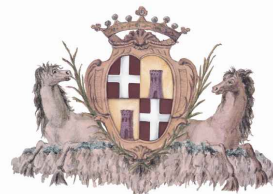


# COMUNE DI SASSARI



## REALIZZAZIONE DI UNA MEDIA STRUTTURA DI VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI E NON ALIMENTARI RELATIVO AL COMPARTO G1 DEL PUC IN VIA BUDDI BUDDI



studio  
**Staik**

Architettura  
&  
Ingegneria

Progettisti:  
Ing. Ninni Chessa

Via Galvani 18, 07026  
Olbia (OT)

Tel + Fax: 0789 620874

E\_mail :  
ninnichessa@gmail.com

sito:

Comune di Sassari (SS), Via Buddi Buddi 14  
Fg. 53, Particelle 242, 810, 1353

Progettista:

Ing. Ninni Chessa

Committente:

Spesa Intelligente SPA

## Relazione ASL

aggiornamento:

---

---

---

---

elaborato:

# ET 02

05 2025

## **PADIGLIONE COMMERCIALE**

L'attività commerciale si sviluppa interamente al piano terreno. Il fabbricato è così suddiviso:

- Area vendita (dotata di impianto di condizionamento ed illuminazione ad integrazione dei rapporti aeroilluminanti naturali);
- Disbrigo merci: locale senza permanenza fissa di persone;
- Servizi per il pubblico: antibagno disabili, wc + wc disabili;
- Spogliatoi e servizi del personale;
- Locale quadri;
- Zona lavorazione carni preconfezionate;
- Zona cottura pane – gastronomia;

Nei locali nei quali non è garantita l'areazione in modo naturale, si realizzerà l'impianto di areazione meccanica. Per quanto riguarda l'illuminazione si provvederà con idoneo impianto a garantirla adeguatamente.

**La zona cottura pane – gastronomia e la lavorazione carni non sono separate fisicamente dall'area vendita.**

Negli ambienti non arieggiati naturalmente si installeranno idonei aspiratori a norma.

All'esterno delle finestre apribili verranno collocate zanzariere sollevabili che saranno mantenute sempre abbassate; verranno sollevate solo per consentire la pulizia dei vetri esterni.

In base alle Linee guida relative al Microclima, aerazione ed illuminazione nei luoghi di lavoro redatte dal Coordinamento Tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro delle Regioni e delle Province Autonome in collaborazione con l'ISPESL (ora INAIL) del 1 giugno 2006, essendo la superficie di vendita compresa tra 1.000 e 3.000 mq, il rapporto aerante RA deve essere uguale o superiore a 1/20; ciò che non viene rispettato come indicato nella tabella sopra riportata. **Pertanto dal punto di vista sanitario, stante l'inefficienza delle areazioni e della zona vendita - reparti, si realizzerà un impianto di ricambio aria come da progetto allegato.**

Nei locali con carenza o assenza di illuminazione naturale, si compenserà con l'illuminazione artificiale.

L'illuminazione di sicurezza garantirà l'illuminamento di 10 lux nelle vie di esodo e di 5 lux nelle altre aree aperte al pubblico a 1 m dal pavimento. L'alimentazione avrà una durata non inferiore a 120 minuti primi ed il tempo di intervento massimo sarà di 0,5 sec.

## **IMPIANTO APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

Il lotto sarà allacciato all'acquedotto cittadino.

## **IMPIANTO SMALTIMENTO REFLUI**

Il lotto sarà allacciato alla rete fognaria cittadina.

## **IMPIANTO DI ESTRAZIONE MECCANICA DELL'ARIA**

Per i locali non arieggiati naturalmente, spogliatoi e servizi igienici, archivio e locale quadri, sono previsti estrattori d'aria elettrici con mantenimento continuo dell'aspirazione. Saranno garantiti 15 ricambi/ora nei servizi igienici e 5 ricambi/ora nell'antibagno e negli spogliatoi; la ripresa ed espulsione dell'aria avverrà attraverso canalizzazioni in poliuretano-alluminio correnti sopra il controsoffitto. L'aria viziata sarà espulsa a parete proteggendo la parte finale esterna con griglia e retina.

L'estrattore sarà di marca Soler&Palau mod. TD-1300/250 SILENT + regolatore elettronico con portata d'aria di 1.100 mc/h.

## **IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE CON POMPE DI CALORE/SPLIT**

L'impianto è costituito da condizionatori a pompa di calore, d'aria a cassetta, collocati nel controsoffitto in numero sufficiente a garantire durante il periodo invernale le condizioni termoigrometriche di progetto e nel periodo estivo una temperatura di 5-6 °C inferiore rispetto a quella esterna e comunque mai superiore a 24°C. I condizionatori d'aria a cassetta saranno del tipo DAIKIN e verranno distribuiti nell'area vendita privilegiando la zona casse e lasciando libera la zona dei frigoriferi. Si tratta di unità interne evaporanti di dimensioni contenute (80 – 120 cm in pianta, altezza 30 – 40 cm a seconda del tipo da installare). Le unità esterne motocondensanti saranno dotate di una batteria di scambio e di un compressore tipo Scroll. Dette unità, una per ogni unità interna, verranno collocate sopra la copertura per cui non saranno in vista e si minimizzeranno le percorrenze delle tubazioni. La regolazione avverrà tramite installazione di pannello di controllo a distanza, che verrà posizionato a parete in zona casse ed opportunamente protetto da scatola con chiave e coperchio. Vedasi apposito progetto.

