

ESP-PENITENCIARIA FEMININA SANT ANA

Estudo Técnico Preliminar 122/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 006.00392082/2025-13

2. Descrição da necessidade**Justificativa para o Serviço de Instalação e Manutenção de Câmara Frigoríficas na Cozinha da Unidade Prisional**

As câmaras frigoríficas são equipamentos essenciais para o armazenamento adequado de produtos perecíveis, garantindo a conservação e a segurança alimentar. Na cozinha de uma unidade prisional, onde são preparadas refeições para um grande número de reeducandas e funcionários, a câmara frigorífica é vital para manter a qualidade dos alimentos e evitar desperdícios.

Necessidade Urgente

A instalação e manutenção das câmaras frigoríficas na cozinha da unidade prisional são cruciais pelos seguintes motivos:

Conservação dos Alimentos:

As câmaras frigoríficas permitem o armazenamento seguro de carnes, laticínios, frutas, legumes e outros alimentos perecíveis, prevenindo a deterioração e garantindo que os alimentos permaneçam frescos e seguros para o consumo por períodos mais longos.

Segurança Alimentar:

O armazenamento inadequado de alimentos pode levar à proliferação de bactérias e outros patógenos, causando intoxicações alimentares. As câmaras frigoríficas mantêm a temperatura ideal para inibir o crescimento de microrganismos, garantindo a segurança das refeições servidas.

Eficiência Operacional:

Com as câmaras frigoríficas funcionais, a cozinha pode armazenar uma quantidade maior de alimentos, permitindo uma gestão mais eficiente dos estoques. Isso reduz a necessidade de compras frequentes e possibilita um planejamento melhor das refeições, otimizando recursos.

Cumprimento de Normas Sanitárias:

A legislação sanitária exige que os alimentos sejam armazenados em condições adequadas de temperatura para evitar contaminações. As câmaras frigoríficas são requisitos essenciais para o cumprimento dessas normas, evitando sanções e garantindo a qualidade do serviço oferecido.

Redução de Desperdícios:

Sem as câmaras frigoríficas, os alimentos perecíveis têm uma vida útil muito curta, resultando em desperdício significativo. A instalação e manutenção das câmaras frigoríficas diminuem o desperdício de alimentos, promovendo a sustentabilidade e a economia de recursos públicos.

Garantia de Alimentação Adequada:

A alimentação das reeducandas e dos funcionários deve ser nutricionalmente equilibrada e segura. As câmaras frigoríficas asseguram que todos os ingredientes necessários estejam disponíveis e em condições ideais para o preparo das refeições, contribuindo para a saúde e bem-estar de todos.

Diante do exposto, a instalação e manutenção das câmaras frigoríficas na cozinha da unidade prisional são de suma importância para garantir a conservação adequada dos alimentos, a segurança alimentar e a eficiência operacional da cozinha. A ausência desses equipamentos compromete diretamente a qualidade das refeições e pode colocar em risco a saúde das reeducandas e dos funcionários.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional	LUIZ RENATO INTRIERI

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 SERVIÇOS E MÃO DE OBRA

- Substituição da unidade condensadora completa.

4.2 SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA O FORNECIMENTO DAS FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

5. Levantamento de Mercado

A manutenção das câmaras frigoríficas deve ser realizada por empresa especializadas, que cumpram todos os requisitos da legislação em vigor no Estado de São Paulo.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 - A contratação da empresa responsável pela manutenção necessária das câmaras frigoríficas, visa atender a necessidade da cozinha central da Penitenciária Feminina Sant'Ana. A solicitação justifica-se em função da necessidade de manter o funcionamento das câmaras frigoríficas e armazenamento correto de alimentos perecíveis desta unidade prisional.

Serviços que deverão ser realizados:

- SUBSTITUIÇÃO DA UNIDADE CONDENSADORA COMPLETA.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Contratação do serviço especializado para manutenção e reparo da câmaras frigorífica da cozinha desta unidade prisional.

8. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O valor estimado dessa contratação tem caráter sigiloso e só tornará publico após julgamento das propostas para obter melhor vantagem.]

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não há necessidade de parcelamento , pois a contratação é de uma compra unificada, imediata.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não existem contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O serviço está de acordo com o Planejamento Estratégico da Coordenadoria de Execução Penal da Região Metropolitana de São Paulo de São Paulo no que se refere a manutenção de suas unidades prisionais.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A contratação de serviço de manutenção da câmara frigorífica para o Setor de Cozinha desta unidade prisional, irá proporcionar uma armazenamento adequado dos alimentos, melhorando a segurança alimentar das reeducandas e dos funcionários, além de evitar desperdícios de alimentos.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Não há necessidade de adequação do ambiente deste órgão para prestação dos serviços

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Não foram encontradas causas que venham a gerar impactos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

As câmaras frigoríficas são equipamentos essenciais para o armazenamento adequado de produtos perecíveis, garantindo a conservação e a segurança alimentar. Na cozinha de uma unidade prisional, onde são preparadas refeições para um grande número de reeducandas e

funcionários, as câmaras frigoríficas são vitais para manter a qualidade dos alimentos e evitar desperdícios.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

LUIZ RENATO INTRIERI

Chefe de Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional



Assinou eletronicamente em 25/09/2025 às 19:36:27.