PREFEITURA MUNICIPAL DE ICARAÍMA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 76.247.337/0001-60

Avenida Hermes Vissoto, 810 - Icaraíma - CEP 87530-000

Fone: (44) 3665-8000 - Fax: (44) 3665-8001

E-mail: planejamento@icaraima.pr.gov.br - www.icaraima.pr.gov.br

PODER LEGISLATIVO DE ICARAÍMA
DOCUMENTO PROTOCOLADO
Em 05 / 05 /2022
às 14:41 hs sob Nº 125/22
SECRETÁRIA
Samuel Eleuterio Thomé Filho
Secretário Legislativo

PROJETO DE LEI Nº 039/2022
DATA: 05 – MAIO– 2022
AUTORIA: Executivo Municipal
SÚMULA: Autoriza o Município a efetuar cessão de uso de bens/equipamentos móveis público para a Associação de Produtores de Peixe de Icaraíma e Região – APPIR de Icaraíma-PR e da outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE ICARAÍMA, ESTADO DO PARANÁ, APROVA:

Art. 1º. Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a celebrar termo de cessão de uso dos equipamentos constantes no Anexo I desta Lei à Associação de Produtores Peixe de Icaraíma e Região – APPIR, inscrita no CNPJ sob nº 24.842.768/0001-70, com sede na Estrada para Vila Rica do Ivaí, Km 03.

Parágrafo único: Os bens constantes do Anexo I, são objeto de Convênio, oriundos de emenda parlamentar para estruturação da Associação de Produtores de Peixe de Icaraíma e Região.

Art. 2º. A cessão dos bens descritos no parágrafo único do art. 1°destinar-se-á a Associação de Produtores de Peixes de Icaraíma e Região– APPIR de Icaraíma-Pr.

Art. 3º. Os direitos e obrigações das partes, bem como demais questões atinentes ao ato são regidas pelo Termo de Cessão de Uso de Bem Público Móvel.

Art. 4°.Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Icaraíma, aos 05 dias do mês de maio de 2022.

MARCOS ALEX DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE ICARAÍMA
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 76.247.337/0001-60
Avenida Hermes Vissoto, 810 - Icaraíma - CEP 87530-000
Fone: (44) 3665-8000 - Fax: (44) 3665-8001
E-mail: planejamento@icaraima.pr.gov.br - www.icaraima.pr.gov.br

ANEXO I

1	***CÂMARA FRIA - Tipo Túnel de Congelamento*** *- dimensão externa 5,00m x 4,00m x 2,50m (comprimento x largura x altura), com painéis de isolamento térmico EPS, piso com isolamento térmico, com porta do tipo giratória vão livre 1,00 x 2,00 (L x A), no mínimo 02 unidades condensadoras, no mínimo 02 unidades evaporativas, com válvulas de expansão, com quadro elétrico de comando, com carga de fluído refrigerante (gás), com carga de óleo, com tubulação em cobre para montagem do condensador, iluminação e demais acessórios necessários para a montagem da referida câmara fria. Descrições abaixo:* *- **PAINÉIS DE ISOLAMENTO TÉRMICO*** *Tipo: PAREDE E TETO em painéis de isolamento térmico com núcleo de poliestireno expandido (EPS), com revestimento nas 02 (duas) faces em chapa de aço zincado, pré-pintado na cor branca RAL 9003 com no mínimo 200mm.* *PISO – em placas de isolamento térmico em poliestireno expandido (EPS) com mínimo 100mm.* *- **PORTA FRIGORÍFICA GIRATÓRIA*** *Tipo: Porta do tipo giratória com vão livre 1,00 x 2,00 (L x A), com 03 batentes, para baixa temperatura, para congelados até -25 °C.* ***MARCA: METALRIB NUCLEO EM PUR*** *-**PINTURA INTERNA E EXTERNA*** *Placas pintadas internamente e externamente de alta resistência para evitar avarias, cor branco RAL 9003 ou similar.* *- **CENTRAL FRIGORÍFICA*** *Composta por no mínimo (02) duas unidades condensadoras para baixa temperatura.* ***MODELO UCB 4500 – 6,354 KCAL CONFORME CATALAGO.*** *Cada unidade condensadora deverá ser composta por:* *- Compressor hermético; Base estrutural; Condensador com motoventilador; Tanque líquido; Filtro secador; Visor de líquido; Pressostato de alta e baixa; Resistência de cárter; Válvula rotolock na sucção e descarga; Bornes e conectores elétricos; sistema de degelo elétrico completo quando a engenharia entender sua necessidade.* *- **EVAPORADORES*** *No mínimo 02 (duas) unidades evaporadoras: confeccionados com tubos de cobre e aletas em alumínio.*	1

