

REGIONE LOMBARDIA

PROVINCIA BG

COMUNE DI BOTTANUCO

AMBITO DI TRASFORMAZIONE AT3 Area nuovo polo artigianale nord

COMMITTENTE

IMMOBILIARE CROCIOTTO srl
Via Quinto Alpini 4
24124 Bergamo (BG)

INTEGRAZIONE

21.04.2021

EMISSIONE

26.03.2021

OGGETTO

RELAZIONE ILLUSTRIVA

Elab.

15

Il Committente
Immobiliare Crociotto S.r.l.

L'Operatore
MARR S.p.A.

Il Progettista



G&C

STUDIO TECNICO ASSOCIATO dei geometri Ercole Ghezzi e Angelo Cornelli
Via Giacomo Brodolini, 33 - 20056 Trezzo sull'Adda (MI)
Tel. 02/9091811 - Fax 02/9091023 - email: info@studioghezziornelli.com



Nicola Cornelli
Architetto

Tutti i diritti sono riservati a Norma di Legge.
Sono vietati la riproduzione e l'estrapolazione di parti senza la presenza di un'autorizzazione scritta

INDICE

I) PREMESSE.....	2
II) INQUADRAMENTO URBANISTICO - TERRITORIALE	3
III) ASPETTI AMBIENTALI	4
V) OPERE DI URBANIZZAZIONE	6

I) PREMESSE

La presente relazione accompagna la presentazione al Comune di Bottanuco dell'Istanza di approvazione del P.A. riguardante l'A.M.I. redatto in conformità alle previsioni del Piano di Governo del Territorio, per la realizzazione di un insediamento produttivo-commerciale.

La società Crociotto Srl è proprietaria dei lotti identificati all'Agenzia delle Entrate – Ufficio Provinciale di Bergamo-Territorio-Servizi catastali-catasto terreni, come segue:

Foglio 9 particella 1085 qualità seminativo arborato classe 1° sup. ha-02 are 62 ca 90 Reddito domenicale E. 190,09 Reddito agrario E.196,88;

Foglio 9 particella 1086 qualità seminativo arborato classe 1° sup. ha-00 are 83 ca 60 Reddito domenicale E. 60,45 Reddito agrario E.62,60;

II) INQUADRAMENTO URBANISTICO - TERRITORIALE

In aderenza alle indicazioni e alle previsioni della scheda d'Ambito del P.G.T., l'area di proprietà della **Crociotto Srl** fa parte dell'Ambito denominato "AMBITO DI TRASFORMAZIONE AT3" è situata ad Est del centro urbano, in fregio a due strade provinciali, la S.P. 170 "RIVIERASCA" ad Ovest e la S.P. n. 159 Via Aldo Moro ad Est confluenti sulla rotatoria a Sud e risulta delimitata a Nord da una stradina campestre demaniale. L'area oggetto della presente Istanza riguarda l'Ambito Minimo di Intervento individuato dal Comune di Botanuco con delibera di Giunta Comunale n. 8 del 29 gennaio 2021 avente una superficie catastale di m² 36.066,26.

Il P.A. viene presentata nel rispetto dell'Art. 34: Ambito di trasformazione AT3 -Area Nuovo Polo Artigianale Nord in ordine a quanto previsto dalla scheda d'Ambito:

1) OBIETTIVO

- ridefinizione urbanistica;
- qualità architettonica e fruibilità spazi aperti;
- miglioramento complessivo viabilità

2) PARAMETRI URBANISTICI

- SIp complessiva : mq 18.033,13 ;
- altezza: (max. mt. 9 misurata da quota teorica marciapide nuova strada di PA accesso nord al Lotto)
- R/C: 60%

3) SERVIZI PUBBLICI MINIMI

- Parcheggi e verde di uso pubblico in rapporto alla tipologia della proposta;
- Prescrizione specifica: nuove rotatorie S.P. n. 159 Via Aldo Moro , S.P. 170 "RIVIERASCA" e nuova strada di P.A..

4) SCHEMA DI INSEDIABILITA'

Recepita la scheda d'ambito AT3 .

PIANO DEI SERVIZI

Vengono recepite le indicazioni contenute nelle tavole di piano, in particolare quelle delle Tav. PdS 2.1 e PdS 2.4, nonché le prescrizioni della SCHEDA – PROGRAMMA n. 14: Azione di Progetto –strada Ambito produttivo e della SCHEDA - PROGRAMMA n. 18: Azione di Progetto – tratto di strada a carico Ambito AT2 e nuova rotatoria; prescrizioni queste poi riassunte nel CATALOGO DEI SERVIZI – ELENCO, ai nn. 14 e 18 e associate all'Ambito di Trasformazione AT3.

