vagas de automóveis, conforme o quadro VII do Dec. 322/76;
10) Projetar Atender às normas da Comlurb (Sistema próprio de coleta e armazenamento de lixo / cálculos na planta de situação e representação no projeto);
11) Projetar sanitário adaptado para PNE (Lei 2209/98; Lei 5760/14; NBRs 13994 e 9050) e para funcionários;
12) Declaração quanto ao atendimento às adaptações arquitetônicas (Dec. 22705/03), na planta de situação;
13) Atender ao art. 30 da LC 198/19 (bicicletário);
14) Indicar local de medidores;
15) Cotar a projeção do prédio devidamente cotada;
16) Esclarecer denominações dos compartimentos, tendo em vista ser comercial;
17) Indicar RN e cota de soleira, projetando rampa de paraplégico, se for o caso;
18) Indicar e projetar ventilação para os compartimentos (WC / cozinha/etc);
19) Indicar corretamente os limites do lote na planta baixa e corrigir cotas das plantas baixas, de acordo as medidas do PAL;
20) Indicar corretamente e cotar a escada;
21) Indicar o PRPA (autor do projeto) e o PREO (responsável pela execução da obra), no carimbo do projeto;
22) Retirar nome e assinatura do desenhista das pranchas;
23) Figurar no carimbo o nome do proprietário, PRPA e PREO por extenso;
24) Juntar ART/RRT do PRPA/PREO, de projeto e de execução da obra.
25) Solicitar os favores da LC 192/2018, se for o caso.

02/36/000136/2020 - PEDRO LUIZ GOMES DE OLIVEIRA
Cumpra as Exigências
1) Juntar licença de demolição dos prédios averbados no RI;
2) Rever título, por se tratar de "Lei 2079/93";
3) Juntar DPA / DPE;
4) Rever quadro de áreas, de acordo com o Dec. 16721/98 (rever ATC, incluindo áreas das varandas);
5) Atender ao Dec. 18147/99 (Indicar PAA 6477 junto ao alinhamento; indicar curvas de nível, conforme planta cadastral se for o caso).

02/36/000150/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0110/2020

02/36/000151/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0111/2020

EXPEDIENTE DE 04/06/2020
02/316367/2008 - VIVO S.A.
Cumpra as Exigências
1) Juntar 02 jogos do Formulário e do Termo de Responsabilidade de acordo com Anexo I do Decreto 41728/2016, em nome da operadora, de vidamente preenchidos e assinados;
2) Juntar Certidão do Registro de Imóveis (RI) com seu histórico de acordo com item I do art. 4º do Decreto 41728/16;
3) Juntar autorização do proprietário de acordo com item II do art. 4º do decreto 41728/16;
4) Juntar parecer técnico do III COMAR (MINISTÉRIO DA DEFESA - art. 79 da Portaria 1.141/GM5, de 08/12/1987), assunto: Implantação da Torre
5) Apresentar contrato de locação válido.

02/36/000176/2018 - MARIA CARMELINA DE OLIVEIRA E OUTROS
Cumpra as Exigências
1) Cumpra integralmente a exigência nº 01 (Apresentar planta baixa das lojas com a área acrescida) do despacho de 25/04/2018;
2) Rever título, por se tratar de "legalização de modificação e acréscimo em prédio misto existente (loja D e Apto 201), com 02 (dois) pavimentos, com 04 lojas no 1ª pavimento e 02 unidades residenciais no 2º pavimento, passando a 03 (três) pavimentos, com terraço parcialmente coberto no 3º pavimento pertencente a unidade 201, não afastado das divisas,...";
3) Rever quadro de áreas, conforme Dec. 16721/98 (incluindo áreas existentes e acrescidas, por unidade; etc);
4) Figurar no carimbo o nome do proprietário por extenso.

EXPEDIENTE DE 08/06/2020
14/357304/1986 - RAIMUNDO CONCEIÇÃO SOARES
Complete a Documentação para o habite-se: Anexo III do Dec. 40719/2015 e Declaração do Plano Diretor.

02/36/000307/2019 - ILDOBERTO FIGUEIREDO DA SILVA
Complete a Documentação para a Aceitação:
- Certidões das concessionárias (ou declaração do PREO), devidamente preenchida.

02/36/000147/2020 - UNILOGÍSTICA BUSINESS PARK
Cumpra as Exigências
1- Desenhar e cotar o lote conforme PAL 48.316;
2- Juntar RI com o PAL 48.316 com o recuo averbado, não figurando o mesmo na pl. de situação;
3- Indicar curvas de niveis, limite do lote em linha cheia, e destacar a projeção da construção na pl. de situação;
4- Completar declarações, conforme Dec. 37918/13;
5- Completar q. de áreas, informando a área do lote, TO, ATC dos galpões conforme Habite-se concedido;
6- Completar título, informando os armazéns a serem reconstruídos, conforme numeração concedida no processo 02/270.042/2006.

02/36/000169/2020 - SR RESPONSAVEL LEGAL
Extraída Notificação número 06/0120/2020

02/36/000162/2020 - SR RESPONSAVEL LEGAL
Extraída Notificação número 06/0114/2020

02/36/000163/2020 - SR RESPONSAVEL LEGAL
Extraída Notificação número 06/0115/2020

02/36/000149/2020 - SR RESPONSAVEL LEGAL
Extraída Notificação número 06/0112/2020

02/36/000161/2020 - CEOS- CENTRO EDUCACIONAL O SABER
Extraída Notificação número 06/0113/2020

02/36/000164/2020 - SR RESPONSAVEL PELO CONDOMINIO
Extraída Notificação número 06/0116/2020

02/36/000166/2020 - SR RESPONSAVEL LEGAL
Extraída Notificação número 06/0117/2020

02/36/000098/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0121/2020

02/36/000167/2020 - SR RESPONSAVEL LEGAL
Extraída Notificação número 06/0118/2020

02/36/000168/2020 - SR RESPONSAVEL LEGAL
Extraída Notificação número 06/0119/2020

02/36/000713/2019 - LEANDRO BURLAMAQUI BATISTA
Extraído o Auto de Infração número 887694

02/36/000198/2012 - SR. PROPRIETARIO / RESPONSAVEL (SALÃO DE BELEZA)
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 06/0006/2020

02/36/000159/2020 - SR RESPONSAVEL LEGAL
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 06/0007/2020

EXPEDIENTE DE 09/06/2020
02/36/000174/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0122/2020

02/36/000152/2020 - MANOEL FELIX REZENDE
Extraída Notificação número 06/0123/2020

02/36/000171/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 06/0008/2020

02/36/000295/2013 - SR. RESPONSAVEL
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 06/0010/2020

02/36/000170/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 06/0009/2020

EXPEDIENTE DE 10/06/2020
02/36/000153/2020 - RESPONSÁVEL PELO CONDOMÍNIO
Extraída Notificação número 06/0128/2020

02/36/000154/2020 - SR. RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0125/2020

02/36/000175/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0127/2020

02/36/000158/2020 - ACADEMIA HEISER FITNESS
Extraída Notificação número 06/0126/2020

02/36/000157/2020 - RESPONSAVEL LEGAL
Extraída Notificação número 06/0124/2020

EXPEDIENTE DE 15/06/2020
02/36/000335/2016 - ANTONIO CARLOS DE ARAUJO COUBE
Cumpra as Exigências
1) Rever identificação do proprietário no carimbo do projeto;
2) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 31365/2009 e Dec. 37918/2013, devidamente assinadas, incluindo Declaração de Responsabilidade Técnica do PRPA e PREO e Declaração de Responsabilidade do Proprietário, conforme o disposto no Anexo II e alíneas "a", "b" e "c", do inciso II do Art. 2º do Decreto Rio 44737/2018, devidamente assinadas;
3) Rever título, incluindo solicitação dos favores da LC 192/2018, regulamentada pelo Decreto Rio 44737/2018.
4) Atender ao Dec.18147/99 (indicando condições do passeio e mobiliário urbano; indicar PAA 8843 junto ao alinhamento; representar e cotar lote conforme RI; indicar confrontantes, representar curvas de nível conforme planta cadastral, se for o caso; etc), na planta de situação;
5) Apresentar quadro de áreas, conforme o Dec.16721/98 (indicando área existente e acrescida; ATC; etc), considerando todo grupamento.

