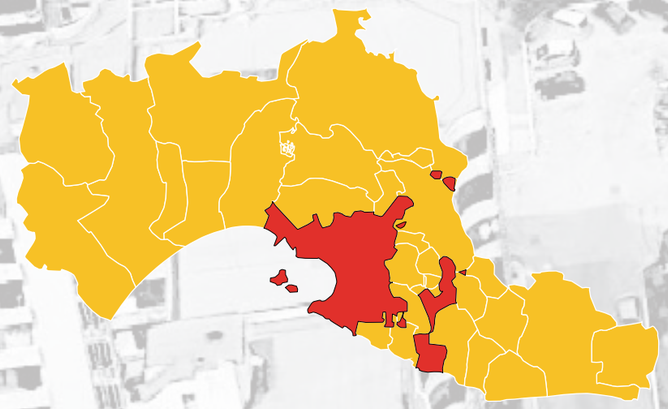
ITALIA
TARANTO

LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE ARCHITETTONICA, FUNZIONALE E MESSA IN SICUREZZA, ATTRAVERSO L'ADEGUAMENTO IMPIANTISTICO E TECNOLOGICO DELLA MENSA SCOLASTICA, DELL'I.C. EUROPA-ALIGHIERI PLESSO SCOLASTICO "BASILE" SITO IN VIA SOLITO, 50 COMUNE DI TARANTO - DIREZIONE LAVORI PUBBLICI - EDILIZIA SCOLASTICA.

STUDIO TECNICO TALARICO SRL
ISO 9001 ISO 45001 PAS 24000 ISO 14001 UNI PdR 125 UNI 37001
Via S. Agostino, 23 - 74023 - Grottaglie (TA)
cell. 347 - 7041836 - mail: amministrazione@pec.studiotecnicotalarico.com
CF/p.IVA: 03359720731

DESCRIZIONE GENERALE



L'intervento interessa la porzione nord-occidentale del plesso scolastico "Basile", occupata dalla cucina e dalla mensa, posta al solo piano terra rialzato di circa 1,10 m rispetto alla quota stradale. L'edificio è costituito da una struttura in calcestruzzo armato con tamponamenti e serramenti tipici dell'epoca di costruzione. L'area cucina comprende un laboratorio di circa 40 m², un deposito di circa 7 m² e due servizi igienici con antibagno. La cucina dispone di piani di cottura e di lavoro in acciaio, un unico lavello, un solo frigorifero e una cappa di aspirazione con espulsione dei fumi all'esterno. Il refettorio ha una superficie di circa 100 m², un'altezza utile di 4,90 m ed è ancora utilizzato per la somministrazione dei pasti. Il riscaldamento è affidato a quattro radiatori in ghisa, mentre gli impianti elettrico e di illuminazione sono realizzati prevalentemente a vista.





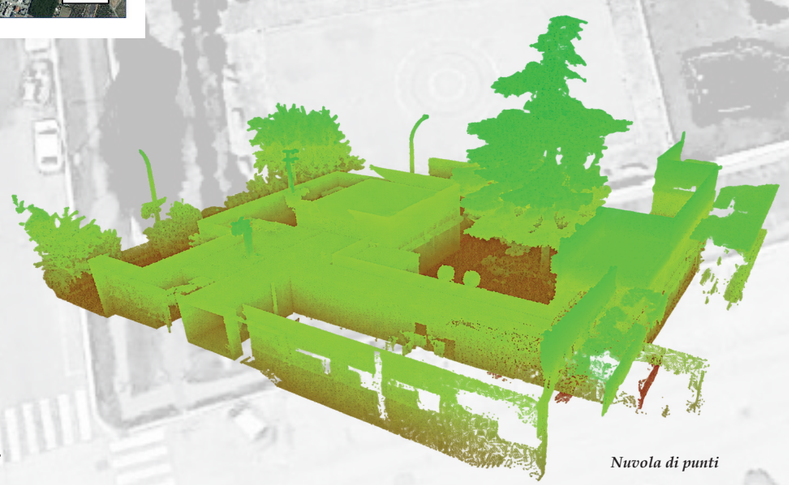
Mensa Scuola Basile

RILIEVO

Il rilievo dello stato di fatto è stato eseguito mediante laser scanner. Le scansioni acquisite sono state registrate ed elaborate in una nuvola di punti tridimensionale, utilizzata come base metrica per la restituzione degli elaborati e per la costruzione del modello BIM dell'edificio.



