



COMUNE DI GENOVA



PROGETTO EDILIZIO PER LA REALIZZAZIONE DI FABBRICATO A DESTINAZIONE PRODUTTIVA CON FUNZIONI LOGISTICHE COMPORTANTE UN AGGIORNAMENTO DEL PUC

UBICAZIONE: VIA UGO POLONIO - LOCALITA' TRASTA - COMUNE DI GENOVA

COMMITTENTE:

SOGEGROSS S.P.A.



SOGEGROSS S.p.A.
Lungotorrente Secca, 3a
16163 Genova
C.Fisc./P.IVA: 01226470993

LUNGOTORRENTE SECCA 3A,
16163 - GENOVA

PROGETTO:

*Studio Associato
Ing. Ottonello T.&T.*



Via delle Fabbriche, 35 B/r - 16158 Genova
Tel. 010 6134689 - Fax 010 6135114
E-Mail : tiziana.ottonello@aleph.it

INDAGINI GEOLOGICHE E RELAZIONE GEOLOGICA:

**STUDIO DI GEOLOGIA
DOTT.ESSA ELISABETTA BARBORO**

Via L. Cibrario, 31/6 - 16154 Genova
Tel. 335 6450816
E-Mail : ebarboro@gmail.com

LANDSCAPE DESIGN:

DODI MOSS

Architecture|Planning|Landscape|Engineering

Arch. Egizia Gasparini
Arch. Valentina Dallaturca
Dott.nat. Fabrizio Oneto (consulenza naturalistica)
Dott. agr. Ettore Zauli (consulenza agronomica)

Via di Canneto il Lungo, 19 - 16123 Genova
010.2759057
E-Mail : info@dodimoss.eu

DESCRIZIONE

**RELAZIONE
IGIENICO-SANITARIA**

TAVOLA:

DOC.63

DATA: 12 MARZO 2018

SCALA:

FORMATO:



**RELAZIONE SULLA CONFORMITÀ IGIENICO-SANITARIA ALLE
NORMATIVE VIGENTI DEL NUOVO FABBRICATO A DESTINAZIONE
PRODUTTIVA CON FUNZIONI LOGISTICHE, UBICATO IN VIA UGO
POLONIO, GENOVA**

DESCRIZIONE DEL NUOVO FABBRICATO

L'intervento consiste nella realizzazione di un fabbricato produttivo con funzioni logistiche con S.A. di 32.271 mq, dove verranno trattati lavorati e smistati i prodotti alimentari deperibili e non, che avrà le seguenti caratteristiche:

1. un piano produttivo posizionato a quota 36,50 di S.A. pari a 27113 mq, di altezza interna sottotegolo pari a 11,50 m suddiviso in
 - a. zona Magazzino per il confezionamento e il deposito di merci secche non deperibili come pasta, biscotti.etc.
 - b. zona anticella "Spedizioni" a temperatura intermedia per lo scarico e il carico delle merci per il rifornimento dei punti vendita BASKO EKOM e SOGEGROSS di tutto il Nord Italia
 - c. celle frigo a bassa temperatura per la conservazione delle merci deperibili quali pesce carne latticini e ortofrutta
2. un piano uffici laboratori e servizi a quota 49,20 di S.A. pari a 5158 mq di pertinenza della nuova attività, posizionato sull'angolo Sud Est del fabbricato, di altezza interna pari a 4,50 m, suddiviso in:
 - a. uffici e sale di riunioni
 - b. laboratorio di forno e pasticceria
 - c. servizi igienici per gli uffici e per il piano produttivo
 - d. spogliatoi per gli addetti del piano produttivo
 - e. locale mensa aziendale e locali di ritrovo aziendali
3. una copertura piana a quota 49,20 m suddivisa in due zone, una zona non praticabile e non accessibile se non per interventi di manutenzione di superficie pari a 9481 mq ed una zona accessibile, praticabile e carrabile destinata a:
 - a. parcheggio in struttura per gli autoveicoli di superficie in pianta pari a 8715 mq e suddivisa in n. 346 posti auto, compresi i posti disabili
 - b. impianti sportivi ad uso dei dipendenti ed in particolare n.1 campo da calcetto e n.1 campo da tennis per una superficie complessiva di 2600 mq

A servizio di tutto il piano copertura saranno installate n. 2 scale di sicurezza esterne sul fronte Ovest del Fabbricato.

Il piano produttivo e il piano uffici saranno collegati da n.2 vani scala interni con ascensori a prova di fumo.

