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

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

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

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

Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados. ITEM CLASSIFICATÓRIO	- Constatar nas observações se o manual está realmente implementado, ou seja, se o que está descrito ocorre na prática. - Verificar se os manipuladores conhecem o Manual de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). - Exemplo de questionamento: "Onde está o manual para consulta? e os POPs?"

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

Referência:

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

PODER LEGISLATIVO

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

CÂMARA ITINERANTE

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

Macaé RJ, 13 de novembro de 2023

NILTON CÉSAR PEREIRA MOREIRA
Presidente

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

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

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

Macaé-RJ, 13 de novembro de 2023.
Isabela Ferreira Santos
Diretora de Licitações e Contratos
OAB/RJ 211.193 / Mat. 6028-3

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ
MACAÉ CAPITAL DO PETRÓLEO
LEI ESTADUAL N° 6081 DE 21.11.2011

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0470/2023
DISPENSA DE LICITAÇÃO

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

Macaé, 20 de outubro de 2023.

NILTON CÉSAR PEREIRA MOREIRA
PRESIDENTE

MACAEPREV
(22) 2763-6339
macaeprev.rj@gmail.com