Laser Scanner



Nuvola di punti









C.U.P.: **E57G24000080006**

COMMITTENTE: **Comune di Taranto**
PRESTAZIONI RESE: **PROGETTO ESECUTIVO, CSE, DL**
IMPORTO LAVORI DI COMPETENZA:
E.20 **€ 201.677,82**
DATA: 12/2024_01/2025

CRITICITÀ EMERSE

- organizzazione della cucina non adeguatamente articolata per funzioni;
- assenza di una chiara separazione tra percorsi puliti e sporchi;
- unico lavello per il lavaggio degli alimenti e delle altre attività;
- unico frigorifero, senza separazione tra le differenti categorie alimentari;
- pavimentazioni usurate e non perfettamente planari;
- •i mpianto elettrico e di illuminazione della cucina obsoleto;
- serramenti in legno con vetro singolo e ridotte prestazioni energetiche;
- porte del refettorio prive di maniglione antipanico;
- dotazioni impiantistiche non recenti;
- assenza di un locale dedicato al lavaggio delle stoviglie;
- necessità di adeguare depositi, servizi igienici e spazi di lavorazione ai requisiti igienico-sanitari;
- dislivello di circa 1,10 m agli accessi, che limita l'accessibilità;
- presenza di intonaci esterni ammalorati;
- guaina impermeabilizzante della copertura da sostituire.

ITALIA
TARANTO

LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE ARCHITETTONICA, FUNZIONALE E MESSA IN SICUREZZA, ATTRAVERSO L'ADEGUAMENTO IMPIANTISTICO E TECNOLOGICO DELLA MENSA SCOLASTICA, DELL'I.C. EUROPA-ALIGHIERI PLESSO SCOLASTICO "BASILE" SITO IN VIA SOLITO, 50 COMUNE DI TARANTO - DIREZIONE LAVORI PUBBLICI - EDILIZIA SCOLASTICA.

STUDIO TECNICO TALARICO SRL
Via S. Agostino, 23 - 74023 - Grottaglie (TA)
cell. 347 - 7041836 - mail: amministrazione@pec.studiotecnicotalarico.com
CF/p.IVA: 03359720731

