COMUNE DI SOVICILLE (Provincia di Siena)

La delibera adottata durante la seduta della Giunta comunale

Un investimento per il futuro della ristorazione scolastica: approvato il Documento di Indirizzo alla progettazione per l'ampliamento e l'adeguamento della cucina centralizzata di Rosia

Il Comune di Sovicille dà il via al percorso per la riqualificazione e il potenziamento del servizio mensa a servizio di tutti i nidi e le scuole del territorio con un intervento di circa 800 mila euro.

Sovicille, 5 novembre 2026 – L'Amministrazione Comunale di Sovicille compie un passo fondamentale verso il miglioramento della qualità dei servizi educativi e scolastici del territorio. La Giunta comunale ha infatti approvato il Documento di Indirizzo alla Progettazione (DIP) per i lavori di ampliamento e adeguamento funzionale della cucina centralizzata comunale, situata presso il piano seminterrato della scuola secondaria di primo grado "Ambrogio Lorenzetti" nella frazione di Rosia.

L'intervento, che prevede un investimento complessivo stimato in 793.000 euro, risponde alla precisa volontà dell'Amministrazione – inserita tra gli obiettivi strategici del DUP 2026/2028 – di puntare sull'eccellenza della refezione scolastica come parte integrante del percorso educativo.

La cucina centralizzata, gestita in forma diretta dal Comune, rappresenta uno dei riferimenti della ristorazione scolastica locale. Attualmente il servizio predispone circa 750 pasti al giorno per gli alunni frequentanti i nidi d'infanzia comunali "L'Arcobaleno" e "Pollicino", le scuole dell'infanzia statali "La Girandola" e "Walt Disney", le scuole primarie "Baldassarre Peruzzi" e "Gianni Rodari" e la scuola secondaria di primo grado "Ambrogio Lorenzetti". Con il passare del tempo e l'aumento delle esigenze, gli spazi attuali risultavano sottodimensionati rispetto ai flussi operativi moderni.

Il progetto di ampliamento prevede la realizzazione di un nuovo corpo di fabbrica sul fronte sud che permetterà di ricavare nuovi magazzini per le derrate e i prodotti non deperibili, celle frigorifere e di congelamento tecnologicamente avanzate per una perfetta gestione della catena del freddo, spogliatoi e servizi igienici dedicati e distinti per il personale, oltre a un ufficio operativo. L'intero corpo esistente verrà invece interamente ristrutturato e destinato in via esclusiva alla preparazione dei pasti. Tra le novità di grande rilievo figurano la creazione di un'area protetta e dedicata alla lavorazione delle diete speciali – come quelle gluten free, protette da pareti vetrate per evitare contaminazioni – e la riorganizzazione dei flussi secondo il rigoroso principio della "marcia in avanti" e della separazione dei percorsi "sporco/pulito" previsti dalla disciplina HACCP. L'intervento comprende inoltre il rifacimento completo degli impianti, l'installazione di tettoie esterne sul fronte est e ovest per proteggere le fasi di carico e scarico e interventi mirati all'efficientamento energetico nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi.

«Con questo atto diamo concretezza a un obiettivo strategico fondamentale per la nostra comunità» – dichiara il Sindaco di Sovicille. – La mensa scolastica non è soltanto un servizio di supporto alle famiglie, ma un luogo fondamentale per il benessere e la crescita dei nostri bambini, in cui la qualità degli alimenti, la sicurezza e l'educazione alimentare vanno di pari passo. Investire sulla nostra cucina centralizzata significa valorizzare la gestione diretta comunale, ammodernare gli spazi di lavoro per gli operatori e garantire standard qualitativi sempre più alti per tutte le scuole del territorio, dai nidi alle secondarie».

Il progetto proseguirà ora con le successive fasi della progettazione tecnica e la definizione del progetto esecutivo, con l'obiettivo di programmare i cantieri riducendo al minimo i disagi per la normale attività didattica e di ristorazione scolastica.

impress.it
agenzia di stampa on line

Il comunicato è on line su:
www.agenziaimpress.it

tel.+39 0577 391114
fax +39 0577 391414

redazione@agenziaimpress.it