

STUDIO DI PROGETTAZIONE ARCHITETTONICA

Architetto DAVIDE CERVARO – Geometra ENRICO MATTERAZZO

COMUNE DI VILLANOVA DI CAMPOSAMPIERO

Provincia di Padova

VARIANTE URBANISTICA GENERALE FINALE

Integrazione alla relazione tecnica

come da richiesta della Provincia

Area del Territorio- Servizio pianificazione Territoriale - Urbanistica

Committente:

KIOENE s.p.a. - Gruppo Tonazzo s.r.l.

Via Caltana n.55 – 3501 Villanova di Camposampiero (PD)

Codice fiscale - Partita IVA: 01359600283



IMPRESA RICONOSCIUTA DI ECCELLENZA AI SENSI art. 35 del PTCP

Legale rapp. : _____

Campolongo Maggiore lì, 14/09/2023

STUDIO DI PROGETTAZIONE ARCHITETTONICA

Arch. DAVIDE CERVARO – Geom. ENRICO MATTERAZZO

Via Alto Adige n.6 – 30010 Campolongo Maggiore (VE)

Tel. 049.979.03.41

In seguito alla vostra richiesta di integrazione alla relazione tecnica di variante si è provveduto a relazionare i vari punti richiesti in due parti, la prima redatta dal sottoscritto arch. Davide Cervaro per quanto riguarda la parte progettuale: *criteri di localizzazione dell'ampliamento, dati urbanistici, previsioni P.A.T.I., P.A.T., PI vigente, valutazione degli effetti indotti dall'ampliamento dell'attività sul contesto circostante, sulla viabilità e sulla capacità della stessa a smaltire eventuali incrementi di traffico.*

La seconda dall'Ing. Fausto Fellin per quanto riguarda gli aspetti tecnici inerenti l'azienda e in particolare: *la consistenza attuale dello stabilimento, della produzione e delle strategie di sviluppo, ciclo produttivo dell'ampliamento, motivazioni in merito alla richiesta di ampliamento e della conseguente variante urbanistica straordinaria.*

IL TECNICO

Arch. Davide Cervaro



RELAZIONE TECNICA PARTE 1

c- Criteri di localizzazione dell'intervento:

la realizzazione del nuovo fabbricato denominato 3.0 è prevista in ampliamento parzialmente in zona agricola ad un fabbricato esistente (denominato 3.1) ubicato in zona propria D1 ed è completamente funzionale all'attività della ditta Kioene S.p.A., originariamente ubicato in zona urbanistica D1 per insediamenti produttivi.

e)-f)- previsioni del P.A.T.I., P.A.T., P.I., vigente:

l'intervento edificatorio proposto risulta in parziale contrasto con il Piano degli Interventi. Inoltre, trattandosi di variante ad un precedente SUAP (PVE/2014/00169) e ampliamento di un'attività produttiva esistente ubicata in zona propria (D1 produttiva), si richiede la procedura derogatoria in variante parziale al P.I., in quanto risulta in contrasto anche con il P.A.T. e con il P.A.T.I.

g)- dati urbanistici dell'intervento:

Sup. catastale di ambito esistente:

Fg. 5 Particella 795; 16.560 mq

Fg.5 Particella 712; 8.320 mq

Fg.5 Particella 812; 210 mq

Fg.5 Particella 814; 750 mq

Fg.5 Particella 321; 1.533 mq

Sommano: **27.373 mq**

Sup. catastale di ambito di progetto:

Fg.5 Particella 137; 12.086 mq (parcheggio nord)

Fg.5 Particella 813; 915 mq

Fg.5 Particella 98; 2.170 mq

Fg.5 Particella 288; 690 mq

Sommano: **15.861 mq**

Totale superficie fondiaria: 43.234 mq

Sup. ambito lotto produttivo esistente:

Fg. 5 Particella 795; **16.560** mq

Fg.5 Particella 712; **7.507** mq porzione di mappale

Fg.5 Particella 812; **70** mq porzione di mappale

Fg.5 Particella 814; **641** mq porzione di mappale

Fg.5 Particella 321; **1.352.59** mq porzione di mappale

Fg.5 Particella 813; **20** mq porzione di mappale (D)

Sommano: 26.150,59 mq

Sup. ambito lotto produttivo di progetto:

Fg.5 Particella 137; **12.086** mq (parcheggio nord)

Fg.5 Particella 813; **1.324,41** mq comprende porzione delle particelle 321(A)-814 (B-B1)- 812 (C)

Fg.5 Particella 98; **2.170** mq

Fg.5 Particella 288; **690** mq

Fg.5 Particella 712; **813** mq porzione di mappale

Sommano: 17.083,41 mq

Totale ambito lotto produttivo: 43.234 mq

Si veda tavola 22a con schema di calcolo

Sup. coperta fabbricato produttivo 3.1, 3.2, 3.3 esistente/autorizzato: 6.968,97 mq

Sup. coperta fabbricato produttivo 3.0 di progetto: 1.815,71 mq

Totale sito produttivo 3 = 8.784,68 mq

Volume fabbricato produttivo 3.1, 3.2, 3.3 esistente/autorizzato:

3.1 = 2.015,35 mq x 11,36 mlh = 22.898,37 mc

3.2 = 2.623,00 mq x 11,60 mlh = 30.426,80 mc.

3.3 = 2.330,62 mq x 13,90 mlh = 32.395,61 mc

Sommano: 85.720,78 mc.

Volume fabbricato produttivo 3.0 di progetto:

3.0A = 1.482,71 mq x 11,25 mlh = 16.680,48 mc

3.0B = 333,00 mq x 11,25 mlh = 3.746,75 mc

Sommano: 20.427,23 mc.

Sup. a parcheggio e manovra esistente/autorizzato da convenzione:

Area a parcheggio= 1.317,40 mq

Area di manovra auto esterna= 1.129,01 mq

Sommano: 2.446,41,16 mq

Sup. a verde esistente:

612,81 + 1097,43 + 467,67 + 310,14 + 263,92 +254,15 = 3.006,12 mq

Aree a uso pubblico da convenzione:

Verde: 871,82 mq

Superficie a parcheggio: 176,33 mq

Superficie marciapiedi: 141,41 mq

Superfici strade: 1.171,97 mq

Sup. a parcheggio di progetto:

16.560 mq (part. 795) + 2.170 mq (part. 98) + 690 mq (part. 288) + 8.320 mq (part. 712) + 210 mq (part. 812) + 750 mq (part. 814) + 1.533 mq (part. 321)+ 2.109,71 mq (area depuratore nord) = 32.342,71 mq /10 = 3.234,27 mq (standard minimo)

3.818,00 mq (parcheggio nord) + 4.568.39 mq (area di manovra parcheggio nord) = 8.386,39 mq

8.386,39 mq > 3.234,27 mq

Sup.a verde di progetto:

1.358,70 + 1.466,21+ 346,58 + 1.223,24 + 350,87= **4.745,60 mq**

43.234mq (intero ambito)/10= 4.323,40mq (standard minimo)

4.745,60 mq > 4.323,40 mq

Sup. a verde e parcheggi in progetto da vincolare ad uso pubblico:

(16,45 mlx 12,50ml) + (43,50ml x 18,95ml) = **1.029,69 mq**

Fabbricato 3.0A+3.0B ampliamento:

3.0 superficie coperta: **1.815,71 mq**

Fabbricato produttivo 1, interventi di ampliamento:

- Superficie coperta esistente fabbricato 1 4.132,93 mq.
- Superficie coperta esistente fabbricato 2 742,60 mq.
- Tettoia collegamento fabbricato 1 e 2 895,76 mq.