	Evaporadores de alta vazão do tipo expansão direta, serpentina aletada e convecção forçada, com montagem suspensa no teto. *Circulação de ar por intermédio de ventiladores axiais, acionados por motores elétricos.* *Com temperatura de evaporação de no mínimo -25°c (vinte e cinco graus Celsius negativos)* ***MODELO FME 205 – 8.380 KCAL A-25°C CONFORME CATALAGO*** ***- DISPOSITIVO DE EXPANSÃO E CONTROLES*** *Composto por no mínimo: Válvula de expansão termostática mecânica; Válvulas solenóide; Bobina Sol. 220V 10W; Sensores de temperatura.* ***- QUADRO ELÉTRICO DE COMANDO E PROTEÇÃO*** *Quadro de força e comando para abrigar componentes elétricos que controlam e protegem os equipamentos de refrigeração como: compressores, condensadores, evaporadores, válvulas solenóides, chaves, desenvolvida obedecendo as normas técnicas.* ***MARCA STR PARA CONGELADOS COM TODOS OS ITENS PARA PROTEÇÃO: CONTATOR, CONTROLADOR, FALTA DE FASE, DISJUNTORES, PROTETOR TÉRMICO*** ***- CARGA DE FLUÍDO REFRIGERANTE*** *Fornecimento de fluído refrigerante (gás) em quantidade e compatibilidade para iniciar a operação dos equipamentos.* ***FLUIDO REFRIGERANTE 404A*** ***- CARGA DE ÓLEO*** *Fornecimento de carga de óleo em quantidade e compatibilidade para iniciar a operação dos equipamentos.* ***- TUBULAÇÃO*** *Conjunto de tubos em cobre com acessórios em cobre, curvas, luvas, sifões, solda foscoper e prata, necessário para a instalação dos equipamentos. Incluso isolamento térmico da tubulação, tubos e mantas.* ***- ILUMINAÇÃO*** *Lâmpadas de LED com alta taxa de aproveitamento da luminosidade, para trabalho na temperatura de no mínimo -40 °C a + 30 °C.* ***- ACESSÓRIOS*** *Acessórios necessários para montagem dos equipamentos como: (vedantes, rebites, cantoneira internas e externas, perfil U, porcas forjadas, fita PVC branca em rolo, entre outros).*	

	- ***EXECUÇÃO*** *Por parte da contratada:* *Transporte do material da distribuidora até o local da montagem.* ***Mão de obra especializada*** *para montagem e instalação dos equipamentos para refrigeração, deixando o equipamento em total funcionamento.* *Fornecimento de Assistência Técnica Especializada.* Movimentação diária: 2.000 kg/dia (estimativa) Temperatura prevista de entrada do produto: 20 °C Temperatura interna da câmara: deverá ser atingido no mínimo -25 °C. Temperatura de evaporação: no mínimo -25 °C. Tipo de degelo: Elétrico Alimentação elétrica 220v Trifásica Vazão dos evaporadores de no mínimo 27.000 m³/h	
1	**DESCAMADOR DE PEIXES TILÁPIAS -** Descamador de peixes tilápia capacidade de 350kg por ciclos, construído em aço inox, com base em tubo retangular de no mínimo 40x80, com paredes em chapa de no mínimo 2mm de espessura, tambor em chapa expandida perfurada losangular de 3 ou 5mm. Saída partilhada, sendo frontal para os pescados e a traseira para descarte e separação de escamas e água. Mancais e polias em aluminio com tempera com rolamentos duplos autocompensadores. Movimentação de engrenagens por corrente. Acionamento de água. Painel eletrônico com botões eletrônicos geral, emergência, acionamento do tambor, descamação programada com ajuste de tempo e velocidades. Com motoredutor trifásico de no mínimo 2cv com chave elétrica de partida.	1

PREFEITURA MUNICIPAL DE ICARAÍMA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 76.247.337/0001-60

Avenida Hermes Vissoto, 810 - Icaraíma - CEP 87530-000

Fone: (44) 3665-8000 - Fax: (44) 3665-8001

E-mail: planejamento@icaraima.pr.gov.br - www.icaraima.pr.gov.br

MENSAGEM

Senhor Presidente e Demais Vereadores.

Segue em anexo o Projeto de Lei n.º 039/2022 que trata da cessão de bens/equipamentos móveis públicos e dá outras providências.

Trata-se da transferência por cessão de uso de bens/equipamento móveis púbicos, para Associação de Produtores de Peixe de Icaraima e Região - APPIR do nosso Município, tendo por finalidade a melhoria na estrutura da Associação e qualificação nas ações realizadas.

Os bens e equipamentos objetos dessa cessão são oriundos da emenda parlamentar do Deputado Zeca Dirceu, objeto de convênio com a União.

Com esses equipamentos irá fomentar a piscicultura no município, auxiliando a Associação de Produtores de Peixe, gerando qualidade na produção de pescados e agregando fomento econômico para os produtores da Associação e para o Município.

Por fim entendo ser este Projeto de Lei de grande valia para os produtores locais, podendo fazer todo o processamento dos pescadores com equipamentos adequados gerando assim qualidade na produção e agregando fomento econômico para os produtores da Associação e Município, solicitamos aos Senhores Edis a aprovação do mesmo e nos colocamos a disposição para quaisquer outros esclarecimentos que julgarem necessários.

MARCOS ALEX DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal