



## **Reabilitação da Cozinha e Refeitório da EB de Eixo**

### **TERMOS DE REFERÊNCIA**

#### **1. Enquadramento**

Os presentes Termos de Referência dizem respeito ao concurso para a prestação de serviços destinados à elaboração de um projeto de reabilitação da cozinha e do refeitório da Escola Básica de Eixo.

#### **2. Considerandos - Subunidade de Educação**

A idade do edifício aliada à sua frequência diária e também associada à inexistência de obras de manutenção eficazes resulta numa enorme necessidade de intervenção na escola cozinha e refeitório, para resolução de diversos problemas existentes.

A Escola Básica de Eixo (EB de Eixo) foi construída como um estabelecimento de ensino para alunos do 2.º e 3.º Ciclos do Ensino Básico. De acordo com o previsto na Carta Educativa do Município de Aveiro, foi construído um novo edifício para o 1.º Ciclo do Ensino Básico, dentro do perímetro da EB de Eixo, com capacidade para 8 salas. Atualmente, os alunos do 1.º ao 3.º ciclo do Ensino Básico realizam as suas refeições na escola sede.

A escola tem uma população estudantil de 476 alunos (sendo que 164 frequentam o 1.º Ciclo do Ensino Básico), um corpo docente de cerca de 80 pessoas e não docente de cerca de 23 Assistentes Operacionais e 7 Assistentes Técnicos.

As infraestruturas da cozinha e do refeitório encontram-se num estado de grande degradação, tornando imprescindível a criação de condições adequadas para a preparação de 500 refeições diárias, sendo que cerca de 350 são para consumo local e as restantes 150 são confeccionadas e transportadas para unidades satélite, localizadas no edifício da Educação Pré-Escolar da EB de Eixo e para a EB de Azurva.

É, assim, urgente requalificar o espaço existente, garantindo a melhoria da eficiência do serviço, bem como as condições de higiene e segurança dos dois espaços (cozinha e refeitório).

### **3. Programa preliminar**

Trata-se de um projeto de reabilitação dos seguintes espaços:

#### **Cozinha**

Atualmente a cozinha encontra-se com o mosaico do pavimento, particularmente junto às valas de escoamento de água, degradado, muito fragmentado. Junto ao fogão, o pavimento tem um buraco.

Na zona de lavagem de loiça a bancada apresenta queda de partículas. A queda *deve-se* ao *facto de* a bancada estar forrada com *tabopan* que está totalmente degradado por ação da água.

Os equipamentos também se encontram em mau estado de conservação, em particular: o grelhador, a máquina de lavar loiça e interior da porta da câmara frigorífica.

As valas de escoamento de água não têm revestimento de fácil lavagem e as grelhas estão totalmente oxidadas.

As tubagens da canalização estão instaladas por fora das bancadas, sendo necessário corrigir.

#### **Balneário dos funcionários:**

Em condições muito precárias e com ausências de espaços de acordo com a lei.

#### **Espaço de Receção de alimentos:**

Em condições muito precárias e com ausências de espaços de acordo com a lei.

**Refeitório:**

De pequena dimensão para o número de Alunos que almoçam diariamente.

O teto encontra-se forrado a cortiça, o que se torna pouco apropriado, dado a dificuldade em efetuar a limpeza do mesmo, que se encontra com aspeto de humidade e com bolor.

As paredes apresentam-se escurecidas e com manchas.

**3.1. O projeto a executar deve proceder ao levantamento exaustivo das áreas a reabilitar, e integrar os seguintes pontos:**

**A requalificação da cozinha e zonas anexas:**

- Zona de Preparação (para lavagem dos alimentos)
- Zona de Confeção (forno convetor, fogão, marmita, basculantes, etc.).
- Zona de receção e armazenagem de matérias-primas (alimentares e não alimentares) com rede de frio (armário refrigerado e arca congeladora)
- Zona de distribuição - em linha self (com banho-maria, estufa, vitrine de frio)
- Zona de lavagem de loiça
- Zona de Vestiário e instalações sanitárias dos trabalhadores

**A requalificação do refeitório**

- Capacidade para acomodar os Alunos em mesas e cadeiras adequadas à faixa etária.
- Layout funcional que favoreça a circulação e logística (entrada/saída, fila de self-service).