Sommano: 5.771,29 mq

A- Modifica destinazione d'uso da depuratore a magazzino:

Sup. coperta 210,65 mq

1.197,96 mc, h.6.00 ml

B- Edificio in ampliamento locale per futuri spazi produttivi:

Sup. coperta 206,40 mq

Piano terra 709,45 mc, h 3.50 ml

Piano primo 709,45 mc, h 3.50 ml

C- Edificio in ampliamento locale per futuri spazi produttivi:

Sup. coperta 66,08 mq

Piano terra 226,52 mc, h 3.50 ml

Piano primo 226,52 mc, h 3.50 ml

Totale B-C = mq 272,48

Superfici coperte accessorie:

- Percorso pedonale coperto 219,84 mq
- Passerella coperta 183,50 mq
- Percorso pedonale coperto (sopraelevato) 126,36 mq
- Tettoie 76,05 mq
- Blocco servizi e check point 39,10 mq
- Pensilina raccolta rifiuti 179,55 mq.

Totale sup coperte accessorie: 824,40 mq

Superficie coperta depuratore : 643,50 mq

Per le specifiche dei dati sopra elencati si veda la tavola 22

i)- effetti indotti dall'ampliamento sul contesto circostante:

l'intervento di ampliamento dell'attività produttiva richiesto riguarda la costruzione di un magazzino automatizzato per lo stoccaggio dei materiali di imballo delle confezioni e la creazione di un area parcheggio adeguata ad ospitare i mezzi dei dipendenti (auto, moto, biciclette) in particolare nel breve periodo del cambio turno di lavoro, si verificherà un aumento pressochè doppio dei mezzi in entrata e in uscita dei dipendenti "turnisti", tale da giustificare un numero piuttosto elevato di posti auto "ospiti", cioè di coloro che a vario titolo (professionisti, rappresentanti, fornitori ecc..) frequenteranno normalmente l'azienda. Attualmente si contano circa 280 dipendenti dei quali il 40% lavora con orario giornaliero ed occupa il parcheggio durante l'orario "così detto d'ufficio", il restante 60% dei dipendenti lavora a turni, ovvero un 30% dei parcheggi occupati per ogni turno, e un 60% durante ogni cambio turno. Ne emerge che nell'orario diurno, il parcheggio dovrà disporre degli spazi per tutti i dipendenti, mentre fuori dall'orario diurno la disponibilità si riduce al mero 60% relativo al cambio turno.

Per tali ragioni si rende necessario ed indispensabile fornire un numero adeguato di posti auto e di percorsi pedonali dedicati a raggiungere in sicurezza l'azienda, anche perché per ragioni di rigide norme di sicurezza, trattandosi di azienda alimentare, sia il personale dipendente che quello ospite non possono circolare liberamente in azienda, ma la circolazione deve avvenire in spazi ben delimitati e circoscritti.

E' da considerare inoltre che nei prossimi 5 anni l'azienda prevede di aumentare il suo

fatturato aumentando in primis i suoi volumi di vendita. Tali volumi saranno ottenibili implementando la produzione e di conseguenza il parcheggio così progettato sarà idoneo a sopperire lo sviluppo dell'azienda fino a 400 dipendenti.

Rispetto alla precedente variante si è provveduto a ridefinire l'accesso da Via Caltana non più con la realizzazione di n.2 strade, ma con una unica strada di accesso molto più ampia per consentire, nei momenti di maggiore flusso, uno scorrimento più veloce e sicuro con una ottima visibilità. Lo stesso accesso per le caratteristiche sopra descritte è consentito anche ai mezzi pesanti che potranno sostare in una area appositamente a loro dedicata.

IL Professionista

Arch. Davide Cervaro



PARTE 2

RELAZIONE TECNICO-AZIENDALE

PREMESSA

La presente relazione tecnica, a corredo della richiesta di variante finale in corso d'opera ai fabbricati industriali in costruzione, sistemazioni esterne, mitigazione ambientale e opere di completamento dei fabbricati esistenti, contiene la descrizione delle attività produttive e della struttura societaria della Ditta KIOENE S.p.A., con sede legale e stabilimento in Via Caltana n. 55, del Comune di VILLANOVA DI CAMPOSAMPIERO (Pd).

La variante prevede modifiche ai fabbricati industriali esistenti, con opere di completamento e ampliamento degli stessi; sistemazioni esterne, con realizzazione di nuovi parcheggi per il personale e per i mezzi di trasporto pesante e di un nuovo impianto di depurazione delle acque reflue.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'

La Ditta KIOENE S.p.A. è un'industria alimentare, che produce alimenti per uso umano sia di origine vegetale, che di origine animale ed in particolare vengono disossate, sezionate, porzionate e confezionate carni bovine, prodotte carni macinate, realizzati prodotti a base di carne, preparazioni di carni e di vegetali pronte a cuocere o precotte, surgelate o fresche (hamburger, polpettine,).

Si riporta di seguito la planimetria generale dell'insediamento produttivo con l'individuazione degli edifici esistenti, degli edifici interessati dal progetto di variante, delle aree esterne e la loro destinazione d'uso. **PLANIMETRIA – allegato 1**

L'unità produttiva individuata con il n. 1 è la sede storica della Società dove attualmente sono disposte, al piano terra, le linee produttive e i depositi frigoriferi per la lavorazione delle carni ed al primo piano le linee produttive per le preparazioni di carni e di prodotti vegetali.

L'unità produttiva individuata con il n. 2, che attualmente è stata unita ed inglobata, tramite tettoia, nell'edificio n. 1, è utilizzata come deposito delle materie prime e dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio.

Nell'aria coperta di collegamento dell'edificio 1 con l'edificio 2 è inserito l'esistente impianto di depurazione delle acque reflue, che è previsto in demolizione e sostituzione con un nuovo impianto di trattamento delle acque e il cui volume sarà trasformato in un locale di deposito.

L'edificio individuato con il n. 3 costituisce il nuovo complesso produttivo ed è suddiviso: nell'unità 3.0 che è un nuovo ampliamento e che sarà adibito a deposito automatizzato dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio, attualmente tenuti nella porzione individuata con il n. 2; nelle unità 3.1 e 3.2 che saranno destinate a ricevere parte delle lavorazioni oggi presenti nell'edificio 1; nell'unità 3.3, di nuova realizzazione, che sarà adibita in parte ad uffici ed in parte a deposito e celle frigorifere per le materie prime e per i prodotti finiti.

Sul lato nord dell'area di pertinenza sarà realizzato un nuovo parcheggio per il personale impiegato nell'attività, che avrà la possibilità di raggiungere l'edificio 3 con un percorso pedonale coperto e accedere in sicurezza a tutti i reparti dell'insediamento attraverso una passerella aerea in acciaio e vetro.

In previsione dell'aumento del numero di addetti alle lavorazioni sarà realizzato un nuovo spogliatoi con servizi igienici e servizi accessori nell'edificio individuato con il numero 3.0, con accesso tramite la passerella aerea sopra descritta.