PIANO DELLE REGOLE

Vengono recepite le previsioni contenute nelle Tavole di piano, con particolare riferimento alle Tav. P.d.R. 1.3: SISTEMA INSEDIATIVO – CITTA' DIFFUSA e P.d.R. 8: CARTA DEI VINCOLI (fasce di rispetto stradale, collettore consortile, canali scolmatori) delle Norme Tecniche in ordine a:

- ambito di applicazione;
- perimetrazione ambito di trasformazione urbana;

- standards urbanistici.

Per quanto attiene poi all'impostazione urbanistica generale del P.A., in considerazione della conformazione fisica dell'area perimetrata e delle indicazioni del P.G.T. in ordine alla viabilità principale, si è effettuata la scelta tipologico – funzionale riportata a titolo indicativo nelle allegate tavole di progetto, che prevede in sintesi:

- la localizzazione dell'immobile disposto su un piano leggermente ribassato rispetto alle quote stradali circostanti;
- una corona a contorno dell'edificio caratterizzata da ampie fasce di verde a filtro e protezione dell'insediamento e destinata a contenere diverse funzioni e infrastrutture distributive quali rampe, percorsi pedonali, area carico – scarico merci, spazi di sosta, ecc.;
- una omogenea e diffusa localizzazione delle aree a standard, funzionale alla fruibilità dei futuri insediamenti
- una viabilità di accesso e distribuzione interna basata sulle previsioni del P.G.T. al riguardo con ingressi – uscite sulla nuova strada di lottizzazione:
 - ingresso – uscita principale sul lato Nord dell'A.M.I dalla rotatoria posta al termine della nuova strada di lottizzazione per il traffico proveniente dalla nuova rotatoria sulla S.P. 170 "RIVIERASCA";
 - ingresso – uscita sul vertice Nord – Est, dalla rotatoria posta al termine della nuova strada di lottizzazione sulla S.P. n. 159 Via Aldo Moro;
- Per quanto riguarda infine le destinazioni d'uso, verranno svolte le attività in conformità a quanto specificato al successivo punto IV (LO STABILIMENTO) e in particolare lo stabilimento sarà adibito al deposito e commercializzazione all'ingrosso di prodotti alimentari e di prodotti non food con consegna diretta, senza accesso al pubblico, presso le sedi di destinazione dei clienti di MARR S.p.a. (alberghi, ristoranti , collettività, mense , ospedali,).

III) ASPETTI AMBIENTALI

1) Vincoli

L'area che costituisce l'A.M.I. è libera da vincoli di qualsiasi natura, ambientali, paesaggistici, territoriale, storici, artistici, archeologici e idrogeologici. Nella realizzazione del progetto si dovrà tuttavia tenere in considerazione la presenza delle fasce di rispetto stradali di via Aldo Moro (S.P. n. 159) e Viale Industria (S.P. n. 170 "RIVIERASCA).

2) Qualità del manufatto

La proposta progettuale in fase di P.di C. dovrà caratterizzarsi per una marcata scelta mirata soprattutto alla qualità dell'involucro e conseguentemente ai parametri prestazionali del manufatto, ma anche all'efficienza energetica degli impianti, ovvero al comfort ambientale dell'edificio nonché alla salubrità degli ambienti.

In sintesi questi aspetti riguarderanno:

- La qualità dell'involucro ai fini prestazionali:
 - utilizzo di materiali eco - compatibili, leggeri e versatili;
 - pacchetto isolamento - tamponamenti;
 - pacchetto serramenti / vetrate / facciate;
 - pacchetto coperture.

- L'efficienza energetica
 - riduzione dei consumi e quindi risparmio energetico con l'obiettivo di abbassare il fabbisogno di energia primaria dell'edificio sotto la soglia minima fissata;
 - adozione di tecnologie a basso impatto ambientale atte a ridurre ad esempio l'emissione di CO₂ ovvero più in generale limitare l'inquinamento sia atmosferico che luminoso;
 - ricorso a fonti energetiche alternative (ad esempio pannelli solari e/o fotovoltaici) ovvero a fonti rinnovabili (geotermica);
 - eliminazione sprechi e sovra utilizzi con impianti centralizzati con gestione settoriale e controllata;
 - ulteriori piccole ma significative riduzione di consumi sia di acqua (ad esempio con cassette a doppia mandata) sia di energia elettrica (ad esempio con riduttori di flusso, lampade Led, sensori, ecc.);
 - riutilizzo con ricircolo acqua piovana per irrigazione aree verdi ed eventuali altri usi (ad esempio lavaggio rampe e corselli).