02/36/000335/2016 - ANTONIO CARLOS DE ARAUJO COUBE
Cumpra as Exigências
1) Rever identificação do proprietário no carimbo do projeto;
2) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 31365/2009 e Dec. 37918/2013, devidamente assinadas, incluindo Declaração de Responsabilidade Técnica do PRPA e PREO e Declaração de Responsabilidade do Proprietário, conforme o disposto no Anexo II e alíneas "a", "b" e "c", do inciso II do Art. 2º do Decreto Rio 44737/2018, devidamente assinadas;
3) Rever título, incluindo solicitação dos favores da LC 192/2018, regulamentada pelo Decreto Rio 44737/2018.
4) Atender ao Dec.18147/99 (indicando condições do passeio e mobiliário urbano; indicar PAA 8843 junto ao alinhamento; representar e cotar lote conforme RI; indicar confrontantes, representar curvas de nível conforme planta cadastral, se for o caso; etc), na planta de situação;
5) Apresentar quadro de áreas, conforme o Dec.16721/98 (indicando área existente e acrescida; ATC; etc), considerando todo grupamento.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

02/330174/2010 - ANDERSON PACHECO CONSTATINO
Cumpra as Exigências
1) Juntar certidão histórica do RI, com a informação de como a construção foi averbada (com Habite-se / sem Habite-se / por talão de imposto) a fim de comprovar a legalidade do imóvel;
2) Apresentar projeto completo, com planta de situação em prancha separada e carimbo, incluindo cortes e fachada, conforme Portaria O-DGED nº 58/1982, representando o lote na sua totalidade, devidamente cotado conforme RI e PAL37354, com todas as construções existentes;
3) Rever o título do projeto, por se tratar de "legalização de modificação com acréscimo de área, na unidade 204 de prédio residencial multifamiliar, em grupamento existente, com 03 (três) pavimentos,..." incluindo a solicitação dos favores da LC 157/2015 e regulamentada pelo Dec. 40405/2015.
4) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 30165/2009 e Dec. 37918/2013, devidamente assinadas;
5) Apresentar quadro de áreas, conforme o Dec.16721/98 (indicando área existente e acrescida; ATC; etc);
6) Atender ao Dec.18147/99 (informando condições do passeio e mobiliário urbano; indicar número do PAA junto ao alinhamento; cotar logradouro conforme PAA; indicar confrontantes; indicar RN e cota de soleira; indicar curvas de nível, conforme planta cadastral, se for o caso);
7) Apor identificação do proprietário (nome por extenso), no carimbo do projeto;
8) Juntar ART/RRT do PRPA/PREO, de projeto e de execução da obra.

02/36/000151/2017 - MARIA IRONDINA DOS SANTOS FONSECA
Cumpra as Exigências
1) Requerer atualização da licença e prorrogação, caso as obras não tenham sido concluídas, juntando a declaração do do estado da obra, se for caso;
2) Juntar toda a documentação para atendimento a restrição e solicitar o habite-se, caso as obras estejam concluídas.

02/36/000189/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0129/2020

02/36/000187/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0133/2020

02/36/000184/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0130/2020

02/36/000181/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0132/2020

02/36/000180/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0131/2020

EXPEDIENTE DE 16/06/2020
02/355575/2000 - JOSE RODRIGUES BRAULIO
Compareça para Ciência
1) O requerente poderá solicitar certidão de inteiro teor deste processo, folha referente a vistoria executada pela SMF (fl. 39 e 39 verso);
2) O requerente deverá formar processo de retificação, junto à SMF (com cópia do RI atualizado, com a demolição e PAL 45687 averbados; cópia do PAL 45687; foto Google do local e certidão de inteiro teor).

02/355716/2001 - RONALD DE JESUS DA SILVA
Cumpra as Exigências
1) Completar quadro de áreas, conforme Dec. 16721/1998, indicando ATE permitida e projetada e esclarecer área da cantina;
2) Esclarecer indicação de uma possivel área coberta na planta baixa.

EXPEDIENTE DE 17/06/2020
02/36/000039/2020 - CRISTINA CHAVES MALTEZ
Cumpra as Exigências
1. Informar no projeto tratar-se de Legalização de modificação e acréscimo em prédio existente, tendo em vista o habite-se averbado no RI e a apresentação do projeto em cores convencionais;
2. Incluir no formulário as áreas existentes e de acréscimo, conforme projeto apresentado.

02/330025/2010 - ELIAS MEDEIROS LINS
Cumpra as Exigências
1) Apresentar projeto completo, com planta de situação em prancha separada e carimbo, conforme Portaria O-DGED nº 58/1982, indicando em cores convencionais;
2) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 31365/2009 e Dec. 37918/2013, devidamente assinadas;
3) Rever título, por se tratar de "legalização de modificação e acréscimo em unidade residencial (Apto. 701) de prédio misto, com térreo com acesso/loja + 02 (dois) pavimentos garagem + 06 (seis) pavimentos tipo + cobertura, não afastado das divisas,..." e incluindo a solicitação dos favores da LC 99/09;
4) Rever quadro de áreas, conforme Dec. 16721/98;
5) Atender o Dec. 18147/99 (indicando condições de passeio e mobiliário urbano; cotar logradouro conforme PAA; indicar PAA junto ao alinhamento; indicar confrontantes; indicar curvas de nível, conforme planta cadastral, se for o caso);
6) Apor identificação do proprietário e do PRPA/PREO, no carimbo do projeto;
7) Juntar ART/RRT do PREO, referente a execução de obras.

02/330009/2007 - CARLOS TEIXEIRA MARTINS
Cumpra as Exigências
1) Definir o uso;
2) Rever título, por se tratar de "legalização de prédio de uso exclusivo, com 02 (dois) pavimentos, não afastado das divisas,..." e incluindo a solicitação d os favores da LC 157/2015 e regulamentada pelo Dec. 40405/2015;
3) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 30165/2009 e Dec. 37918/2013, incluindo termo de responsabilidade, devidamente assinadas;
4) Rever quadro de áreas, conforme o Dec.16721/98 (indicando área por pavimento; ATC; ATE permitida e projetada; Taxa de ocupação permitida e projetada; etc);
5) Atender ao Dec.18147/99 (informando condições do passeio e mobiliário urbano; indicar número do o PAA 9594 junto ao alinhamento; representar e cotar logradouro conforme PAA; cotar; indicar confrontantes; indicar curvas de nível, conforme planta cadastral, se for o caso);
6) Juntar DPE/DPA;
7) Não usar cores convencionais;
8) Projetar sanitário adaptado para PNE (Lei 2209/98; Lei 5760/14; NBRs 13994 e 9050) e para funcionários;
9) Indicar RN e cota de soleira, projetando rampa de paraplégico, se for o caso;
10) Projetar Atender às normas da Comlurb (Sistema próprio de coleta e armazenamento de lixo / cálculos na planta de situação e representação no projeto);
11) Esclarecer ventilação dos compartimentos;
12) Atender ao art. 30 da LC 198/19 (bicicletário).