## **IMPIANTO DI RISCALDAMENTO**

Gli spogliatoi, i servizi igienici e l'archivio saranno riscaldati con termoventilatori elettrici dotati di termostato per il controllo della temperatura ambiente.

I termoventilatori saranno di marca Vortice Microrapid con potenza termica adeguata. Vedasi apposito progetto.

## **RELAZIONE TECNICA IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE**

Nel locale vendita saranno installati apparecchi luminosi a tubi fluorescenti con corpo in acciaio verniciato bianco marca "GENERAL ELETTRIC", "DISANO" o "SIVI" fissati ad una canalizzazione metallica tramite aggancio meccanico ed elettrico rapido nelle formazioni da 1x58W con tubo al neon al trifosforo marca "Philips TLD 58/84" o "OSRAM LUMILUX PLUS 58/21-840"; la canalizzazione metallica sarà di

marca "GENERAL ELETTRIC", "DISANO" o "SIVI" e sarà installata in modo da avere i corpi illuminanti ad un'altezza non inferiore a 2.5 m dal pavimento finito, in mezzzeria (longitudinale) delle corsie previste; le sospensioni saranno realizzate a mezzo di catenella "LIGURE" in acciaio zincato da mm.10.

I filari di illuminazione saranno paralleli alle corsie del punto vendita ed agganciate ai traversini portanti del controsoffitto che dovranno essere ortogonali alle corsie del punto vendita.

Il passo delle sospensioni agganciate ai traversini ortanti sarà di 1,2 mt.

Il cablaggio avverrà tramite conduttori isolati antifiamma tipo N07V-K; tutto il sistema sarà completo di giunti lineari, testata di chiusura fermafilo, coperchio in pvc, attacchi di sospensione, morsetti di cablaggio, accessori e materiale d'uso per la perfetta posa in opera.

In corrispondenza del banco ortofrutta, posizionato secondo quanto indicato negli elaborati grafici allegati, saranno installati apparecchi luminosi uguali a quelli normalmente installati nella zona vendita ma equipaggiati con tubi al neon al trifosforo marca "Philips TLD 58/95" ad altissima resa cromatica per creare un effetto di luce naturale diurna sopra i banchi di esposizione. Nell'archivio sarà installato un apparecchio luminoso a tubi fluorescenti con corpo in acciaio verniciato bianco marca "GENERAL ELETTRIC", "DISANO" o "SIVI" nella formazione da 1x58W con tubo al neon uguale all'area di vendita.

Nei locali servizi igienici saranno installati apparecchi luminosi con grado di protezione minimo IP40 con le seguenti tipologie:

- 1x36W IP65 con corpo e coppa di chiusura in policarbonato marca "GENERAL ELETTRIC", "DISANO" o "SIVI" con tubo al neon uguale all'area di vendita in tutti i locali.

Nelle zone disbrigo, lavorazione carni, pensilina scarico merci e pensilina ingresso saranno installati apparecchi luminosi con grado di protezione minimo IP54 con le seguenti tipologie:

- 1x58W IP65 con corpo e coppa di chiusura in policarbonato marca "GENERAL ELETTRIC", "DISANO" o "SIVI" con tubo al neon uguale all'area di vendita nel disbrigo.
- 2x58W IP65 con corpo e coppa di chiusura in policarbonato marca "GENERAL ELETTRIC", "DISANO" o "SIVI" con tubo al neon uguale all'area di vendita sulla pensilina scarico merci e sulla pensilina ingresso.
- 1x58W IP65 con corpo e coppa di chiusura in policarbonato marca "GENERAL ELETTRIC", "DISANO" o "SIVI" con tubo al neon uguale all'area di vendita sull'ingresso per illuminare la zona deposito carrelli.

Gli apparecchi luminosi fluorescenti di cui sopra saranno completi di portalampada, tubi fluorescenti, morsetti di cablaggio e delle seguenti apparecchiature accessorie:

- Starter elettronico con portastarter, per preriscaldamento del catodo;
- Reattore-alimentatore per limitare e stabilizzare la corrente di carico (perdita massima 5W).
- Condensatore per rifasare il carico fino a un fattore di potenza pari a 0.9, con resistenza di scarico incorporata e dotato di filtro antidisturbo.

