

4.11.4. Os coletores de lixo das áreas de processamento devem ser identificados, íntegros, dotados de tampas e de fácil higienização;

4.11.6. Os coletores de lixo da unidade de processamento do camarão devem ser higienizados diariamente após a retirada dos resíduos sólidos;

4.11.7. Quando aplicável, o armazenamento de resíduos fora da área de processamento deve ser feito, até sua coleta e destinação final, em recipientes específicos, de fácil higienização e dotados de tampa;

4.12. CONTROLE DAS OPERAÇÕES DE FABRICAÇÃO

4.12.1. As unidades de fabricação devem possuir arquivado, como registro, um cadastro simplificado de fornecedores de matéria-prima contendo no mínimo nome, endereço/localização, contato e volume aproximado de camarão fornecido;

4.12.2. A recepção de camarão deve ser registrada (dar um número) individualmente por fornecedor e o camarão pré-cozido salgado produzido no dia deve compor um lote de forma a garantir a rastreabilidade dos produtos;

4.12.3. As unidades de fabricação só devem receber camarão fresco originário de propriedades aquícolas que empregam as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e transportados em recipientes exclusivos para camarão, conforme os protocolos específicos;

4.12.4. Antes da transferência do camarão fresco (matéria-prima) para a sala de fabricação, este deve ser avaliado sensorialmente (visual, cor e odor) para sua aceitação e o resultado deve ser registrado (anotado) na recepção do camarão;

4.12.5. As unidades de fabricação que utilizam algum tipo de conservante ou aditivo no camarão processado, desde que aceito pela ADEPARÁ, devem ter controle de pesagem destes ingredientes. O peso adicionado deve ser anotado no controle de fabricação;

4.12.6. Os conservantes e aditivos utilizados devem estar dentro do prazo de validade;

4.12.7. As quantidades de conservantes e aditivos utilizados devem obedecer aos limites estabelecidos em legislação vigente;

4.12.8. As unidades de fabricação devem receber da ADEPARÁ, em intervalos semestrais, os resultados de análises (Artigo 46 do Decreto nº480/12) de qualidade físico-químicas do camarão e microbiológicas do conjunto do camarão pré-cozido salgado e manter seus laudos arquivados como registros;

4.12.9. A unidade solicitará à ADEPARÁ a prestação de orientação técnica e a execução de atividades de treinamento dos manipuladores quanto ao controle de qualidade na fabricação dos produtos.

4.13. EMBALAGEM E ROTULAGEM

4.13.1. A embalagem e/ou envase do camarão pré-cozido salgado deve ser realizada respeitando-se o que se preconiza nas BPF para higiene de ambientes, equipamentos e utensílios e higiene dos funcionários responsáveis pela manipulação do camarão;

4.13.2. Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em boas condições higiênico-sanitárias, em local destinada para este fim; o material deverá ser apropriado para o produto e seguir as condições previstas de armazenamento. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

4.13.3. As embalagens deverão ser de uso único e os recipientes não deverão ter sido anteriormente utilizados para nenhuma outra finalidade, eliminando as possibilidades de contaminação do produto final;

4.13.4. Os recipientes para transporte do camarão pré-cozidos salgados deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para ser verificada sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados deverão estar secos antes do uso.

4.13.5. Quando o envase do camarão pré-cozidos salgados for realizado em recipientes plásticos ou de material similar, estes devem ser de 1º uso e previamente sanificadas;

4.13.6. As unidades de fabricação devem usar embalagens aprovadas/apropriadas para uso em camarões pré-cozidos salgados;

4.14. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO CAMARÃO

4.14.1. As matérias-primas e produtos acabados deverão ser armazenados e transportados segundo as boas práticas, de forma a impedir a contaminação ou proliferação de microrganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

4.14.2. Durante o armazenamento deverá ser exercida inspeção periódica dos produtos acabados pelo proprietário do estabelecimento, a fim de que somente sejam expedidos camarões aptos para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte.