02/36/000110/2012 - EVANDRO LUIZ DA SILVA LOPES
Cumpra as Exigências
1) Juntar certidão histórica do RI, com o recuo de concordância averbado;
2) Apresentar projeto completo de acordo com o local, conforme Portaria O-DGED nº 58/1982, representando o lote com as medidas remanescentes e incluindo 2o pavimento;
3) Rever título, por se tratar de "substituição de projeto aprovado para legalização de modificação e acréscimo em prédio comercial existente, com 01 (um) pavimento, passando a 02 (dois) pavimentos, não afastado da divisa,...";
4) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 30165/2009 e Dec. 37918/2013, incluindo termo de responsabilidade e acessibilidade, etc, devidamente assinadas;
5) Rever quadro de áreas, conforme o Dec.16721/98 (indicando área existente e acrescida e por pavimentos; ATC; ATE permitida e projetada; Taxa de ocupação permitida e projetada; etc);
6) Atender ao Dec.18147/99 (informando condições do passeio e mobiliário urbano; indicar número do o PAA 12516 e PAA 5041 junto aos alinhamentos; cotar logradouros conforme PAA; cotar e representar lote de acordo com o PAL/RI; indicar confrontantes; indicar curvas de nível, conforme planta cadastral, se for o caso);
7) Projetar Atender às normas da Comlurb (Sistema próprio de coleta e armazenamento de lixo / cálculos na planta de situação e representação no projeto);
8) Projetar sanitário adaptado para PNE (Lei 2209/98; Lei 5760/14; NBRs 13994 e 9050) e para funcionários;
9) Declaração quanto ao atendimento às adaptações arquitetônicas (Dec. 22705/03), na planta de situação;
10) Indicar RN e cota de soleira, projetando rampa de paraplégico, se for o caso;
11) Esclarecer ventilação dos compartimentos;
12) Cotar afastamento das vagas do afastamento frontal;
13) Indicar rebaixo no passeio de acordo com o Dec. 24384/04;
14) Projetar reservatório d`água;
15) Atender ao art. 30 da LC 198/19 (bicicletário);
16) Juntar ART/RRT do PRPA, de projeto.

02/36/000507/2016 - ANTONIO SEABRA OLIVETE
Cumpra as Exigências
- Retirar do projeto simplificado o quadro de áreas e as assinaturas (Proprietário, PRPA E PREO), já constantes do formulário.

02/36/000182/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0134/2020

02/36/000188/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0137/2020

02/36/000192/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0135/2020

02/36/000183/2020 - SR(A). RESPONSÁVEL
Extraída Notificação número 06/0136/2020

EXPEDIENTE DE 18/06/2020
02/330277/2006 - MARIO DA COSTA MADEIRA E OUTROS
Cumpra as Exigências
1) Apresentar projeto completo de acordo com o local, com planta de situação em prancha separada e carimbo, conforme Portaria O-DGED nº 58/1982, com base no laudo elaborado, figurando a projeção do telheiro no afastamento frontal e os acréscimos usando cores convencionais corretamente;
2) Rever o título, por se tratar de "legalização modificação com acréscimo de área em prédio existente, com 01 (um) pavimento mais jirau, não afastado das divisas,..." e incluindo a solicitação dos favores da LC 99/2009;
3) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 30165/2009 e Dec. 37918/2013, devidamente assinadas;
4) Rever quadro de áreas, conforme Dec. 16721/98, indicando a área do lote, área existente, a área de acréscimo, ATC, ATE e taxa de ocupação (permitida e projetada);
5) Atender ao Dec.18147/99 (indicar condições do passeio e mobiliário urbano; indicar PAA 6477 junto ao alinhamento; cotar logradouro conforme PAA; indicar confrontantes; representar curvas de níveis conforme planta cadastral, se for o caso);
6) Rever a escala da Planta de Situação;
7) Indicar RN e cota de soleira, projetando rampa de paraplégico, se for o caso;
8) Corrigir o contido na declaração do Art. 7º do decreto 10.426/91 (revogado) adaptando para o Art. 39º da LC nº 198/2019, na planta de situação;
9) Projetar sanitário adaptado para PNE (Lei 2209/98; Lei 5760/14; NBRs 13994 e 9050) e para funcionários;
10) Apresentar laudo de exigências e projeto visado pelo CBMERJ.

02/355768/2000 - JOELSON GUILHERME DE ALMEIDA E OUTROS
Cumpra as Exigências
1) Apresentar projeto completo, com planta de situação em prancha separada, devidamente cotada, conforme Portaria O-DGED nº 58/1982;
2) Cumpra integral mente as exigências do despacho de 05/06/2019, a saber:
-nº 02 - Juntar cópia da carteira do profissional com o registro do CREA;
-nº 03 - Juntar DPA e DPE;
-nº 05 - Rever o título para "Substituição de projeto aprovado para legalização de prédio misto de três pavimentos, sendo loja no primeiro pavimento, unidade residencial no 2º pavimento mais terraço coberto no 3º pavimento, não afastado das divisas, situado na Estrada do Engenho Novo nº 1581 (lote 14 - Quadra 73 do PAL 28.576) - Guadalupe/RJ, através dos benefícios da LC 192/2018";
-nº 06 - Apresentar planta de situação de acordo com o que determinam os Decretos 16.721/98, 18.149/99 e 37.918/13, em prancha separada;
-nº 07 - Identificar o proprietário no carimbo;
-nº 08 - Atender Decretos 31.165/2009 e 37.918/13 (todas as Declarações na planta de situação);
-nº 09 - Atender §1º do inciso II do art. 2º do Decreto 44.737/18 (Declarações);
-nº 10 - Atender art. 30 da LC 198/19 (bicicletário);
-nº 11 - Fazer quadro de áreas por pavimento ((Decreto 16.721/1998);
-nº 12 - Projetar depósito de lixo temporário de acordo com Norma 42-22-01 da COMLURB;
-nº 13 - Projetar WC para PNE;
-nº 14 - Cotar a altura total da edificação nos cortes;
-nº 15 - Indicar RN e cota de soleira, projetando rampa de paraplégico, se for o caso;
-nº 16 - Substituir o termo 'cobertura' para 'telhado' em planta baixa e carimbo da prancha.
-nº 17 - Figurar Declaração do Ministério do Trabalho / acessibilidade.
3) Juntar ART/RRT do PREO, de execução da obra.