All'estremo lato nord è individuato il nuovo impianto di depurazione delle acque reflue che andrà a sostituire l'attuale impianto ubicato fra gli edifici 1 e 2.

L'insediamento esistente è in possesso del Riconoscimento CE IT n. 1229 S del 11 ottobre 1995, rilasciato dal Ministero della Salute per la lavorazione di alimenti di origine animale e i nuovi interventi edilizi ed impiantistici dovranno possedere le caratteristiche strutturali e funzionali previste dai Regolamenti CE n. 852 e 853/2004 e a completamento delle opere sarà richiesta l'estensione del Riconoscimento sopra citato ai nuovi volumi edilizi.

MOTIVAZIONI IN MERITO ALLA NECESSITA' DELL'AMPLIAMENTO

La variante finale si rende necessaria per razionalizzare, integrare e ottimizzare quanto previsto nelle precedenti varianti urbanistiche PVE/2014/00169 e successive modifiche, sia sotto il profilo edilizio che produttivo-impiantistico, che in relazione alla viabilità, alle sistemazioni esterne, al progetto del verde e alla mitigazione ambientale dell'insediamento produttivo.

La richiesta di ampliamento e della conseguente variante urbanistica straordinaria si basa sulla necessità da parte dell'Azienda di riorganizzare le proprie attività produttive, ottimizzare la logistica interna e razionalizzare la gestione del personale.

Si riporta di seguito la tabella con i dati stereometrici di progetto e la descrizione degli interventi di ampliamento richiesti.

DATI TECNICI –allegato 2

L'unità produttiva individuata con il n.1, sede storica dell'Azienda, nella quale sono oggi concentrate tutte le attività produttive, sarà adibita unicamente alla lavorazione delle carni e alla produzione di prodotti a base di carne, permettendo in tal modo una ottimizzazione dell'utilizzo degli spazi e della gestione del personale.

La lavorazione dei prodotti di origine vegetale sarà totalmente trasferita nell'unità produttiva individuata con il n. 3 ed in particolare nei settori 3.1 e 3.2, i cui locali sono stati progettati con i moderni criteri di separazione e protezione igienico-sanitaria, a garanzia della salubrità degli alimenti. Nell'unità produttiva sono anche presenti i laboratori di controllo della qualità e quelli della ricerca e sviluppo dei nuovi prodotti.

Il settore 3.0 sarà adibito, come precedentemente descritto, a deposito automatizzato dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti alimentari, mentre nel settore 3.3, volume già precedentemente autorizzato, sarà sede dei nuovi uffici, disposti su quattro piani, con sale di formazione ed eventi.

Il nuovo assetto produttivo permetterà all'Azienda di far fronte alla fortissima richiesta del mercato degli alimenti di origine vegetale, fornendo prodotti di altissima qualità, garantiti dall'utilizzo di attrezzature ed impianti tecnologici d'avanguardia e di personale altamente formato e qualificato.

DESCRIZIONE DEL CICLO TECNOLOGICO-PRODUTTIVO

La razionalizzazione dell'attività produttiva inizia dagli accessi, dalla viabilità interna e dai parcheggi.

E' previsto un unico accesso sia per i mezzi di trasporto delle merci, che per i mezzi del personale dipendente e quelli delle aziende terze responsabili della manutenzione, con una successiva divisione dei percorsi per i mezzi pesanti e per le autovetture.

L'ingresso ha un'ampia visuale su Via Caltana presenta un parcheggio ad uso pubblico, un parcheggio per i mezzi di trasporto delle merci ed un viale di accesso degli automezzi leggeri verso il parcheggio, ubicato sul lato nord-ovest del lotto di pertinenza.

Gli automezzi di trasporto delle merci (materie prime e prodotti finiti), dopo il riconoscimento da parte del personale operante nella garitta di ingresso, vengono indirizzati alle unità operative presenti nell'insediamento industriale.

Si riportano di seguito le planimetrie e la descrizione dei cicli tecnologici-produttivi presenti nell'insediamento industriale.

PLANIMETRIA UNITA' PRODUTTIVA 1 –allegato 3

1. Lavorazione delle carni

La lavorazione delle carni viene eseguite nell'unità operativa individuata con il n. 1 e come già detto in precedenza, è la sede storica dell'Azienda. La lavorazione delle carni prevede il disosso, il sezionamento ed il confezionamento di carni di ungulati domestici (bovini adulti e vitelli, suini), la porzionatura e la produzione di carni macinate, la produzione di preparazioni di carni, di prodotti di gastronomia a base di carne crudi, cotti, freschi o surgelati (hamburger, polpettine,).

Si riporta id seguito la descrizione dell'attività produttiva presente nell'unità operativa n. 1 ed in particolare la descrizione dei laboratori per il disosso e sezionamento delle carni, per la porzionatura e per la produzione delle carni macinate.

1.a Laboratori per il disosso, sezionamento, porzionatura delle carni

I laboratori sono situati al piano terra, comprendono più locali funzionalmente connessi e strutturalmente collegati ed hanno in comune con le altre unità produttive i locali per le operazioni di scarico delle carni e di spedizione dei prodotti finiti, i locali per il personale ed i locali tecnologici accessori.

In sequenza con il flusso di produzione sono presenti i seguenti locali:

1. Locale di arrivo delle materie prime deperibili (carni), con due punti di scarico in banchina costituiti da portone sezionale coibentato interno e sistema di protezione esterno con sigillante a cuscini. Le carni, poste su guidovia, sono scaricate con braccio idraulico e con pedana idraulica;
2. Cinque celle frigorifere per il deposito delle carni in guidovia;
3. Laboratorio per il sezionamento e confezionamento delle carni, fornito di due linee di lavoro per il disosso, sezionamento e la toelettatura e di due confezionatrici sottovuoto;
4. Locale adibito alle operazioni di imballaggio delle carni confezionate;
5. Laboratorio per la porzionatura di carni provenienti dal laboratorio di sezionamento;
6. Locale per il confezionamento delle carni porzionate;
7. Locale per le operazioni di imballaggio e preparazione ordini delle carni porzionate e confezionate;
8. Celle frigorifere per il deposito delle carni confezionate ed imballate, da mantenere a temperatura di refrigerazione,
9. Cella frigorifera per il deposito dei prodotti da mantenere a temperatura di congelamento;
10. Zone di preparazione ordini e spedizione delle carni imballate, con punto di carico costituito da portone sezionale coibentato interno e sistema di protezione esterno con sigillante a patelle e pedana idraulica di raccordo;
11. Deposito per il materiale di imballaggio e formatura dei cartoni con superficie di circa 274 mq;
12. Deposito per materiale di imballaggio e confezionamento;
13. Deposito delle materie prime sussidiarie;
14. Locale di macinatura delle carni a servizio del laboratorio ubicato al primo piano.

Le carni destinate al disosso e sezionamento, quarti di bovino o carni suine, arrivano allo stabilimento sui mezzi refrigerati che hanno la possibilità di accostare a due piani di scarico in banchina, muniti di sigillante esterno, portone sezionale coibentato interno, rampa di scarico e braccio idraulico. Le carni, che sono poste in guidovia, vengono soggette alle operazioni previste dall'autocontrollo e quindi messe a deposito nelle varie celle frigorifere.