Dal punto di vista costruttivo il nuovo fabbricato sarà realizzato con:

- una struttura prefabbricata con una maglia a travi e pilastri in c.a. e con fondazioni isolate, debitamente verificata e calcolata
- un tamponamento esterno dell'edificio in pannelli prefabbricati in c.a. con strato di polistirolo espanso, superficie liscia, superficie interna staggiata e sigillatura dei giunti
- solai di pavimento e di copertura di tipo prefabbricato con finitura gettata in opera



- un manto di copertura del solaio a quota +49,20 m non praticabile realizzato con lamiera grecata, barriera al vapore, isolante termico, membrana impermeabile sintetica e finitura esterna con ciotoli di fiume per uno strato dello spessore di circa 10 cm
- un manto di copertura del solaio a quota +49,20 m carrabile e pedonale destinato a parcheggio_dipendenti con pavimentazione in cls. antisdrucchiolo
- un manto di copertura del solaio a quota 49,20 m pedonale e accessibile per i dipendenti destinato a impianti sportivi (n. 1 campo da calcio e n. 1 campo da tennis) con finitura in verde sintetico
- un manto di copertura del solaio zona uffici a quota +54,95 m realizzato con sistema a verde pensile con impermeabilizzazione antiradice, feltro di ritenzione idrica, elemento di drenaggio-accumulo-aerazione, telo filtrante e terra destinato a verde, a NORMA UNI 11235.
- tutti i fronti del piano produttivo saranno corredati di portoni sezionali esterni per il carico e lo scarico delle merci e di uscite di sicurezza ai sensi della normativa vigente
- i fronti del piano uffici saranno debitamente finestrati e corredati di ingressi e uscite ad uso dei dipendenti e visitatori
- lungo il fronte Est sarà costruita una rampa carrabile a doppio senso di marcia a cielo libero, che servirà per collegare il piano piazzale al piano copertura destinato a parcheggio, schermata sul fronte Est con sistema di parete a verde rampicante
- lungo il fronte Ovest saranno realizzate n. 2 scale di sicurezza esterne a servizio della copertura del fabbricato

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

La Società genovese SOGEGROSS S.P.A. prevede per il nuovo fabbricato produttivo di progetto l'impiego complessivo di 350 addetti tra dipendenti, lavoratori di cooperativa e terziario. Inoltre lavoreranno con questa nuova realtà produttiva genovese un gran numero di fornitori, autotrasportatori, tecnici e professionisti di società esterne, movimentando lo sviluppo economico di tutta la zona.

In particolare la nuova attività produttiva si svolgerà come segue:

Piano produttivo

1. carico e scarico di prodotti deperibili/freschi, che si svolgerà nella zona anticella a temperatura intermedia, nel tardo pomeriggio e alla sera per lo scarico, e al mattino presto fino a tarda mattinata per il carico + deposito dei prodotti deperibili/freschi in cella. Questa attività si svolgerà su due turni lavorativi con l'impiego di circa 170 addetti magazzinieri.
2. carico e scarico di prodotti secchi, che si svolgerà nella zona Magazzino con confezionamento e spaccettamento del prodotto. Questa attività si svolgerà su due turni lavorativi con l'impiego di circa 30 addetti.

Piano uffici

1. attività impiegatizia legata alla produzione, che si svolgerà con orario lavorativo giornaliero con l'impiego di 120 addetti



2. produzione di pane, prodotti da forno e pasticceria che si svolgerà su due turni lavorativi con l'impiego di circa 38 addetti, tutti i prodotti finiti verranno caricati e smerciati per il rifornimento dei punti vendita locali

OPERE SPECIFICHE CONFORMI ALLA NORMATIVA IGENICO-SANITARIA PER IL NUOVO FABBRICATO A DESTINAZIONE PRODUTTIVA CON FUNZIONI LOGISTICHE

Come sopraesposto, il nuovo fabbricato produttivo con funzioni logistiche sarà costituito da due piani:

- il Piano terra produttivo, suddiviso in Magazzino intensivo, Anticella latticini e Cella Latticini (SAFO), Cella Carne, Cella Pesce (Ittico), Cella Ortofrutta, Area Spedizioni e Area Resi
- il Piano Primo, suddiviso in una zona Uffici e Servizi (Cucina, Sala Mensa e Spogliatoi) e in una Zona produttiva Forno/Pasticceria

I locali sopracitati avranno le seguenti caratteristiche:

PIANO TERRA

Magazzino intensivo

- il luogo di lavoro sarà a temperatura ambiente, e dotato di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria conforme alla Norma UNI 10339 vigente
- sarà dotato di n° 5 “bocche di carico” lungo il fronte Ovest
- sarà dotato di antibagni, corpo bagni e bagno disabili di numero e dimensioni adeguati. In particolare, il corpo bagni e il bagno disabili saranno dotati di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h
- sarà dotato di ufficio, utilizzato saltuariamente per gli ordini delle merci (postazione computer/tel/fax), munito di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h