**Para a concretização do projeto de reabilitação deve ser realizada uma análise crítica ao atual espaço de forma a otimizar a solução que integre o existente, com a requalificação/remodelação das áreas de apoio necessárias ao bom funcionamento da cozinha e do refeitório, pelo que deve existir especial atenção:**

**Em termos globais:**

- a) canalização - com especial atenção para a degradação provocada pelas ratazanas e à incorreta instalação da mesma (por fora das bancadas);
- b) instalação elétrica e tomadas protegidas
- c) Iluminação adequada (com lâmpadas protegidas)
- d) pintura de todos os espaços;
- e) Tetos em material liso, tonalidade clara, resistente e de fácil limpeza;
- f) Paredes em material impermeável, não absorvente, não tóxico e de fácil limpeza, em tonalidade clara, resistentes a choques (esquinas protegidas, lambrim protetor);
- g) Pavimentos com material antiderrapante, impermeável, resistente, não absorvente, não tóxico e de fácil higienização bem como ligação às paredes de forma arredondada (cantos e rodapés arredondados)
- h) Equipamentos para cozinha;
- i) e) Implementação de sistemas de **HACCP** (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos).
- j) Materiais de construção de fácil limpeza e resistência (azulejos, piso antiderrapante).
- k) Conceção das instalações com circuitos corretos (sistema de marcha em frente, com delimitação de “zona suja” e “zona limpa”
- l) garantir acessibilidade para pessoas com mobilidade reduzida
- m) j) utilização de sistemas energeticamente eficientes.
- n) l) gestão e separação de resíduos (orgânicos, recicláveis, etc.).
- o) m) sempre que possível, utilizar materiais sustentáveis.
- p) n) dado que um dos espaços é para refeitório devem ter em consideração isolamento acústico para reduzir o ruído.
- q) o) Sistemas de climatização (calor e ventilação adequados).

***Zona de Preparação:***

- Dispositivos adequados à lavagem dos alimentos (carne/peixe, vegetais) com água quente e fria, com torneiras de acionamento não manual;
- Cubas de dimensão adequadas e diferenciada das de lavagem de mão, com torneira de acionamento não manual;

- Zonas de trabalho lisas, impermeáveis, resistentes e de fácil lavagem e desinfecção;
- Caixotes do lixo em número suficiente, com tampa acionada por pedal, resistentes e de fácil higienização;

#### ***Zona de Confeção:***

- Zona com o equipamento – fogão (com 6 a 8 queimadores), forno convetor, marmitta, basculante, exaustor (com filtros de fácil higienização); carrinho de apoio.
- Bancadas de apoio e de arrumação (armários fechados em inox);
- Lavatório de mãos com torneira de acionamento não manual

#### ***Zona de receção e armazenagem de matérias-primas:***

- Prateleiras em material resistente, não tóxico e lavável, instaladas de forma a permitir a correta higienização;
- Estrados em material adequado e suficientes para colocação de produtos alimentares;
- Equipamentos de frio e de congelação adequados à conservação dos produtos alimentares;

#### ***Zona de distribuição - em linha self:***

- Equipada com banho-maria e estufa e vitrine de frio;
- Bancada de apoio para pratos e outros materiais;
- Dispensador de tabuleiros, talheres e pão no início da linha;

#### ***Zona de Lavagem de loiça:***

- Dispositivo de pré-lavagem (banca de dimensões adequadas e chuveiro de enxaguamento com torneira misturadora de água quente e fria);
- Máquina de lavar loiça industrial com capota;
- Com sistema de extração de vapores adequado.