L'illuminazione d'emergenza sarà realizzata con il montaggio di

accumulatori/inverter di emergenza marca "OVA EVERLUX" o "BEGHELLI" all'interno dei corpi illuminanti ed inoltre con il montaggio di plafoniere fluorescenti da 18W in emergenza marca "OVA" o "BEGHELLI" in corrispondenza delle uscite di sicurezza.

L'impianto di illuminazione d'emergenza entrerà in funzione automaticamente in caso di sospensione o interruzione della fornitura di energia elettrica e avrà un'autonomia di almeno due ore. Sarà inoltre previsto un circuito di illuminazione notturna attraverso il quale saranno alimentati n° 3 corpi illuminanti scelti fra quelli che già svolgono la funzione di emergenza; si avranno quindi alcuni corpi illuminanti che svolgeranno la funzione di emergenza e alcuni corpi illuminanti che svolgeranno la funzione di emergenza + notturna.

L'impianto di illuminazione garantirà un grado di illuminamento, misurato a 0.80 m dal pavimento, non inferiore a:

- 300 lux nella superficie di vendita.
- 150 lux nel disbrigo merci.

Vedasi apposito progetto.

## **RELAZIONE DESCRITTIVA DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEI PRODOTTI**

Il padiglione commerciale in oggetto sarà adibito a negozio di vendita di prodotti alimentari e non alimentari.

Il tipo di prodotti venduti è quello caratteristico dei discount. I prodotti non alimentari sono di piccola pezzatura e vanno dall'abbigliamento casalingo ai prodotti per la scuola, per il giardinaggio, per il tempo libero, per lo sport, per la casa, per l'igiene, detersivi, ecc.. I prodotti alimentari sono: formaggi, salumi, carni e pesci confezionati, verdura, frutta, latticini, acqua, vino, bevande in genere, zucchero, farina, biscotti, torte, caffè, pasta, riso, maionese, conserve, sughi, spezie, dolci in genere, mangimi per animali, ecc..

I locali sono ubicati al piano terra.

Trattasi di locali facenti parte di un edificio avente struttura in cemento armato, tamponature in pannelli prefabbricati, copertura con travi in calcestruzzo e tegoloni, con relativi canali e discendenti, infissi esterni in alluminio preverniciato; il tutto completamente intonacato e tinteggiato, con spazi esterni adibiti a parcheggi e corsie di manovra, necessari allo svolgimento dell'attività commerciale.

### **DESCRIZIONE LOCALI**

Il locale vendita ha forma rettangolare assolutamente complanare; è comunicante senza dislivelli con il disbrigo merci, con i locali servizi e con la lavorazione carni, cottura pane e gastronomia.

Il pavimento potrà sopportare un carico di 1000 kg/mq uniformemente distribuito e 600 kg per ruota transpallet.

L'altezza netta tra pavimento finito e controsoffitto è di 3.50 ml.

Il controsoffitto è realizzato in cartongesso sorretto da orditura metallica preverniciata ancorata alle strutture di copertura ed alle murature perimetrali; sarà perfettamente orizzontale ed in grado di sopportare il carico delle plafoniere di illuminazione (6 kg/ml), dei cartelli porta prezzo (2 kg/ml) e del materassino di

coibentazione sovrastante.

La muratura di divisione con il disbrigo, con la lavorazione carni e con i servizi sarà in cartongesso e sarà intonacata e tinteggiata per evitare l'accumulo di polvere.

Il locale è dotato di idoneo arredamento costituito da scaffalature metalliche, banchi surgelati, banchi frigo, casse e parte delle pareti zona casse rivestite con mattonelle di ceramica 15x15 come pavimento (Top Gres), facile da pulire e disinfettare.

L'accesso e l'uscita dal locale avviene tramite:

- porta di ingresso/uscita a 2 ante scorrevoli con apertura e chiusura automatica con radar; le porte si aprono lateralmente;
- uscite di sicurezza apribili ad anta unica o doppia a volata verso l'esterno complete di zoccolo di base, fascia centrale, battuta anche inferiore, serratura antipanico a tre punti di chiusura, con larghezza luce di passaggio cm 120 o 180 x h cm 215.

Il locale disbrigo merci è di forma regolare, rettangolare, assolutamente complanare, posizionato lungo il lato maggiore dell'attiguo locale vendita da cui è diviso da parete in cartongesso.

Il pavimento piastrellato supporterà un carico come il locale di vendita.

Le dimensioni interne del locale transito consentono il provvisorio e razionale collocamento di bancali, di contenitori frigo su apposite mensole a parete, di carica batterie, di un pilozzo con scarico, di una macchina lavapavimenti, garantendo sufficienti margini di manovra per i transpallet.

I locali bagni sono posizionati in adiacenza al locale di vendita.

I servizi igienici sono divisi per disabili e non; sono dimensionati in conformità alla legge 13/89 per portatori di handicap, sono tutti dotati di acqua corrente anche calda, lavabo completo di rubinetterie, distributore automatico sapone, asciugamani a perdere, etc.. La pavimentazione è perfettamente complanare e per pavimento si usa lo stesso tipo di ceramica del locale vendita.