Anticella latticini

- il luogo di lavoro sarà refrigerato a temperatura intermedia, e sarà dotato di n° 9 “bocche di carico” lungo il fronte Ovest
- sarà dotato di antibagni e corpo bagni di numero e dimensioni adeguati. In particolare, il corpo bagni sarà dotato di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h
- sarà dotato di ufficio, utilizzato saltuariamente per gli ordini delle merci (postazione computer/tel/fax), munito di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h

Cella latticini

- il luogo di lavoro sarà mantenuto a bassa temperatura (4-5°C) a mezzo di impianto di refrigerazione e ventilazione meccanica, che garantirà dunque anche un adeguato ricambio aria

Cella carne

- il luogo di lavoro sarà mantenuto a bassa temperatura (4-5°C) a mezzo di impianto di refrigerazione e ventilazione meccanica, che garantirà dunque anche un adeguato ricambio aria
- sarà dotato di n° 8 “bocche di carico” lungo il fronte Ovest



Cella pesce

- il luogo di lavoro sarà mantenuto a bassa temperatura (4-5°C) a mezzo di impianto di refrigerazione e ventilazione meccanica, che garantirà dunque anche un adeguato ricambio aria
- sarà dotato di n° 7 “bocche di carico” lungo il fronte Ovest

Cella ortofrutta

- il luogo di lavoro sarà mantenuto a bassa temperatura (4-5°C) a mezzo di impianto di refrigerazione e ventilazione meccanica, che garantirà dunque anche un adeguato ricambio aria
- sarà dotato di n° 9 “bocche di carico” lungo il fronte Ovest

Area Spedizioni

- il luogo di lavoro sarà refrigerato a temperatura intermedia, e sarà dotato di n° 20 “bocche di carico” lungo il fronte Est
- sarà dotato di antibagno e corpo bagni di numero e dimensioni adeguati. In particolare, il corpo bagni sarà dotato di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h
- sarà dotato di ufficio, utilizzato saltuariamente per gli ordini delle merci (postazione computer/tel/fax), munito di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h

Area Resi

- il luogo di lavoro sarà a temperatura ambiente, e dotato di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria conforme alla Norma UNI 10339 vigente
- sarà dotato di antibagni e corpo bagni di numero e dimensioni adeguati. In particolare, il corpo bagni sarà dotato di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h
- sarà dotato di ufficio, utilizzato saltuariamente per gli ordini delle merci (postazione computer/tel/fax), munito di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h

PIANO PRIMO

Uffici

- i luoghi di lavoro saranno dotati di impianto di climatizzazione
- saranno dotati di antibagni, corpi bagni e bagni disabili di numero e dimensioni adeguati. In particolare, i corpi bagni e i bagni disabili saranno dotati di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h
- saranno dotati di aperture di aerazione naturale lungo i fronti perimetrali Ovest, Sud ed Est, in grado di garantire un adeguato ricambio aria e un rapporto aeroilluminante conforme alla normativa vigente

Cucina e Sala Mensa

- i luoghi di lavoro saranno dotati di impianto di climatizzazione, e dotati di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria conforme alla Norma UNI 10339 vigente
- gli impianti di cottura e preparazione dei cibi saranno alimentati elettricamente

Spogliatoio uomini

- lo spogliatoio sarà dotato di impianto di climatizzazione
- saranno dotati di antibagni, corpi bagni e bagni disabili di numero e dimensioni adeguati. In particolare, i corpi bagni e i bagni disabili saranno dotati di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h
- sarà dotato di aperture di aerazione naturale lungo il fronte perimetrale Ovest, in grado di garantire un adeguato ricambio aria

Spogliatoio donne

- lo spogliatoio sarà dotato di impianto di climatizzazione
- saranno dotati di antibagni, corpi bagni e bagni disabili di numero e dimensioni adeguati. In particolare, i corpi bagni e i bagni disabili saranno dotati di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h
- sarà dotato di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria pari a 5 vol/h

Zona produttiva Forno/Pasticceria

- i luoghi di lavoro saranno dotati di impianto di climatizzazione, e dotati di sistema di ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio aria conforme alla Norma UNI 10339 vigente
- tutti i macchinari e i forni a servizio della produzione saranno alimentati elettricamente

Si evidenzia che l'intero piano primo sarà dotato di lucernai in copertura in grado di implementare il rapporto aeroilluminante dei locali.

Secondo quanto sopra esposto, si conferma che il nuovo fabbricato produttivo con funzioni logistiche rispetterà i requisiti igienico-sanitari richiesti dalla normativa vigente.

IL PROGETTISTA

Ing. Tiziana Ottonello

