



DESCRIZIONE INTERVENTO

Si tratta di un intervento di ristrutturazione di impianto di lavorazione delle carni con ampliamento delle aree lavorative, l'intervento è da effettuarsi all'interno di fabbricati esistenti contigui al già operativo centro di lavorazione della Bonometti Carni s.p.a.

L'attuale progetto si integra infatti con l'esistente processo di lavorazione si è prevista la completa funzionalità dell'intero complesso.

L'ampliamento viene realizzato con la creazione di un piano intermedio.

Destinazione d'uso

Come già descritto l'intervento riguarderà la creazione di un ampliamento dell'impianto di lavorazione delle carni, ne consegue che i locali dovranno rispettare alcuni specifici limiti a parametri quali ad esempio la temperatura, l'aereoilluminazione naturale che altre normative non specifiche fissano diversamente.

Il progetto ha quindi assolto le normative più cogenti nei locali destinati a questo uso specifico, mentre negli usuali locali ha rispettato le direttive generali fissate.

Strutture e finiture edilizie

La parte più rilevante dell'intervento di ristrutturazione dal punto di vista strutturale consiste nella creazione di un impalcato intermedio da realizzarsi in struttura prefabbricata nell'ultima campata del complesso esistente, sono poi previste le strutture edilizie tradizionali di collegamento verticale quali i vani scala e i vani montacarichi.

Nelle pannellature prefabbricate esistenti verranno realizzate ove possibile le nuove aperture mediante taglio a lama e inserimento di serramenti in profili d'alluminio a taglio termico.

Le finiture edilizie sono limitate alla creazione dei locali

tecnologici quali i servizi igienici, gli spogliatoi, i locali tecnici dei compressori etc., mentre gli altri locali rilevabili dagli elaborati grafici sono realizzati in pannellature smontabili coibentate.

Servizi igienici e spogliatoi personale

Sono previsti come indicato negli elaborati grafici e rispettano precise disposizioni riguardanti i laboratori di lavorazione carni, in virtù delle quali non vi possono essere connessioni fra i luoghi di lavorazione e i locali cosiddetti civili o non protetti.

Regime temperature e parametri aereoilluminazione

Come già precisato i locali di lavorazione sono soggetti a controllo dei parametri di temperatura al fine di salvaguardare il prodotto lavorato e pertanto i locali devono essere condizionati e dove necessario refrigerati.

Ne consegue che vi sono alcuni locali adibiti alla lavorazione che non rispettano appieno le disposizioni igienico-edilizie ma come premesso si sono dovute fare delle scelte progettuali che hanno prediletto la perfetta conservazione dei prodotti.

Il criterio adottato dai progettisti in merito ai parametri di aereoilluminazione è stato di ridurre del 50% gli attuali limiti previsti dal Regolamento di Igene tipo