Le carni sono prelevate dalle celle frigorifere, indicate in pianta con il n. 2, ed inviate al laboratorio di disosso e sezionamento n. 3. Il laboratorio è fornito di due tavoli

di lavoro rotanti costituiti da postazioni per il disosso, il sezionamento e la rifilatura dei tagli di carni, nastro di trasporto carni, confezionatrici sottovuoto, lavelli e sterilizzatori.

Il grasso e le ossa derivanti dalle operazioni di disosso e sezionamento sono evacuati tramite nastro trasportatore protetto che convoglia gli stessi verso un container esterno refrigerato, dal quale sono prelevati da Ditta autorizzata al trasporto e smaltimento di materiali di categoria 3, secondo il Regolamento CE n. 142/2011.

Le carni sezionate e confezionate vengono conferite all'attiguo locale di imballaggio, indicato con il n. 4 e le operazioni di imballaggio sono eseguite tramite nastri motorizzati, rulliere, reggiatrice automatica e nastro di accumulo.

Gli imballi, usualmente scatole di cartone tenute a deposito nel locale n. 11, vengono posti su bancali e quindi inviati nelle celle frigorifere n. 8 in attesa della spedizione.

Le carni destinate alla produzione delle carni porzionate arrivano al laboratorio, individuato con il n. 5, dall'attiguo laboratorio di disosso e sezionamento e sono sottoposte, con idonee attrezzature, al taglio, cubettatura, macinatura per consentire la produzione di fettine, braciole, spezzatino.

I prodotti ottenuti sono poi confezionati con macchine termoformatrici automatiche nel locale individuato con il n. 6 e quindi inviati all'attiguo locale di imballaggio n. 7 ed alle celle di deposito n. 8, in attesa della spedizione.

Nelle celle frigorifere n. 8 possono essere tenuti a deposito altri prodotti di origine animale, confezionati ed imballati per i quali è prevista unicamente la loro commercializzazione.

Le operazioni di spedizione sono effettuate in due zone dedicate, individuate con il n. 10 attrezzate con rampa idraulica, portone sezionale coibentato interno e sistema di protezione esterno con sigillante a cuscini.

In adiacenza al locale di arrivo delle carni fresche sono ubicati gli uffici di controllo e spedizione ed il locale di attesa del personale esterno.

1.b Laboratorio per le preparazioni di carni e prodotti a base di carne

Nell'insediamento produttivo sono presente, al primo piano, due laboratori per le preparazioni di carni e per la produzione di prodotti a base di carne crudi, cotti, freschi e/o surgelati.

15. Laboratorio per le preparazioni di carni e per i prodotti a base di carne e per il confezionamento;
16. Laboratorio per la produzione di prodotti base di carne, con zona di cottura e friggitura;
17. Locale destinato alle operazioni di confezionamento dei prodotti a base di carne;
18. Zona per l'imballaggio dei prodotti a base di carne;
8. Celle per il deposito delle preparazioni di carni e dei prodotti a base di carne confezionati ed imballati in attesa della spedizione;
10. Zone di spedizione delle preparazioni di carni e dei prodotti a base di carne.

In base alla numerazione dei locali sopra riportata si descrive di seguito il flusso di produzione delle preparazioni di carni e dei prodotti a base di carne.

Vi sono più linee ed attrezzature utilizzate per le lavorazioni ed in particolare una linea per la produzione di piatti pronti, una linea per la produzione di prodotti cotti, una linea semiautomatica per la produzione di prodotti macinati, impanati, formati cotti o fritti, freschi o surgelati. La surgelazione è ottenuta tramite surgelatore meccanico a nastro di avanzamento a spirale.

Le carni possono essere fresche o congelate e sono sottoposte alle operazioni di sgrossatura, macinatura, addittivate degli opportuni aromi, impastate e quindi inviate alla linea automatica di formatura e di surgelazione.

Le preparazioni surgelate vengono quindi confezionate, imballate e poi messe a deposito nella cella n. 9, ubicata al piano terra, in attesa della spedizione.

Lo stabilimento è caratterizzato inoltre da altri locali accessori necessari allo svolgimento dell'attività, gli spogliatoi e servizi per il personale, gli uffici amministrativi e commerciali ubicati al primo piano, la centrale termica, le centrali frigorifere e vani tecnici, dove sono installati gli impianti generali di servizio e distribuzione della corrente elettrica e dei fluidi liquidi e gassosi utilizzati nello stabilimento.

La variante urbanistica prevede un ampliamento sul lato est dell'unità produttiva N. 1, disposto su due piani che sarà dedicato al potenziamento dell'attività e la trasformazione, dopo demolizione dell'esistente impianto di depurazione delle acque, in deposito a servizio dell'attività.

PLANIMETRIA UNITA' PRODUTTIVA 3 – allegato 4

2. Lavorazione di prodotti vegetali

I locali di lavorazione sono disposti su due piani, comprendono più locali funzionalmente connessi e strutturalmente collegati.

In sequenza con il flusso di produzione sono presenti i seguenti locali:

11. Locale di arrivo delle materie prime e di spedizione dei prodotti finiti con tre punti di carico e scarico in banchina, costituiti da portone sezionale coibentato interno e sistema di protezione esterno con sigillante a cuscini.
12. Deposito per le materie prime da mantenere a temperatura ambiente;
13. Cella per le materie prime da mantenere a temperatura di refrigerazione;
14. Cella per le materie prime da mantenere a temperatura di congelamento;
15. Locale per il disimballo delle materie prime;
16. Locale di transito e smistamento delle materie prime verso la zona cottura e verso la zona di preparazione degli impasti;
17. Deposito dei micro-ingredienti;

18. Locale di cottura per alcune materie prime;
19. Locale per la preparazione degli impasti;
20. Locale di lavaggio delle attrezzature;
21. Locale per la formatura dei prodotti;
22. Locale per la cottura e l'abbattimento o surgelazione dei prodotti;
23. Laboratorio per il confezionamento dei prodotti;
24. Cella frigorifera di bassa temperatura per il deposito temporaneo dei prodotti da mantenere a temperatura di congelamento;
25. Locale per l'imballaggio dei prodotti confezionati;
26. Celle frigorifere per i prodotti da mantenere a temperatura di refrigerazione e a temperatura di congelamento;
27. Deposito dei pallet necessari alla pallettizzazione dei prodotti imballati;
28. Zona di scarico dei materiali per il confezionamento (bobine) e per il materiale di imballaggio;
29. Deposito per il materiale di confezionamento (bobine);
30. Locale per la sanificazione del materiale di confezionamento, prima di avviarlo al laboratorio di confezionamento;
31. Deposito per il materiale di imballaggio;
32. Deposito per i container scarrabili di raccolta dei rifiuti;
33. Spogliatoi per gli addetti alle operazioni svolte al piano terra;
34. Spogliatoi per gli addetti alle operazioni svolte al piano primo;
35. Ristoro-mensa per gli addetti alle lavorazioni;
36. Uffici per il personale addetto al controllo della qualità e alla ricerca e sviluppo;
37. Laboratori per il controllo qualità e per la ricerca e sviluppo.

Le materie prime (carni già sezionate e confezionate, prodotti di origine vegetale) arrivano allo stabilimento sui mezzi refrigerati che hanno la possibilità di accostare a tre piani di scarico in banchina, muniti di sigillante esterno, portone sezionale coibentato interno, rampa di scarico, indicato in pianta con il n. 1.