- Il comfort ambientale e salubrità
 - utilizzo di materiali bio - compatibili per ottenere un elevato grado di fono assorbenza (NO RUMORI né dall'esterno né dall'interno);
 - realizzazione di un "contenitore" stagno, mantenuto costantemente in pressione, con l'uso di buoni isolanti e appropriati serramenti;
 - adozione di idonea ventilazione meccanica in tutti gli spazi, con recuperatore di calore, con apparecchiature dislocate nei controsoffitti o nei sottotetti;
 - impianto di riscaldamento a bassa temperatura, eventualmente con distribuzione e irradiazione "a pavimento" e con utilizzo acqua di falda se possibile;

V) OPERE DI URBANIZZAZIONE

V-1) Generalità

L'A.M.I., adiacente ad un comparto produttivo di recente edificazione, risulta inserito in una zona già dotata delle principali infrastrutture urbanizzative, sia viarie che servizi canalizzati. Se ne prevede tuttavia l'estensione e/o potenziamento al fine di incrementare l'attuale dotazione di pubblici servizi ed attrezzature di uso pubblico finalizzate anche alla realizzazione dello stabilimento e degli insediamenti produttivi dell'intero Ambito AT3.

Per questi motivi sono stati presi i necessari contatti con gli enti o società gestori e/o erogatori dei vari servizi canalizzati per avere le prime indicazioni, in ordine alla fattibilità tecnico - economica delle estensioni/potenziamento delle varie reti necessarie per la realizzazione e messa in funzione dello stabilimento sopra descritto, nonchè la possibilità di allacciamento ai PP.SS. esistenti, relativamente a:

- reti elettriche in MT e BT con e-distribuzione;
- rete di telefonia fissa con la sede Telecom regionale;
- rete di fognatura (acque nere e acque bianche) con Uniacque;
- rete di acquedotto con Uniacque;
- rete di metanodotto con 2i rete gas.

Gli schemi delle reti, ovvero degli allacciamenti ai PP.SS. dell'intero comparto interessato, sono stati redatti in aderenza alle indicazioni dettate dai suddetti enti gestori, fermi rimanendo i necessari approfondimenti tecnico - costruttivi alla successiva fase dei progetti esecutivi delle Opere di Urbanizzazione previste dal P.A..

Il P.A. prevede altresì la realizzazione, nei termini ed alle condizioni riportate nelle tavole degli allegati "A" e "B" che verranno meglio specificate e concordate con il comune in fase di istanza per l'ottenimento dei titoli abilitativi, la realizzazione delle seguenti infrastrutture urbanizzative:

- a) infrastrutture viabilistiche esterne costituite da:
 - nuova rotonda sulla S.P. n. 159 via Aldo Moro;
 - nuova strada di lottizzazione lungo il perimetro Nord dell'Ambito AT3
 - nuova rotonda sulla S.P. n. 170 "RIVIERASCA"
- b) allacciamenti ai pubblici servizi per l'intero ambito;

Per quanto riguarda infine le dotazioni impiantistiche e i relativi servizi canalizzati, il progetto prevederà, oltre alle prescritte dotazioni proprie delle sedi viarie quali la tombinatura stradale per la raccolta delle acque di pioggia e l'impianto di pubblica illuminazione, anche la realizzazione di tratte di collegamento dei servizi a rete canalizzati (ENEL MT/BT e TELECOM) in base alle indicazioni degli enti

In sintesi, tali servizi canalizzati possono così essere descritti:

- Raccolta e smaltimento acque meteoriche stradali (Fognatura "BIANCA")
- Dorsale fognatura Nera
- Illuminazione pubblica
- Cavidotti

Su indicazioni degli enti erogatori-gestori:

- e-distribuzione M.T.:
- e-distribuzione B.T.:
- TELECOM-

V-4) Allacciamenti ai pubblici servizi

E prevista la realizzazione, a scomputo degli oneri di urbanizzazione, degli allacciamenti ai pubblici servizi per assicurare alle future utenze le necessarie dotazioni e forniture di tali servizi pubblici primari.

- Allaccio fognatura mista;
- Allaccio rete energia elettrica M.T.;
- Allaccio rete telefonia fissa;
- Allaccio rete acquedotto;
- Allaccio rete metanodotto.

Il tutto come meglio descritto e quantificato negli allegati elaborati tecnico economici degli allegati "A" e "B".

RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DEI LOCALI DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTIVITA' DELLO STABILIMENTO

Lo stabilimento che sarà realizzato svolgerà attività di immagazzinamento e distribuzione di prodotti alimentari per la ristorazione extra-domestica, e sarà costituito da zone destinate ad attività diverse, in relazione alle diverse tipologie di prodotti alimentari conservati e distribuiti.

Per tale stabilimento si presenterà domanda di riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004 per deposito frigorifero di prodotti di origine animale, lavorazione di prodotti della pesca e sezionamento delle carni fresche, nonché registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/04 per il deposito e commercializzazione all'ingrosso di prodotti alimentari vari.

AREA PRODOTTI DELLA PESCA - Reg. CE 853/2004

In quest'area saranno svolte le seguenti attività:

- Deposito di prodotti della pesca (pesci e crostacei) freschi già confezionati o imballati, contenuti in imballi protettivi provenienti da altri stabilimenti, da impianti collettivi per aste o da mercati all'ingrosso. Cella T.N., con temperatura di 0 - 1 °C
- Deposito di molluschi bivalvi vivi ,Cella T.N. con temperatura di 6 - 7°C).
- Confezionamento (senza lavorazione) in contenitori di polistirolo o altri materiali ad uso alimentare, previa selezione, preparazione e ghiacciatura con ghiaccio in scaglie o in sacchetti per mantenere il prodotto alle condizioni di temperatura richieste durante il trasporto per la consegna ; gli imballi che saranno utilizzati per tale operazione saranno stoccati nel locale Deposito Imballi.
- Operazioni di lavorazione di prodotti della pesca quali eviscerazione, tranciatura, sfilettatura e confezionamento saranno effettuate in apposito locale refrigerato per lavorazione ittici.

- Conservazione in acquari di crostacei vivi, solo per il tempo necessario al mantenimento in vita prima della consegna.

Lo scarico dei prodotti ittici freschi avverrà tramite banchina di carico completo di portale isotermico,.

Il locale dei prodotti della pesca freschi, sarà adiacente ai servizi igienici dedicati esclusivamente al reparto, muniti di spogliatoi e bagno.

Quest'area sarà dotata di attrezzature, celle ed impianti frigoriferi che consentiranno di mantenere il prodotto nelle condizioni igieniche e alle corrette temperature previste dalla normativa in vigore, al fine di permettere la sua ottimale conservazione. Le temperature di esercizio saranno monitorate attraverso sistemi di registrazione.

AREA DEPOSITO E SEZIONAMENTO CARNI FRESCHE – Reg. CE 853/2004

Le attività relative al sezionamento, preparazione e lavorazione delle carni, consisteranno in:

- Deposito di carni fresche non confezionate , Cella TN carni esposte con temperatura di 1 – 2°C, che saranno sezionate e confezionate sottovuoto, imballate ed in seguito consegnate al consumatore finale per mezzo di automezzi opportunamente refrigerati.
- Sezionamento (taglio ed eventuale disosso), lavorazione, confezionamento sottovuoto ,Locale Lavorazione carni, imballaggio ed eventuale reimballaggio . Con successiva consegna per mezzo di automezzi opportunamente refrigerati. Si specifica che le attività di lavorazione sono limitate alle sole carni bovine, suine e ovicaprine. Le carni avicunicole saranno invece commercializzate in confezione originale e integra, senza alcuna manipolazione.
- Deposito di carni confezionate e imballate , Cella T.N, con temperatura di esercizio 2 – 4 °C ed eventuale reimballaggio per la preparazione delle consegne ai clienti.

Il locale di lavorazione delle carni fresche sarà adiacente ai servizi igienici dedicati esclusivamente al reparto sezionamento e lavorazione carni, muniti di spogliatoi e bagno; lo scarico delle carni non confezionate avverrà per mezzo di portone sezionale e portale isotermico esclusivamente dedicato; l'area di scarico delle carni non confezionate sarà fisicamente separata per escludere ogni possibilità di contaminazione del prodotto non protetto. Questo reparto, ivi compreso il locale di sezionamento carni, sarà munito di celle ed impianti frigoriferi che consentiranno di mantenere il prodotto nelle condizioni igieniche e alle corrette temperature previste dalla normativa in vigore, con sistemi di registrazione delle temperature, al fine di permettere la sua ottimale conservazione.

