



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

1

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

**ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 - fone/fax (43) 3464 1265  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

### 5º TERMO DO ADITIVO DO CONTRATO Nº 064/2019

**CONTRATANTE:** MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA - PR, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 95.548.400/0001-42, com sede na Avenida Ponta Grossa, 480-centro na cidade de Mauá da Serra, Estado do Paraná, neste ato representado pelo prefeito Municipal Senhor **Hermes Wichhoff**, brasileiro casado, Comerciante, portador da Cédula de RG 6.175.596-9 SSP/PR e do CPF nº 975.527.559 -20 Domiciliado na Avenida Ponta Grossa 535, Centro CEP: 86.828-000 Mauá da Serra Estado do Paraná.

**CONTRATADA:** MARCONI ARTIGOS PARA PRESENTES LTDA - EPP, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Av. Getúlio Vargas sob o nº 665 a 707 Centro CEP86.900-000 Jandaia do Sul Estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF com o nº CNPJ:02.481.593/0001-80, neste ato representada por: **MARCOS VINICIUS BRAGANÇA CARDOSO**, brasileiro casado, Engenheiro Eletricista, Empresário, portador da cédula de identidade civil RG nº 7.958.508-4 SSP - PR, inscrito no CPF (MF) sob nº007.689.089-90, residente e domiciliado à Rua Nelson Sonni, 10 Jardim Universitário CEP: 86.900-000 Jandaia do Sul Estado do Paraná Fone 043-3432-4341 E-mail:maikon.csp@uol.com.br, acordam e ajustam firmar o 5º termo do aditivo de prorrogação do prazo de vigência e execução em mais 120 dias, decorrente do resultado da licitação, modalidade **Tomada de Preços nº 03/2019**, nos termos do Art.57 da Lei 8.666/93 e suas alterações, assim como pelas obrigações e responsabilidades das partes.

**OBJETO:**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE EXTENSÃO DE REDE DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA EM ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE.

**OBJETO DO ADITIVO:** O presente termo aditivo tem como objeto a dilatação do prazo de vigência e execução ao contrato de prestação de serviços nº 064/2019 nos termos do artigo 57 da lei 8.666/93.

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA – Prazo:**

As partes prorrogam o prazo de vigência e execução pelo período de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, sendo de:28 de Janeiro de 2022 até 27 de Janeiro de 2023.



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

2

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
ESTADO DO PARANÁ  
Avenida Ponta Grossa, 480 - fone/fax (43) 3464 1265  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

### CLÁUSULA SEGUNDA - Do Contrato:

Ficam as demais cláusulas do contrato primitivo devidamente ratificadas e inalteradas, passando o 5º termo Aditivo a fazer parte integrante do referido contrato, para que surtam os devidos efeitos jurídicos e legais efeitos.

E por estarem justos e contratados, mandaram lavrar o presente, em 2 (duas) vias de igual teor e forma que depois de lido e achado conforme, vai devidamente assinado pelas partes e por duas testemunhas que de tudo tem conhecimento.

**FORO:** Comarca de Marilândia do Sul, Estado do Paraná.

Prefeitura do Município de Mauá da Serra, PR, 27 de Janeiro de 2022.

Município de Mauá da Serra  
Hermes Wichhoff  
PREFEITO  
CONTRATANTE

MARCOS VINICIUS BRAGANÇA CARDOSO  
CPF:007.689.089-90  
MARCONI ARTIGOS PARA  
PRESENTES LTDA -EPP  
CNPJ:02.481.593/0001-80  
CONTRATADA

Testemunha: \_\_\_\_\_ CPF:063.567.629-68  
Roger Alexandre de França

Testemunha: \_\_\_\_\_ CPF:050.749.349-40  
Eder Marins dos Santos



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO 3

## MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045

### DECRETO Nº 003/2022

**SÚMULA:** Aprova as normas técnicas para os estabelecimentos de pescados e derivados no município de Mauá da Serra, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA, NO ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI,

#### DECRETA:

**Art. 1º.** Ficam aprovadas as normas técnicas para os estabelecimentos de pescados e derivados no município de Mauá da Serra, nos termos do Anexo Único que passa ser parte integrante deste Decreto.

Art. 2º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Edifício da Prefeitura de Mauá da Serra, Estado do Paraná, aos 01 de fevereiro de 2022.