Le materie prime sono avviate ai depositi ed alle celle frigorifere, indicate in pianta con il n. 2, 3 e 4, ed in seguito prelevate e inviate, tramite ascensore-elevatore, al piano primo.

Le materie prime arrivano nella zona di disimballo, indicato con il n. 5 e poi vengono inviate alla zona di cottura, indicata con il n. 8, per l'eventuale preparazione dei sughi e condimenti e alla zona di preparazione degli impasti, indicata con il n. 9, dove le materie prime e i prodotti accessori vengono utilizzati per fare gli impasti.

I materiali derivanti dalle operazioni di disimballo vengono automaticamente inviati al deposito dei rifiuti posto al piano terra, indicato con il n. 22.

Gli impasti vengono quindi introdotti nel locale indicato con il n. 11, dove sono inviati alle formatrici e quindi nel successivo locale, indicato con il n. 12, per le operazioni di cottura e di abbattimento o surgelazione.

I prodotti cotti, abbattuti o surgelati passano quindi al laboratorio di confezionamento, indicato con il n. 13, dove sono installate le linee automatiche di confezionamento in atmosfera modificata. Alcuni prodotti surgelati possono essere

messi temporaneamente a deposito nella cella indicata con il n. 14, per il successivo confezionamento.

I prodotti confezionati vengono inviati, tramite spirali automatiche al piano terra nel locale indicato con il n. 15, dove vengono svolte le operazioni di imballaggio dei prodotti già confezionati.

In seguito i prodotti imballati sono pallettizzati e posti nelle celle indicate con il n. 16, per poi essere inviati alla spedizione indicata con il n. 1.

Le confezioni e gli imballi sono scaricati nella zona indicata con il n. 18 per poi essere trasferiti o nel locale n. 19, destinato alle bobine per le confezionatrici automatiche o al locale n. 21 di deposito degli imballaggi.

Le bobine per le confezionatrici vengono inviate, tramite elevatore automatico al primo piano, dopo essere state sottoposte ad un'azione di sanificazione nel locale n. 20.

In prossimità del locale di imballaggio è ubicato il deposito dei pallet, indicato con il n. 17.

I rifiuti derivanti dalle operazioni di disimballo, dalle lavorazioni o dalle operazioni accessorie al confezionamento e imballaggio vengono inviati al locale indicato con il n. 22, dove sono presenti dei container scarrabili per il rifiuto umido e per gli altri rifiuti riciclabili.

Il personale ha a disposizione spogliatoi e servizi ubicati al piano terra ed al primo piano, differenziati per aree con caratteristiche igienico-sanitarie diverse e individuati dai n. 23 e 24.

Al piano secondo dello stabilimento è inoltre presente un locale destinato alla pausa e ristoro per il personale, individuato con il n. 25.

Lo stabilimento è caratterizzato inoltre da altri locali accessori necessari allo svolgimento dell'attività, che sono posti sul lato nord dell'insediamento. Tali locali sono disposti su tre piani e collegati da ascensore e scale indipendenti ed autonome rispetto a quelle a servizio dell'edificio produttivo, Nella zona degli impianti tecnologici si trovano al piano terra la centrale termica, la centrale idrica, la centrale frigorifera e l'officina; al primo piano la sottocentrale frigorifera, la centrale per l'aria compressa e il locale quadri elettrici della centrale frigorifera; al terzo piano la cabina di trasformazione e i locali per le unità di trattamento dell'aria.

Tutti i locali con presenza fissa di personale saranno dotati di ventilazione meccanica controllata, con ricambio esterno e per il locale confezionamento in sovrappressione. Le unità di trattamento dell'aria sono sanificabili e progettate secondo le norme UNI e Ashrae.

La variante urbanistica prevede la realizzazione di un nuovo volume edilizio sul lato est dell'unità produttiva N. 3, che sarà destinato a deposito automatizzato per i materiali di confezionamento e di imballaggio e che andrà a sostituire gli attuali depositi sopra descritti.

Sul lato sud-ovest dell'unità operativa N. 3, il volume già precedentemente autorizzato, sarà completato con un nuovo corpo uffici, disposto su quattro piani e copertura verde.

Ampliamento B-C lato est:

L'ampliamento previsto ad est si sviluppa su due piani terra e primo, al piano terra si prevede lo spazio ad un magazzino o attività produttive mentre al piano primo si prevede di realizzare lo spazio ad uso servizi per il personale (spogliatoi e varie) e/o produttivo.

3. IMPATTO AMBIENTALE

Si riportano di seguito le note relative all'impatto ambientale ed in particolare allo smaltimento delle acque reflue e dei rifiuti solidi ed alle emissioni in atmosfera.

Smaltimento acque di scarico

Le acque reflue, che provengono dal lavaggio dei locali e delle attrezzature e le acque di scarico dei servizi saranno inviate tramite pompa al nuovo impianto di depurazione biologico-aerobico e quindi alla fognatura pubblica e per esse è già stato richiesto l'aggiornamento dell'autorizzazione allo scarico. Lo stabilimento esistente è in possesso di AUA Autorizzazione Unica Ambientale, rilasciata dalla Provincia di Padova.

Smaltimento rifiuti solidi

I rifiuti solidi che vengono prodotti dall'attività sono individuabili nei residui derivanti dalle operazioni di lavorazione delle carni e dei prodotti vegetali. I materiali di categoria 3, secondo il Regolamento CE, 142/2011 vengono tenuti a deposito in idoneo container refrigerato e prelevati da Ditta autorizzata. Per tutti i materiali viene compilato apposito registro, come previsto dalle norme esistenti.

Altri rifiuti solidi sono gli imballaggi usati in genere, che sono assimilabili ai rifiuti urbani e vengono anch'essi prelevati da Ditta autorizzata.