I sopradescritti locali di servizio sono controsoffittati come il locale vendita.

I locali lavorazione carni – cottura pane – gastronomia e ortofrutta saranno piastrellati come i bagni. I locali sopradescritti hanno:

le pavimentazioni in mattonelle di gres ceramico 15x15 facile da pulire e da disinfettare;

le aperture che consentono una sufficiente aerazione ed un buon sistema di evacuazione dei vapori. Sono distinti e separati, di adeguata altezza ed ampiezza, igienicamente idonei, facilmente pulibili o e disinfettabili, con ampiezza sufficiente alle attrezzature ed al personale che vi opera, climaticamente idonei e sufficientemente areati ed illuminati;

gli ambienti non finestrati, sono dotati di impianto di ricambio aria a norma;

sono dotati di infissi in alluminio preverniciato, con i relativi vetri antisfondamento, infissi interni in ferro verniciato, di ampio parcheggio per lo svolgimento dell'attività

commerciale;

gli impianti sono conformi alle norme vigenti, e le attrezzature, compresi gli utensili, sono igienicamente idonei e tali da poter essere puliti con facilità;

le superfici che sono in contatto con le sostanze alimentari sono idonee in relazione all'art. 11 della L. 283/62 e successive modificazione;

l'approvvigionamento idrico è garantito con allaccio all'acquedotto comunale;

lo smaltimento dei rifiuti solidi avviene tramite ditta autorizzata e servizio comunale; esistono contenitori per rifiuti solidi (immondizie), posti a congrua distanza dai locali; lo smaltimento delle acque nere avviene tramite allaccio alla fognatura comunale.

## **AREA ESTERNA**

L'area esterna è costituita da un ampio parcheggio; la zona entrata/uscita clienti e deposito carrelli è coperta con una pensilina; una bussola protegge i flussi dei clienti in entrata ed uscita.

## **AREA VENDITA**

Il locale è posizionato al piano terra; le pareti sono rivestite di intonaco e verniciate con pittura idrorepellente, i pavimenti sono in gres porcellanato di 20x20 cm spessorato, i controsoffitti in pannello alleggerito 60x60.

All'interno di tale area sono presenti le seguenti attrezzature:

Scaffalature o bancali per l'esposizione di prodotti alimentari e non alimentari e "Area Promo" bancarelle in legno trattato con prodotto atossico, per l'esposizione di prodotti di ortofrutta
banco murale refrigerato da cm 1812 + cm 562 e per l'esposizione a temperatura controllata (0/+5°C) dei latticini e dei salumi freschi
pozzetti self a temperatura controllata (0°+4°C) per formaggi (pre incartati e confezionati);
pozzetti self a temperatura controllata (0°+4°C) per carni (pre incartati e confezionati);
banco refrigerato da cm 625 in prossimità dei prodotti di ortofrutta per l'esposizione a temperatura controllata (0/+4°C) dei prodotti di IV gamma
pozzetti da cm 210 e 2 pozzetti testata da 185 cm, dotati di vetri di chiusura a scorrere per i prodotti surgelati (< -18°C)
banchi cassa con rullo e vasca doppia per separazione spesa

Sono presenti una bussola di ingresso/uscita clienti oltre alle uscite di emergenza.

## **DISBRIGO MERCI**

Tale area è posizionata al piano terra; le pareti ed il soffitto sono rivestite di intonaco e verniciate con pittura idrorepellente, i pavimenti sono in gres porcellanato di 20x20 cm spessorato. All'interno di tale area vengono collocati i bancali per lo stoccaggio temporaneo dei prodotti in arrivo dai fornitori, mentre i prodotti a temperatura controllata sono stoccati nei banchi posizionati nella zona vendita. Nel disbrigo non c'è presenza continua di personale attinente l'attività lavorativa svolta all'interno del punto vendita. E' presente una porta sezionale entrata/uscita merci per lo scarico con inserita uscita di sicurezza ed una porta di separazione a scorrimento veloce in PVC di collegamento con l'area vendita per il trasferimento della merce sugli scaffali. All'interno di tale area vengono collocati i materiali necessari per la pulizia e la macchina lava pavimenti. È presente un lavello per la pulizia delle attrezzature con adduzione di acqua calda e fredda e un armadietto per la collocazione dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia; esternamente, posizionata in corrispondenza della banchina carico/scarico, si ha una griglia da 80x80 cm a pavimento.

## **REPARTO LAVORAZIONE CARNI**

Tale reparto può essere suddiviso in una zona adibita a Laboratorio Carni ed una zona adibita alla vendita.

