



STUDIO TECNICO
Arch. NICOLA BALZANELLI
Via B. Castiglioni, 75
46010 Casatico (MN)

RELAZIONE TECNICA

OGGETTO: Relazione descrittiva di laboratorio per la produzione di pasta fresca in Campitello di Marcaria (MN) Via del Donatore Avis Aido per conto della ditta “Pasta fresca di nonna Angiola” srl – al fine della valutazione ambientale visto il tessuto residenziale circostante (art. 54 N.T.A. del P.G.T. vigente);

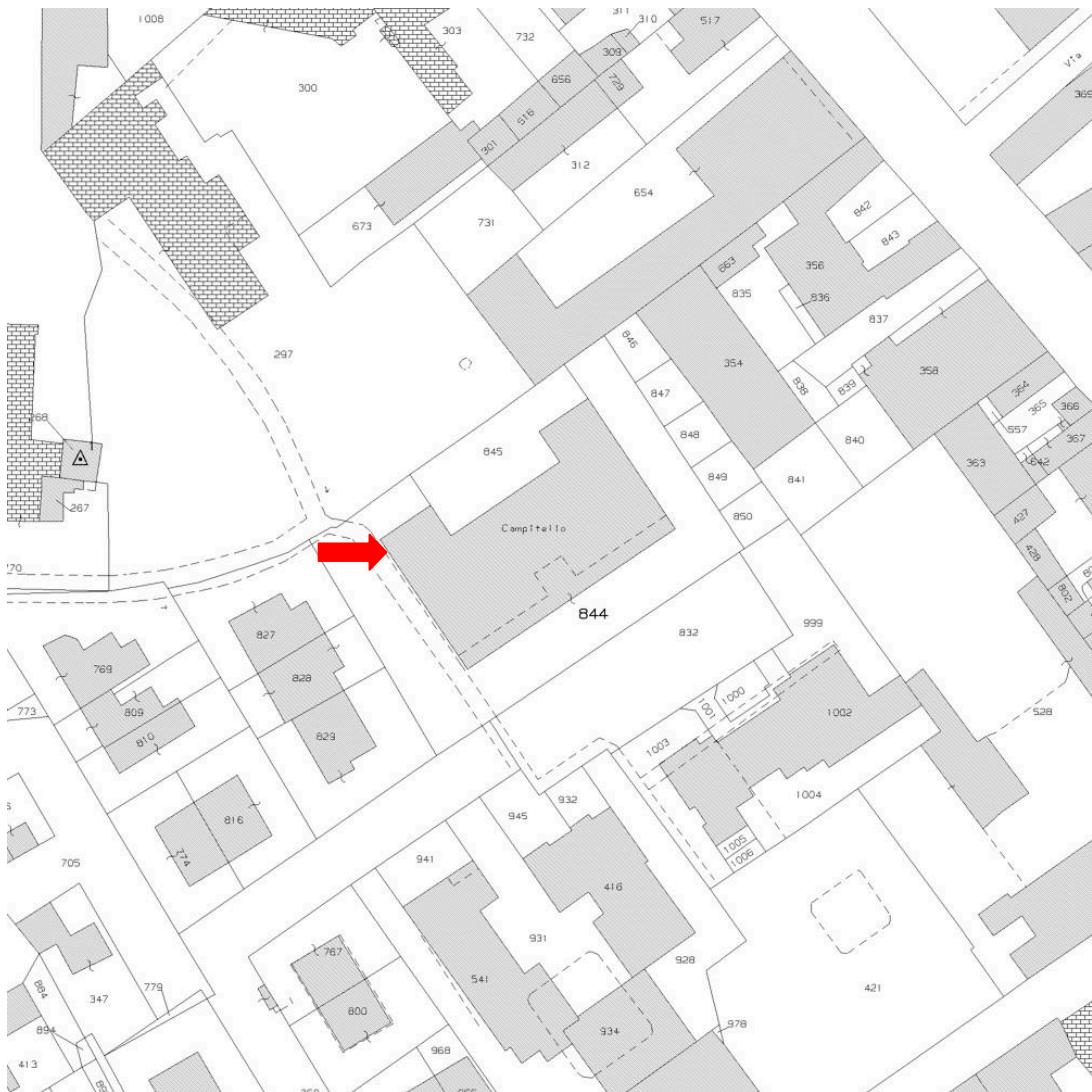
COMMITTENTE: Pasta Fresca di Nonna Angiola;

Marcaria, lì 22/09/2017



INDIVIDUAZIONE FABBRICATO

Il fabbricato in oggetto è situato in via Del Donatore Avis Aido nel Comune di Campitello di Marcaria provincia di Mantova ed è di proprietà della ditta Mantua Service Due. Risulta iscritto catastalmente nel comune di Marcaria al foglio 57 mappale 844 sub. 3 mapp 845:



E' inserito nel PGT vigente del Comune di Marcaria, come "Tessuto prevalentemente residenziale a media densità".