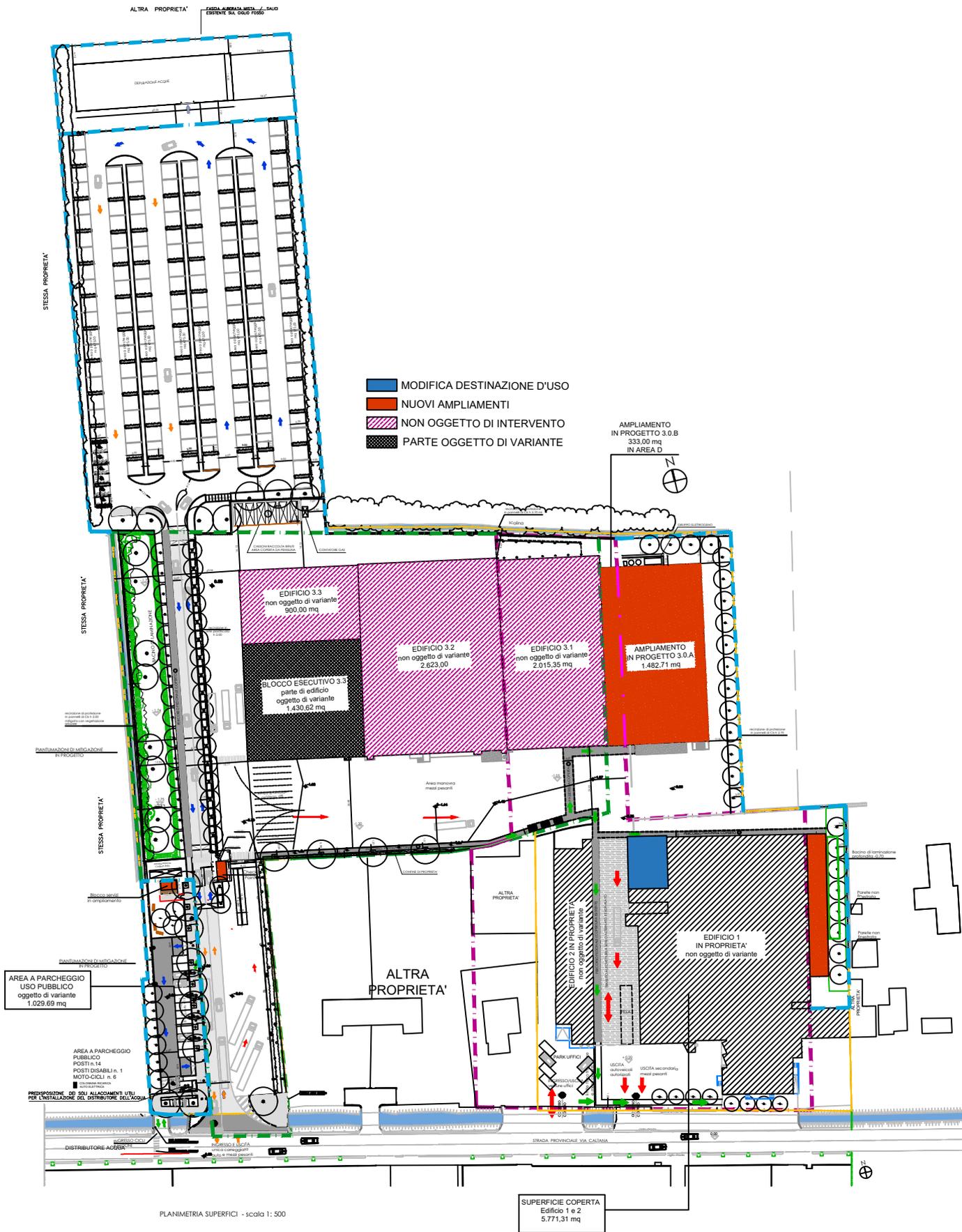
Emissioni gassose in atmosfera

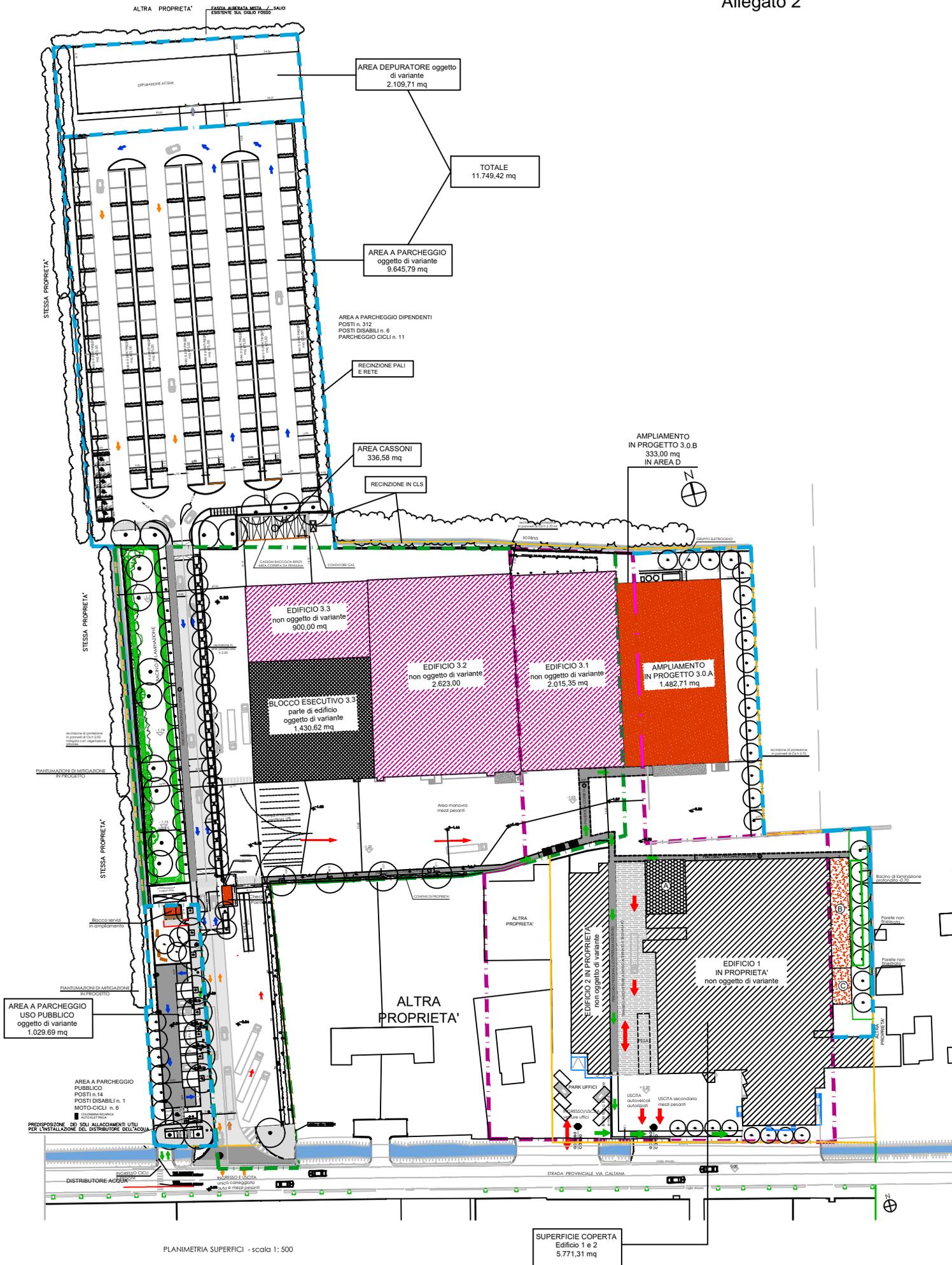
Lo stabilimento produce emissioni gassose in atmosfera, per le quali è già stato richiesto l'aggiornamento dell'attuale AUA, Autorizzazione Unica Ambientale, alla Provincia di Padova.

Villanova di Camposampiero, 14/09/2023.