14/348452/1988 - REGINA CANDIDO GURGEL
Cumpra as Exigências
1) Apresentar projeto completo, com planta de situação em prancha separada, devidamente cotada, conforme Portaria O-DGED nº 58/1982, incluindo planta de telhado;
2) Rever título, por se tratar de "legalização de modificação e acréscimo de área, na unidade 203 pertencente a grupamento residencial multifamiliar, com 45 blocos, com 02 (dois) pavimentos, passando a 3 (três) pavimentos, afastada das divisas,..." e incluindo solicitação dos favores da LC 192/2018, regulamentada pelo Decreto Rio 44737/2018;
3) Apresentar todas as declarações na planta de situação, conforme Dec. 30165/2009 e Dec. 37918/2013, incluindo termo de responsabilidade, devidamente assinadas;
4) Rever quadro de áreas, conforme o Dec.16721/98 (indicando área existente e acrescida e por pavimentos; ATC; ATE permitida e projetada; Taxa de ocupação permitida e projetada; etc);
5) Atender ao Dec.18147/99 (informando condições do passeio e mobiliário urbano; indicar número do o PAA 5623 junto ao alinhamento; cotar logradouros conforme PAA; cotar e representar lote de acordo com o PAL/RI; indicar confrontantes; indicar curvas de nível, conforme planta cadastral, se for o caso);
6) Apresentar Declaração de Responsabilidade Técnica do PRPA e PREO e Declaração de Responsabilidade do Proprietário, conforme o disposto no Anexo II e alíneas "a", "b" e "c", do inciso II do Art. 2º do Decreto Rio 44737/2018, na Planta de Situação;
7) Juntar ART/RRT do PREO, de execução da obra.

02/36/000193/2016 - BELARTE EMPREENDIMENTOS IMOBILIARIOS LTDA E OUTROS
Cumpra as Exigências
datadas de 15/04/2020, integralmente, conforme segue:
2 - Incluir o patamar técnico (nova localização das caixas d'água das lojas) no ATC;
3 - Corrigir área das varandas e ATE, tendo em vista o engastamento das mesmas;

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

7 - Indicar nas varandas as áreas engastadas computadas na ATE (conforme projeto anteriormente aprovado);
9 - Na planta de telhado, indicar .... as calhas corretamente;
10 - Na planta de cortes, ... corrigir a representação do muro no pav. de dependências.
Obs.: Atentar para os acréscimos das varandas e, se for o caso, corrija o título do projeto.

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - MADUREIRA
EXPEDIENTE DE 03/06/2020

02/37/000215/2019 - JOSEMAR LOPES E OUTRO
Cumpra as Exigências
1- Retirar da planta de situação área 76,32m² divergente do quadro de áreas;
2- Retirar volume de movimento de terra dos cortes;
3- Corrigir taxa de ocupação projetada;
4- Apresentar carteira do CAU legível.

02/37/000018/2020 - VANESSA DA COSTA CAMPOS
Cumpra as Exigências
1- Na situação:
1.1- Corrigir ATC Total;
1.2- Indicar ATC e ATE do apto 101 e do apto 201;
1.3- Corrigir a legislação do termo de responsabilidade profissional (conforme artigo 39 da LC. 198/19).

02/37/000105/2020 - SR RESPONSAVEL PELAS OBRAS
Extraída Notificação número 03/0100/2020

02/37/000123/2020 - LAGRA FUNDO DE INVESTIMENTO IMOBILIARIO
Extraída Notificação número 03/0098/2020

02/37/000120/2020 - SR RESPONSAVEL PELAS OBRAS
Extraída Notificação número 03/0097/2020

02/37/000122/2020 - CONDOMINIO DO EDIFICIO IGARATA
Extraída Notificação número 03/0099/2020

02/37/000119/2020 - SR RESPONSAVEL PELAS OBRAS
Extraída Notificação número 03/0096/2020

EXPEDIENTE DE 15/06/2020

06/356721/1985 - IGREJA PRESBITERIANA DE TOMAZ COELHO
Passe-se Alvará

EXPEDIENTE DE 16/06/2020

02/37/000114/2020 - PAULA MAHET PEREIRA
Cumpra as Exigências
1. Juntar cópia da documentação da requerente;
2. Juntar cópia da documentação e anuidade do PRAP/PREO;
3. Juntar cópia da folha do IPTU que consta a área e idade do imóvel;
4. Identificar o proprietário no carimbo;
5. Excluir o número do processo 07/602555/1958 do carimbo;
6. Apresentar projeto completo (situação, plantas baixas, planta de telhado, cortes e fachada) nas cores convencionais e de acordo com a NBR 6492/94, adequando-o ao projeto aprovado através do processo 02/280502/2006;
7. Rever o título para "Projeto para legalização de modificação e acréscimo de área em edificação residencial unifamiliar existente de um pavimento, passando a dois pavimentos mais terraço parcialmente coberto, em lote onde existem mais duas edificações bifamiliares, situada na Rua Caio de Freitas nº 105 - casa 3 (lote 4 da quadra C do PAL 32.984), esquina com a Praça Maringá - Marechal Hermes";
8. Solicitar os benefícios da LC 192/18, se for o caso;
9. Apresentar planta de situação de acordo com o que determinam os Decretos 16.721/98, 18.147/99 e 37.918/13;
10. Na planta de situação:
10.1. Indicar todas as curvas de nível dentro do lote;
10.2. Indicar todas as declarações conforme Dec. 18.147/99;
10.3. Cotar lote conforme PAL 32.984;
10.4. Figurar e cotar todas as edificações existentes no lote;
10.5. Cotar todos os afastamentos (frontal, entre edificações, fundos e laterais);
10.10. Excluir linhas divisórias entre as edificações;
10.10. Excluir as projeções das edificações lindeiras;
10.8. Excluir a indicação de norte magnético;
10.9. Padronizar as linhas de cota (arquitetura);
10.10. Figurar as cotas e fontes em preto;
10.11. Atender ao Dec. 310.918 informando a RN, cota de soleira, mobiliário urbano, PAA (9556) nos alinhamentos dos logradouros;
10.12. Excluir informação do PAL 32.984 da Rua Caio de Freitas;
10.13. Figurar e cotar logradouros de acordo com PAA 9556;
10.14. Corrigir termo de responsabilidade do Dec. 37.918/13, retirando referências ao Dec. 10.426/91 (revogado) substituindo por art.39 da LC 198/19;
11. No quadro de áreas:
11.1. Indicar área do lote conforme PAL 32.984;
11.2.Indicar ATC existente= 341,79m² (projeto aprovado);
11.3. Indicar ATC de acréscimo;
11.11. Indicar taxa de ocupação exigida (60% da área do lote) e a projetada;
11.5. Indicar ATE permitida e projetada;
11.6. Indicar ATC de cada pavimento da unidade 03;
11.7. Indicar áreas úteis e privativas;
12. Compatibilizar medidas da divisa e da edificação das plantas baixas com a planta de situação;
13. Atender ao art. 100 do Dec. 322/76 e art. 4º da LC 198/19 (afastamentos);
14. Atender ao art. 5º da LC 198/19 (PVI);
15. Substituir os termos "área aberta" e "área apoio" por "Terraço descoberto" e "Terraço coberto", respectivamente, na planta do terraço;
16. Substitui os termos "Térreo" e "1º pavimento" por "1º pavimento" e "2º pavimento", respectivamente;
17. Figurar corretamente a legenda das cores convencionais.