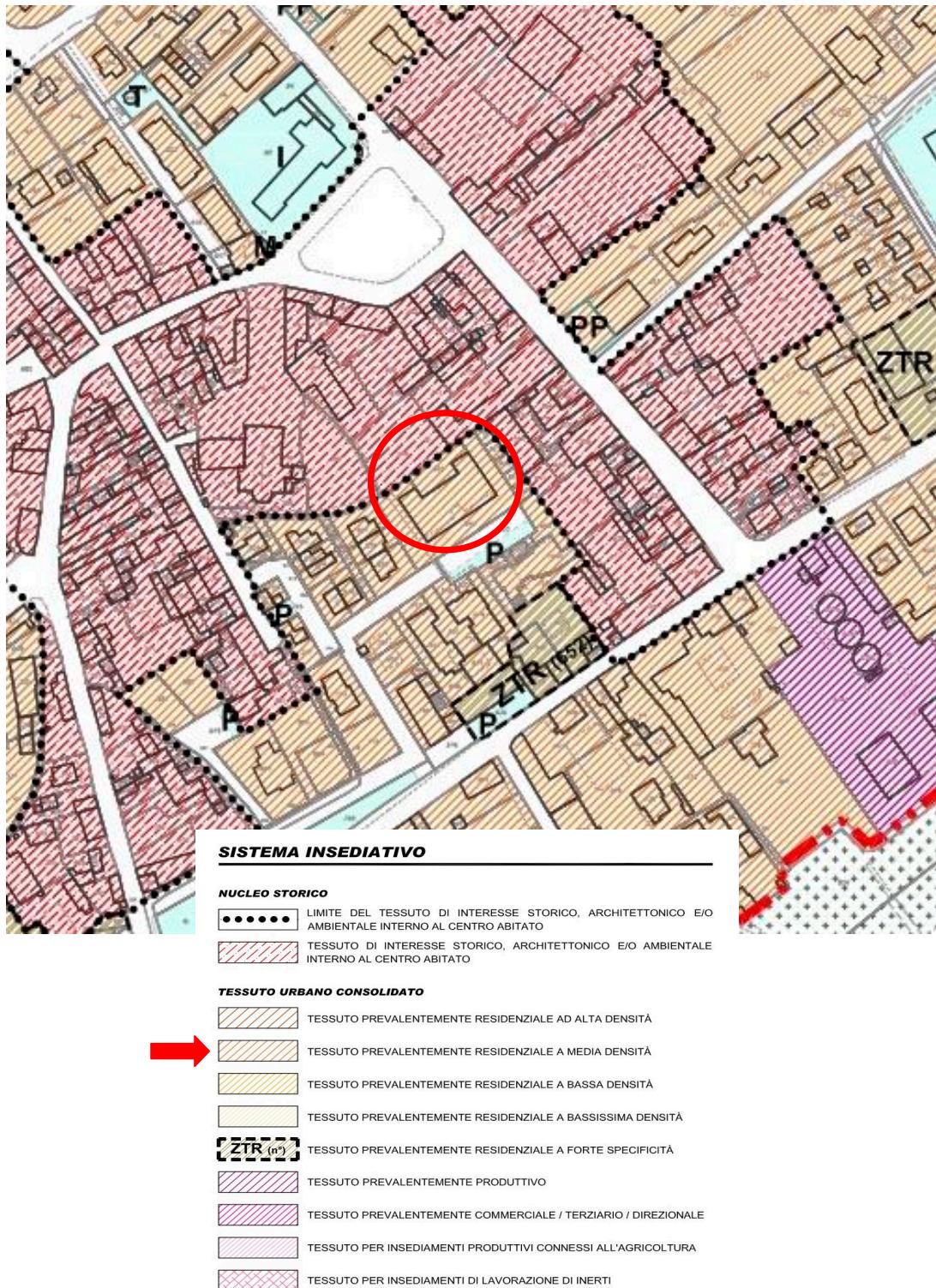


Fig. 2 - Estratto di PGT

DESCRIZIONE

La Ditta “Pasta Fresca di Nonna Angiola” risulta locataria di una unità immobiliare urbana, parte di una palazzina, posta in Campitello in Via del Donatore AVIS AIDO. La ditta effettua attività di “produzione di pasta fresca con ripieni di varia natura e commercio all’ingrosso di prodotti alimentari di vario genere”. La porzione di fabbricato in oggetto è situata al piano terra di un complesso residenziale posto su due livelli, circondato da un area cortiva di proprietà comune sul fronte e sui lati e di proprietà esclusiva sul retro. I residenti del piano primo dell’edificio oggetto d’intervento, possono accedere ai garage di proprietà mentre nell’area circostante sono presenti i parcheggi a servizio dell’attività.

All’interno verrà svolta l’attività di produzione di pasta fresca della ditta “Pasta Fresca di Nonna Angiola”. Attualmente l’immobile è costituito da due ampie zone: una costituita da ufficio, cucina, bagni e magazzino; una costituita da spogliatoi con bagno, zona lavaggio e laboratorio. Queste due zone risultano suddivise da un tamponamento in cartongesso che sarà rimosso. Sarà necessario intervenire con opere edilizie per adattare la struttura alla nuova attività, creando e separando i vari ambienti mediante la posa di pannelli sandwich coibentati. Saranno localizzate due principali zone, quella amministrativa e quella produttiva con accessi diretti e servizi igienici ad uso esclusivo.

Per tali opere sarà presentata idonea comunicazione di inizio lavori asseverata (CILA).

La zona amministrativa prevede gli uffici, l’archivio e uno spaccio.

La zona produttiva sarà costituita dagli spogliatoi, da un ampio laboratorio, da una cucina, da una zona depositi, e altri locali tecnici per le varie fasi lavorative.

I sistemi di generazione per il riscaldamento e il raffrescamento sono posti in un locale situato sul retro dello stabile con accesso indipendente dall’esterno.

