



COMUNE DI MONTERIGGIONI
Provincia di Siena

OGGETTO:

REALIZZAZIONE DI NUOVO EDIFICIO DESTINATO A MENSA CENTRALIZZATA A
SERVIZIO DELLE SCUOLE DI MONTERIGGIONI

PROGETTO ESECUTIVO

UBICAZIONE:

Loc. San Martino, Monteriggioni (SI)

DATA:

Ottobre 2017

PRATICA N°:

1364/13



Studio Ingegneria Civile e Associati
Via Privata Saverio, 6 - Poggiorosso (SI)
Tel. 0577.588071 - Fax 0577.588072 email:
info@studioingegneriacile.it

PROGETTISTA

Ing. Domenico Barucci

COMUNE DI MONTERIGGIONI

RUP:
Ing. Leonardo Bonini

SINDACO:
Raffaella Senesi

ELABORATO:

LAYOUT INTERNO

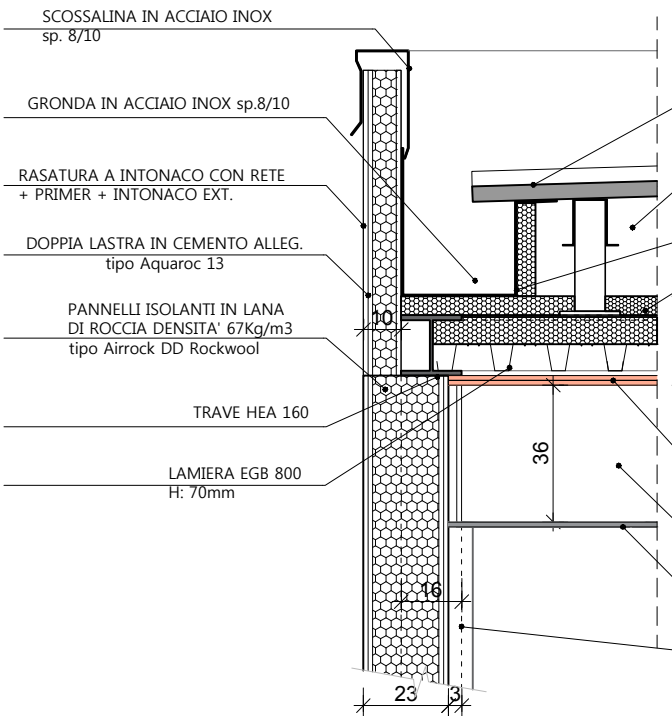
TAV:

C06

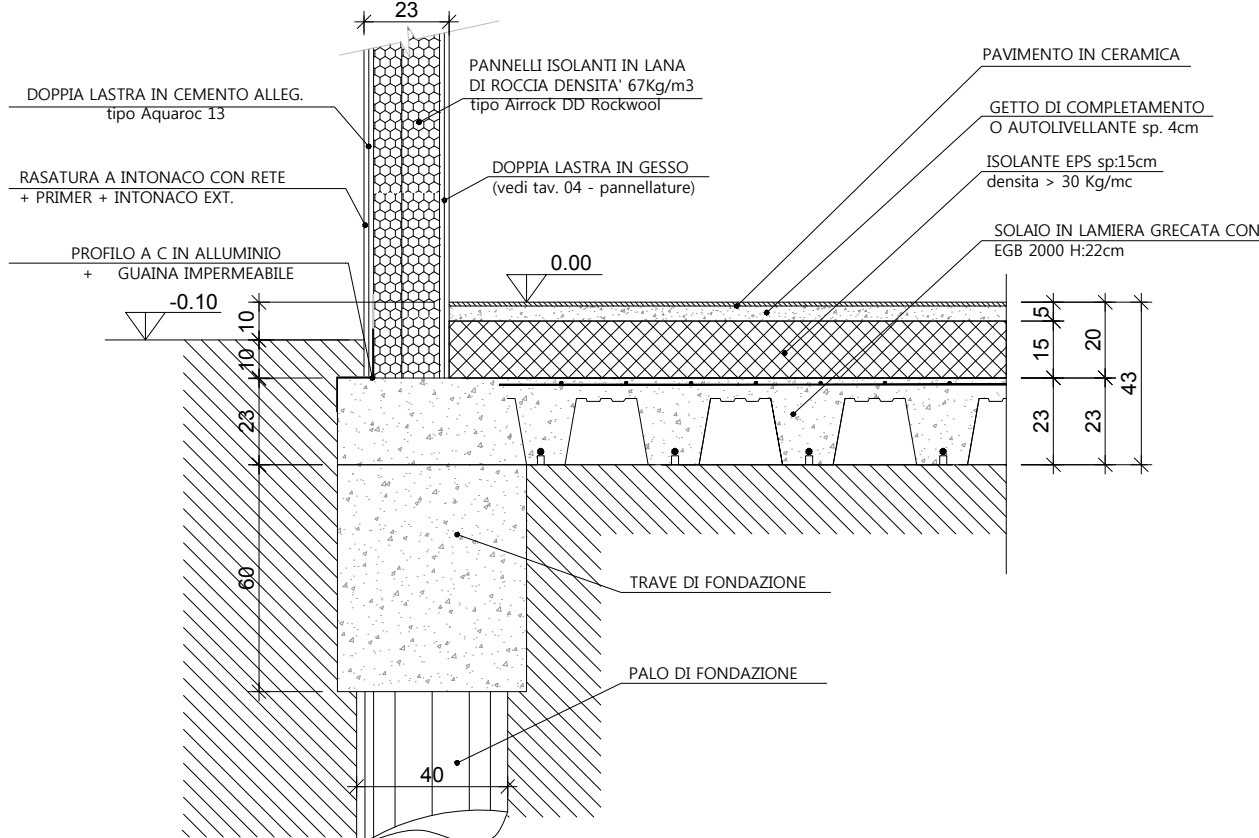
REV	DESCRIZIONE	EMESSO	DATA	VERIFICATO	DATA	APPROVATO	DATA
REV00		SIC	13/10/17				

Ci riserviamo la proprietà di questo disegno con divieto di riproduzione o renderlo noto a terzi senza autorizzazione

