



CONSIDERAZIONI SULLA PROGETTAZIONE

L'intervento riguarderà l'ampliamento di un reparto, consistente in:

- Ristrutturazione e nuovo lay-out reparto sezionamento carni
- Ampliamento degli spogliatoi sia maschili che femminili;
- Nuovo locale relax destinato al personale impiegato durante gli intervalli di lavorazione
- Ampliamento uffici di reparto

L'intervento primario riguarda la costruzione di un locale dove depositare al chiuso gli scarti di lavorazione che attualmente vengono parcheggiati all'esterno del fabbricato, questo risponde a precise disposizioni sanitarie impartite dal Servizio di Medicina Veterinaria competente.

Si procede inoltre all'ampliamento degli spogliatoi esistenti i quali vanno ad integrare quelli esistenti per un miglioramento funzionale generale, e saranno dimensionati per tutto il personale del reparto sezionamento.

I nuovi locali si andranno a realizzare, come indicato negli elaborati grafici, al piano terra in lato sud, quale naturale proseguimento dei locali esistenti.

Gli stessi dovranno rispettare le precise disposizioni riguardanti i laboratori di lavorazione alimentari, in virtù delle quali non vi possono essere connessioni fra i luoghi di lavorazione e i locali cosiddetti civili o non protetti.

I locali sono aeroilluminati direttamente mediante aperture sia zenitali (lucernari) sia laterali atte a garantire regolari ricambi aria dei locali.

Per quanto riguarda lo spogliatoio maschile in merito ai parametri di areoilluminazione è stato necessario sopperire ai parametri previsti dal Regolamento di Igiene tipo, integrando con impianti di aspirazione aria forzata con rinnovo dall'esterno.

OPERE DA REALIZZARE E TIPOLOGIE COSTRUTTIVE

Le opere da realizzare consistono principalmente nella creazione di nuovo corpo di fabbrica in aderenza al complesso esistente in lato Sud, comprendente sia l'ampliamento degli spogliatoi per gli addetti, sia l'ampliamento del deposito per gli scarti delle lavorazioni.

Si precisa che i nuovi servizi da realizzarsi si attesteranno sulla fognatura esistente, pertanto non si prevede la modifica dello schema fognario.

Strutture e finiture edilizie

La costruzione sarà eseguita con le tradizionali tipologie edilizie in muratura di laterizio e orizzontamenti in laterocemento, il tutto impostato su fondazioni a nastro in CA.

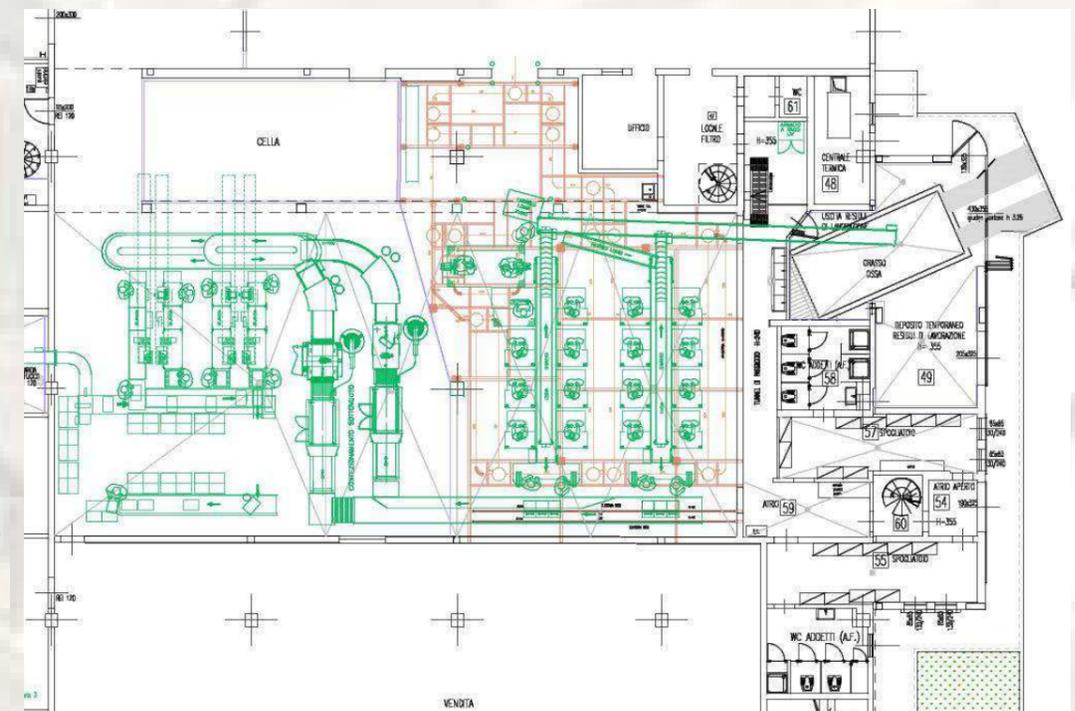
Le finestre ove previste saranno in profili d'alluminio a taglio termico apribili del tutto simili a quelli già esistenti.