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - SANTA CRUZ
EXPEDIENTE DE 16/06/2020

02/58/000132/2013 - ARILDO SANTANNA
Extraído o Auto de Infração número 946142

EXPEDIENTE DE 18/06/2020

02/365079/2000 - BANCO BRADESCO S.A.
Extraído o Auto de Infração número 946143

02/365175/2005 - VALESUL ALUMÍNIO S/A
Extraído o Auto de Infração número 946144

GERÊNCIA DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO - BANGU
EXPEDIENTE DE 15/06/2020

02/59/000259/2019 - ANDRÉ CARLOS SACCO DA SILVA
Cumpra as Exigências
1. Juntar formulário (2 vias) para licenciamento de edificação residencial unifamiliar/bifamiliar - Dec. 37918/13, devidamente preenchido e assinado, bem com planta de situação (2 vias);
2. Usar cores convencionais na planta de situação;
3. Complementar quadro de áreas com: área existente (Habite-se), área acrescida e ATC;
4. Grafar junto a planta de situação: Declaração relativa ao Art. 39 da LC 198/19 (caput e parágrafo 1º), Declaração de supressão vegetal (Art. 17 Dec. 40.722/15), Declaração de suscetibilidade (Dec. 33534/11), Termo de Responsabilidade do quadro explicativo de áreas - Decreto 16.721/98;
5. Corrigir título face a inicial junto a planta de situação e formulário.

02/59/000056/2020 - SR PROPRIETARIO
Extraído o Edital de Embargo/Notificação número 09/0003/2020

EXPEDIENTE DE 16/06/2020

02/59/000056/2020 - PAULO SERGIO MARTINS
Extraído Edital de Irregularidade de Parcelamento nº 09/0001/2020

Informamos em cumprimento ao disposto no artigo 1º, §2º, inciso II, do Decreto nº 18.473/00, que o Parcelamento situado na RUA NORMA nº 2 antiga Etr do Mandabua, foi considerado IRREGULAR, conforme processo administrativo nº 02/59/000056/2020.

Responsável legal : Paulo Sergio Martins

02/59/000056/2020 - PAULO SERGIO MARTINS
Extraído o Auto de Infração número 946409

UIH/SUBU/CGPP/CPT/GCT-GERÊNCIA DE CADASTRO TÉCNICO
Termo de doação de Área de Recuo, assinado em 18/06/2020 entre NILTON MAINI e OUTRO(s) e o MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, referente ao imóvel na ESTRADA DA CACHAMORRA 200 e seu respectivo terreno designado por prazo 08, tendo por objeto a(s) área(s) de 251,66m² necessária(s) ao(s) PAA(s) 39-DER. Termo nº17/2020 lavrado às fls. 77/77v do livro 22 de Doação de Recuo e Restituição de Área. Processo 02/05/000906/2019.

UIH/SUBU/CGPP/CPT/GCT-GERÊNCIA DE CADASTRO TÉCNICO
Termo de doação de Área de Recuo, assinado em 18/06/2020 entre PIU BELLA CENTRO DE ESTÉTICA EIRELI e OUTRO(s) e o MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, referente ao imóvel na ESTRADA RODRIGUES CALDAS PAL 9612 LOTE 17 e ao imóvel na ESTRADA RODRIGUES CALDAS PAL 9612 LOTE 18 onde existiu o nº 2398, tendo por objeto a(s) área(s) de 22,47m², 7,49m² necessária(s) ao(s) PAA(s) DER 84, DER 84. Termo nº18/2020 lavrado às fls. 78/78v do livro 22 de Doação de Recuo e Restituição de Área. Processo 02/42/000157/2019.

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, HABITAÇÃO E CONSERVAÇÃO

ATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 00236/2020

Às 11:07 horas do dia 10 de junho de 2020, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo instrumento legal RESOLUÇÃO SMIH "P" 40 de 02/09/2019, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, referente ao Processo nº 06/701.838/2019, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00236/2020. Modo de disputa: Aberto. Objeto: Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de eletrodoméstico, pertencentes às classes 4110, 4120 e 7310, com a finalidade de equipar os Pousos da subsecretaria de Habitação Secretaria Municipal de Infraestrutura, Habitação e Conservação. O Pregoeiro abriu a Sessão Pública em atendimento às disposições contidas no edital, divulgando as propostas recebidas. Abriu-se em seguida a fase de lances para classificação dos licitantes relativamente aos lances ofertados.

Item: 1
Descrição: REFRIGERADOR DOMÉSTICO
Descrição Complementar: Refrigerador doméstico, refrigerador domestico, geladeira.
Quantidade: 7
Unidade de fornecimento: Unidade
Valor Estimado: R$ 7.483,0000
Situação: Aceito e Habilitado
Aceito para: SPACE INFORMATICA E MOVEIS PARA ESCRITORIO EIRELI, pelo melhor lance de R$ 7.340,0000 e com valor negociado a R$ 7.339,99.

Item: 2
Descrição: FRIGOBAR
Descrição Complementar: FRIGOBAR, CAPACIDADE 117 L, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 110 V, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ETIQUETA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA ´A´
Quantidade: 1
Unidade de fornecimento: Unidade
Valor Estimado: R$ 816,0000
Situação: Aceito e Habilitado
Aceito para: SPACE INFORMATICA E MOVEIS PARA ESCRITORIO EIRELI, pelo melhor lance de R$ 816,00.

Item: 3
Descrição: FORNO MICROONDAS
Descrição Complementar: FORNO MICROONDAS, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 31 L, POTÊNCIA 1.000 W, VOLTAGEM 110 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TIMER, TRAVA DE SEGURANÇA, COR BRANCA
Quantidade: 9
Unidade de fornecimento: Unidade
Valor Estimado: R$ 3.222,0000
Situação: Cancelado no julgamento

Item: 4
Descrição: BEBEDOURO ÁGUA GARRAFÃO
Descrição Complementar: BEBEDOURO ÁGUA GARRAFÃO, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO ELÉTRICO DE MESA, CAPACIDADE 20 L, VOLTAGEM 110/220 V, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 2 TORNEIRAS DESMONTÁVEIS ÁGUA NATURAL/GELADA
Quantidade: 8
Unidade de fornecimento: Unidade
Valor Estimado: R$ 2.591,2000
Situação: Cancelado no julgamento

Item: 5
Descrição: APARELHO AR CONDICIONADO
Descrição Complementar: APARELHO AR CONDICIONADO, CAPACIDADE REFRIGERAÇÃO 12.000 BTU, TENSÃO 220 V, TIPO SPLIT DE PAREDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CICLO REVERSO (QUENTE/FRIO)
Quantidade: 2
Unidade de fornecimento: Unidade
Valor Estimado: R$ 2.714,0000
Situação: Cancelado no julgamento

Item: 6
Descrição: APARELHO AR CONDICIONADO
Descrição Complementar: APARELHO AR CONDICIONADO, CAPACIDADE REFRIGERAÇÃO 24.000 BTU, TENSÃO 110/220 V, TIPO SPLIT, MODELO SPLIT INVERTER, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 1 CONTROLE REMOTO/DISPLAY DIGITAL/TIMER/SELO PROCEL
Quantidade: 4
Unidade de fornecimento: Unidade
Valor Estimado: R$ 9.112,64.
Situação: Cancelado no julgamento

15/06/2020 às 14:30:33; Abertura de prazo para intenção de recurso 19/06/2020 às 14:09:46; Fechamento de prazo para registro de intenção de recurso: 19/06/2020 às 14:30:00.