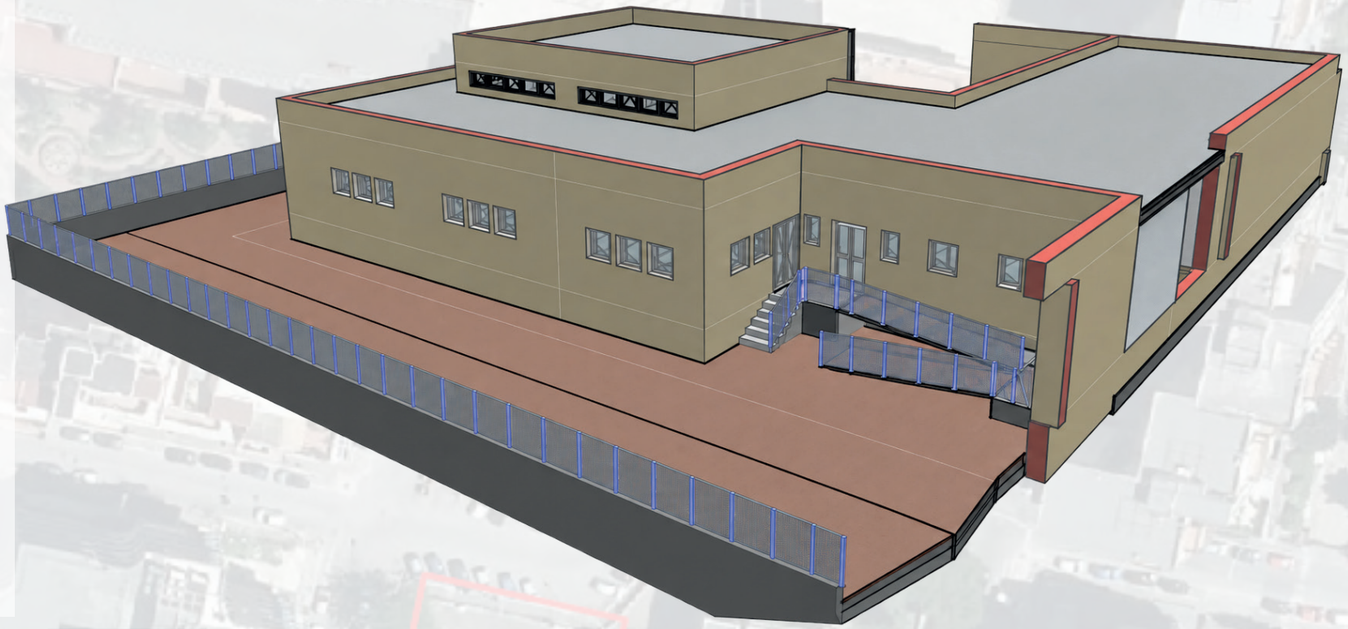
C.U.P.: **E57G24000080006**

COMMITTENTE: **Comune di Taranto**
PRESTAZIONI RESE: **PROGETTO ESECUTIVO, CSE, DL**
IMPORTO LAVORI DI COMPETENZA:
E.20 **€ 201.677,82**
DATA: 12/2024_01/2025

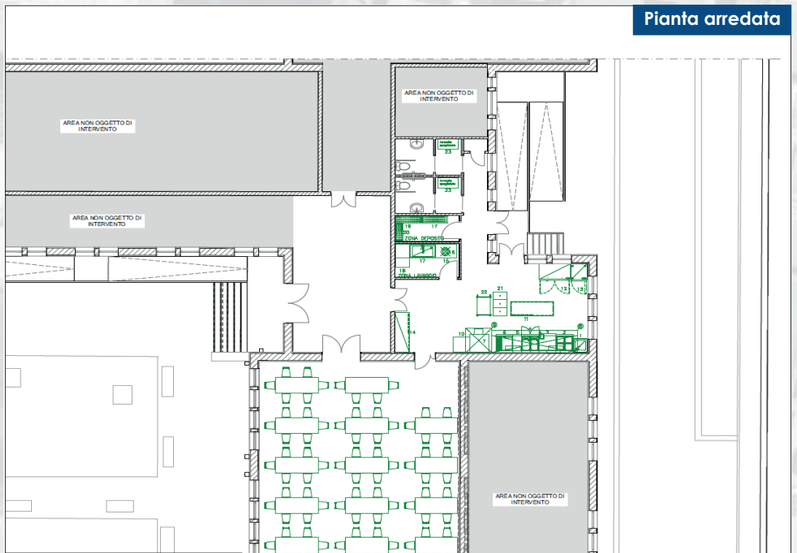
ANALISI INTERVENTI

Il progetto prevede la **riqualificazione architettonica, funzionale e impiantistica** della cucina e della mensa scolastica, con l'adeguamento degli ambienti ai requisiti igienico-sanitari, di sicurezza e accessibilità.
La cucina sarà riorganizzata secondo il principio della *"marcia in avanti"*, separando l'ingresso delle materie prime dall'uscita dei pasti e distinguendo i percorsi puliti da quelli sporchi. La nuova distribuzione comprenderà aree dedicate alla lavorazione di carne, pesce e verdure, dispensa ventilata, locale lavaggio, deposito detergenti e servizi igienici accessibili. Il centro di cottura sarà dimensionato per la preparazione di 150 pasti per turno, mentre la mensa potrà accogliere fino a 142 alunni.