Per la Ditta: l'Amministratore Unico, Albino Tonazzo

Il tecnico: Ing. Fausto Fellin





LEGENDA

-  LIMITE Z.T.O. D2/230-D2/230a
-  AREA DI PROPRIETA' - AMBITO DI INTERVENTO
-  EDIFICATO ESISTENTE
-  FABBRICATI ESISTENTI IN PROPRIETA'
-  COPERTURA DI COLLEGAMENTO
-  EDIFICIO non oggetto di variante
-  EDIFICIO IN COSTRUZIONE blocco esecutivo 3.3 parte di edificio oggetto di variante
-  EDIFICIO IN AMPLIAMENTO oggetto di variante

-  **AMPLIAMENTO 3.0**
Magazzino => mq 1.794,05 S.U. Superficie coperta = mq 1.815,71 S.C.
mc 20.183,06
h 11,25
-  **MODIFICA DESTINAZIONE D'USO**
Magazzino => mq 199,66 S.U. Superficie coperta = mq 210,65 S.C.
mc 1.197,96
h 6,00
-  **EDIFICIO IN AMPLIAMENTO**
Locale per futuri spazi produttivi Superficie coperta = mq 206,40 S.C.
Piano terra => mq 202,70
mc 709,45
h 3,50
Piano primo => mq 202,70
mc 709,45
h 3,50
-  **EDIFICIO IN AMPLIAMENTO**
Locale per futuri spazi produttivi Superficie coperta = mq 66,08 S.C.
Piano terra => mq 64,72
mc 226,52
h 3,50
Piano primo => mq 64,72
mc 226,52
h 3,50

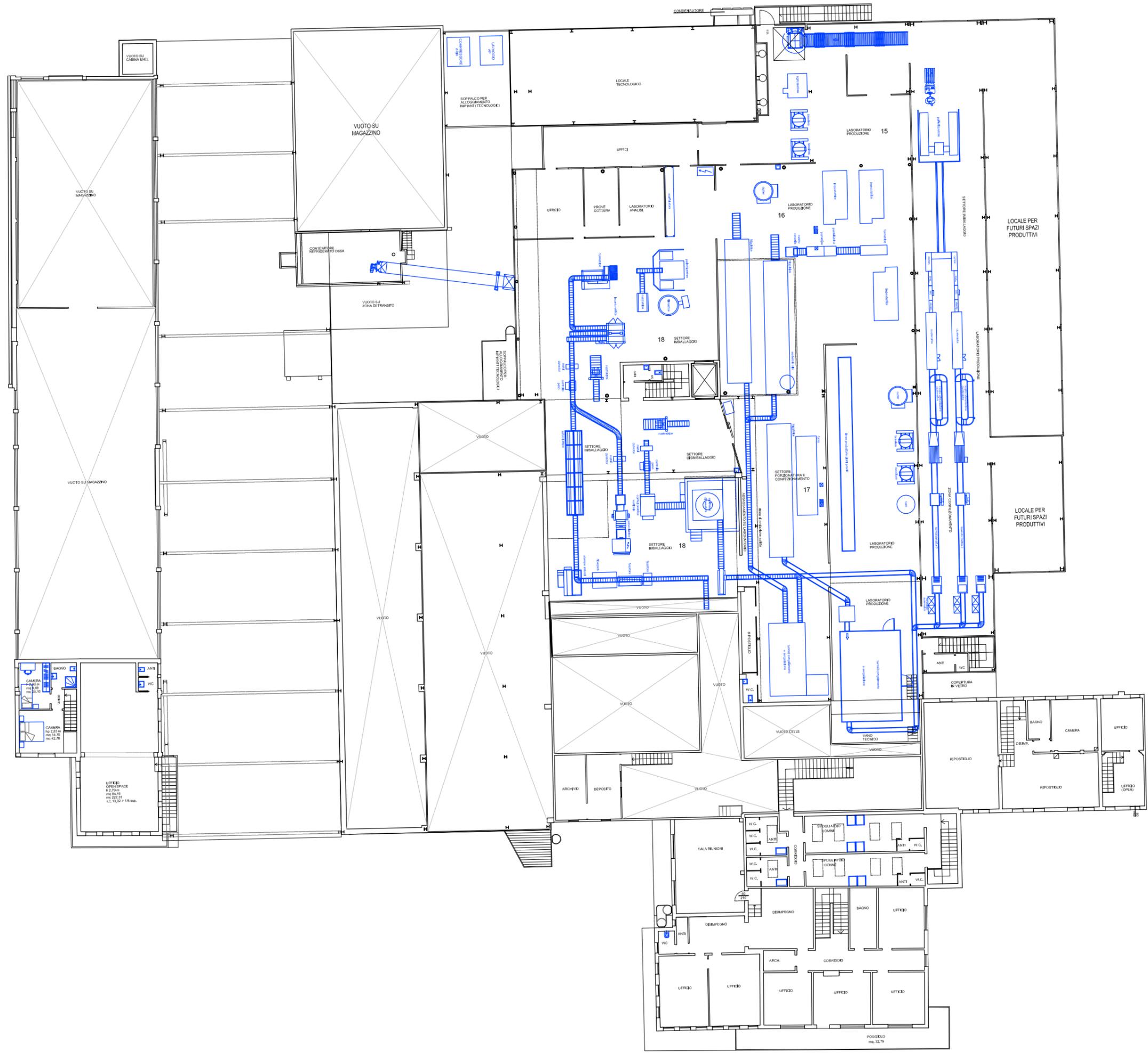
-  **PERCORSO PEDONALE COPERTO ①**
Superficie coperta = mq 219,84
-  **PERCORSO PEDONALE COPERTO </= a1,50ml ②**
Superficie esclusa dal computo degli oneri = mq 136,65
-  **PASSERELLA COPERTA ③**
Superficie coperta = mq 183,50
-  **PERCORSO PEDONALE COPERTO ④**
Superficie coperta = mq 126,36
-  **PENSILINA RACCOLTA RIFIUTI ⑤**
Superficie coperta = mq 179,55
-  **TETTOIE**
Superficie coperta = mq 76,05
-  **BLOCCO SERVIZI / CHECK POINT**
Superficie coperta = mq 39,10
-  **DELIMITAZIONE AREA LAVORO CON RECINZIONE IN PANNELLI IN CLS**
-  **RECINZIONE IN RETE PLASTIFICATA**

-  **PERCORSI PEDONALI**
-  **DIREZIONE / PERCORSI AUTOVEICOLI**
-  **DIREZIONE PERCORSI MEZZI PESANTI**
-  **DIREZIONE / PERCORSI AUTO E MEZZI PESANTI**
-  **STRADE E AREE MANOVRA IN CLS/ASFALTO**
-  **MARCIAPIEDI / PERCORSI IN BETONELLA**
Mod MASEGNO + LISTONE
-  **PERCORSI PEDONALI / PASSERELLA COPERTI**
-  **ATTRAVERSAMENTI PEDONALI**
-  **ALBERATURE E AREA A VERDE**
(vedere Tav. Mitigazione Paesaggistica)
-  **CORPO ILLUMINANTE DOPPIO**
-  **CORPO ILLUMINANTE SU PALETTO h 5,00 m**
-  **GRIGLIA QUADRATA IN GHISA PER PROTEZIONE ALBERATURE**
-  **PANCHINA**
-  **POSTO AUTO RISERVATO PER DISABILI**
-  **BACINO DI LAMINAZIONE**