Após encerramento da Sessão Pública, os licitantes melhores classificados foram declarados vencedores dos respectivos itens. Foi divulgado o resultado da Sessão Pública e foi concedido o prazo recursal conforme preconiza o artigo 45, do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019. Nada mais havendo a declarar, foi encerrada a sessão às 14:38 horas do dia 19 de junho de 2020, cuja ata foi lavrada e assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

COORDENADORIA GERAL DE OBRAS
EXPEDIENTE DE 19/06/2020
NOTIFICAÇÃO Nº 009/2020
A PETROVIAS ENGENHARIA CONSTRUÇÕES LTDA
Processo nº 06/200.310/2018 - Contrato nº 034/2019.
O Coordenador Geral de Obras **NOTIFICA** a empresa Petrovias Engenharia Construções Ltda., responsável pelas obras do **"BAIRRO MARAVILHA OESTE, COMPLEMENTAÇÃO DAS OBRAS DE DRENAGEM, SANEAMENTO E PAVIMENTAÇÃO NAS COMUNIDADES ALHAMBRA E FERNÃO MAGALHÃES I E II - EM CAMPO GRANDE, NA ÁREA DA IH/SUBI/CGO/3ª GO XVIIIª AR - AP 5.2"**, para no prazo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da publicação desta, reiniciar os serviços referentes ao contrato supracitado.

NOTIFICAÇÃO Nº 010/2020
A F. P. VIEIRA ENGENHARIA LTDA
Processo nº 02/530.302/2018 - Contrato nº 008/2018
O Coordenador Geral de Obras **NOTIFICA** a empresa F.P. Vieira Engenharia Ltda., responsável pelas obras de **"COMPLEMENTAÇÃO DO BAIRRO MARAVILHA NORTE COM OBRAS DE REVITALIZAÇÃO DE PAVIMENTAÇÃO E DRENAGEM NA RUA OLIVEIRA FIGUEIREDO E OUTRAS NO BAIRRO DE VAZ LOBO, NA ÁREA DA IH/SUBI/CGO/ 1ª GO - XV R.A. - AP3.3"**, para no prazo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da publicação desta, reiniciar os serviços referentes ao contrato supracitado.

COMPANHIA MUNICIPAL DE ENERGIA E ILUMINAÇÃO- RIOLUZ
SUPERVISÃO DE LICITAÇÃO
AVISO DE RETIFICAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO RIOLUZ Nº 243/2020 -
COMPRASNET/SIASG 986001.
PROCESSO: 06/400.356/2020 - Objeto: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS (CABOS DE COBRE, MUFLA E TERMINAIS) devidamente descritos, caracterizados e especificados no Termo de Referência, Anexo I do Edital, do tipo Menor Preço por Item.
Tendo em vista o previsto no subitem 1.4 do Edital deste PE RIOLUZ nº 243/2020, fica retificado seu Termo de Referência (ANEXO I), nos seguintes termos:

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
OBJETO: PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, para aquisição de MATERIAIS (CABO DE COBRE, MUFLA E TERMINAIS), PERTENCENTES ÀS CLASSES 6145, 6520 E 5940, devidamente descritos, caracterizados e especificados neste Termo de Referência.

1 - CÓDIGO DO MATERIAL: 6145.09.585-09 - Cabo de cobre singelo blindado, tempera mole, 12/20 KV, 50mm².
DESCRIÇÃO: FORMADO POR CONDUTOR DE COBRE NU, TEMPERA MOLE, ENCORDOAMENTO CLASSE 2 (NBR-6880), 50 MM², ISOLAÇÃO PARA 12/20 KV EM ETILENO PROPILENO (EPR) CONFORME NBR 7286 OU POLIETILENO RETICULADO (XLPE), BLINDAGEM DO CONDUTOR DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE UMA CAMADA SEMI CONDUTORA APLICADA POR EXTENSÃO, BLINDAGEM NÃO METÁLICA DE ISOLAÇÃO DEVERÁ SER CONSTIUÍDA DE UMA CAMADA EXTRUDADA DE MATERIAL SEMI CONDUTOR PADRÃO LIGHT.
QUANTIDADE: 1.800 (UM MIL E OITOCENTOS) METROS.
2 - CÓDIGO DO MATERIAL: 6520.90.049-88 - Mufla para cabo de cobre 50m² e isolamento para 15KV.
DESCRIÇÃO: MUFLA DE EMENDA PARA CABO DE COBRE 50 MM² E ISOLAMENTO PARA 15 KV.
QUANTIDADE: 24 (VINTE E QUATRO) UNIDADES.
3 - CÓDIGO DO MATERIAL: 5940.09.072-59 - Terminal, emenda contrátil 15 a 20 KV, 50 MM².
DESCRIÇÃO: PARA EMENDAS DE CABOS DE MÉDIA TENSÃO DE POTÊNCIA ISOLAÇÃO EXTRUDADA, UNIPOLAR KIT COMPOSTO POR CONECTOR DE EMENDA DE 50MM², CAMADA SEIMICONDUTORA EXTERNA, BLINDAGEM METÁLLICA, COBERTURA EXTERNA E SUPORTE PLÁSTICO REMOVÍVEL, RESISTENTE RADIAÇÃO UV, TRILHAMENTO ELÉTRICO, EROSÃO. NORMA TÉCNICA NBR-9314.
QUANTIDADE: 15 (QUINZE) UNIDADES
4 - CÓDIGO DO MATERIAL: 59940.09.071-78 - Terminal contrátil a frio 15 KV, 50mm² COM CONECTOR À COMPRESSÃO DE 50 MM.
DESCRIÇÃO: KIT COMPOSTO POR UM TUBO CONTRÁTIL A FRIO A BASE DE SILICONE, PARA TERMINAL DE CABOS DE MEDIA TENSÃO DE POTÊNCIA COM ISOLAÇÃO EXTRUDADA, UNIPOLAR OU TRIPOLAR PARA A SEÇÃO DE ATÉ 50MM², NAS VERSÕES INTERNAS PARA A TENSÃO DE ATÉ 15 KV, RESISTENTE A RADIAÇÃO UV, TRILHAMENTO ELÉTRICO, EROSÃO. NORMA TÉCNICA IEEE48.
QUANTIDADE: 9 (NOVE) UNIDADES
OBSERVAÇÕES:
01 - O ITEM 01 DEVERÁ SER FORNECIDO EM 3 BOBINAS DE 600 METROS;
02 - O PRAZO PARA ENTREGA DOS MATERIAIS ACIMA, SERÁ DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS;
03 - LOCAIS DE ENTREGA: RUA JOÃO TORQUATO, 117 - BONSUCESSO - RJ.

FUNDAÇÃO INSTITUTO DAS ÁGUAS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO
RIO-ÁGUAS
DIRETORIA DE ANÁLISE E FISCALIZAÇÃO
COMPARECER PARA CIÊNCIA
EXPEDIENTE DE 19/06/2020
06/600.321/2020 - ELAINE RODRIGUES;
06/600.315/2020 - MARCIA DA ROCHA;
06/600.314/2020 - CLEIDE TOLENTINA DA SILVA;
06/600.313/2020 - CLAUDIO REIS DE SOUZA;
06/600.311/2020 - GLORIA CUNHA DA SILVA;
06/600.310/2020 - CLEUSA VITORIO DA SILVA;
06/600.309/2020 - CRISTINA RACHEL DA CONCEICAO;
06/600.307/2020 - ANDERSON DE ANDRADE FERNANDES;
06/600.306/2020 - VALDECY FRANCISCO SANTO;
06/600.297/2020 - JOVITA DA MATTA;
06/600.296/2020 - ADELIO DA CONCEICAO.

TRIBUNAL DE CONTAS

AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO 13/2020
Processo administrativo: 040/100392/2020.
Objeto: Contratação de Serviço de Transporte.
Prazo de execução: 30 meses.
Valor estimado: R$ 785.104,20.
Abertura das propostas: 03/07/2020 às 13h.
Local: www.comprasnet.gov.br - **UASG**: 925465.