Hermes Wichhoff  
PREFEITO



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

# MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

4

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045

## ANEXO ÚNICO

### NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

#### TÍTULO I CLASSIFICAÇÃO

1. Os estabelecimentos de pescados são classificados em :
  - 1.1.Barco-fábrica;
  - 1.2.Abatedouro frigorífico de pescado;
  - 1.3.Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescados; e
  - 1.4.Estação depuradora de moluscos bivalves.
2. **Barco-fábrica:** é a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.
3. **Abatedouro frigorífico de pescado:** é o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.
4. **Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado:** é o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.
5. **Estação depuradora de moluscos bivalves:** é o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

#### TÍTULO II LOCALIZAÇÃO, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

##### CAPÍTULO I LOCALIZAÇÃO

6. Deverão estar localizados distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 500m (quinhentos metros);
7. O terreno deve estar cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5m (cinco metros) e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
8. Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

##### CAPÍTULO II INSTALAÇÕES



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

5

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045

9. **ÁREA CONSTRUÍDA:** Deverá ser compatível com a capacidade de recebimento do pescado e derivados, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

10. **INSTALAÇÕES:** O estabelecimento deve possuir quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recebimento, evisceração, manipulação, industrialização, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens e condimentos, sempre separadas por meio de paredes, das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

11. As **PESQUEIRAS**, devem possuir:

11.1. cobertura adequada nos locais reservados para a descarga dos barcos, cujas áreas deverão ainda ser devidamente protegidas contra o acesso de animais;

11.2. instalações e equipamentos adequados para a operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e a evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;

11.3. vestiário e sanitário privativo para a tripulação dos barcos.

12. Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de dependência específica para depósito do sal.

13. Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado há necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.

14. Os **PÁTIOS**, devem ser pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro.

14.1. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

15. Os **PISOS** devem ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais, recomendando-se para tanto a inclinação de 2% (dois por cento).

15.1 Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

16. As **PAREDES**, devem ser de alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

16.1. Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

16.2. Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

17. O **FORRO** deve ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira.



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

6

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045

17.1. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

18. As **JANELAS**, devem ser metálicas, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema eficaz.

18.1. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

19. As **PORTAS** devem ser metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático (vai e vem) e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficaz.

19.1. O acesso de funcionários deve ser único, preferencialmente através do vestiário e deve ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho, que impossibilite sua transposição.

19.1.1 quando o acesso não for através do vestiário, esse deve ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos.

19.2. Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos, a qual deve permanecer sempre fechada enquanto não estiver sendo utilizada.

20. O **PÉ DIREITO**, deve ser adequado às diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

20.1. Recomenda-se a altura mínima de 3,00m (três metros) nas seções industriais e 2,5m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias.

21. A **ILUMINAÇÃO** deve ser abundante em todas as dependências do estabelecimento, preferencialmente natural, podendo ser complementada por iluminação artificial adequada, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

22. A **VENTILAÇÃO**, deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas, podendo ser complementada, caso necessário, através de climatização com condicionantes de ar, exaustores ou similares.

23. Os **VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS** devem ser,;

23.1 em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

23.2 providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

# MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

7

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045

23.3 localizados, preferencialmente, anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

23.4. dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação de pescado.

24. O **REFEITÓRIO** quando existente, deverá estar instalado em local próprio dimensionado em função do número de operários, proibindo-se refeições nos locais onde se desenvolvem trabalhos industriais.

## SEÇÃO I DAS ZONAS

25. Para serem registrados no Serviço de Inspeção Municipal, os estabelecimentos de pescados e derivados, devem possuir pelo menos uma zona suja, uma zona limpa e seus anexos.

## SUBSEÇÃO I ZONA SUJA

26. A **ZONA SUJA** é composta por:

26.1 Setor de recepção do pescado (cais, trapiche, plataforma, bancada, entre outros), que deve possuir:

26.1.1 prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado;

26.1.2 equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do pescado.

26.2 Setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.

26.3 Setor de depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento através de óculo.

26.4 Setor de insensibilização, evisceração/descasque/retirada de couro, etc.

## SUBSEÇÃO II ZONA LIMPA

27. A **ZONA LIMPA** é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

## SUBSEÇÃO III ANEXOS

28. Os **ANEXOS** são divididos em anexos fundamentais e anexos opcionais:

28.1 Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de pescado são: I) setor de lavagem, II) desinfecção, guarda de caixas e utensílios, III) sanitários, e, IV) vestiários;

28.2 Anexos Opcionais são: I) escritório, II) refeitório, III) oficina, IV) lavadouro de embarcações e veículos.



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

8

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045

29. Os **ANEXOS OPCIONAIS**, devem estar localizados a uma distância mínima aproximada de 20m (vinte metros) da área industrial ou entreposto, sendo vedado o acesso direto ao interior desses.

30. O **ESCRITÓRIO** deve ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

31. **LABORATÓRIO**, que poderá ser exigido a critério do Serviço de inspeção municipal.

32. **OUTROS ANEXOS**, podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., que:

32.1. devem estar localizados a uma distância mínima aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto;

32.2. não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento (indústria ou entreposto).

### CAPÍTULO III EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

33. Os **EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS** devem ser adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente as necessidades do estabelecimento.

34. Os **UTENSÍLIOS** compreendem: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, e recipiente para coleta de resíduos, que devem ser de material impermeável e resistente e de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção, sendo vedados os materiais de madeira.

35. Os **EQUIPAMENTOS** compreendem: tanques, máquina de lavagem de pescado, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, e caldeira, os quais devem ser:

35.1. em número e tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

35.2. de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável.