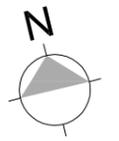
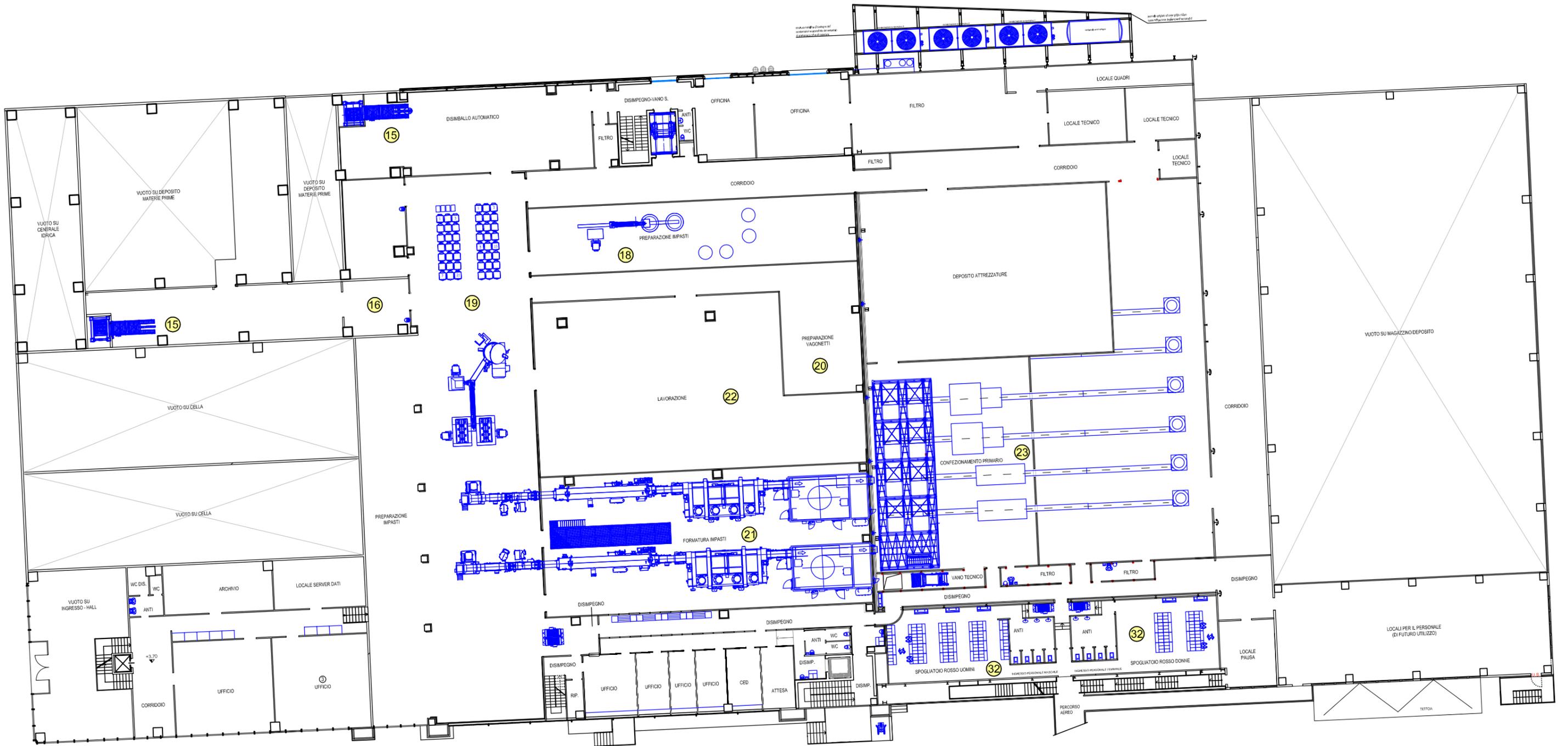
-  **ZTO D1**
-  **VARIANTE PVE/2014/00169 DEL 12.10.2015**
-  **VARIANTE 2020**

-  **Superficie a verde complessiva 4.745,60 mq**

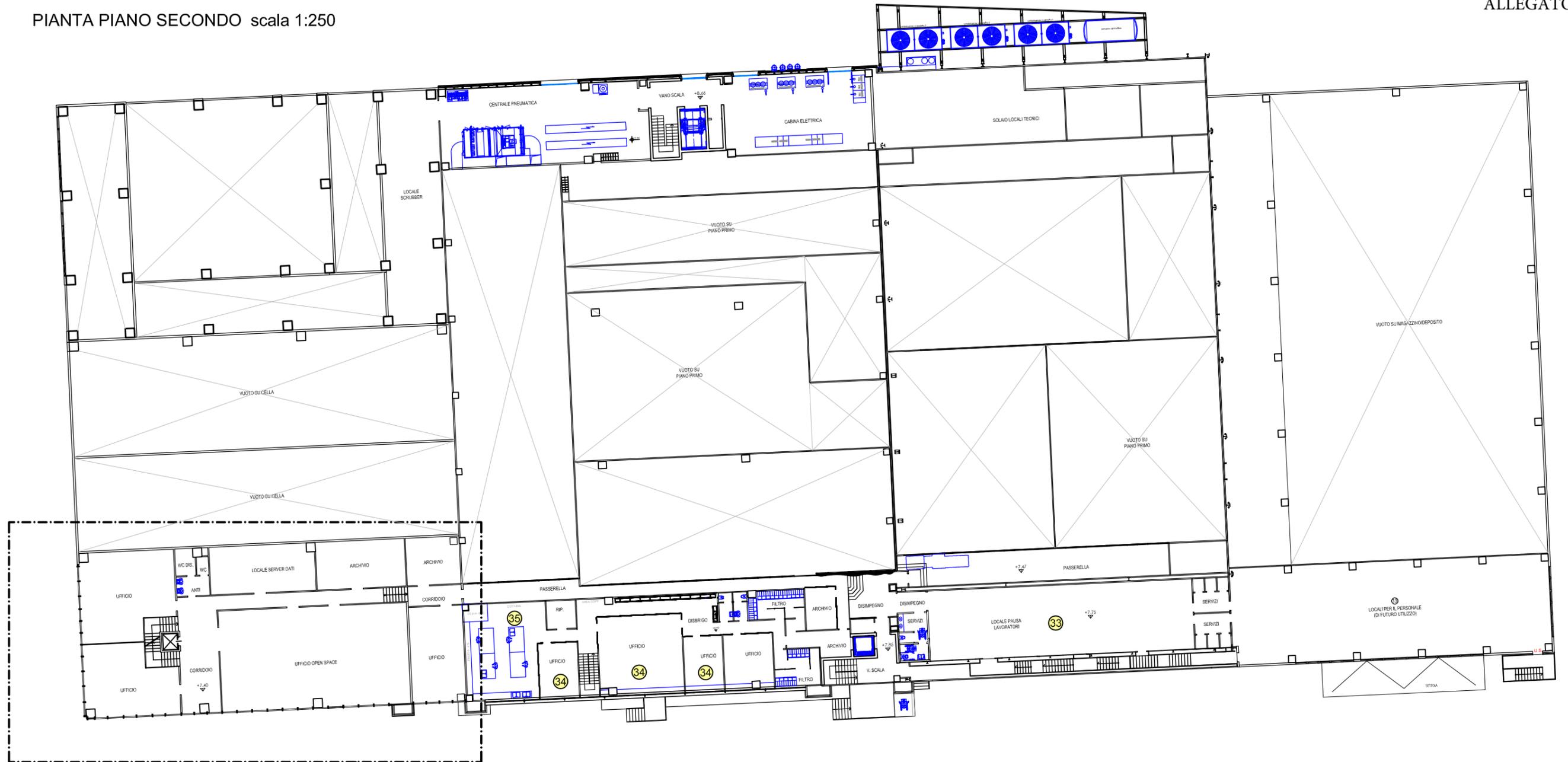








PIANTA PIANO SECONDO scala 1:250



PIANTA PIANO TERZO scala 1:250