MODELLAZIONE BIM



Pianta arredata



Legenda attrezzature

Pos	Descrizione Breve	Qtà
	ZONA CUCINA	
1	LAVATOIO 1 VASCA 500X500X400 - 700MM	1
1.1	RUBINETTO CLEVA E CANNA GIREVOLE 314*	1
2	CUCINA EL. TOP 4 PIASTRE QUADRE 800 MM	1
2.1	BASE NEUTRA APERTA 800 MM	1
3	BRASIERA EL FONDO DUOMAT. 80 LT	1
4	CUOCIPASTA EL 2 VASCHE 40 LT	1
4.1	FALSO FONDO PER CUOCIPASTA 40L	2
4.2	CESTELLO GN 1/1 PER CUOCIPASTA	2
5	ELEMENTO TOP NEUTRO CON CASSETTO 400 MM	1
5.1	BASE NEUTRA APERTA 400 MM	1
6	PIANO LAVORO CON ALZATINA RIGATA 800 MM, CROMO LUCIDO	1
6.1	BASE NEUTRA APERTA 800 MM	1
7	FORNO CONVEZIONE ELETTRICO 10 GN 1/1 CROSSWISE	1
7.1	COPPIA DI GRIGLIE GN 1/1 IN INOX 304	2
7.2	BASE APERTA PER FORNO CONVEZIONE 10 GN 1/1	1
8	CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 400X110 CM	1
9	CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 120X120 CM	1
10	ABBATTITORE/CONGELATORE CW -15/5 KG. 5 GN 1/1	1
11	TAV. ARM. C/RIPIANO+PORTE SCOR. - 2000MM	1
12	FRIGO DIG.1430 LT 2 PORTE -2/+10°C R290	1
13	FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10°C R290	1
14	ARMADIO STOV. +RIPIAN+PORTE SC. 2000MM	1
	ZONA LAVORO	
15	TAVOLO CON ALZATINA DA 1000MM	1
16	VASCA CARRELLATA INOX 50 LT CON COPERCHIO	1
17	LAVAT. PENT. 1 VASCA 960X510X540 MM. 1200MM	1
17.1	RIPIANO INFER. PER TAVOLI E LAVATOI 1200MM E PER LAVATOI PER SOTTOTAVOLO DA 1800MM	1
17.2	SIFONE SINGOLO PLASTICA 2"	1
17.3	RUBINETTO CON LEVA A GOMITO DOCCIA+ SNODO	1
18	LAVAUT. 1170RH-POMPA SCAR.,BOL. ATMOS.	1
	ZONA DEPOSITO	
19	SC.LINEARI ALLUM.RIP.POLYETH-373X1216MM	2
20	SC.LINEARI ALLUM.RIP.POLYETH-373X862MM	1
	DISTRIBUZIONE	
21	CARRELLO TERMICO BAGNOMARIA	1
22	CARRELLO DI SERV+MANIGLIA 2 RIPIANI 900	1
	SPOGLIATOIO	
23	ARMADIO SPOGLIATOIO	2

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

CAM | Criteri Ambientali Minimi

*L'intervento privilegia **materiali con contenuto riciclato o recuperato**, prodotti certificati, riduzione dei consumi idrici, controllo della qualità indoor, manutenzione programmata e attenzione al fine vita dei componenti.*

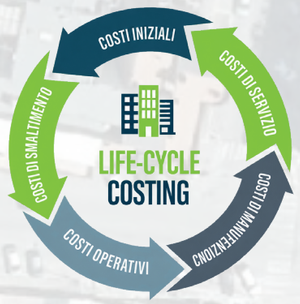
DNSH | Do No Significant Harm

*L'intervento, finanziato nell'ambito del PNRR, è verificato secondo il principio DNSH in **Regime 2**, dimostrando il non arrecare danno significativo ai sei obiettivi ambientali europei.*



LCA | Life Cycle Assessment

*L'approccio al ciclo di vita orienta le scelte progettuali e dei materiali verso la **riduzione degli impatti ambientali**, il **contenimento delle emissioni** e un maggiore impiego di **risorse recuperate, riciclate e riciclabili.***



LCC | Life Cycle Costing

*La valutazione economica del ciclo di vita considera non solo il costo iniziale dell'intervento, ma anche **gestione**, **manutenzione**, **durabilità** e **sostituzione** dei componenti **nel tempo.***

≥ 70%
dei rifiuti non pericolosi da costruzione e demolizione destinati a preparazione per riutilizzo, riciclo o altri recuperi

6 l/min
portata prevista per la rubinetteria a basso consumo; cassette WC a doppio scarico massimo 6/3 l

Uw ≤ 1,75 W/m²K
prestazione termica prevista per i serramenti, con Rw = 36 dB per la prestazione acustica