Saranno riviste le posizioni di alcuni punti di utenza dell'impianto idrico-sanitario senza modificare sostanzialmente l'impianto esistente. Anche l'impianto elettrico non subirà modifiche salvo adattare i punti luce alla nuova disposizione degli ambienti. Nei locali saranno garantiti i rapporti aeroilluminanti previsti per legge tranne che per i depositi farina e cartoni. Vista la conformazione attuale dell'edificio e vista la presenza saltuaria di personale in tali locali, verrà realizzata una ventilazione forzata ed illuminazione artificiale in modo da garantire comunque i ricambi d'aria e l'illuminazione previsti dalla normativa. Le pavimentazioni sono in gres porcellanato, mentre le pareti saranno rivestite fino all'altezza di 2 metri, con materiale lavabile e raccordate con i pavimenti da appositi sgusci in pvc. Le porte interne alla zona di produzione saranno a ventaglio sempre in materiale lavabile e in colori chiari.

Le altezze di tutti i locali sono superiori ai 3 metri.

Per ogni locale adibito alla produzione sarà installato un lavamani con azionamento a pedale; a questi saranno affiancati dispensatori di sapone liquido, un rotolone per asciugamani con annesso cestino sempre con comando a pedale.

Lo scarico e carico delle merci avverrà sul retro, con la frequenza di 3 volte al mese per i prodotti alimentari e 2 volte al mese per gli altri prodotti quali scatoloni, imballi ecc., le consegne saranno effettuate da mezzi furgonati, mentre per i prodotti finiti ed imballati sarà effettuato il carico una volta al giorno mediante l'impiego di un automezzo furgonato inferiore a 3,5 q, il tutto avverrà senza interferenze dirette con la linea di produzione, mentre le entrate del personale saranno poste sul fronte strada e distinte tra personale amministrativo e quello produttivo, in particolare si specifica che la dotazione dei posti auto privata è sufficiente per il personale, pertanto i parcheggi pubblici adiacenti non saranno interessati dall'attività (Allegato 5).

I primi accederanno direttamente alla zona amministrativa costituita da uffici, spaccio, archivio, e potranno avere diretto accesso alla zona depositi per la contabilizzazione dell'attività.

