

plástico adequado, não se admitindo uso dos de madeira. Os equipamentos e utensílios, tais como: mesas, calhas, carrinhos, tanques, bandejas, bastões e outros continentes que entram em contato com produtos comestíveis, serão de material resistente e de fácil higienização, previamente aprovado pelo Serviço de Inspeção Estadual.

II – As caixas e bandejas ou recipientes similares, poderão ser de plásticos apropriados às finalidades.

Art. 5º - Aplica-se para pesos e medidas o Regulamento Específico em vigor.

Art. 6º - A carne de caranguejo e patas de caranguejo não deverão conter materiais estranhos a sua composição.

Art. 7º - Quanto aos critérios microbiológicos do produto, deverá atender os seguintes padrões:

I – Presença de Staphylococcus sp em coagulase positiva com valores abaixo de 5×10^2 Unidade Formadora de Colônias – UFC/g;

II – Presença de Coliformes a 45°C, a valores abaixo de 10^2 UFC/g;

III – Ausência de Salmonella sp, em 25 g.

Art. 8º - A carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas deverão ser embaladas em materiais adequados às condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

Art. 9º - Quanto à rotulagem, aplica-se o regulamento específico vigente.

Art. 10º - Quanto às provas físico-químicas e microbiológicas, aplica-se o regulamento específico vigente.

Art. 11 - O processamento da carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas deverão apresentar as seguintes etapas de produção:

I - Os caranguejos deverão ser transportados após captura, em caixas plásticas com lâmina, embebida em água no fundo da caixa, entre as camadas de lâminas os caranguejos são arrumados de forma que não ocorra sobre peso. Com este método de estocagem os animais são transportados em meio úmido e não sofrem demasiada pressão sobre seus corpos, evitando desta forma o ressecamento das brânquias e a quebra das carapaças, este método propicia o bem estar animal e minimiza perdas.

II - Após o descarregamento dos caranguejos, as caixas plásticas e as lâminas devem ser lavadas, sanitizadas, enxaguadas e submetidas à secagem, devendo ser armazenadas em local limpo, arejado e protegido de contaminações.

III - Etapas de Higienização do caranguejo:

a) A primeira etapa será realizada no tanque de lavagem com água hiperclorada para higienização minuciosa da carapaça e patas com auxílio de uma escovinha plástica com cerdas sintéticas ou outro material apropriado que remova as sujidades externas.

b) Os animais são dessensibilizados em um tanque com água hiperclorada e resfriada, em torno de 4º C (quatro graus centígrados), por um período mínimo de 5 a 8 (cinco a oito) minutos, até sua imobilidade total.

c) Realiza-se o abate, e após segue a lavagem do cefalotórax e patas em um terceiro tanque com água hiperclorada.

IV - Aos caranguejos, após completa higienização do cefalotórax e patas, aplica-se o cozimento em água fervente (100°C), por um período não superior a 20 (vinte) minutos, ininterruptos, até a carapaça apresentar-se uma coloração vermelho vivo e a carne opaca nacarada.

V - Resfriar os caranguejos em água e gelo até a sua completa refrigeração, por 5 a 10 (cinco a dez) minutos mantendo-se a temperatura de refrigeração de 2°C.

VI – Retirada da carne:

a) A retirada da carne poderá ser feita por equipamento ou manualmente, dos pereiópodos, quelípodos (patas) e cefalotórax, em mesa de material seja higienizável, com tampo de vidro fosco provida de lâmpada sob o vidro para facilitar a retirada de resíduos, esquirolas ósseas, hemolinfa coagulada, etc.

b) Para facilitar a retirada da carne, os pereiópodos poderão ser cortados no sentido do comprimento, com auxílio de uma tesoura, ponta romba, em aço inox ou metal não oxidável. Os quelípodos (patas) serão quebrados com auxílio de um martelo sobre uma superfície de impacto, feitos de material apropriado, que não são os de madeira. As carnes dos pereiópodos, quelípodos e cefalotórax serão retirados com uso de pinças escarificadoras em metal não oxidável.

Art. 12 - A carne de caranguejo e patas de caranguejo, serão embaladas separadamente, após sua obtenção, e em seguida, encaminhadas ao equipamento de congelamento, onde serão submetidas à congelação a uma temperatura não superior a -25º C, durante o tempo de 12 a 24 horas, respeitando a capacidade do equipamento de frio.

Art. 13 - Após o congelamento, a carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas serão rotuladas e levadas ao armazenamento. O peso obedecerá à legislação específica vigente, não sendo adotada a embalagem a granel, para venda a estabelecimento sem serviço de inspeção oficial, que pretenda fracionar os produtos.

Art. 14 - A carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas deverão ser armazenadas em sistema de frio a uma temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados).

Art. 15 - O transporte para a comercialização será realizado em veículos limpos, com sistema de frio ativo, e em temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados).

Art. 16º- Todos os sistemas de frio deverão apresentar termômetros.

Art. 17 - O estabelecimento deverá implantar programas de auto-controle que possam garantir que as normas de BPF e PPHO sejam cumpridas através de registros e monitoramentos específicos que deverão ser descritos nos programas.

Art. 15 - O estabelecimento processador de carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas, deverá garantir uma destinação adequada aos efluentes líquidos e os resíduos sólidos que atenderão às normas ambientais vigentes.

Art. 16 - As penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas serão fundamentadas nas legislações de defesa e inspeção sanitária animal, vigentes, das esferas Estadual e Federal. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, autoridades do poder público, incluindo no âmbito civil e penal.