Laboratorio Carni: il locale è posizionato al piano terra; le pareti sono rivestite con piastrella di monocottura di colore bianco ed in parte con colori per macelleria, per un'altezza di 220 cm dal pavimento, la restante parte è verniciata con pittura alimentare lavabile. La pavimentazione è realizzata in piastrelle di gres porcellanato cm 20x20 spessorato; gli angoli vivi sono eliminati mediante apposizione di sguscio arrotondato. Sono presenti pilette griglie in acciaio a terra per lavaggio pavimento. Sono presenti n. 1 porte per lo scarico dei prodotti dai fornitori attestante su spazio esterno, una guidovia per collegamento su binario della merce in entrata sino alla cella delle carni rosse appese ed una porta "va e vieni" senza maniglia di collegamento con la zona di vendita. Le attrezzature presenti utilizzate per la lavorazione delle carni sono le seguenti:

anticella (0/+4°C) dotata di rilevatore esterno di temperatura destinata allo stoccaggio delle carni rosse con scarico piletta lavaggio a terra munita di guidovia in alluminio fino alla porta di scarico merci per il trasporto delle mezzene
cella (0/+4°C) dotata di rilevatore esterno di temperatura destinata allo stoccaggio delle carni bianche munita di apposita scaffalatura in alluminio e tavolo in acciaio armadiato con ante scorrevoli ed alzatina posteriore per carni
tavolo in acciaio armadiato con ante scorrevoli ed alzatina posteriore per carni bianche da cm 180x70
tavolo in acciaio armadiato con ante scorrevoli ed alzatina posteriore per lavorazione di preparati da cm 100x70
lavello in acciaio da 120x70 cm con vasca, gocciolatoio, armadiato con ante scorrevoli ed alzatina posteriore, gruppo miscelatore acqua calda e fredda con azionamento a pedale munito di dispenser di sapone disinfettante e carta



lavamani in acciaio con vasca da 50x50 cm, armadiato con ante scorrevoli ed alzatina posteriore, gruppo miscelatore acqua calda e fredda con azionamento a pedale munito di dispenser di sapone disinfettante e carta monouso.
tavolo aperto in acciaio per la lavorazione delle carni rosse, completo di teflon alimentare bianco da cm 200x100
ceppi in teflon alimentare bianco 60x60 cm con base in acciaio e piedini regolabili
Sterilizzatore in acciaio per coltelli a raggi HV
pensile in acciaio per lo stoccaggio degli ingredienti non deperibili
Armadio refrigerato monoblocco per conservazione di ingredienti freschi e pronti a cuocere freschi (0 /+4°C), con capacità pari a 700lt
Congelatore a pozzetto da 317lt, 120x70 cm, (- 18°C) (posizionato eventualmente
Bidone porta rifiuti in acciaio con apertura a pedale
pensile in acciaio
pensile in acciaio scola piatti
armadietto per alloggiamento prodotti e attrezzature per pulizie

Zona di vendita: l'area è direttamente presente all'interno del locale di discount. Tale area è arredata con banco vendita in acciaio inox refrigerato (0/+4°C) da cm 625 dotato di rilevatore esterno di temperatura ed un murale vendita self service refrigerato (0/+4°) in acciaio inox da cm 312. All'interno del banco sono presenti n. 5 divisori in vetro per la separazione fisica delle carni e dei prodotti carnei per tipologia. E' presente un retro banco con mobiletto in acciaio inox fornito di ripiano intermedio e sportelli scorrevoli, piano di lavoro in granito ed alzata posteriore di cm 5. Sono presenti n° 2 taglieri in teflon di colore bianco incassati nella sezione di retro banco. E' presente un lavamani in acciaio inox incassato nel retro banco con gruppo miscelatore acqua calda e fredda con azionamento a pedale, dispenser di sapone disinfettante e carta monouso.

## **REPARTO COTTURA PANE - GASTRONOMIA**

Tale reparto può essere suddiviso in un laboratorio ed una ed una zona adibita alla vendita. All'interno del laboratorio è posizionato un forno elettrico dedicato alla doratura del pane precotto surgelato.

Laboratorio: il locale è posizionato al piano terra con altezza di cm 400. Le pareti sono rivestite con piastrella di monocottura di colore bianco ed in parte con colori per gastronomia, per un'altezza di 220 cm dal pavimento, la restante parte è verniciata con pittura alimentare lavabile. La pavimentazione è realizzata in piastrelle di gres porcellanato cm 20x20 spessorato, gli angoli vivi sono eliminati mediante apposizione di sguscio arrotondato. E' presente piletta grigliata in acciaio a terra per lavaggio pavimento.