Le pavimentazioni nelle zone di lavorazione saranno realizzate con

piastrelle in klinker posate con fuga e sigillate da idoneo prodotto impermeabilizzante. Negli altri locali (zone grigie, depositi) verranno posati, secondo le esigenze, pavimentazioni in cemento con resinatura superficiale o in piastrelle come sopra descritto.

Tutti i locali e in particolare quello destinato a deposito scarti avranno sgusci a piede parete per garantire la massima pulizia.

Si precisa altresì che nelle zone bianche e grigie verrà assicurata la lavabilità e lo smaltimento dei lavaggi mediante rete di pozzetti





IMPIANTI

Si tratta di un intervento di potenziamento e allargamento di fascia per la capacità di trasformazione dell'intero sito produttivo, detto intervento non modifica i fabbricati esistenti e non apporta varianti edilizie.

L'intervento si colloca nel programma aziendale di innovazione produttiva mirante a recepire le nuove esigenze di commercializzazione, che richiedono una maggior flessibilità nella preparazione del prodotto.

L'attuale progetto si integra infatti con l'esistente processo di lavorazione e come risulta dagli elaborati grafici allegati si è prevista la completa funzionalità dell'intero complesso.

Il principio progettuale guida è stato quello di ottimizzare la fase lavorativa utilizzando e potenziando le strutture impiantistiche esistenti implementandone, dove possibile, direttamente sulle linee di lavorazione.

Descrizione tecnica modifiche e potenziamenti impiantistici

Linee guidovie

Trattasi della realizzazione della nuova linea di guidovie che è posta a servizio della sala di disosso e costituisce il fulcro dell'attività di sezionamento.

La nuova linea è connessa a quella già esistente che serve la zona di ricevimento e stoccaggio pertanto è necessario utilizzare la stessa tipologia di guidovia e per evitare problemi di interconnessione.

Impianti di confezionamento

Trattasi di attrezzare le nuove linee di confezionamento mediante l'inserimento di prezzatrici automatiche, considerato che nell'unità produttiva sono già installati macchinari di questa tipologia, è opportuno utilizzare lo stesso software di funzionamento affinché vi siano facilità di impiego e connessione in rete dei dati.

Impianto di trasporto Azoto liquido

Trattasi della rete di trasporto dal serbatoio di stoccaggio direttamente alle utenze, rete che verrà realizzata secondo direttive tecniche della Air Liquide Service Srl.

Impianti frigoriferi e di condizionamento sale di lavorazione

Si tratta di implementare l'impianto frigorifero industriale esistente con delle unità di trattamento aria e di

condizionamento è quindi necessario innestarsi sulle reti di trasporto fluidi tecnici, esistenti all'interno dello stabilimento, e connettere queste unità al sistema di controllo generale. In tale contesto si collocano gli adeguamenti della Sala di sezionamento e della Sala IQFC cui si devono aggiungere gli impianti e le pannellature isolanti per la cella di stoccaggio e quella di deposito degli scarti di lavorazione, come risultano negli elaborati grafici allegati.

Stazione igienizzante

L'attenzione allo standard igienico nel processo produttivo è in continua evidenza e l'azienda su questi aspetti non ha mai derogato nella scelta del miglior prodotto. Dimostrazione di ciò sono il rispetto dei severi protocolli di produzione che seppur non cogenti sono comunque assolti dalla Bonometti Carni Spa.

Sulla linea di questo criterio aziendale le scelte progettuali si sono concentrate su prodotti, possibilmente integrati, in grado di raggiungere questi obiettivi.

Concettualmente la stazione presenta il sostanziale vantaggio di avere uno skid unico e di montare a bordo tutti gli impianti e le attrezzature, questo da un lato consente la versatilità di posizionamento e i bassi costi di installazione ma soprattutto la riduzione dei costi di gestione in quanto tutto il sistema è assistito da un unico gruppo di controllo.

Conseguentemente una volta operata la scelta del corpo centrale della fornitura sono poi seguite le scelte sugli accessori (armadi, lavacoltelli etc)