#### ***Zona de Vestiário e instalações sanitárias dos trabalhadores:***

- Instalações equipadas com todas as peças sanitárias – lavatório (com sistema de acionamento não manual), sanita, chuveiro (com base antiderrapante);
- Paredes das instalações sanitárias de cor clara e revestidos de azulejo, ou outro material impermeável até, pelo menos, 1,5m de altura;
- Vestiários com separação clara dos sanitários, com chuveiro (água quente), equipados com cacifo duplo por funcionário (mínimo 4) assentos em estrados;
- Ventilação direta para o exterior ou dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação de ar adequados à sua dimensão;
- Pavimento revestido de material resistente, liso e impermeável, com inclinação para os ralos de escoamento.

#### ***Zona de consumo das refeições (refeitório):***

- Lavatórios à entrada do refeitório;
- Mesas duplas de refeitório, com largura mínima de 75cm, com altura adequada ao público alvo;
- Cadeiras em polipropileno (ergos) com dimensões adequadas ao público alvo;
- Zona destinada à entrega de tabuleiros, no final do consumo (“zona suja”);

#### **4. Legislação aplicável:**

- **Decreto-Lei n.º 67/98** (Higiene e segurança alimentar).
- **Regulamento (CE) n.º 852/2004** sobre higiene de géneros alimentícios.
- Normas da **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)**.
- **Normas de segurança contra incêndios** (DL 220/2008).
- Garantir acessibilidade conforme o **DL 163/2006** para pessoas com mobilidade reduzida.
- Considerar requisitos de eficiência energética (RSECE e SCE).

## **5. Prazo de Execução do Contrato**

Constará da proposta, deste concurso e conforme o definido na Portaria n.º 255/2023 de 07 de agosto:

- a) Estudo Prévio – 30 dia incluindo levantamento do existente
- b) Projeto de Execução. – 45 dias com peças técnicas desenhadas, escritas e orçamento
- c) Assistência técnica

Após a aprovação do Projecto Base por parte do Dono de Obra, o projeto deve ser enviado às entidades competentes os pedidos de pareceres.

## **6. Condições de pagamento**

- a) aprovação do Estudo prévio – 30%
- b) aprovação do Projeto de Execução – 60%;
- c) Assistência técnica – 10%.

## **7. Preço base do Procedimento**

O valor base do procedimento é de 8.000,00€ + IVA.

### **1. Equipa projetista e descrição dos trabalhos**

Deverá ser designada a equipa projetista, nomeadamente os responsáveis pelas seguintes especialidades:

- a) A coordenação do projeto:
  - i) De acordo com a Portaria n.º 255/2023 de 07 de agosto;
  - ii) em matéria de segurança e saúde em fase de projeto;
  - iii) com os técnicos da CMA e demais entidades a que os projetos estejam sujeitos a aprovação ou certificação (CERTIEL, ADP, ADENE, etc.), incluindo a consulta a essas entidades dos equipamentos a prever para essas zonas.
- b) Deverão ser elaborados os projetos referidos na Portaria n.º 701-H/2008 de 29 de Julho, nomeadamente os seguintes:
  - i) projeto de arquitectura com levantamento do existente;

- ii) projeto de avac e exaustão;
  - iii) projeto de eletricidade;
  - iv) projeto de rede de agua e aguas residuais;
  - v) projeto de gás
  - vi) projeto de segurança contra incêndios;
  - vii) plano de Segurança e Saúde em fase de projecto;
  - viii) plano de Prevenção e Gestão de Resíduos de Construção e Demolição
- Condições Técnicas Específicas, do Mapa de Medições e Orçamento (As medições deverão ser organizadas pela ordem indicada pelas cláusulas das CTE. Deverá ser indicado o critério de medição.

Relativamente ao projeto de execução, deverão ser fornecidos um original, uma cópia, e uma cópia em suporte informático em formato compatível com o software da Câmara Municipal de Aveiro

Divisão de Ambiente Energia e Obras

Fevereiro 2025