SPESA INTELLIGENTE S.P.A.
Via Campalto 3/D
37036 SAN MARTINO B. ALBERGO (VR)
Tel 045.878 22 22 – Fax 045.878 23 33
www.eurospin.it

Allegato alla delibera di Giunta Unione Valli e Delizie n. 19 in data 07.05.2014 – PUA con valenza di Permesso di Costruire

Il Segretario Generale
D.ssa Rita Crivellari

data 04 FEB. 2013

OGGETTO

Relazione tecnica sulla strutturazione e modalità di disinfestazione dei locali adibiti ad area vendita, laboratorio macelleria, spogliatoi e transito merci, nel discount alimentare EUROSPIN di ARGENTA (FE) via Natale Gaiba

AREA DI VENDITA

Trattasi di area vendita al dettaglio prevalentemente per prodotti alimentari confezionati, e prodotti per l'igiene della persona e della casa oltre ad una piccola presenza di prodotti extralimentari di carattere tessile, casalinghi, piccoli elettrodomestici.
La vendita avviene a libero servizio ed è prevista la presenza di un laboratorio per la sola preparazione e lavorazione delle carni, per la quale verrà richiesta apposita autorizzazione all'ufficio veterinario competente.

I salumi e latticini freschi, tutti preconfezionati all'origine, vengono consegnati al punto vendita con mezzi refrigerati, a temperatura controllata, rispondenti alla vigente normativa. Immediatamente dopo lo scarico i prodotti vengono trasferiti in un mobile refrigerato funzionante alla temperatura di 0°+ 4° per essere conservati ed esposti in vendita. La capienza di questo mobile (oltre 24 mt. di lunghezza) consente di contenere ed esporre tutta la merce in consegna senza la necessità di celle di scorta, questo fatto è agevolato pure dalla frequenza delle consegne che possono avvenire con cadenza giornaliera.

La conservazione e vendita dei prodotti surgelati avviene mediante l'utilizzo di pozzetti refrigerati, vetrinati dotati di motore autonomi, temperatura a regime -18°C. La capienza di questi ultimi e la frequenza delle consegne consente di evitare l'installazione e il conseguente utilizzo di cella di stoccaggio temporaneo. La consegna avviene con mezzi refrigerati ed immediatamente dopo lo scarico tutta la merce viene immessa nei suddetti pozzetti refrigerati.

La frutta e verdura viene conservata ed esposta in vendita in area destinata a tale scopo dotata di frigorifero murale funzionante a temperatura +4°/+8°. **Le consegne avvengono con cadenza quotidiana, lavorando esclusivamente con ordinativi limitati al fabbisogno presunto delle vendite del negozio; questo consente di non prevedere la presenza di una cella frigorifera per lo stoccaggio temporaneo**

SPESA INTELLIGENTE S.P.A.
Via Campalto 3/d
37036 San Martino B.A. (VR)
Partita IVA: 02416840235
0004

di tali prodotti che avviene solo per piccoli quantitativi di merce e, comunque , in una zona dedicata del disbrigo in bancali e cassette di legno accatastate e sollevate da terra. In questo locale è presente un punto acqua per la raffrescatura/toelettatura dei prodotti ortofrutticoli. La vendita dell'ortofrutta avviene con il sistema semiassistito. Il cliente viene fornito di guanti usa e getta, lo stesso sceglie i prodotti inserendoli in sacchetti igienici, sempre forniti dal punto vendita, li sigilla dopo avere controllato il peso e si reca alla cassa.

Il pane viene venduto preconfezionato in scaffalatura.

Tutti i prodotti alimentari, secchi, freschi e surgelati vengono forniti e posizionati in vendita secondo le norme previste dal D.P.R 155/97 documentate dal manuale di autocontrollo aziendale disponibile presso il punto vendita (metodo HACCP).
Tutte le scaffalature e gli arredamenti interni saranno realizzati in acciaio inossidabile o verniciato.

Finiture dei locali

- Pavimenti in gres porcellanato;
- Tinteggiature a lavabile;
- Controsoffitti in fibra minerale;
- Serramenti vetrati e porte di ingresso in alluminio con apertura a vasistas;
- Porte interne in laminato plastico;

Impianti

- Impianto elettrico di tipo medio ad incasso ed esterno;
- Impianto di riscaldamento canalizzato;
- Impianto di condizionamento macelleria autonomo tipo split;
- Servizi igienici con sanitari in porcellana bianca e rubinetteria monocomando cromata, con apparecchi ed accessori per disabili.

LABORATORIO MACELLERIA

Il punto vendita è dotato di un laboratorio per la preparazione e lavorazione di carni.
La vendita avviene comunque solamente a libero servizio, tramite i banchi frigoriferi posti nell'area di vendita dove verranno riposte le carni confezionate preparate nel laboratorio.
Le carni verranno **consegnate già semi-lavorate in tranci e contenute in confezioni sigillate** e portate all'interno del laboratorio tramite una porta comunicante direttamente verso l'esterno, sul fianco nord dell'edificio; non è prevista la presenza di guidovia in quanto le carni arriveranno già sezionate, **né sono presenti carni sfuse all'interno del laboratorio.**
Il laboratorio prevede una distinzione netta per la lavorazione delle carni e per la lavorazione dei polli con conservazione in celle apposite e distinte.
Il reparto comunica con l'area di vendita tramite un serramento vetrato apribile, che verrà mantenuto costantemente chiuso tranne durante le operazioni di carico dei banchi refrigerati che avverrà principalmente da tale apertura.