35.3. de tecnologia adequada à respectiva utilização.

### SEÇÃO I EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

36. A **CALDEIRA**, quando existente, deve:

36.1. estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distância determinada pela legislação vigente;

36.2. ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;

37. Quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar-se a presença de roedores ou outros animais nocivos.

38. A **FÁBRICA DE GELO** deve:



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

9

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045

38.1. localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo ali produzido;

38.2. ter a água utilizada para a fabricação de gelo de forma clorada.

39. A fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

40. O **TANQUE DE DEPURAÇÃO** deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos, podendo ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

### TÍTULO III DA ÁREA INDUSTRIAL

41. A **ÁREA INDUSTRIAL** pode ser constituída conforme a sua atividade por:

41.1. Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.

41.2. Setor de fabricação de conservas de pescado.

41.3. Setor de condimentos e aditivos.

41.4. Setor de acondicionamento e rotulagem.

41.5. Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento.

41.6. Setor de expedição de pescado e derivados.

41.7. Setor de depósito de embalagens e rótulos (que deve comunicar-se com o interior da indústria ou entreposto através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo).

42. Os diversos Setores que compõem as áreas de industrialização de um estabelecimento de pescado e derivados devem:

42.1 Estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

42.2 Serem de tamanho adequado à sua destinação;

42.3 Terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

42.4 Serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;

42.5 Terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;

42.6 Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor;



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

10

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045

42.7 Quando a fabricação requerer defumação, o defumador deve ser localizado junto ao estabelecimento industrial e em posição que proporcione bom fluxograma, e de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo, cuja alimentação do defumador, deve ser externa.

43. **SETOR DE EMBALAGEM PRIMÁRIA** poderá ser realizada na mesma seção de evisceração e filetagem quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais. A área deverá ser climatizada devendo possuir espaço para mesas, e equipamentos de fechamento e marcação. Com acesso direto à câmara de estocagem.

44. O **SETOR DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA** Quando houver será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento. A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais. As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária. O acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

45. O **SETOR DE FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE PESCADO**: Além das dependências já solicitadas para "Entrepasto de Pescado" serão exigidas outras seções conforme o processo de conservação utilizado, respeitando as mesmas exigências quanto à natureza das instalações e equipamentos, e mantendo fluxo contínuo de produção.

46. O **SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS** deve:

46.1. situar-se em posição adequada à atender as diversas etapas de industrialização, e comunicar-se com o interior da indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo;

46.2. ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;

46.3. ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados;

47. O **SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM** deve:

47.1. ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

47.2. ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: I) embaladeiras, II) grampeadores, III) tanques, IV) bandejas, V) carrinhos, VI) caixas, VII) estrados, e, VIII) prateleiras;

47.3. situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto dentro do estabelecimento.

48. O **SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO OU ESTOCAGEM**, que pode ser constituído de: I) freezer, II) geladeira industrial, III) câmara fria, IV) túnel de congelamento ou depósito, conforme as características dos produtos fabricados ou manipulados, devem:

48.1. ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

11

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045

48.2. estar localizado próximo ao setor de expedição;

48.3. ser dotado de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura);

48.4. ser equipado (câmaras e depósito) com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

49. O **SETOR DE EXPEDIÇÃO** deve ser:

49.1. de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;

49.2. dotado, preferencialmente, de óculo adequado à sua finalidade;

49.3. dotado de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra as intempéries.

#### TÍTULO IV DO CONTROLE DE QUALIDADE

50. É recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico.

51. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do produto, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

51.1. o estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

51.2. O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

52. O **TRANSPORTE** de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

52.1. Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

52.2 É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA- PR

12

Em Conformidade com a Lei Municipal nº 258, de 19 de março de 2.012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro - CEP - 86828-000 - Mauá da Serra- PR

E-mail: prefeitura@mauadaserra.pr.gov.br

Telefone: (43) 3127-1000

CNPJ N°. 95.548.400/0001-42

Mauá da Serra, Quarta-Feira, 02 de Fevereiro de 2022

Edição Nº: 2045

### PODER LEGISLATIVO

#### PORTARIA Nº05/2022

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE MAUÁ DA SERRA, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS EM LEI,

#### RESOLVE

CONCEDER – ao vereador **LEONARDO WELLINGTON DE OLIVEIRA**, lotado nesta Casa de Leis, 01(uma) diária no valor total de R\$300,00(trezentos reais) para o custeio de viagem até a cidade de Maringá / PR, no dia 02 de Fevereiro de 2022, para tratar de assuntos do interesse desta municipalidade junto a Prefeitura Municipal de Maringá.

REGISTRE-SE  
PUBLIQUE-SE  
CUMPRA-SE

Secretaria da Câmara Municipal de Mauá da Serra, Estado do Paraná, ao 01 de Fevereiro de 2022.

**NELSON BONIN GONÇALVES**  
*Presidente*