Le attrezzature presenti utilizzate per la lavorazione dei prodotti di gastronomia sono le seguenti:

cella (0/+4°C) dotata di rilevatore esterno di temperatura destinata allo stoccaggio formaggi e latticini munita di apposita scaffalatura in alluminio e
cella (0/+4°C) dotata di rilevatore esterno di temperatura destinata allo stoccaggio di salumi munita di apposita scaffalatura in alluminio e ripiani in

tavolo in acciaio armadiato con ante scorrevoli ed alzatina posteriore e laterale per i salumi da cm 100x70
tavolo in acciaio armadiato con ante scorrevoli ed alzatina posteriore e laterale per i formaggi da cm 100x70
tavolo aperto in acciaio per la lavorazione di formaggi e salumi, completo di teflon alimentare bianco da cm 200x100
lavello in acciaio da 120x70 cm con vasca, gocciolatoio, armadiato con ante scorrevoli ed alzatina posteriore, gruppo miscelatore acqua calda e fredda con azionamento a pedale munito di dispenser di sapone disinfettante e carta
Sterilizzatore in acciaio per coltelli a raggi HV
lavamani in acciaio con vasca da 50x50 cm, armadiato con ante scorrevoli ed alzatina posteriore, gruppo miscelatore acqua calda e fredda con azionamento a pedale munito di dispenser di sapone disinfettante e carta monouso.
abbattitore di temperatura e un forno dotato di cappa aspirante per la cottura del pollame (l'inserimento di tale attrezzatura e subordinato alle necessità
pensile in acciaio scola piatti
Armadio refrigerato monoblocco per conservazione di ingredienti freschi e pronti a cuocere freschi (0 /+4°C), con capacità pari a 700lt
pensile in acciaio inox per lo stoccaggio degli ingredienti non deperibili
forno per la doratura del pane precotto surgelato in acciaio inox
Una cella a temperatura negativa (-18°C) per la conservazione del pane precotto
forno per la rosticceria
Bidone porta rifiuti in acciaio con apertura a pedale
armadietto per alloggiamento prodotti per le pulizie

Zona di vendita: l'area è direttamente presente all'interno del locale di discount. Tale area è arredata con banco vendita in acciaio inox refrigerato (0/+4°C) dotato di rilevatore esterno di temperatura da cm 375 ed un banco servito non refrigerato da cm 125 per vendita prodotti di panetteria, e un banco libero servito da cm 250. All'interno del banco sono presenti n. 3 divisori in vetro per la separazione fisica dei prodotti per tipologia. E' presente un retro banco con mobiletto in acciaio fornito di ripiano intermedio e sportelli scorrevoli, piano di lavoro in granito ed alzata posteriore di cm 5, schiena in legno nobilitato tipo rovere e cielino superiore illuminato, retro banco refrigerato munito di rilevatore esterno di temperatura, per l'esposizione dei prodotti di gastronomia da cm 187. E' presente un retro banco con ceste in legno trattato con prodotto atossico atto a venire a contatto con gli alimenti a schiena in legno nobilitato tipo rovere e cielino superiore illuminato per l'esposizione e vendita del pane. E' presente un lavamani in acciaio inox incassato nel retro banco con azionamento a pedale con gruppo miscelatore acqua calda e fredda, dispenser di sapone disinfettante e carta monouso, tale area sarà dotata di vetrina espositiva per il mantenimento a temperatura del pollame cotto all'interno del laboratorio (la dotazione di tale attrezzatura sarà subordinata alle esigenze del gestore del reparto)

Tutte le attrezzature sopra indicate sono conformi alle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti ed alle normative CEE per le tecnologie utilizzate per la loro costruzione e fornite di regolare certificazione all'atto del montaggio.

- Approvvigionamento idrico: avviene mediante allacciamento alla rete

pubblica.

- Smaltimento rifiuti solidi, scarti di lavorazione, rifiuti pericolosi: i rifiuti solidi e gli scarti di lavorazione vengono smaltiti attraverso la struttura pubblica, raccolti in sacchi a perdere ermeticamente chiusi. Lo smaltimento avviene mediante raccolta differenziata (vetro, carta ed imballaggi, cartoni, prodotti scaduti, ecc.). I rifiuti speciali, quali batterie e oli di frittura/cottura esausti, vengono smaltiti con l'ausilio di ditte autorizzate specializzate. I sottoprodotti delle lavorazioni di macelleria e gastronomia, vengono gestiti secondo la normativa che regola lo smaltimento dei SOA attraverso ditte autorizzate, che ritirano i rifiuti con tenuta e compilazione dei relativi registri di carico e scarico.
- Scarichi: le acque pluviali, le acque di lavaggio su degrassatori e le acque nere vengono convogliate negli scarichi pubblici separatamente.