Il locale è dotato di attrezzature idonee per la lavorazione ed il confezionamento delle carni e di un banco esterno refrigerato per l'esposizione e la vendita.
Il reparto avrà inoltre un sistema di condizionamento autonomo per mantenere le condizioni igienico-sanitarie richieste per legge.

Finiture dei locali
- Pavimenti in gres porcellanato;
- Rivestimenti in ceramica con guscie in pvc;
- Tinteggiature a lavabile;
- Controsoffitti in fibra minerale;
- Serramenti vetrati con apertura a vasistas dotati;
- Porta di accesso dall'esterno in alluminio;
- Porta interna in laminato plastico;

Impianti
- Impianto elettrico di tipo medio ad incasso ed esterno;
- Impianto di condizionamento autonomo tipo split;

SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI
L'attività commerciale è stata dotata di due servizi igienici per il pubblico, due servizi igienici per i dipendenti e di due spogliatoi suddivisi per sesso.

Servizi igienici
I servizi igienici per il pubblico, sono suddivisi per sesso, uno dei quali realizzati secondo normativa disabili e dotato di sanitari e maniglioni adatti allo scopo.
I servizi igienici per i dipendenti sono dotati di antibagno e suddivisi per sesso.
Tutti i servizi igienici saranno dotati di acqua calda e fredda, di apparecchi igienico sanitari in porcellana bianca con rubinetteria cromata con comando a pedale.
Tutti i servizi igienici sono dotati di illuminazione e aerazione naturale e di rivestimenti in ceramica per un'altezza di mt. 2,20.

Spogliatoi per i dipendenti
Gli spogliatoi, suddivisi per sesso, sono stati realizzati tenendo conto del numero di persone dipendenti; ognuno di questi avrà il proprio servizio igienico e saranno dotati di illuminazione e aerazione naturale.
Gli spogliatoi saranno dotati di armadietti metallici doppi con copertura inclinata.

AREA DI TRANSITO MERCI
Le merci verranno scaricate tramite una fossa di carico/scarico posta sul fianco dell'edificio, in vicinanza dell'ingresso al magazzino.
La zona di scarico è protetta da una tettoia, al fine di evitare il contatto dei prodotti con gli agenti atmosferici.
I prodotti verranno poi trasportati nell'area di transito merci, da dove verranno riposti quotidianamente sulle scaffalature.
Si precisa che tali aree non sono presidiate da personale in modo continuativo.
Tale locale avrà pareti intonacate finite con tinteggiatura lavabile.

...PESA INTELLIGENTE S.P.A.
...ia Campalto 3/d
...7036 San Martino B.A. (VR)
...artita IVA: 0241684 023 5
0004

IMPIANTO DI RISCALDAMENTO / CONDIZIONAMENTO

Sarà del tipo "tutta aria a scambio diretto" con impianto in pompa di calore con n. 3 unità esterne e n. 3 unità termo ventilanti interne, alimentate esclusivamente per via elettrica avente una potenzialità conforme alle disposizioni della legge n°10/91 e relativi decreti attuativi.

Le portate d'aria di estrazione di progetto devono rispettare la normativa UNI 10399 e rispettivi fogli di aggiornamento.

Il progettista dovrà certificare espressamente la rispondenza dell'impianto a tale normativa.

Le temperature medie interne di progetto da garantire sono di 18°C per area vendita, servizi e spogliatoi e 5°C nella zona disbrigo.

La regolazione della temperatura interna sarà gestito da regolatori elettronici posizionato nel box ufficio.

DISINFESTAZIONE

La ditta Spesa Intelligente S.p.a. incaricherà una ditta di fiducia che opera nell'ambito della derattizzazione e disinfestazione con contratto di manutenzione continuativo, che provveda periodicamente a fare interventi di prevenzione, inoltre verranno installate nei reparti ove previsto per regolamento presidi moschicidi e apposite zanzariere.

I prodotti detergenti e la lavapavimenti verranno tenuti in apposito locale dotato di un armadio metallico per la custodia di prodotti per la detersione e pulizia.

ALLACCIAMENTI

Sistema di smaltimento fognature

E' previsto il collegamento alla fognatura comunale come da schema riportato nella tavola allegata all'esame progetto.

Sistema di approvvigionamento idrico

L'approvvigionamento idrico per tutte le utenze proviene dall'acquedotto pubblico.

SPESA INTELLIGENTE S.P.A.
Via Campalto 3/d
37026 San Martino B.A. (VR)
Partita IVA 0241684 023 5
0004