O Edital e respectivos Anexos estão disponíveis no endereço eletrônico acima. Informações podem ser obtidas através do e-mail pregoeiro. tcmrj@gmail.com.

RESULTADO FINAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2020
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
Processo: 040/101225/2019.
Objeto: Serviço de Pintura em Porta de Madeira.
Prazo de Execução: conforme estabelecido no item 5.1 do Anexo I.
Nos termos da **Ata do Pregão Eletrônico nº 9/2020**, foi declarada vencedora a empresa DRI ASSESSORIA EVENTOS E SERVIÇOS EIRELI, com o preço registrado de R$ 12,38 por m².

PUBLICAÇÕES A PEDIDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE TERMO DE CONTRATO
Processo Instrutivo nº 07/002823/2018
Contrato n.º 274/2019
Data da assinatura: 19/12/2019
Partes: PCRJ/SME e DISTRIBUIDORA DE HORTIGRANJEIROS CENTRAL - EIRELI
Objeto: Fornecimento de água mineral.
Vigência: 19/12/2019 até 18/12/2020.
Valor Total: R$ 23.750,00 (vinte e três mil setecentos e cinquenta reais).
Programas de Trabalho: 16.01.12.361.0315.2081
Natureza da Despesa: 3.3.90.30.24
Nota de Empenho: 2020/000053 no valor de R$ 3.325,00 (três mil trezentos e vinte e cinco reais).
Fundamento: Art. 1, caput, da Lei Federal nº 10.520 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
1.ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL
Processo Instrutivo: 07/01/000.964/2016
3º Termo Aditivo nº 15/2020 Contrato: n.°04/2017
Data da Assinatura: 13/04/2020
Partes: E/1.ª CRE e **WATERSERVICE PROJETOS INSTALAÇÕES E SERVIÇOS LTDA**
Objeto: Prorrogação do prazo contratual do Contrato nº 04/2017
Prazo: 23/03/2020 a 22/03/2021
Valor Total: R$ 123.694,92 (cento e vinte e três mil, seiscentos e noventa e quatro reais e noventa e dois centavos)
Programa de Trabalho: 16.02.12.361.0315.2081
Natureza de Despesa: 3.3.90.39.04
Nota de Empenho: 2020/000137, no valor de R$ 10.307,91 (dez mil trezentos e sete reais e noventa e um centavos)
Fundamento: artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL
PROCESSO INSTRUTIVO: 03/000.166/2019
TERMO ADITIVO Nº 03/2020 ao Contrato Nº 06/2019
DATA DE ASSINATURA: 30/05/2020
PARTES: O Município do Rio de Janeiro, através da Secretaria Municipal de Transportes e a empresa ELEVADORES IVIMAIA LTDA.
OBJETO: Prorrogação do prazo contratual por mais 12 (doze) meses, a contar de 30/05/2020 até 29/05/2021.
PROGRAMA DE TRABALHO: 29.01.26.122.0384.2164
NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.39.48
NOTA DE EMPENHO: 2020/000127
VALOR: R$ 25.200,00
FUNDAMENTO DO INSTRUMENTO: Artigo 57, inciso II da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

REQUERIMENTO DE LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL PRÉVIA
Orlando de Almeida Soares Junior- CPF 867.068.537-04) torna público que requereu à Secretaria Municipal de Meio Ambiente da Cidade - SMAC, através do processo nº 14/200.201/2020, a Licença Ambiental Municipal Prévia, para Edificação Residencial Unifamiliar na Rua Presciliano da Silva, - Lote 07 - Quadra G do PAL 16.070 - Joatinga.

REQUERIMENTO DE LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL PRÉVIA
Orlando de Almeida Soares Junior- CPF 867.068.537-04) torna público que requereu à Secretaria Municipal de Meio Ambiente da Cidade - SMAC, através do processo nº 14/200.150/2020, a Licença Ambiental Municipal Prévia para Edificação Residencial Unifamiliar na Rua José Pancetti, - Lote 16 - Quadra G do PAL 16.070 - Joatinga.

REQUERIMENTO DE LICENÇA
CENTRO AUTOMOTIVO PORTO SEGURO LTDA, inscrito sob o CNPJ: **12.272.262/0001-94**, torna público que requereu à Secretaria de Meio Ambiente da Cidade do Rio de Janeiro, através do processo Nº **14/200.258/2020**, Licença Ambiental Municipal para ABASTECIMENTO DE COMBUSTÍVEIS LÍQUIDOS COM SERVIÇO DE LAVAGEM na rua Hannibal Porto, nº 30, Irajá - Rio de Janeiro.

RENOVAÇÃO DE LICENÇA
Nova Solar Construtora Ltda. - CNPJ nº 33.425.521/0001-40, torna público que requereu da Secretaria Municipal de Meio Ambiente - SMAC, através do processo nº 14/200.249/2020, a renovação de sua licença LMO nº 001688/2015 para Fabricação de Concreto Pré-Misturado na Avenida das Lagoas, nº 1.199 - Bairro Jacarepaguá, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.765-451.

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
EXTRATO DE TERMO ADITIVO
Processo Instrutivo: 04/000.043/2016
3º Termo Aditivo n.º: 22/2020-SMF ao **Contrato nº** 07/2016-SMF.
Data da Assinatura: 01/03/2020
Partes: Município do Rio de Janeiro e **ROAD BRAZIL TRANSPORTES RODOVIÁRIOS LTDA - EPP**
Objeto: Prorrogação do prazo contratual por mais 12 (doze) meses.
Prazo: Início: 01/03/2020 e Término: 28/02/2021.
Valor Total: R$ 36.745,80 (trinta e seis mil, setecentos e quarenta e cinco reais e oitenta centavos)
Programa de Trabalho: 14.01.04.122.0389.2169
Natureza da Despesa: 3.3.90.39.96
Nota de Empenho n.º: 2020/000023
Fundamento: Art. 57, inciso II da Lei 8.666/93.
***Omitido no D.O.Rio de 23/03/2019**

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, HABITAÇÃO E CONSERVAÇÃO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO
PROCESSO INSTRUTIVO: 26/340.143/2017
TERMO ADITIVO Nº 68/2020 AO CONTRATO Nº 27/2018
DATA DA ASSINATURA: 15/06/2020
PARTES: Município do Rio de Janeiro - SMIHC e Mineração Santa Luzia de Itaguaí Ltda.
OBJETO: Prorrogação de etapa de conclusão de entrega por mais 60 dias, a contar de 21/04/2020 até 19/06/2020.
PRAZO: 60 dias
FUNDAMENTO: Art. 57, § 1º, inciso III da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA - CCPC
EXTRATO DE TERMO DE COMPROMISSO
PROCESSO INSTRUTIVO Nº: 12/000.493/2020
TERMO DE COMPROMISSO Nº: 436/2020
DATA DA ASSINATURA: 10/12/19
PARTES: PCRJ/SMC/ENTRE EXPERIENCIA CULTURA E ENTRETENIMENTO LTDA/ESTACIONAMENTO DO EDIFICIO DO CONDOMINIO DO SHOPPING DA GAVEA SA
OBJETO: PROJETO "PIMENTINHA - ELIS REGINA PARA CRIANÇAS"
CÓDIGO DO PROJETO: WEC230/01/2019
VALOR: R$ 25.818,29
FUNDAMENTO: LEI 5.553/2013

