

committente:

Comune
DOSSENA (BG)

Comune:

Dossena (BG)
via Chiesa n. 8/14

progetto:

PREDISPOSIZIONE NUOVI SPAZI DA ADIBIRE
AL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

CUP ASSEGNATO AL PROGETTO - E67G24000390006

oggetto elaborato:

Relazione tecnica descrittiva architettonico

progettista architettonico
ing. Ivan Locatelli

progettista impianti
ing. Roberto Faletti

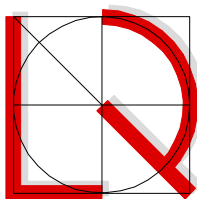


STUDIO FALETTI INGEGNERIA
IMPIANTI MECCANICI ED ELETTRICI - ANTINCENDIO - ACUSTICA
Via Galimberti 8D - 24124 Bergamo Tel. 035.362780 - Cell: 335.5800321
E-mail: info@studiofaletti.it - Pec: roberto.faletti@pec.studiofaletti.it

Scala: 1:100

data: 15.01.2025

Tav.				
02501	C	D	A	00
ID pratica	sub	fase prog.	tipologia tavola	progressivo tavola



studio locatelli rizzuto
ingegnere architetto associati
via Milano, 12/B Bonate Sopra (BG)
tel. 035 4943069
e-mail progettazione: studio@locatellirizzuto.it
sito studio: www.locatellirizzuto.it

approvazioni	data	oggetto approvazione
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

revisioni	data	prog.	cod. rev.	oggetto rev.
-	06	-	-	-
-	05	-	-	-
-	04	-	-	-
-	03	-	-	-
-	02	-	-	-
-	01	-	-	-
maggio 11	00	102	origine	-

Il progetto riguarda la dotazione di sala mensa da collocarsi nella scuola F. Alcinai nel comune di Dossena (BG).

Si colloca all'interno del nuovo complesso scolastico, al piano terra nell'attuale magazzino. Quest'ultimo sarà dotato degli impianti adeguati e convertito in spazio adeguato, con tutti i requisiti previsti dalle normative vigenti per ospitare tale destinazione e conseguente permanenza di persone.

Il complesso scolastico è di nuova costruzione e ospita n.4 aule da 10 alunni per un totale di 40 alunni. La mensa viene dimensionata per n. 40 commensali con l'ipotesi del doppio turno di refezione.

Dal D.M. del 18.12.1975 art. "3.6. Caratteristiche degli spazi per la mensa" riguardante le caratteristiche dimensionali e funzionali della mensa, si apprendono i requisiti necessari.

Per la verifica dimensionale si fa riferimento alla "TABELLA 6_STANDARD DI SUPERFICIE: SCUOLA ELEMENTARE" dello stesso decreto ministeriale.

Il fabbisogno di superficie per alunno è pari a 0.70mq. Dal calcolo con il numero di alunni, la superficie minima necessaria è pari a 28,00mq sempre nell'ipotesi di doppio turno di refezione.

La sala mensa nella scuola F. Alcinai, ha una superficie netta di 53,40mq.

La mensa sarà dotata di area per lo sporzionamento degli alimenti, area lavaggio e area stoviglie con superficie netta di 36,46mq. Si aggiunge, uno spogliatoio e un servizio igienico, dedicato al personale addetto alla gestione degli alimenti.

È previsto anche un locale rifiuti, con accesso dall'area lavaggio e uscita nella parte opposta, per il convoglio dei rifiuti verso il deposito. L'accortezza è voluta in modo da creare un percorso dedicato al materiale di risulta e per non interferire con l'area dello sporzionamento degli alimenti e la mensa.

L'area sporzionamento è pensata in modo tale da permettere lo svolgimento con sistema razionale delle funzioni cui è destinata e di poter accogliere le attrezzature necessarie. Si prevedono due aree con banconi o banco/frigo da destinare esclusivamente alla gestione degli alimenti, che arrivano dall'esterno già cotti.

Vista la modalità dell'approvvigionamento delle derrate, che arrivano confezionate da servizio cucina esterno, non è necessario dotare il locale di tutte quelle caratteristiche destinate al locale cucina come descritto nel D.M. del 1975.

Oltre ai banconi per la gestione dello sporzionamento, si individua una zona di lavaggio stoviglie e una zona per deporre le stoviglie pulite.

Nella sala mensa illuminazione naturale viene garantita da due aperture, come da calcoli dimostrativi nell'elaborato Tav A02 e ai sensi dell'art. 3.4.11 del RLI Titolo III. Le aperture consistono in formazione di nuova finestra di 1,50m x 1,60m e il portone di 3,60m x 2,79m esistente. Il portone sarà sostituito con serramento in vetro che include uscita di sicurezza dotata di maniglioni antipanico.

Per quanto riguarda gli impianti meccanici, si anticipa che le dotazioni prevedono impianto di aria primaria, impianto di riscaldamento e impianto idrico sanitario e scarico.

Per gli impianti elettrici si prevede impianto di forza motrice, impianto di illuminazione naturale ed emergenza e impianto di rilevamento fumi.

Per i dettagli si rimanda alla relazione tecnico descrittiva degli stessi.

Data la natura dei locali, particolare cura è data alla scelta dei materiali e degli impianti tecnologici atti a garantire, sicurezza, durabilità, igiene e comfort.

Di seguito i materiali in utilizzo:

- Pareti in cartongesso e in riferimento alle aree con resistenza al fuoco come meglio evidenziato negli elaborati.
- Tinteggiatura nell'area mensa. Idropittura lavabile, non infiammabile antibatterica.
- Pavimentazione _ Gres porcellanato altamente resistente, igienico e durevole sia per la sala mensa che per l'area sporzionamento. Caratteristiche _ Antiscivolo, resistenti a macchie, urti e abrasioni.