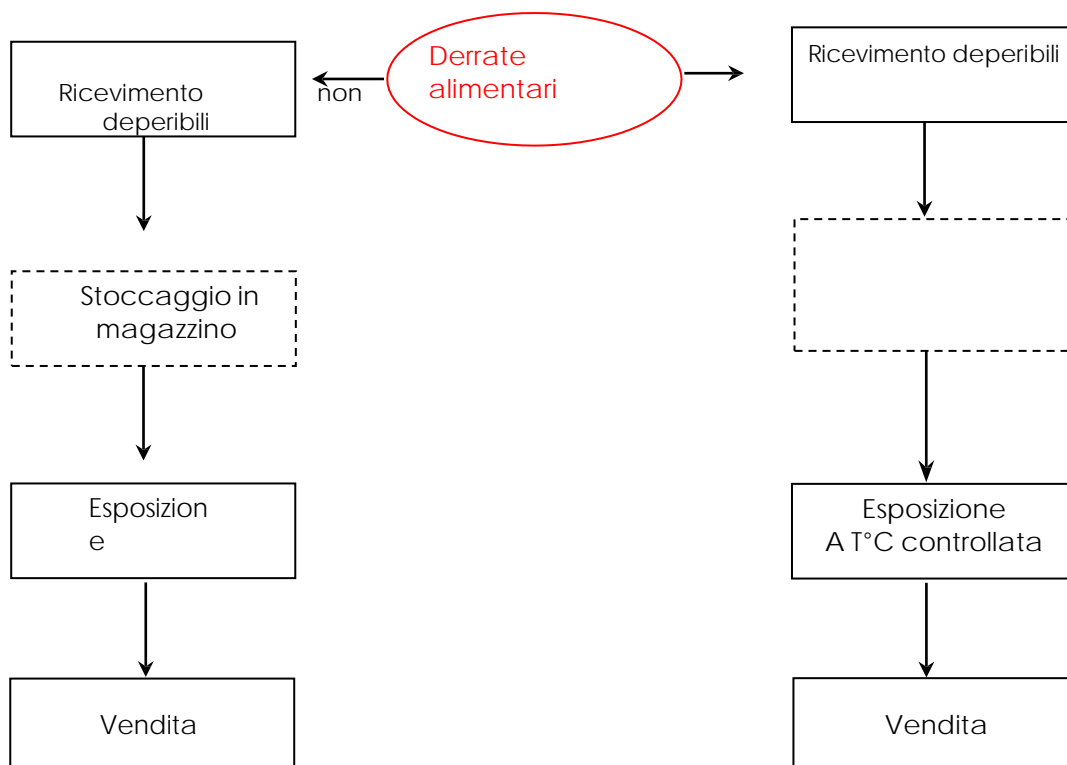
- Infestanti: sono collocati idonei dispositivi per la cattura degli insetti volanti. Il monitoraggio degli infestanti striscianti e roditori viene eseguito da ditta esterna specializzata con cadenza mensile.

## Ciclo di lavorazione e diagrammi di flusso

### Area discount

Il ciclo produttivo consiste nell'arrivo di prodotti alimentari e non alimentari attraverso fornitori locali e piattaforma distributiva Eurospin S.p.A. I prodotti una volta controllati all'arrivo, vengono temporaneamente stoccati in magazzino; vengono successivamente collocati negli scaffali espositivi pronti per la vendita; quelli a temperatura controllata vengono posti all'interno degli appositi comparti quali pozzetti congelatori e murali refrigerati. Il personale addetto alla sala effettua solo lo smistamento senza alcun tipo di lavorazione. I prodotti di ortofrutta sfusi vengono acquistati in self- service dal cliente mediante l'utilizzo di guanti monouso (come da apposita cartellonistica). Gli addetti alla sala effettuano solo lo smistamento senza alcun tipo di lavorazione. Si procede alla pulizia dei locali e delle attrezzature come da procedura.

### Derrate alimentari



### Reparto lavorazione carni

Il ciclo produttivo prevede la lavorazione e la vendita di carne rossa, la vendita di carne bianca e la preparazione e vendita di prodotti di carne pronti alla cottura.

Il quantitativo settimanale di carne presunto può essere riassunto come segue, seppur soggetto a incremento o decremento in base all'andamento delle vendite:

carne di vitellone                      kg 250

carne di maiale                      kg 200

carne bianca in genere              kg 200

La lavorazione consiste in tre cicli distinti: carni rosse, carni bianche e prodotti di carne pronti per la cottura.

- Carni rosse

Le carni rosse possono arrivare in mezzene, quarti, tranci confezionati s/v, cartoni, vaschette in AP

ecc. Le merci, una volta scaricate, dopo idoneo controllo vengono collocate in cella; le mezzene mediante guidovia, a mano gli altri tagli (di solito cartoni). Da qui vengono prelevati ed effettuati i vari tagli compresa la macinatura. La carne così pronta viene collocata nel banco espositivo refrigerato per la vendita che viene effettuata mediante incarto. Non viene effettuato nessun tipo di confezionamento.

- Carni bianche

Le carni bianche (avicunicole) arrivano già confezionate/cartonate e dopo idoneo controllo vengono collocate in cella. Sono confezionate pronte per la vendita o anche cartonate per essere sezionate e vendute tal quali o come pronti a cuocere, sfuse o in preincarto, sempre all'interno dei banchi espositivi.

