



# COMUNE DI TORTORETO

PROVINCIA DI TERAMO



PNRR- M4, C1, Investimento 1.2: Piano di estensione del tempo pieno e mense



## PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA - PNRR

### Missione 4: ISTRUZIONE E RICERCA

Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università

Investimento 1.2 “Piano di estensione del tempo pieno e mense”

### RIQUALIFICAZIONE ARCHITETTONICA E FUNZIONALE, ADEGUAMENTO IMPIANTISTICO E TECNOLOGICO E MESSA IN SICUREZZA DELLA MENSA SCOLASTICA E DEI RELATIVI LOCALI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA GIOVANNI XXIII. CUP:

**G78H22000840006**

Intervento finanziato dall'Unione Europea, Next Generation EU

**CIG: 99659745E9**

**R.U.P.**

Arch. Leo Di Febo

**IMPRESA**

Bollettini Costruzioni s.r.l., Via Giuseppe Di Vittorio 37, Villa Pavone – Teramo (TE)

**PROGETTISTA/D.L.**

Ing. Antonio Di Marcantonio



Ing. Antonio Di Marcantonio

**R.U.P.**

Arch. Leo Di Febo

## 1. Premessa

L'intervento di riqualificazione architettonica e funzionale, adeguamento impiantistico e tecnologico e messa in sicurezza della mensa scolastica e dei locali annessi della Scuola dell'Infanzia *Giovanni XXIII* di Tortoreto Lido (Via Lampedusa, area Nord del territorio comunale) è stato realizzato nell'ambito del **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) – Missione 4: Istruzione e Ricerca, Componente 1, Investimento 1.2.**

L'obiettivo generale dell'intervento è stato quello di rifunzionalizzare la mensa esistente, migliorandone l'efficienza distributiva, gestionale e igienico-sanitaria, garantendo al contempo l'adeguamento alle normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione incendi, impiantistica e qualità degli ambienti destinati alla preparazione e somministrazione dei pasti.

Il progetto ha previsto altresì la fornitura e posa in opera di alcune attrezzature della mensa della scuola dell'Infanzia Giovanni XXIII, al fine di garantire una maggiore sicurezza e riduzione del rischio di contaminazione degli alimenti.

La spesa per l'acquisto delle attrezzature in parola è stata sostenuta con somme previste all'interno del quadro economico del progetto.

## 2. Programma funzionale e organizzazione degli spazi

Il progetto ha previsto la riorganizzazione completa della mensa, dimensionata per una capacità produttiva di circa **240 pasti/giorno**, integrandosi con il layout esistente senza alterarne l'impianto generale.

Sono stati mantenuti gli accessi carrabile e pedonale, mentre sul lato Nord sono stati confermati due ingressi separati:

- uno dedicato esclusivamente ai lavoratori e alle forniture;
- uno riservato al personale operante.

In prossimità dell'ingresso tecnico è stata realizzata la **dispensa**, attrezzata con mobili contenitori, frigorifero e congelatore. Lungo il corridoio sono stati ricavati gli **spogliatoi** per il personale, distinti per sesso e dotati di servizi igienici completi.

Attraverso una zona filtro si accede all'area "pulita" della cucina, articolata in tre macro-zone funzionali:

- **zona cucina**, suddivisa in preparazione e cottura;
- **zona diete**, completamente separata per evitare contaminazioni e predisposta come cucina autonoma;
- **zona lavaggio**, collegata direttamente all'area di somministrazione.

La cucina comunica con la sala mensa tramite porta a doppia apertura e porta REI, garantendo continuità funzionale e sicurezza. Lo stoccaggio dei prodotti di pulizia è stato organizzato in arredi contenitivi chiusi sotto i lavelli.