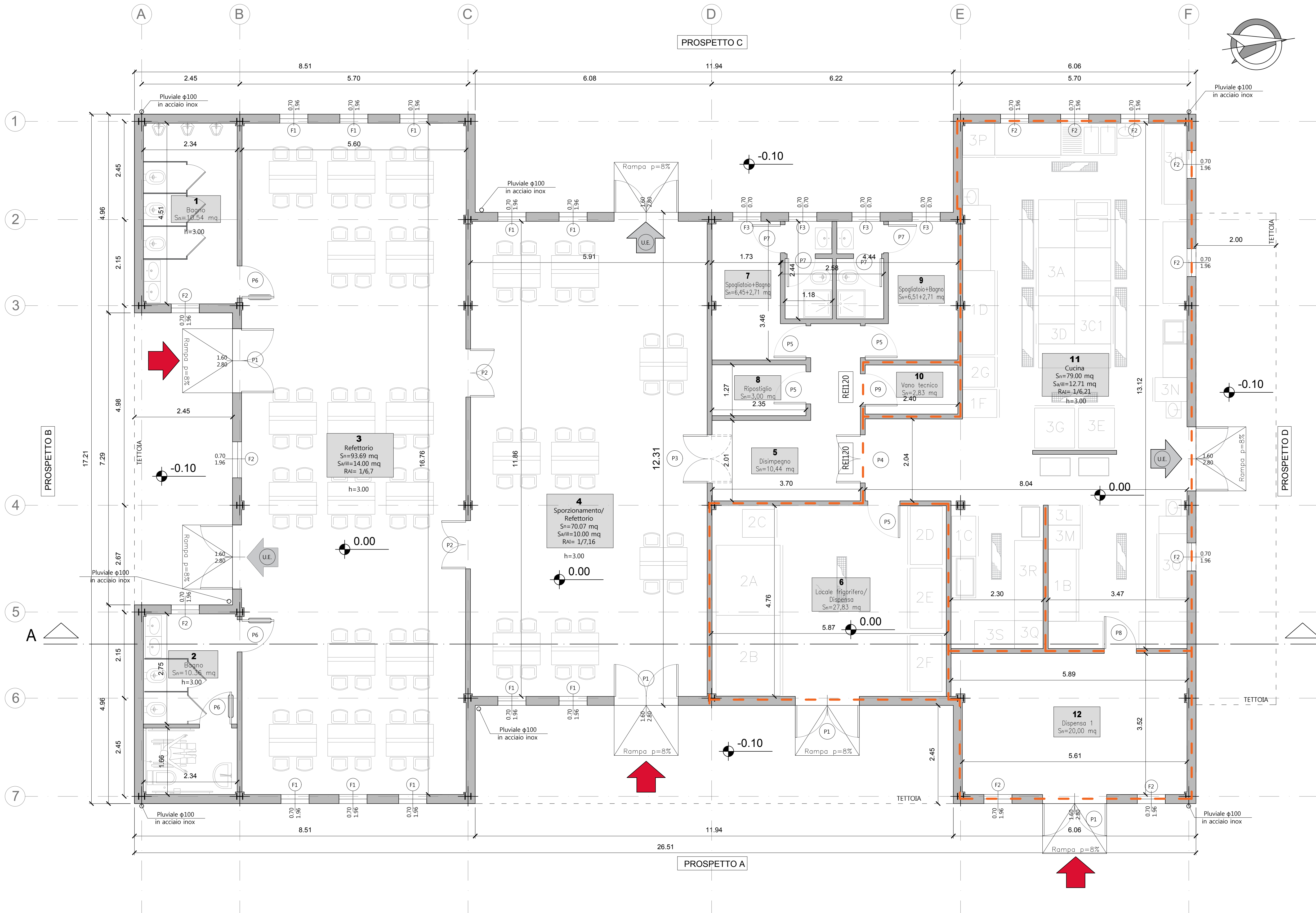
PARTICOLARE 1 scala 1:20



PARTICOLARE 2 scala 1:20



PIANTA scala 1:50



Dimensionamento dei locali
Uff. Trasferta di opere in materia di alimenti e bevande
e strutture ricettive del Comune di Monteriggioni

Utensili previsti: 100 pax
Lavoratori previsti: 10 pax (5 uomini + 5 donne)

Acquedotti
Superficie minima locale cucina:
Sintesi min = 125 + 83 (100x30) = 36 mq
Sintesi max = 76,00 mq
Estrazione dimensionamento:
Superficie minima locale dispensa:
Sintesi min = 6 mq
Sintesi max = 20,00 mq
Estrazione dimensionamento:
Superficie minima locale somministrazione:
Sintesi min = 100 + 1 = 100 mq
Sintesi max progetto = 93,69 + 70,07 = 163,76 mq
Estrazione dimensionamento:

Servizi igienici per utenze
minimo 2 serv. igienici per uomini e donne
da progetto previsti 1+3 serv. igienici
Estrazione dimensionamento:
Acquedotti
Superficie minima bagni addetti per ogni sesso:
Sintesi min = 1 mq
Sintesi max = 2,5 mq
Sintesi max progetto = 0,94 mq
Estrazione dimensionamento:
Acquedotti
Superficie minima locali spogliatoi per ogni sesso:
Sintesi min = 1,2 x 5 = 6 mq
Sintesi max = 4,5 mq
Estrazione dimensionamento:

SCHEMA INDICATIVO IMPIANTI CUCINA (fuori appalto)

- | | | |
|---|--|-----------------------------|
| 1A- Confezionamento (210x75) | 2F- Frigo frutta (140x80) | 3L- Pelacarro (50x80) |
| 1B- Doppio livello pulizia verdure (180x70) | 2G- Abbattitore (75x80) | 3M- Pelapatate (60x85) |
| 1C- Armadio (100x60) | 3A- Cucinapasta (120x90) | 3N- Impastatrice (60x80) |
| 1D- Affettati (210x75) | 3B- Piano cottura 8 fuochi (160x90) | 3O- Lavello (160x70) |
| 1E- Appoggio (120x85) | 3C- Brasiera (120x90) | 3P- Piano appoggio (80x80) |
| 1F- Scaldavivande (70x80) | 3D- Brasiera (50x80) | 3Q- Lavastoviglie (70x70) |
| 2A- Cella frigo (175x160) | 3E- Forno (100x90) | 3R- Lavello (200x70) |
| 2B- Cella congelatore (200x160) | 3F- Forno (90x100) | 3S- Piano appoggio (70x100) |
| 2C- Congelatore prod. celiaci (70x80) | 3G- Forno (90x100) | |
| 2D- Frigo (145x80) | 3H- Frigo basso+ piano lavoro (200x55) | |
| 2E- Congelatore pesce (150x80) | 3I- Piano appoggio (280x50) | |