20–40%
è il risparmio sul fabbisogno di energia primaria globale

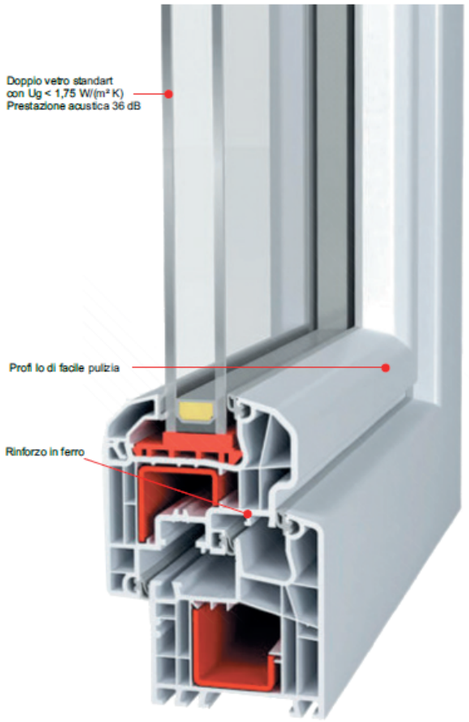
STUDIO TECNICO TALARICO SRL
Via S. Agostino, 23 - 74023 - Grottaglie (TA)
cell. 347 - 7041836 - mail: amministrazione@pec.studiotecnicotalarico.com
CF/p.IVA: 03359720731

PARTICOLARI COSTRUTTIVI

C.U.P.: **E57G24000080006**

COMMITTENTE: **Comune di Taranto**
PRESTAZIONI RESE: **PROGETTO ESECUTIVO, CSE, DL**
IMPORTO LAVORI DI COMPETENZA:
E.20 **€ 201.677,82**
DATA: 12/2024_01/2025

INFISSO IN PVC CON DOPPIO VETRO STANDARD

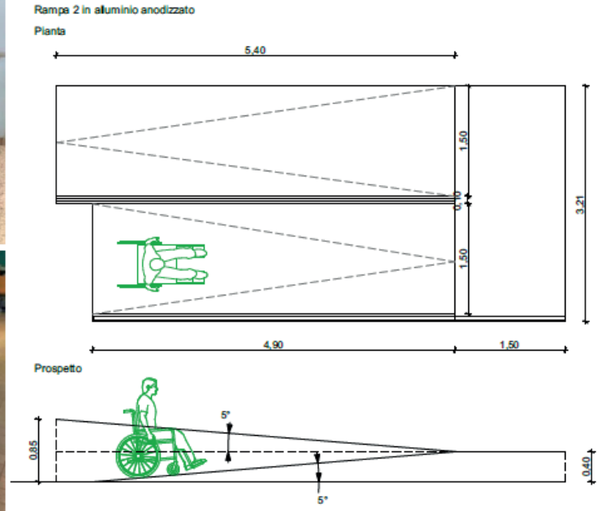




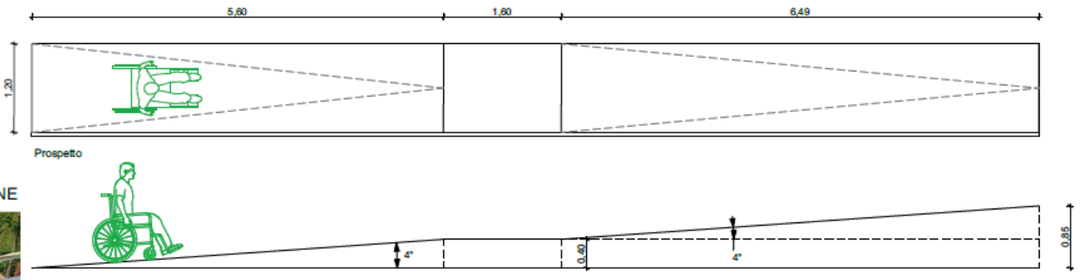


RAMPE IN ALLUMINIO ANODIZZATO

Rampa 2 in alluminio anodizzato



Rampa 1 in alluminio anodizzato



IMPERMEABILIZZAZIONE COPERTURA CON POLIUREA FINE

Il sistema adottato prevede una membrana liquida speciale spruzzata che, quando applicata, forma un rivestimento impermeabilizzante continuo sia in orizzontale che in verticale senza giunti né discontinuità e senza necessità di demolizioni ne rifacimenti, così da potersi adattare bene alle diverse geometrie e ai diversi materiali.