### 3. Lavorazioni eseguite

#### 3.1. Lavorazioni edili

Le opere edili hanno riguardato:

- Demolizione e ricostruzione di tramezzature interne.
- Demolizione e rifacimento dei massetti.
- Rimozione e posa di nuova pavimentazione e nuovi rivestimenti.
- Esecuzione di opere di pittura interne.
- Rimozione delle porte interne esistenti e installazione di nuove porte.
- Demolizione dei servizi igienici esistenti e realizzazione di nuovi blocchi igienici.
- Realizzazione di compartimentazioni REI per la sicurezza antincendio.
- Sostituzione parziale degli infissi.
- Rifacimento delle finiture della rampa esterna di accesso alla mensa.
- Installazione di controsoffitto nell'area mensa.

#### 3.2. Lavorazioni impiantistiche

Gli interventi impiantistici hanno compreso:

- Rifacimento dell'impianto di riscaldamento con nuova distribuzione conforme alle normative e sostituzione dei corpi scaldanti con termosifoni in alluminio nelle aree cucina e locali di servizio.
- Rifacimento completo dell'impianto elettrico nelle aree oggetto di intervento.
- Installazione di sensori per la rilevazione GAS nelle zone cucina e cottura diete.
- Installazione di impianto di estrazione aria per servizi igienici e spogliatoi.
- Installazione di nuovo impianto illuminotecnico ad alta efficienza.
- Installazione di nuova **pompa di calore aria/aria** per la climatizzazione del locale mensa.

### 4. Conclusioni

Le opere realizzate hanno consentito di ottenere una mensa scolastica pienamente conforme agli standard igienico-sanitari, funzionali e di sicurezza richiesti dalla normativa vigente e dagli obiettivi del PNRR. La nuova configurazione degli spazi e degli impianti garantisce un servizio più efficiente, sicuro e adeguato alle esigenze dell'utenza scolastica, migliorando la qualità complessiva dell'ambiente di lavoro e della somministrazione dei pasti.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA ANTE, DURANTE E POST LAVORI