4.14.3. O transporte do camarão deverá ser realizado, de forma a evitar sua contaminação ou deformação, assim como comprometimento de sua qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira.

4.14.4. O transporte dos camarões, deve ser realizado em condições que mantenham sua temperatura de +7°C até o ponto de distribuição/comercialização.

4.15. DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS

4.15.1. As unidades de fabricação artesanal devem, obrigatoriamente, registrar-se no órgão regulamentador competente (ADEPARÁ) e o certificado de registro deve estar sempre afixado em local visível;

4.15.2. As unidades de fabricação artesanal devem dispor aos funcionários de manual de procedimentos descrevendo as condições de Boas Práticas de Fabricação que realizam, abordando, no mínimo, os seguintes itens:

- Manter a qualidade da Água;
- Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios;
- Higiene, Comportamento, Saúde e Capacitação dos trabalhadores;
- Controles das Operações de Fabricação.

4.15.3. Nas unidades de fabricação artesanal devem existir arquivados os seguintes registros:

- Medições diárias de cloro residual da água;
- Laudos de análises microbiológicas e físico-químicas da água fornecidos pela ADEPARÁ;
- Higienização do reservatório de água;
- Cópia das carteiras de saúde dos trabalhadores;
- Comprovação da capacitação dos manipuladores;
- Planilha de aplicação de pesticidas de combate à pragas, quando aplicável;
- Cadastro simplificado de fornecedores de matéria-prima;
- Planilha com o controle de avaliação sensorial na recepção do camarão por fornecedor;
- Planilha de controles de fabricação:

- volume e origem do camarão utilizado;
- quantidade de ingredientes adicionados;
- temperatura ao final do cozimento (cocção);
- quantidade de camarão obtido após processamento (peso);
- número ou código do lote de produção ou fabricação;

Junta Comercial do Estado do Pará

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 541374

Inexigibilidade: 5/2013

Data: 10/06/2013

Valor: 4.980,00

Objeto: Inscrição das servidoras Fabianne Cabral Pinto e Renata da Costa Sousa Meireles, no curso de "Licitação e Contratos, Pregão Presencial e Eletrônico e Noções de SRP", ora Pregoeira e Membro da Equipe de Apoio desta JUCEPA. Retroage seus efeitos a data de 10 de junho de 2013.

Fundamento Legal: Art.25, II c/c Art.13,VI da Lei nº.8666/93

Data de Ratificação: 10/06/2013

Orçamento:

Programa de Trabalho Natureza da Despesa Fonte do Recurso

Origem do Recurso

23128120140980000 339039 0261000000 Estadual

Contratado(s):

Nome: Consultre - Consultoria & Treinamento Ltda

Endereço: Av Champagnat, Bairro: Centro, 645

CEP: 29100-011 - Vila Velha/ES

Complemento: Sala 502

Telefone: 2733400122

Ordenador: Getúlio Villas Moreira

RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 541382

Ato: 2013/277377

Numero da Inexigibilidade: 5/2013

Data: 10/06/2013

Ordenador: José Artur Guedes Tourinho

LICENÇA SAÚDE

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 541478

PORTARIA N.º 123/13 de 17-06-2013. **Art. 1º CONCEDER** Licença para Tratamento de Saúde à servidora Fernanda Kazumi Sousa Suzuki, matrícula nº 57212397/2, Assistente do Registro Mercantil, no período de 16-04-2013 a 30-04-2013, conforme processo nº 2013/265324. **JOSE ARTUR GUEDES TOURINHO**-Presidente

Núcleo de Gerenciamento Pará Rural

ERRATA PORTARIA NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 541353 PORTARIA Nº. 320/2013 - NGPR BELÉM, 17 DE JUNHO DE 2013.

O GERENTE EXECUTIVO, no exercício de suas atribuições legais, estabelecidas pela PORTARIA Nº 2.425/2012 de 23 de Novembro de 2012 e de acordo com o processo nº 2013/271769.

