



Câmara Municipal de Serrana

R. Armando Padilha, 1, Jardim Boa Vista

Serrana/SP — CEP: 14150-000

(16) 3909-0601

<https://www.serrana.sp.leg.br> - camara@serrana.sp.leg.br

REQUERIMENTO Nº 210/2025

EMENTA: Requer a realização de avaliação técnica e a instalação de exaustores (com os respectivos dutos, coifas e acessórios) na Cozinha Piloto do Município de Serrana, com dimensionamento da quantidade, capacidade (vazão) e posicionamento adequados, observando as normas sanitárias, de segurança do trabalho e de prevenção contra incêndios vigentes.

À Sua Senhoria o Senhor Secretário Municipal de Infraestrutura – Serrana/SP

DO REQUERIMENTO

O Vereador que subscreve, no uso das atribuições regimentais, REQUER a Vossa Senhoria que sejam adotadas as seguintes providências:

1. Vistoria e diagnóstico técnico do sistema de ventilação/renovação de ar da Cozinha Piloto, contemplando:

- a) Levantamento das fontes de calor e geração de vapores/gordura (fogões, fornos, fritadeiras, chapas etc.);
- b) Medições ambientais (temperatura, umidade, velocidade do ar, presença de fumaça/odores) e avaliação das condições de conforto térmico;
- c) Verificação de eventuais interferências arquitetônicas e da rede elétrica para instalação dos equipamentos.

2. Projeto de engenharia para exaustão/insuflação de ar, contendo:

- a) Dimensionamento da quantidade de exaustores e coifas, com cálculo de vazão (m^3/h) e pressão estática, bem como definição do tipo de exaustor (axial/centrífugo), diâmetro e trajeto de dutos;
- b) Especificação de coifas, filtros metálicos, caixas de gordura/retentores de partículas, dampers e acessórios;



Câmara Municipal de Serrana

R. Armando Padilha, 1, Jardim Boa Vista

Serrana/SP — CEP: 14150-000

(16) 3909-0601

<https://www.serrana.sp.leg.br> - camara@serrana.sp.leg.br

- c) Indicação das normas aplicáveis (sanitárias, de saúde e segurança do trabalho e do Corpo de Bombeiros) e dos ensaios/ensaios de comissionamento.
- 3. Plano de manutenção preventiva**, incluindo periodicidade de limpeza de dutos e coifas, troca/limpeza de filtros e verificação de motores e correias, além de treinamento básico da equipe para operação segura.
- 4. Cronograma e previsão orçamentária**, com a indicação da unidade gestora responsável, fonte de recursos e prazo estimado para conclusão.

JUSTIFICATIVA

A Cozinha Piloto é ambiente de preparo de alimentos com alta geração de calor, vapores e partículas de gordura, o que exige exaustão adequada para garantir:

- ✓ Saúde e segurança dos trabalhadores, com redução de calor, fumaça e odores no posto de trabalho;
- ✓ Conformidade sanitária no preparo de alimentos, evitando condensação, fuligem e contaminações;
- ✓ Proteção patrimonial e prevenção de incêndios, reduzindo o acúmulo de gordura em coifas e dutos;
- ✓ Eficiência operacional e conforto térmico, refletindo em melhor produtividade e qualidade do serviço prestado.

A avaliação técnica com dimensionamento correto (quantidade/capacidade/posicionamento) é imprescindível para garantir que o sistema atenda às normas vigentes, à vigilância sanitária municipal e às diretrizes de segurança do trabalho, além das instruções do Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo. A instalação de exaustores dimensionados



Câmara Municipal de Serrana

R. Armando Padilha, 1, Jardim Boa Vista

Serrana/SP — CEP: 14150-000

(16) 3909-0601

<https://www.serrana.sp.leg.br> - camara@serrana.sp.leg.br

ao perfil de uso da cozinha minimiza custos de manutenção e evita retrabalhos futuros.

Diante do exposto, requer-se o pronto atendimento do presente, com envio de resposta formal a esta Casa dentro do prazo regimental, anexando o relatório técnico, o projeto, o cronograma e a estimativa de custos.

Sala das Sessões, 4 de Agosto de 2025.

LUIZ PARAGUAI

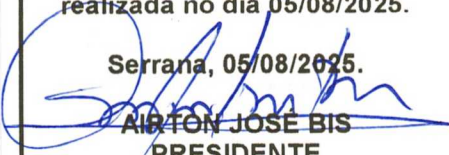
Vereador do Município de Serrana/SP

Câmara Municipal de Serrana

APROVADO

Na 11ª sessão ordinária
realizada no dia 05/08/2025.

Serrana, 05/08/2025.


AILTON JOSÉ BIS
PRESIDENTE