Viste sala mensa



Ambienti Cucina - Lavaggio



Dispensa



Spazio filtro



Disimpegno



Servizi igienici



Area esterna . Uscita di sicurezza



Foto 01 - Compartimentazione Area di Cantiere

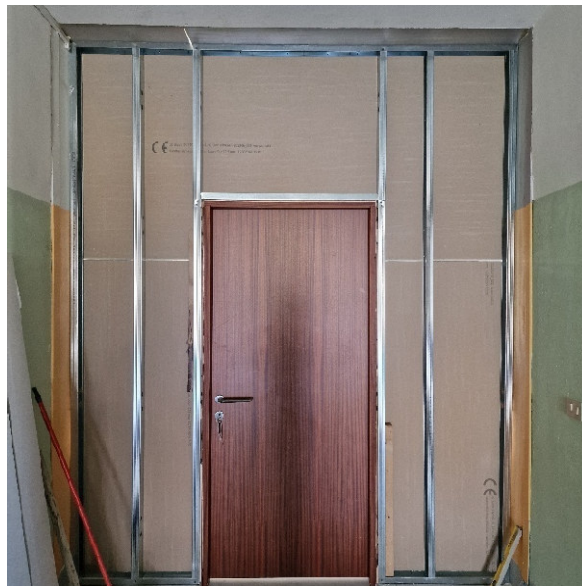


Foto 02 - Compartimentazione Area di Cantiere



Foto 03 – Realizzazione Pareti a secco



Foto 04- - Installazione Impianti su contropareti



Foto 05 - Realizzazione Controsoffitti



Foto 06- Realizzazione Controsoffitti

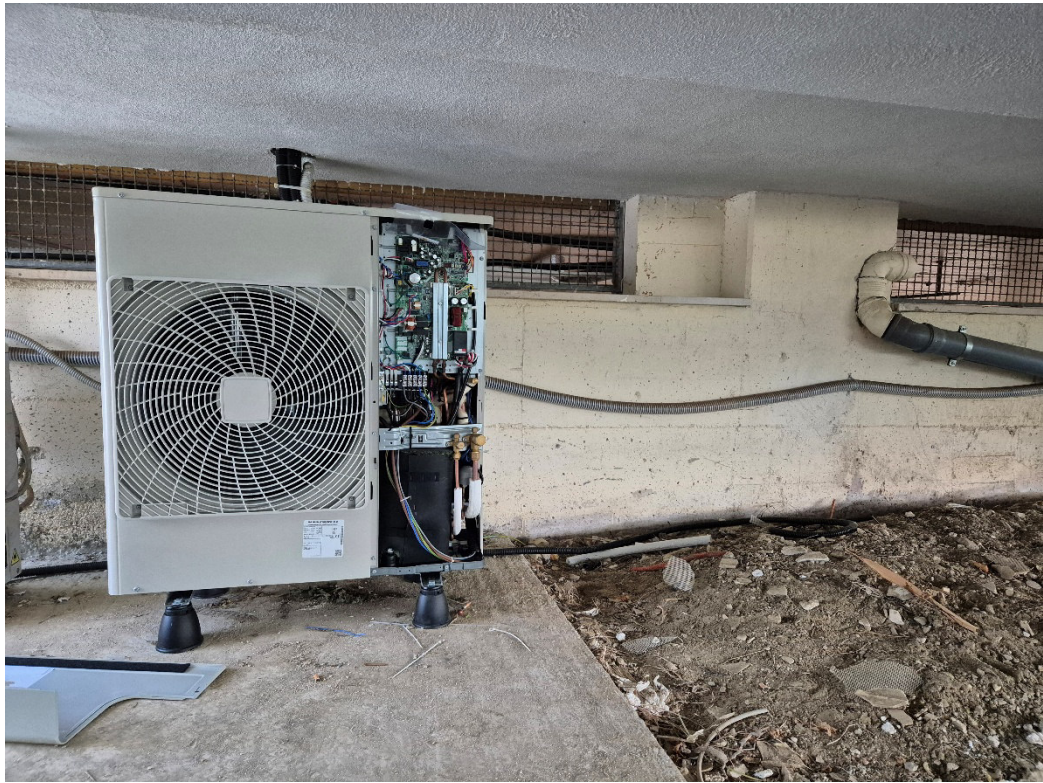


Foto 07 - Installazione Macchina di condizionamento



Foto 08 - Quadro Elettrico

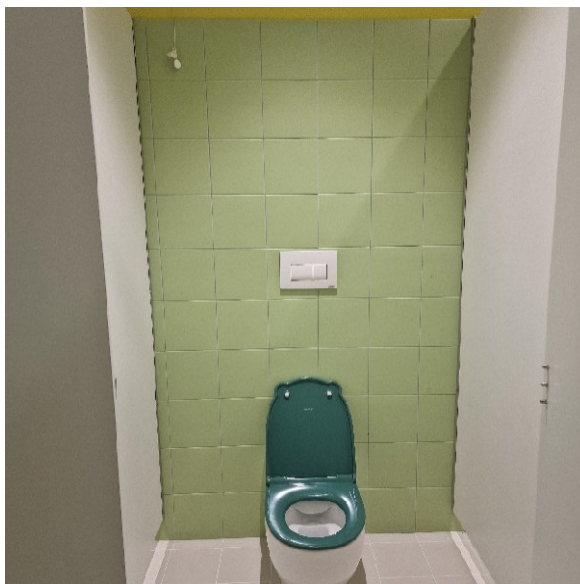


Foto 09 – Nuovi servizi igienici per bambini



Foto 10- Vista nuovo disimpegno



Foto 11 – Vista Area Mensa



Foto 12- Vista Cucina attrezzata



Attrezzature



Foto 13 – Nuovi servizi igienici per addetti alla cucina



Foto 14- Vista disimpegno e magazzino



Foto 15 – Corridoio, ingresso cucina



Foto 15 – Sistemazione Rampa ext



Foto 16 – Sistemazione Rampa ext