RESOLVE:

Conceder 1,5 (uma e meia) diárias, ao colaborador eventual **ELIERSON JOSÉ COSTA**, Analista Individual, CPF:595.960.902-91.

Fundamento Legal: Acordo de Empréstimo

Origem: Belém/PA- Brasil

Destino(s): Marapanim/PA, Maracanã/PA e São João de Pirabas/PA - Brasil

Data: 22 a 25/05/2013

Objetivo: Realizar vistoria técnica no terreno e condição construtiva nas áreas dos PIP's: COLÔNIA Z7, AGRIVAP, SÃO BENTO

Onde lê-se: período de 22/05 a 25/05/2013

Leia-se : período de 20/06 a 21/06/2013

DÊ-SE CIÊNCIA, REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.

ANTÔNIO CARLOS CORRÊA PINTO DE OLIVEIRA

Gerente Executivo

SECRETARIA ESPECIAL DE ESTADO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Secretaria de Estado de Integração Regional, Desenvolvimento Urbano e Metropolitano

PORTARIA Nº 587/2013

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 541082

PORTARIA Nº 587/2013, DE 14 DE JUNHO DE 2013

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE INTEGRAÇÃO REGIONAL, DESENVOLVIMENTO URBANO E METROPOLITANO, no uso de suas atribuições legais,

Considerando o Memorando nº. 265/2013 – GPS, de 10/06/2013.

RESOLVE:

TORNAR SEM EFEITO a PORTARIA Nº. 489/2013, de 03/06/2013, publicada no DOE nº. 32.409, de 04/06/2013, da servidora ERINETE DA SILVA QUEIROZ, Assistente Administrativo, matrícula nº.73504072/1, referente à concessão de diárias.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

MARCIO GODOI SPINDOLA

Secretário de Estado de Integração Regional, Desenvolvimento Urbano e Metropolitano.

PORTARIA Nº 588/2013

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 541150

PORTARIA Nº 588/2013, DE 17 DE JUNHO DE 2013.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE INTEGRAÇÃO REGIONAL, DESENVOLVIMENTO URBANO E METROPOLITANO, no uso de suas atribuições legais,

Considerando o Memorando nº. 108/2013 – CONCIDADES, de 12/06/2013.

RESOLVE:

TORNAR SEM EFEITO a PORTARIA Nº. 458/2013, de 24/05/2013, publicada no DOE nº. 32.405, de 27/05/2013, da Colaboradora Eventual MARIA JOSÉ DUTRA DE LIMA, referente à concessão de diárias.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

MARCIO GODOI SPINDOLA

Secretário de Estado de Integração Regional, Desenvolvimento Urbano e Metropolitano.

AVISO DE LICITAÇÃO FRACASSADA

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 541367

CONVITE Nº 014/2013 – CPL/SEIDURB

A Comissão Permanente de Licitação, designada pela PORTARIA Nº 487/2013-SEIDURB, torna público aos interessados, que a Licitação CONVITE Nº 014/2013-SEIDURB, cujo objeto é a Contratação de Empresa de Engenharia para Execução dos Serviços Remanescentes do Contrato nº 091/2009- (TC/PAC-236/2008) relativo ao Projeto de Implantação do SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA no Município de CACHOEIRA DO ARARI, Estado do Pará, foi declarada "FRACASSADA". As razões que motivaram a decisão encontram-se a disposição dos interessados para consulta na Comissão de Licitação da SEIDURB, Av. Senador Iemos nº 290 – Umarizal – Belém – PA. Belém – Pará, 17 de junho de 2013.

Ana Beatriz de Souza Oliveira

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Marcio Godoi Spindola

Secretário de Estado de Integração Regional, Desenvolvimento Urbano e Metropolitano

DISPENSA DE LICITAÇÃO

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 541581

Dispensa: 17/2013

Data: 17/06/2013

Valor: 14.950,00

Objeto: Contratação de Empresa para Elaboração do Projeto de Abastecimento de Água do Município de Maracanã

Fundamento Legal: Art.24 Inciso I de Lei nº 8.666/93