



CITTA' DI RAGUSA

Settore IX - Decoro urbano
Manutenzione e gestione infrastrutture

Ristrutturazione e totale adeguamento
alle vigenti normative del frigomacello ex ESA
Zona industriale I° fase

Committente

Comune di Ragusa	Dirigente del IX Settore Dott. Ing. Michele Scarpulla
	Responsabile Unico del Procedimento Dott. Ing. Carmelo Licitra

RTP incaricato di progettazione e D.LL.

Capogruppo	Responsabile dei servizi di ingegneria Dott. Ing. Carmelo Maria Grasso
Mandanti	Dott. Ing. Angelo Torrisi Dott. Ing. Alessandro Tumino Consorzio Rete Consorzio stabile di Ingegneria

Consulente impiantistico Dott. Ing. Marco La Rosa

Elaborato

PROGETTO ESECUTIVO

REL_ED	1	Relazione illustrativa
--------	---	------------------------

COMMESSA	LIVELLO	REVISIONI					
PU11008	ESEC-REL_ED-1-A	A 09-05-2009					

Oggetto: Adeguamento Frigomacello ex ESA sito in Ragusa, zona industriale I° fase.

Relazione illustrativa

1 – Lo stato attuale

Lo stabilimento in oggetto è ubicato nella zona industriale di Ragusa I° fase, in una area ove, oltre al complesso adibito a macellazione, avente un superficie coperta di 3577 mq, è presente una stalla di preposta per bovini e suini di 732 mq, ed altri fabbricati precedentemente adibiti ad uffici ed allo stato attuale non utilizzati.

Ivi sono pure installati gli impianti accessori quali: il depuratore; il sistema di pressurizzazione degli impianti idrici e la cabina elettrica, il sistema di pesa a ponte (non funzionante).

Il complesso adibito a macellazione, è costituito da un edificio industriale con struttura portante in colonne e capriate in acciaio su fondazione a plinti.

La copertura è in pannelli di fibrocemento. Tamponature e tramezzature, sono realizzati in muratura di blocchi in tufo calcareo. Le finestrate sono a nastro solo in corrispondenza dei locali di lavorazione. Molti spazi interni dello stabilimento, sono corredati di controsoffitto in pannellature nervate di fibrocemento, collocate all'altezza delle briglie inferiori delle capriate di copertura.

La conformazione in pianta dello stabilimento è ad L con unione di corpi rettangolari aventi altezze differenti (7.40 m e 6.25 m), tanto che lungo la linea di discontinuità delle coperture, è disposta una serie di finestrate.

Sul settore Sud-Est del complesso sono ubicate le linee di macellazione con disposizione in serie: all'estremo la linea ovini, segue la linea suini ed infine la linea bovini la quale si sviluppa sino a raggiungere i locali che ospitano gli spogliatoi ed i servizi igienici del personale, gli uffici ed i locali tecnici (sala quadri e sala compressori). Le linee di macellazione sono affiancate dai locali ove si svolgono le lavorazioni di supporto (lavorazione teste, lavorazione pelli, tripperia sporca e pulita), oltre alle celle frigorifere per stoccaggio e per capi sospetti.

Sul settore Nord-Est del complesso, sono ubicate grandi celle frigorifere (parte in disuso) e, all'estremo, i locali (pure essi in disuso), ove sono previste linee di lavorazione, confezionamento delle carni, successivo imballaggio e caricamento sui mezzi di distribuzione.

2 – Le carenze funzionali

Con riferimento alla parte di stabilimento interessata dagli interventi ossia il settore dello stabilimento destinato alle linee di macellazione, si individuano come carenze funzionali le seguenti:

- Ubicazione interna degli uffici non adeguata perché priva di aerazione ed illuminazione diretta.
- Mancanza di spazio dedicato ai visitatori, compresi servizi igienici.
- Linea macellazione bovini e suini con spazi trasversali inadeguati.
- Mancanza di spazio per lo stazionamento degli ovini
- Centrali termomeccaniche ubicate in spazi logisticamente inadeguate.
- Riserve idrauliche insufficienti per la domanda dell'impianto idrico e antincendio.
- Mancanza di locale ricovero per le attrezzature di movimentazione.

3 – Le carenze tecnico-costruttive

Con riferimento alla parte di stabilimento interessata dagli interventi ossia il settore dello stabilimento destinato alle linee di macellazione, si individuano come carenze tecnico-costruttive le seguenti:

- Pavimentazione in gres inadeguata per materiale (potere assorbente) e posa in opera (pendenze ed incollaggio).
- Mancanza di sguscia nell'attacco tra pavimento e rivestimento.
- Componenti dell'impianto elettrico e termomeccanico inadeguate al rispetto delle vigenti normative.
- Impianto di depurazione in funzionamento parziale e inadeguato a trattare il volume dei reflui prodotti secondo le disposizioni vigenti in normativa.
- Pannellature di copertura e controsoffitto con sospetta presenza di fibre di amianto. (la eventuale bonifica, non è comunque a carico del presente intervento)

4 – l'intervento in progetto

Lo scopo del progetto è quello di predisporre tutti quegli interventi atti a:

- A) Incrementare la funzionalità dello stabilimento per la sua parte dedicata alla macellazione.
- B) Adeguare opere edili ed impiantistica alle norme generali e particolari che regolano l'attività con particolare riferimento a quelle igienico-sanitarie.

A tal fine, come meglio dettagliato nelle relazioni specialistiche, si prevede quanto segue:

- Ridistribuzione degli spazi nella zona Sud-Ovest adibita a uffici e servizi. In particolare, previa opportuna demolizione di alcune divisioni interne, verrà realizzato un nuovo corpo interno, comprendente: un razionale locale spogliatoio e servizi igienici per il personale; un locale per i visitatori con annesso servizio igienico a norma diversamente abili; ufficio gestore e veterinario con areo-illuminazione diretta; sala quadri elettrici; corridoio con vetrata panoramica sulla linea di macellazione.
- Nuova più razionale localizzazione della cella frigorifera dei bovini sospetti.
- Nuovo locale per la lavorazione delle teste bovini, adiacente all'area abbattimento.
- Eliminazione del corridoio artificiale ricavato con pannellatura prefabbricata, al fine di dare maggiore spazio alle linee di macellazione di bovini e suini.
- Realizzazione di nuovo corpo di fabbrica ad una elevazione, di copertura pari a 218 mq, adiacente a lato Nord-Ovest, comprendente: il nuovo corridoio di transito delle mezzene da reparto suini-ovini; la cella frigorifera dei suini-ovini sospetti; un ampio locale deposito con accesso da interno; un locale per ricovero attrezzature di movimentazione, con accesso da esterno; nuova ubicazione per il deposito pelli ovini; locali tecnici in serie con accesso dall'esterno, ubicati in posizione ottimale rispetto all'area delle lavorazioni e destinati ad ospitare pompe antincendio, centrale termica, boiler e predisposizione per altre installazioni.
- La parte impiantistica elettrica, idraulica e termomeccanica sarà rinnovata ed integrata in funzione delle carenze esistenti, nonché della realizzazione dei nuovi locali, come meglio specificato nelle relazioni specialistiche.
- L'impianto di depurazione, sarà soggetto a sostituzione ed integrazione di componenti come da relazione specialistica al fine di renderlo idoneo a trattare e smaltire, nel rispetto delle norme vigenti il volume di reflui prodotti dallo stabilimento.
- Integrazione della riserva idrica interrata esistente, tramite l'installazione di serbatoi supplementari ubicati fuori terra , in prossimità della stessa.

Il tecnico