Inoltre saranno destinati ad uso esclusivo dell'amministrazione i servizi igenici, già esistenti, posti in adiacenza al corridoio.

Il personale addetto alla linea di produzione avrà accesso diretto nello spogliatoio con annessi servizi igenici ad uso esclusivo.

Da detto spogliatoio ci si potrà immettere direttamente nella zona laboratorio dalla quale si accederà a tutti i vari reparti di lavorazione (vedi allegato 1).

Il materiale per gli imballi una volta scaricato viene stoccati in un apposito deposito e distinto tra imballi primari (film per vaschette, sacchetti, vaschette in alluminio, ecc...) e imballi secondari (cartoni).

Gli imballi primari sono quelli che vengono utilizzati nei reparti di lavorazione delle materie prime, mentre i cartoni sono prelevati e trasportati nella zona confezionamento dove giunge il prodotto finito e dove viene imballato e sigillato per la spedizione (vedi allegato 2). Il quantitativo giornaliero di imballi sarà prelevato giornalmente prima dell'inizio delle attività e posto in appositi armadi nelle varie zone di impiego.

L'attività prevede due linee di prodotti quelli farciti e quelli non farciti.

Nello specifico, pasta fresca all'uovo ripiena, pasta fresca all'uovo e specialità gastronomiche quali gnocchi, passatelli.

Tali prodotti sono conservati sfusi, refrigerati e venduti ai clienti preincartati in scatole idonee al contatto alimenti.

Trattasi di prodotti freschi non pasteurizzati, da conservarsi previa cottura.

Il laboratorio produce marginalmente anche pasta all'uovo farcita (es. Lasagne) che

vende in vasetti non preconfezionate.

La materia prima viene scaricata e sistemata nella zona depositi suddivisa in base alla tipologia. Sarà disposta in apposite celle e frigoriferi e le farine avranno un deposito specifico.

Per i prodotti non farciti, quali pasta all'uovo, gnocchi, passatelli ecc..., la materia prima viene prelevata dai depositi e trasportata direttamente nel laboratorio dove viene impastata e lavorata per poi passare direttamente alla zona confezionamento (vedi allegato 3).

Le materie prime per la produzione dei prodotti farciti vengono prelevate dai depositi, lavorate in cucina e successivamente depositate nelle celle da cui si potrà accedere direttamente dal laboratorio per la lavorazione.

Nel laboratorio vengono svolte le varie lavorazioni su apposite linee di produzione per l'ottenimento del prodotto finito che sarà poi convogliato nella zona confezionamento e posto in appositi frigoriferi in attesa di passare alla spedizione (vedi allegato 4).

È stata predisposta un'area di confezionamento dedicata e fisicamente separata dal laboratorio di produzione in cui si realizzeranno la pastORIZZAZIONE del prodotto finito (pasta fresca ripiena o non) e successivo confezionamento in vasetti termosaldate previa immissione di gas alimentare per la formazione di ATP, atmosfera protettiva.

Si tratterà sempre di un prodotto da consumarsi previa cottura, da conservarsi in regime di temperatura controllata, ma preconfezionato per la vendita al consumatore finale ed alla collettività. Tale prodotto avrà una shelf life da convalidare di circa 20-30 giorni in relazione al tipo di pasta ed alla presenza del ripieno, ma comunque superiore a quella di 7 giorni del prodotto preincartato.

È inoltre prevista una zona spaccio allestita con banco refrigerato per la vendita dei

prodotti dal laboratorio ed integrata con altri eventuali prodotti commercializzati preconfezionati deperibili o non.