Art. 17 - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de inspeção sanitária serão tratados pelo Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 18º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação. Belém do Pará, 31 de janeiro de 2014

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE

GABINETE DA DIRETORIA GERAL

SÁLVIO CARLOS FREIRE DA SILVA

DIRETOR GERAL DA ADEPARÁ, Em Exercício

SUPRIMENTO DE FUNDO

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 643138

PORTARIA: 1873/2013

Prazo para Aplicação (em dias): 30

Prazo para Prestação de Contas (em dias): 15

Nome do Servidor	Cargo do Servidor	Matricula
GABRIELA COSTA DE SOUSA CUNHA	Engenheira Agrônoma	571897831

Recurso(s):

Programa de Trabalho	Fonte do Recurso	Natureza da Despesa	Valor
20603137065720000	0261000000	339030	1.600,00
20603137065720000	0261000000	339033	200,00
20603137065720000	0261000000	339039	700,00

Observação: Decreto Nº 1.180, DE 12/08/2008.

Ordenador: ODENIR MARGALHO DE SOUZA

Companhia Paraense de Turismo

TERMO ADITIVO A CONTRATO

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 642710

Termo Aditivo: 1

Data de Assinatura: 23/01/2014

Vigência: 23/01/2014 a 23/01/2015

Classificação do Objeto: Outros

Justificativa: Clausula 14 e 20 do Contrato e artigos 57, II, e 65, II, d, da lei 8.666/93.

Contrato: 2012-001

Exercício: 2012

Orçamento:

Programa de Trabalho Natureza da Despesa Fonte do Recurso

23122129746680000 339030 0101000000 Estadual

Contratado: DISTRIBUIDORA EQUADOR DE PRODUTOS DE PETROLEO LTDA

Endereço: Rod Artur Bernardes, Bairro: Telégrafo Sem Fio, 151

CEP. 66115-000 - Belém/PA

Complemento: 1 andar sala A

Telefone: 9131108700

Ordenador: MARCELOS JOSÉ MENDES DA SILVA

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE LICITAÇÃO

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 642783

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2014

Após constatada a regularidade dos atos procedimentais, que visam efetivar a **aquisição de caixas de papelão com a marca turística do Estado do Pará impressa nas 04 (quatro) laterais para atender as necessidades institucionais da Companhia Paraense de Turismo – PARATUR quanto ao acondicionamento e embalagem de materiais, nos moldes da demanda qualitativa/quantitativa (Anexo I)**, e tendo sua tramitação atendida à legislação pertinente, a autoridade competente, Sr. **MARCELO JOSÉ MENDES DA SILVA, HOMOLOGA** a adjudicação referente ao Processo Administrativo nº 2013/552356, Pregão Eletrônico nº 001/2014, realizada no dia 30/01/2014 através do Sistema SIASG, em conformidade com o Parecer do Núcleo Jurídico nº 014/2014.

Empresa Vencedora: PRECISÃO COMERCIAL E DISTRIBUIDORA LTDA - ME

CNPJ: 17.173.562/0001-30

Valor adjudicado: R\$-23.270,00 (vinte e três mil e duzentos e setenta reais).

Belém (PA), 31 de janeiro de 2014.

MARCELO JOSÉ MENDES DA SILVA

Presidente da Paratur

Companhia de Desenvolvimento Industrial do Pará

PORTARIA Nº 002/2014 – RH/DAF, BELÉM, 31 DE JANEIRO DE 2014.

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 643096

O Presidente da Companhia de Desenvolvimento Industrial do Pará – CDI/PA, no uso das atribuições legais que lhe confere o Estatuto.

RESOLVE: I - DESIGNAR, o servidor ADAILTON CARLOS DE SOUZA LEITE, matrícula nº 57217749 ocupante do cargo de Gerente de Execução e Gestão de Projetos, para responder interinamente pela Presidência desta Companhia no período de 03/02/2014 à 04/03/2014, durante as férias do titular.

Registre-se, publique-se, dê-se ciência e cumpra-se.

Walter Vieira da Silva

Presidente da CDI/PA

PORTARIA Nº 003/2014 – RH/DAF - BELÉM, 03 DE FEVEREIRO DE 2014.

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 643100

Presidente da Companhia de Desenvolvimento Industrial do Pará – CDI/PA, no uso das atribuições legais que lhe confere o Estatuto.

RESOLVE: I - CONCEDER, 30 (trinta) dias de férias regulamentares aos servidores abaixo relacionados:

Nome	Exercício	Período de Gozo
Walter Vieira da Silva	2013/2014	03/02/2014 a 04/03/2014

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Adailton Carlos de Souza Leite

Presidente da CDI/PA, em exercício.

Companhia Administrativa da Zona de Processamento de Exportação de Barcarena

PORTARIA Nº 002/2014 – RH/DAF - BELÉM, 03 DE FEVEREIRO DE 2014.

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 643116

O Presidente da Companhia Administradora da Zona de Processamento de Exportações de Barcarena - CAZBAR, no uso das atribuições legais que lhe confere o Estatuto.

RESOLVE: I - CONCEDER, 30 (trinta) dias de férias regulamentares aos servidores abaixo relacionados:

Nome	Exercício	Período de Gozo
Walter Vieira da Silva	2013/2014	03/02/2014 a 04/03/2014

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Raimundo de Almeida Wanderley

Presidente da CDI/PA, em exercício.