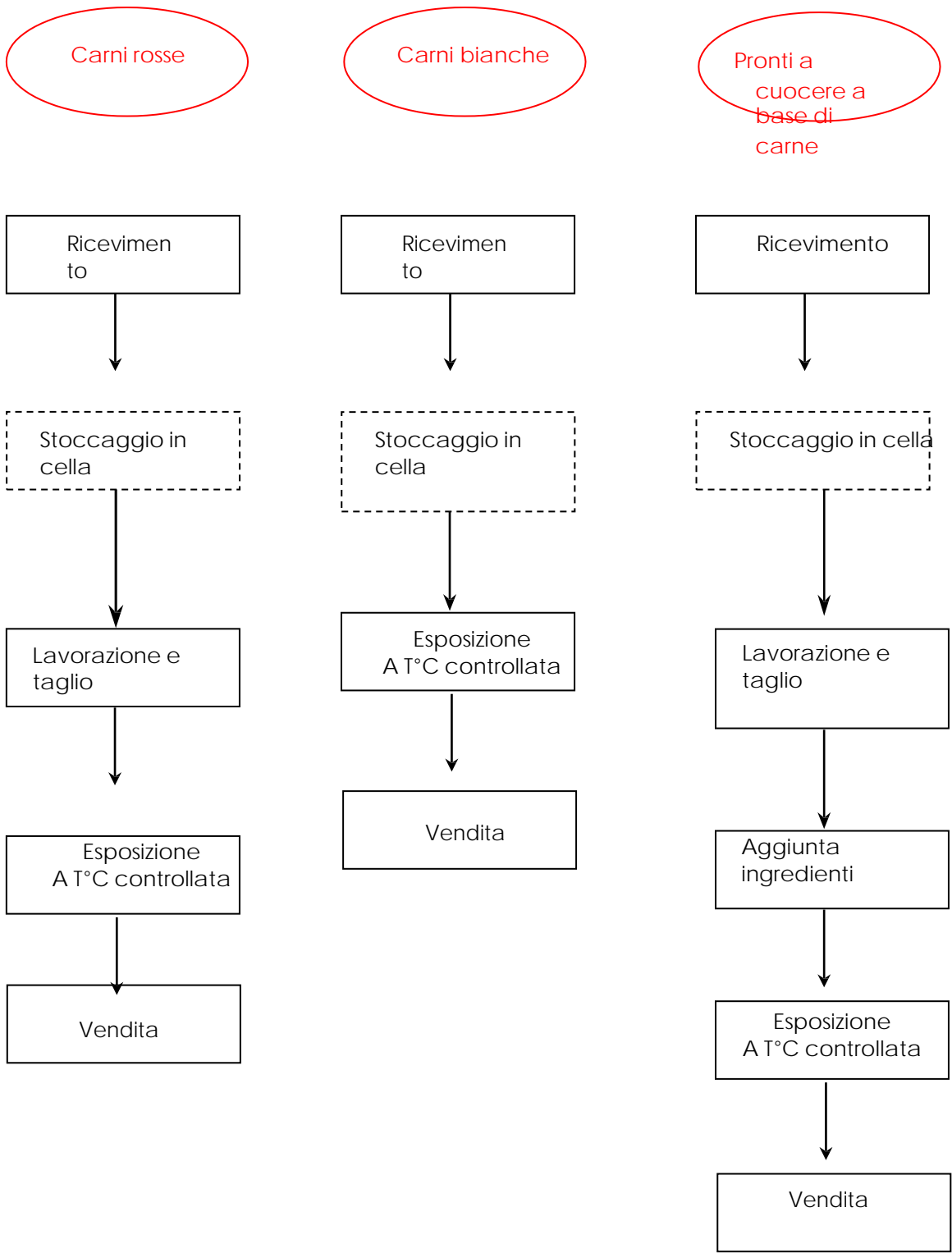
- Prodotti a base di carni pronti a cuocere

Le carni, sia rosse che bianche, vengono lavorate con aggiunta di ingredienti che sono stoccati nel vano di un pensile i secchi, nell'armadio frigo i freschi. Una volta preparato il prodotto o viene stoccato in armadio refrigerato, in apposita scaffalatura separata in cella o direttamente nel banco espositivo pronto per la vendita. Il prodotto viene venduto previo incarto al banco servito. Non avviene nessun tipo di confezionamento.

Nei banchi a libero servizio (take away) i prodotti di carne tagliati e/o preparati vengono venduti preincartati.

Alla fine delle lavorazioni si provvede, come da procedura, alle sanificazioni dei locali e delle attrezzature.

Reparto lavorazione carni



## Reparto gastronomia

Il ciclo produttivo prevede la vendita di prodotti di gastronomia, l'eventuale taglio di salumi e formaggi e la cottura e vendita dei preparati di rosticceria. Tutti i prodotti arrivano in azienda preparati e confezionati, i preparati di gastronomia da cuocere vengono preparati nei laboratori di macelleria per le carni e di gastronomia per gli altri prodotti verdure, gratinati ecc. I prodotti porzionati per vendita nei banchi a libero servizio ( take away) vengono preincartati.

Alla fine delle lavorazioni si provvede come da procedura alle sanificazioni dei locali e delle attrezzature.

## Reparto Gastronomia