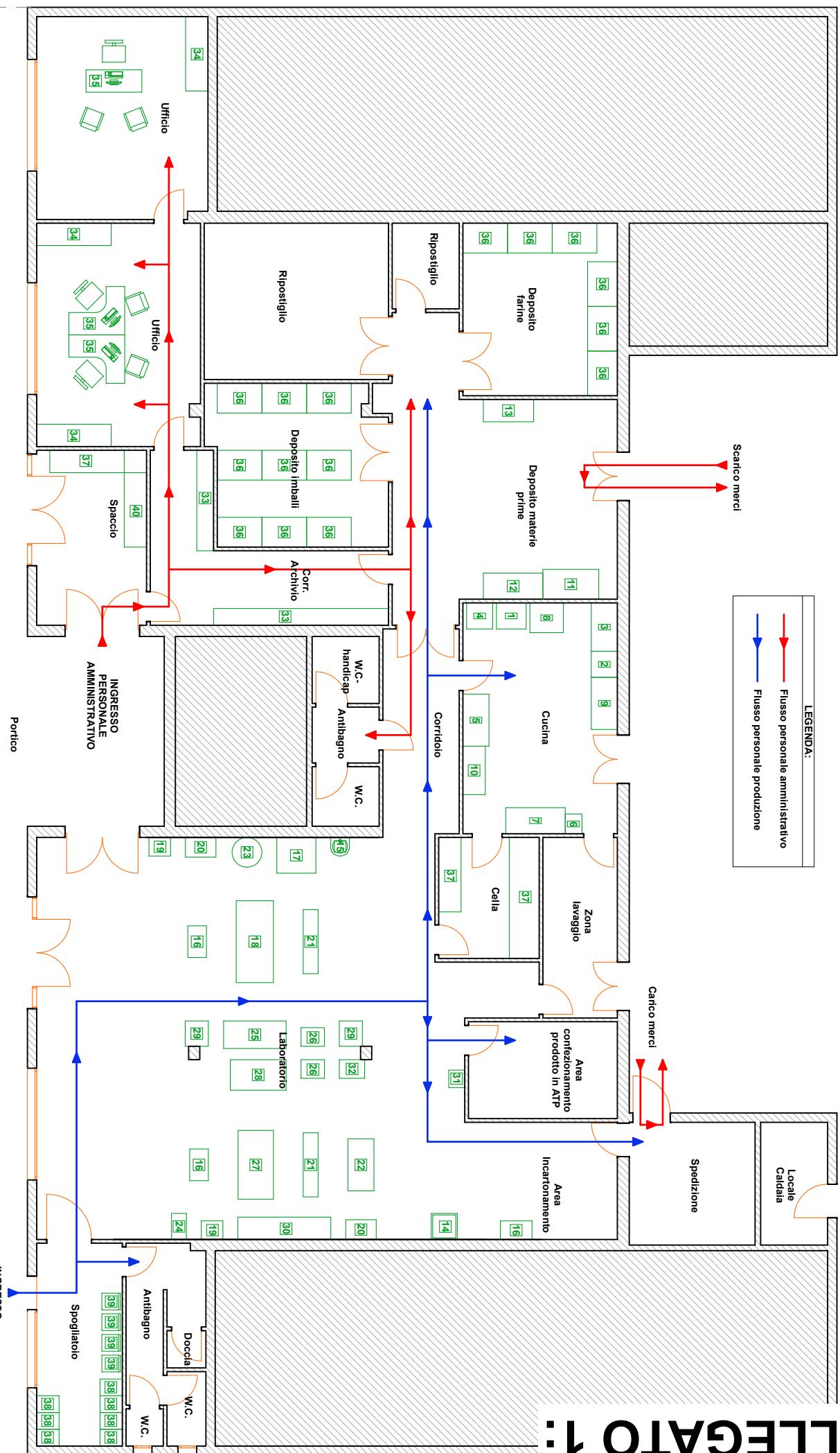
L'intera attività svolta è compatibile con la destinazione residenziale circostante in quanto i rifiuti sono equiparabili ad attività domestica e con rumorosità delle lavorazioni al di sotto del limite acustico, previsto nel vigente piano di zonizzazione acustica (classe III, 55 decibel/giorno e 45 decibel/notturni).