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA - CCPC
EXTRATO DE TERMO DE COMPROMISSO
PROCESSO INSTRUTIVO Nº: 12/000.493/2020
TERMO DE COMPROMISSO Nº: 434/2020
DATA DA ASSINATURA: 10/12/19

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

PARTES: PCRJ/SMC/ENTRE EXPERIENCIA CULTURA E ENTRETENIMENTO LTDA/WINDSOR ADMINISTRACAO DE HOTEIS E SERVICOS LTDA
OBJETO: PROJETO "PIMENTINHA - ELIS REGINA PARA CRIANÇAS"
CÓDIGO DO PROJETO: WEC230/01/2019
VALOR: R$ 26.025,16
FUNDAMENTO: LEI 5.553/2013

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA - CCPC
EXTRATO DE TERMO DE COMPROMISSO

PROCESSO INSTRUTIVO Nº: 12/000.493/2020
TERMO DE COMPROMISSO Nº: 435/2020
DATA DA ASSINATURA: 10/12/19
PARTES: PCRJ/SMC/ENTRE EXPERIENCIA CULTURA E ENTRETENIMENTO LTDA/WINDSOR BARRA HOTEL SA
OBJETO: PROJETO "PIMENTINHA - ELIS REGINA PARA CRIANÇAS"
CÓDIGO DO PROJETO: WEC230/01/2019
VALOR: R$ 29.280,19
FUNDAMENTO: LEI 5.553/2013

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo Instrutivo nº : 07/000455/2019
1º Termo Aditivo nº 07/2020 ao Contrato N° 08/2020
Data da assinatura: 26/03/2020
Partes: PCRJ/SME e T&S LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA EIRELI
Objeto: Prorrogação do prazo contratual por mais 12 meses, a contar de 04/02/2020 a 03/02/2021.
Valor: R$ 722.156,52 (setecentos e vinte e dois mil cento e cinquenta e seis reais e cinquenta e dois centavos)
Programas de Trabalho: 16.01.12.361.0381.2161
Natureza da Despesa: 3.3.90.37.09
Nota de Empenho: 2020/000252, no valor de R$ 655.958,83
Fundamento: Art. 57, Inc. II da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, HABITAÇÃO E CONSERVAÇÃO
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

Processo: 01/000.305/2020
Instrumento: Contrato nº 042/2020
Data da assinatura: 19/06/2020
Partes: MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO - SMIHC MEGA ENGENHARIA EIRELI
Objeto: Obras de recuperação de telhados, revestimentos externos, esquadrias, molduras de janelas, textura e pintura de 157 edificações habitacionais no Morro da Coroa, Santa Tereza, XXIII R.A., A.P. 1.0, Rio de Janeiro - RJ
Valor: R$ 2.436.594,17
Prazo: 150 dias
Programa de Trabalho: 11.17.15.451.0321.1742
Natureza da despesa: 4.4.90.51.02
Nota de empenho: 2020/000005
Valor do Empenho: R$ 2.436.594,17
Fundamento: Lei 8.666/93 e suas alterações.

SUBSECRETARIA DE BEM ESTAR ANIMAL
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

PROCESSO INSTRUTIVO: 01/840.043/2020
INSTRUMENTO CONTRATUAL: Termo de Comodato nº 01/2020
Data da Assinatura: 22/06/2020
Prazo: 12 meses.
Partes: PCRJ/ CVL/SUBEM e a empresa MARVIN LOCADORA DE VEICULOS EIRELI.
Objeto: Uma unidade móvel de castração, tipo ônibus, com motorista, especialmente adaptado para esta finalidade - CASTRAMOVEL, incluindo a manutenção preventiva e corretiva do veículo, adaptado como unidade móvel de castração veterinária de animais domésticos para atender a SUBEM.
Valor: O bem foi avaliado em R$ 220.000,00 (Duzentos e vinte mil reais), que foi emprestado gratuitamente ao COMODATÁRIO.
Fundamento: Art. 579, da Lei nº 10.406.

RIOTUR EMPRESA DE TURISMO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO S.A.
= RETIFICAÇÃO =

PROCESSO nº: 01/220.189/2018
INSTRUMENTO:
Onde se Lê: Termo Aditivo 001/2019 ao T.C. nº 017/2018
Leia-se: Termo Aditivo 001/2020 ao T.C. nº 017/2018

Onde se Lê: Termo Aditivo 003/2019 ao T.C. nº 017/2018
Leia-se: Termo Aditivo 003/2020 ao T.C. nº 017/2018
*** Retificado por ter saído com incorreção no D.O. do dia 18.06.2020, Col. 03, Pág.51**

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DIREITOS HUMANOS
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

Processo instrutivo: 08/004.179/2019.
Tipo do instrumento: Termo de Fomento.
Número do instrumento: 096/2020 do Livro SMASDH n.º 047.
Data: 19/06/2020.
Prazo de vigência: 01/06/2020 a 30/04/2021.
Partes signatárias: SMASDH e o Lar do Ancião Nova Galiléia.
Objeto detalhado: Atendimento Sócio Assistencial, durante 24 horas nos sete dias da semana, a 03 (três) idosos dependentes, garantindo proteção integral, com vistas a melhorar as condições do exercício da cidadania plena desse público fragilizado pelas condições de vulnerabilidade oriundas da idade e da situação de abandono, em conformidade com o plano de atendimento constante do processo, que constitui parte integrante do presente Termo.
Valor total: R$ 41.891,52 (quarenta e um mil, oitocentos e noventa e um reais e cinquenta e dois centavos).
Recursos Orçamentários - PT: 17.03.08.244.0513.2028 e ND: 3.3.50.39.01.
Fundamentação Legal: Caput do art. 31 da Lei Federal n.º 13.019/2014.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL JESUS
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL
(DECRETO Nº 3221, DE 18 DE SETEMBRO DE 1981)

Processo Instrutivo nº : 09/69/050460/2019
Termo de Reconhecimento de Dívida nº: 041/2019
Partes: PCRJ/SMS/HMJ e a firma **IRMÃOS HADDAD CONSTRUTORA EIRELLI.**
CNPJ: 04.128.491/0001-01
Objeto:. Liquidação e o pagamento da importância de R$ 25.541,10 (Vinte e cinco mil quinhentos e quarenta e um reais e dez centavos), referente à prestação de serviços de manutenção predial e de equipamentos para o HMJ.
Prazo: 21/02/2019 a 23/05/2019
Total: R$ 25.541,10 (Vinte e cinco mil quinhentos e quarenta e um reais e dez centavos)
Programa de Trabalho: 18.67.10.302.0306.2009
N D: 3.3.90.39.94
Empenho nº: 2019/709
Fundamento: Lei n° 8666/93 e alterações.



Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c

DISQUE SAÚDE 136

Acesse:
rio**contra**o**corona**.rio
e saiba mais.

SEMPRE USE MÁSCARA E EVITE LEVAR AS MÃOS AO ROSTO.

Se puder
#**Fique**em**Casa**
e salve vidas

PREFEITURA DO RIO
CONTRA O CORONA

RIO PREFEITURA

Assinado Digitalmente por EMPRESA MUNICIPAL DE ARTES GRÁFICAS S/A - 68.697.333/0001-55
Data: Domingo, 21 de Junho de 2020 às 22:08:37
Código de Autenticação: 28007b8c