DEPOSITO PRODOTTI DEPERIBILI, SALUMI E LATTICINI- Reg. CE 853/2004

La conservazione e lo stoccaggio di salumi e latticini, di prodotti deperibili, confezionati/imballati all'origine avverranno in cella TN . Saranno previste inoltre operazioni di reimballaggio, senza lavorazione, di prodotti già confezionati all'origine per la preparazione ed evasione degli ordini dei clienti. Le temperature di esercizio saranno < 4 °C monitorate attraverso idonei sistemi di termoregistrazione.

Lo scarico dei salumi, latticini e prodotti deperibili confezionati sarà effettuato per mezzo di portone sezionale e portale isotermico.

DEPOSITO E CONSERVAZIONE DI PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI

Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/04

Il deposito di prodotti congelati/surgelati avverrà in cella a bassa temperatura allo scopo dedicata. In questo locale saranno conservati prodotti di origine animale (carni, preparazioni alimentari a base di carne, ed altri generi alimentari contenenti carni e derivati del latte), ivi compresi prodotti della pesca (pesci, molluschi e crostacei), prodotti di origine vegetale (verdure, legumi, preparazioni vegetali, ecc.) ed altri prodotti alimentari (paste, paste ripiene, prodotti da forno, dolci e dessert, ecc.) tutti confezionati e/o imballati all'origine. Le temperature di esercizio saranno < - 18°C monitorate attraverso idonei sistemi di termoregistrazione. Lo scarico dei prodotti congelati/surgelati avverrà per mezzo di portone sezionale e portale isotermico.

DEPOSITO E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI E MOCA – Reg. CE 852/04 – D.Lgs. 29/2019

Il deposito e lo stoccaggio di prodotti alimentari confezionati non deperibili avverrà in apposita area. Nella stessa area, saranno stoccati materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (stoviglie monouso, tovaglioli, carte ad uso alimentare, ecc.) per la commercializzazione.

AREA SPEDIZIONI E PREPARAZIONE CONSEGNE Reg. CE 852/04 – Reg. CE 853/04

Quest'area sarà dedicata alla preparazione e completamento delle consegne ai clienti, in cui saranno posizionati i prodotti, in attesa di essere caricati sugli automezzi per la distribuzione all'ingrosso e sarà munita di sistemi di condizionamento delle temperatura. Il tempo di stazionamento sarà lo stretto necessario per il carico dei prodotti e la distribuzione avverrà tramite automezzi refrigerati. In quest'area il personale sosterrà solo per il tempo necessario alla preparazione delle consegne e/o il caricamento dei prodotti sugli automezzi.

ANTICELLE

Per il corretto mantenimento della catena del freddo, saranno presenti una anticella adiacente alla cella B.T. e una anticella adiacente alla cella T.N..

SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

I sottoprodotti derivanti dalla lavorazione di carni e prodotti della pesca, saranno stoccati nel locale "Scarti" . Lo smaltimento avverrà per mezzo di aziende autorizzate.

CARATTERISTICHE GENERALI

- Lo stabilimento utilizzerà acqua potabile approvvigionandosi attraverso idoneo sistema di approvvigionamento idrico che garantirà il rispetto dei requisiti previsti dal D.Lgs. 31/2001 e sarà dotato di idropultrici con acqua calda sotto pressione e macchine lavapavimenti da utilizzare per le pulizie e per le operazioni di sanificazione.
- Lo smaltimento dei rifiuti solidi assimilabili ai civili e dei residui di lavorazione sarà affidato ad aziende specializzate che provvederanno alla raccolta e allo smaltimento in conformità al Reg. CE 1069/2009.
- Lo smaltimento delle acque reflue derivanti dai processi di lavorazione e dai servizi igienici avverrà in conformità alle disposizioni previste dal D.Lgs. 152/2006 e DPR 227/2001. Sarà inoltre munito di AUA per lo scarico dei reflui industriali in conformità al DPR 59/2013
- Lo stabilimento non avendo attività produttive di cottura, di preparazione e di sterilizzazione di carni non sarà dotato di impianti caldaie per questo uso, di conseguenza le immissioni in atmosfera non saranno significative.
- Il servizio di derattizzazione sarà affidato da un'Azienda specializzata.
- L'autocontrollo sarà conforme alle disposizioni previste dal Reg. (CE) 853-853/2004; le analisi di verifica saranno effettuate dal laboratorio esterno accreditato ACCREDIA.
- I Servizi igienici saranno muniti di bagno e quelli adibiti al personale saranno in comunicazione con gli spogliatoi. Tutti gli erogatori di acqua ivi localizzati saranno muniti di acqua calda e fredda e con comandi non manuali.

21/04/2021

Arch. Nicolò Cornelli