Marcaria, lì 22/09/2017

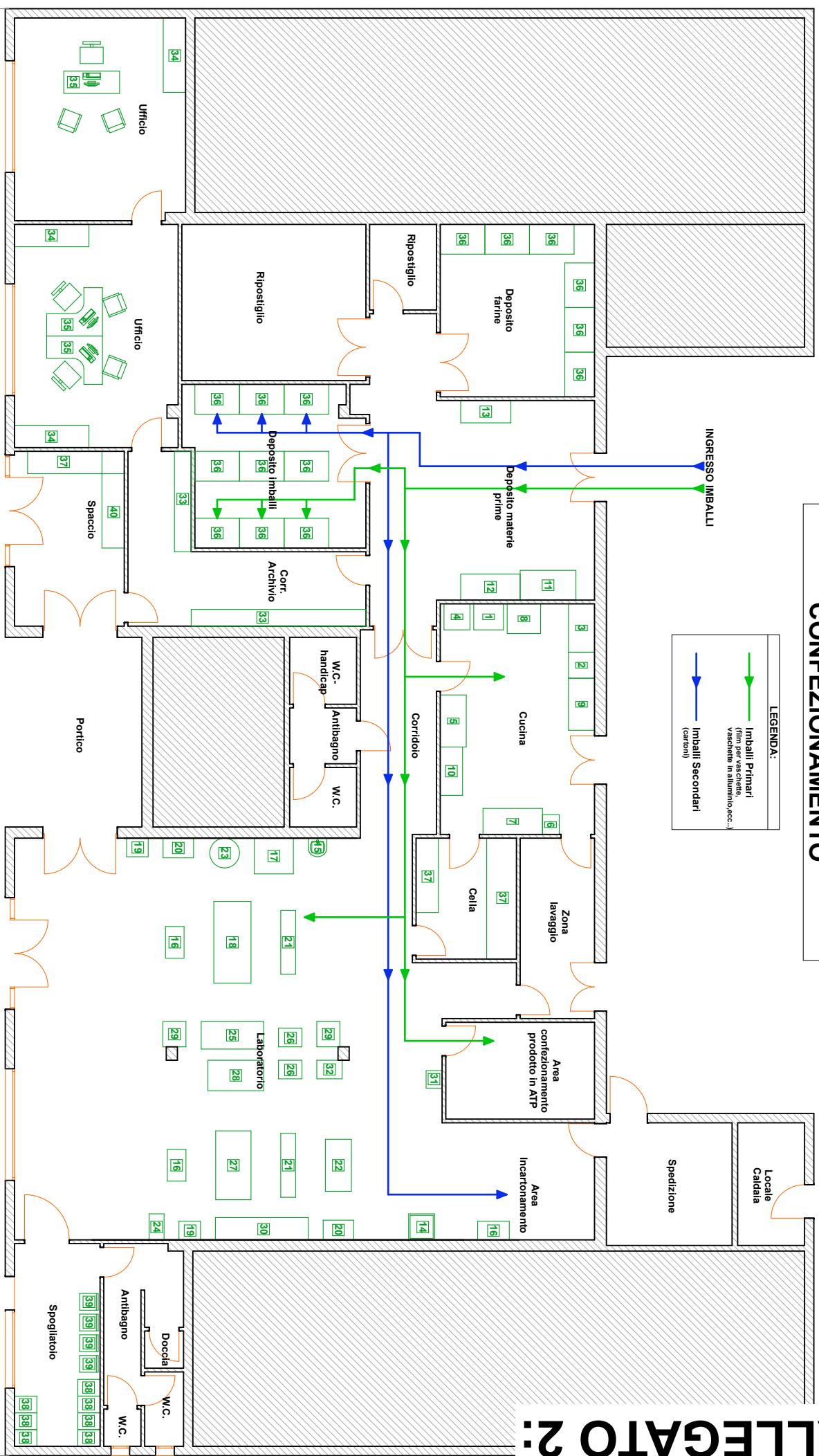
Arch. Balzanelli Nicola

FLUSSI PERSONALE

ALLEGATO 1:



FLUSSI IMBALLI DI CONFEZIONAMENTO



FLUSSO PRODOTTO NON FARCITO SFUSO

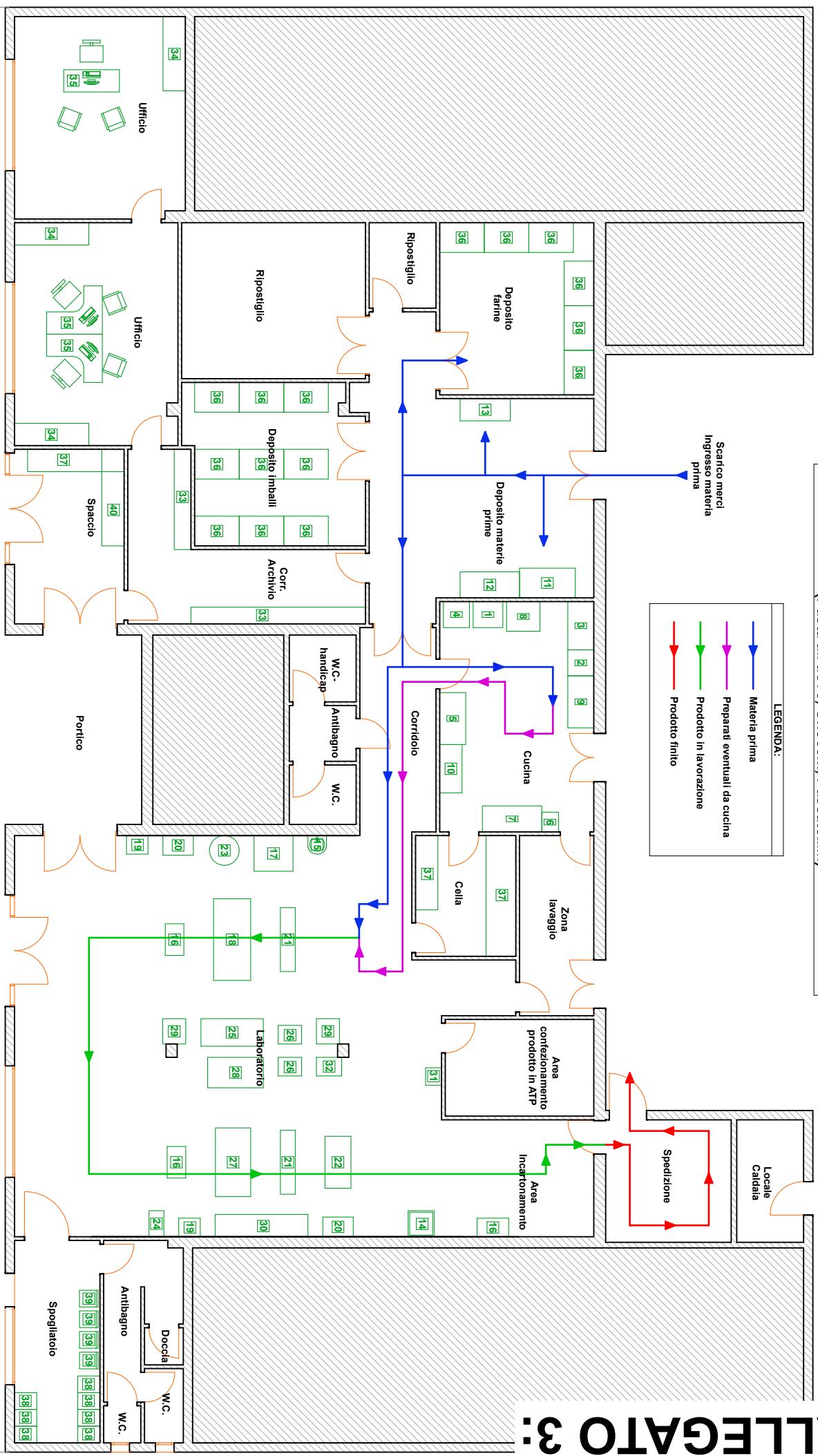
(Pasta all'uovo, Gnocchi, Passatelli...)

ALLEGATO 3:

Scarico merci
Ingresso materia
prima

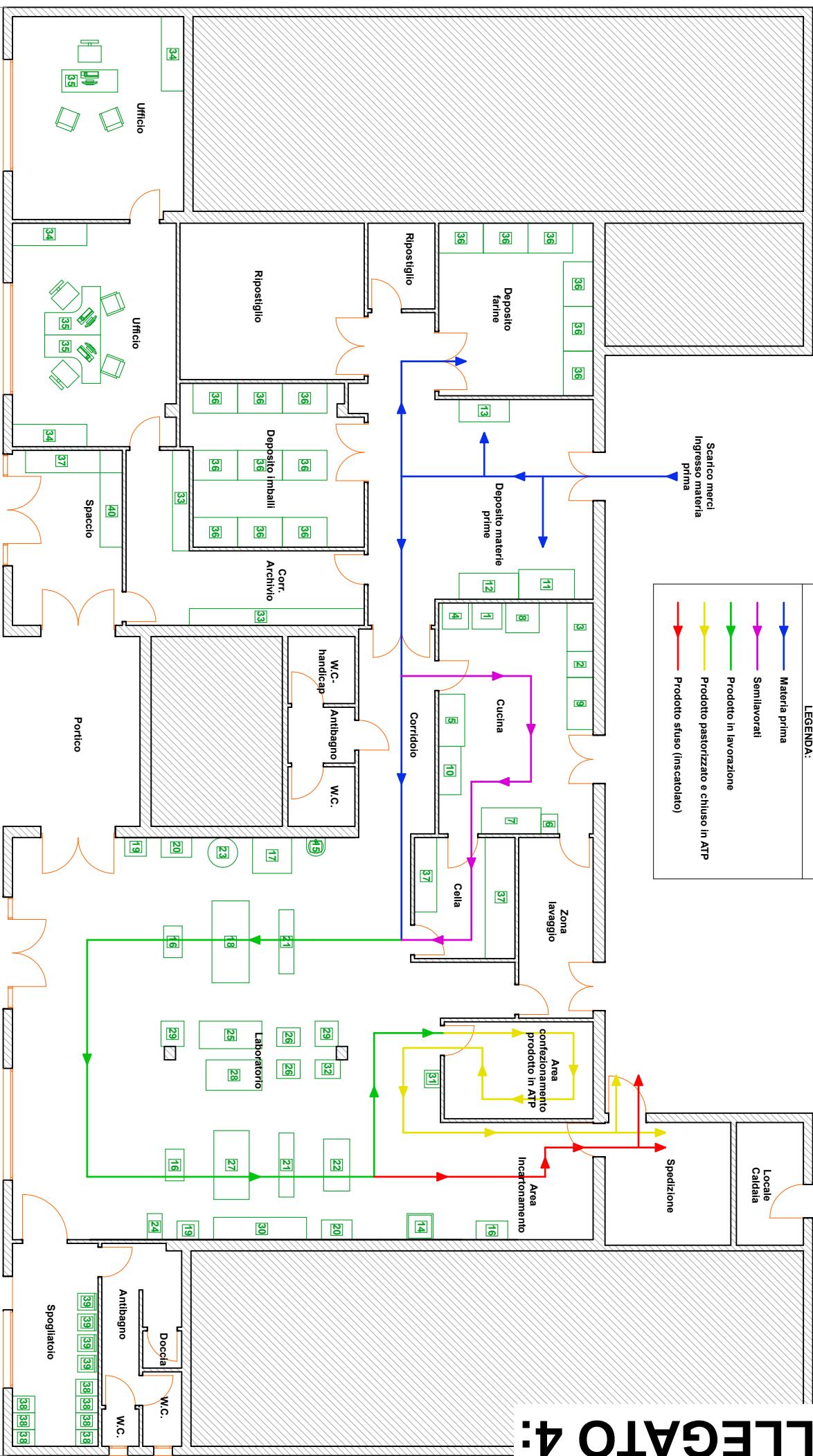
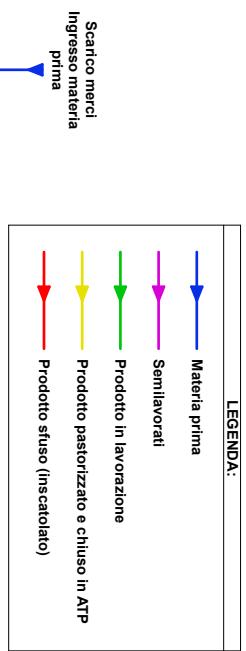
Prodotto finito
Preparati eventuali da cucina
Materie prime

LEGENDA:
Corridoio



FLUSSO PRODOTTO FARCITO

ALLEGATO 4:





**STUDIO TECNICO
Arch. NICOLA BALZANELLI
Via B. Castiglioni, 75
46010 Casatico (MN)**

SPECIFICA Allegato 5:

_ è stato indicato il senso di marcia di transito nell'area privata comune ai proprietari del condominio.

_ in verde è stata indicata l'area di carico e scarico merci che avviene su automezzo furgonato inferiore a 3,5 tonnellate mediante mezzo carrellato (muletto). La frequenza sarà di 3 volte al mese per prodotti alimentari e 2 volte al mese per prodotti accessori;

_ in arancio è stata indicata l'area di spedizione del prodotto finito imballato che avviene su automezzo furgonato inferiore a 3,5 tonnellate mediante mezzo carrellato (muletto). La frequenza sarà di circa una volta a settimana;

_ in giallo sono stati individuati i parcheggi privati del complesso immobiliare. Come da calcolo riportato nella planimetria, ai sensi dell'Art. 23 delle N.T.A., la dotazione è sufficiente per l'attività in questione. Si precisa che tutte le altre unità immobiliari hanno in dotazione autorimesse di pertinenza.

Arch. Balzanelli Nicola

ALLEGATO

5.