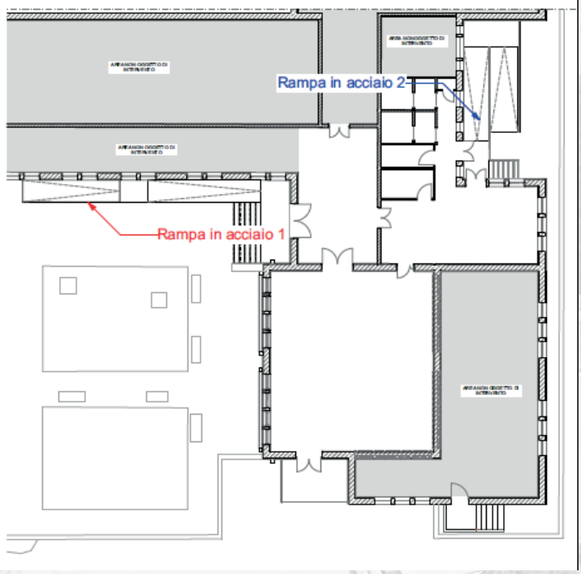
APPARECCHIATURA LED



Il progetto prevede la sostituzione degli apparecchi illuminanti esistenti con apparecchi illuminotecnici a led a soffitto, a bassissimo consumo, con sensore che permette la rilevazione della presenza dell'utenza con regolazione, accensione e spegnimento delle parti comuni.

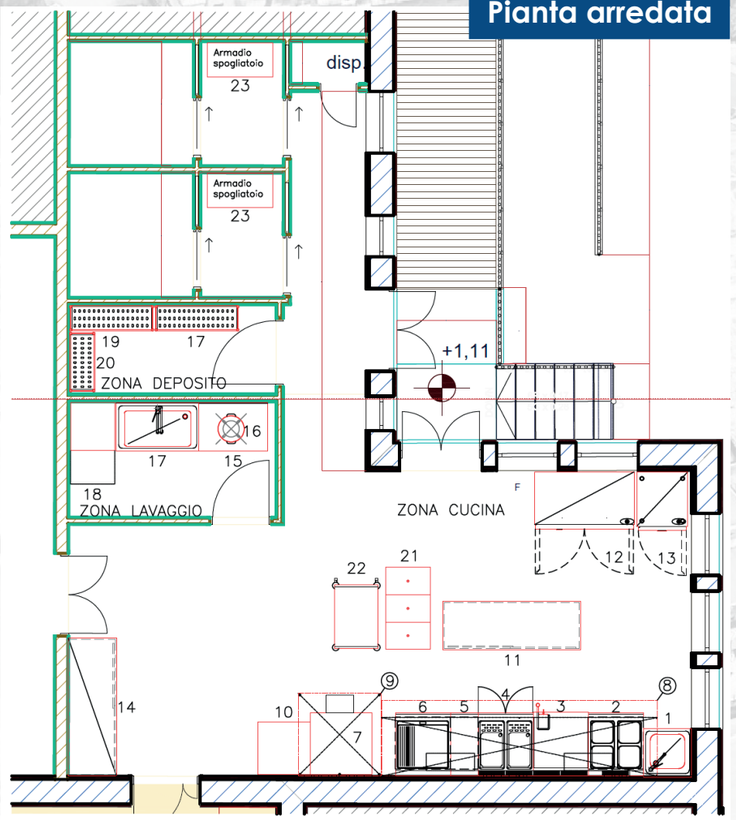
ESEMPIO NUOVO LABORATORIO CUCINA





Gli ambienti saranno rifiniti con pavimentazioni antiscivolo in gres porcellanato R11, rivestimenti lavabili e superfici facilmente igienizzabili. La cucina sarà dotata di piani di lavoro e lavabi in acciaio inox, apparecchiature a induzione e frigoriferi separati per tipologia di alimento.

Pianta arredata



SPECIFICHE TECNICHE SINTETICHE

Pavimenti: gres porcellanato opaco, resistente agli agenti chimici, classe R11.
Rivestimenti: gres porcellanato lavabile fino a circa 2,20 m.
Infissi: PVC con doppio vetro, Uw ≤ 1,75 W/m²K e Rw = 36 dB.
Copertura: membrana bicomponente a base di poliurea bianca ad alta riflettanza.
Illuminazione: apparecchi LED a basso consumo con sensori di presenza.
Emergenza: lampade autoalimentate, autonomia minima 60 minuti e illuminamento di 5 lux lungo le vie di esodo.