



DESCRIZIONE INTERVENTO

Si tratta di un intervento di ricollocazione e ampliamento di impianto di porzionatura e confezionamento di formaggi.

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.

Processo di lavorazione

L'intervento dal punto di vista produttivo si scompone nell'area di porzionatura e nell'area di confezionamento, al confine tra queste aree funzionali è posta la separazione tra le zone di lavorazione "bianche" e "grigie".

A monte e a valle di queste aree vi sono i vari locali destinati a scopi specifici come è evincibile nell'allegato progetto completo di lay-out funzionale.

Sempre nelle allegate tavole è chiaramente illustrato il processo produttivo che partendo dal ricevimento prodotto consente con un percorso senza interferenze di raggiungere la spedizione e o le celle di stock pre-spedizione.

Caratteristiche costruttive

Tipologia urbanistica dell'intervento

L'intervento in oggetto dal punto di vista urbanistico ed edilizio consiste nella costruzione di capannone industriale ad una campata destinato a reparto di lavorazione.

Destinazione d'uso

L'intervento riguarderà la creazione di un reparto destinato alla lavorazione di prodotti alimentari, ne consegue che i locali dovranno rispettare alcuni specifici limiti per parametri quali la temperatura e l'umidità relativa, quindi dette limitazioni avranno la prevalenza su altre limitazioni igienico-edilizie quali per esempio l'aereoilluminazione naturale che altre normative 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 dal punto di vista strutturale consiste nella costruzione di una struttura prefabbricata di copertura e di un impalcato intermedio da realizzarsi a quota di circa 1.00 mt per consentire l'accosto agli autocarri per la spedizione del prodotto, sono poi previste le strutture edilizie tradizionali per i servizi spogliatoi e accessori.

In linea con le recenti tendenze costruttive i tamponamenti laterali verranno realizzati mediante pannelli sandwich in lamiera zincata preverniciata di adeguato spessore (circa 14/20 cm). Dette pannellature consentono esternamente un'adeguata confinitura e un'ottima coibentazione, mentre dal lato interno sono assicurate le caratteristiche igieniche richieste.

Le finestrature previste saranno in profili d'alluminio a taglio termico non apribili.

Le finiture edilizie sono limitate alla creazione dei locali tecnologici quali i servizi igienici, gli spogliatoi, i locali tecnici etc., mentre gli altri locali rilevabili dagli elaborati grafici saranno

realizzati in pannellature coibentate.

Le pavimentazioni nelle zone di lavorazione denominate "bianche" saranno realizzate con piastrelle in gres porcellanato o klinker posate con fuga accostata e sigillate da idoneo prodotto impermeabilizzante. Negli altri locali (zone grigie, celle, depositi) verranno posati, secondo le esigenze, pavimentazioni in cemento con spolvero di quarzo o in piastrelle come sopra descritto.

Si precisa altresì che nelle zone bianche verrà assicurata la lavabilità e lo smaltimento dei lavaggi mediante rete di pozzetti sifonati collegati alla fognatura industriale.

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 areoilluminazione è stato di ridurre del 50% gli attuali limiti previsti dal Regolamento di Igiene tipo

