

COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO

APC.SG_II VILLA CONTI SUD

ACCORDO OPERATIVO PER LA REALIZZAZIONE DI MEDIO PICCOLA STRUTTURA DI VENDITA ALIMENTARE

SPAZIO RISERVATO ALL'UFFICIO TECNICO	N. PROTOCOLLO U.T.

PROPRIETARI	
Minagest S.r.l. C.C.I.A.A. 02673561201, via Martiri di Monte Sole 12 40129 Bologna P.E.C. minagest@sirbopec.org	DI. DA. Costruzioni S.r.l. C.C.I.A.A. 01792451203, via Castelfranco 18/c, 40017 San Giovanni in Persiceto P.E.C. didacostruzionisrl@legalmail.it

PROGETTISTA	DATA
LUCA GIOVANARDI ARCHITETTO 849 strada Vignolese I - 41125 Modena tel 059217141 fax 0594394287 studio@lgarch.it	OTTOBRE 2019
	AGGIORNAMENTI

DESCRIZIONE ELABORATO	SCALA	ELABORATO
RELAZIONE SULL'ATTIVITA' DGR 2014		a 0.8

LUCA
GIOVANARDI
ARCHITETTO

849 strada Vignolese I - 41125 Modena +39 059217141 studio@lgarch.it
C.F. GVN LCU 59T28 F257 Z P.IVA 0257439 036 1

LUCA
GIOVANARDI
ARCHITETTO

849 strada Vignolese I - 41125 Modena +39 059217141 studio@lgarch.it
C.F. GVN LCU 59T28 F257 Z P.IVA 0257439 036 1

MD S.p.A. – SAN GIOVANNI IN PERSICETO (BO) VIA ASTENGO SNC

Relazione Descrittiva

L'attività MD S.p.A. che si svolgerà all'interno dell'esercizio commerciale sito in SAN GIOVANNI IN PERSICETO (BO) VIA ASTENGO SNC, consisterà nella vendita di:

- Alimenti preconfezionati da conservare a temperatura ambiente;
- Pane, croissant, salatini, pizze ed affini, surgelati e dorati in reparto, da conservarsi a temperatura ambiente;
- Alimenti preconfezionati da conservare in regime di refrigerazione (prodotti ortofrutticoli, carne, formaggi, yogurt, pasta, prodotti di pasticceria, pane, ecc.);
- Alimenti preconfezionati da conservare in regime di surgelazione (gelati, verdure, ecc.);
- Latte fresco confezionato;
- Frutta e verdura sfuse e preconfezionate;
- Salumi e formaggi al taglio, preincartati e preconfezionati (vendita assistita);
- Polli cotti allo spiedo;
- Carni preincartate e preconfezionate, pronti a cuocere, preparazioni di carne, prodotti a base di carne (vendita assistita).

A riguardo si precisa che ad esclusione del reparto macelleria, gastronomia, ortofrutta e pane, i prodotti alimentari venduti sono tutti preconfezionati e di conseguenza nessuna lavorazione o manipolazione avviene all'interno del negozio.

I prodotti surgelati giungono presso il punto vendita con camion refrigerato e direttamente disposti negli appositi banchi e/o vasche refrigerati espositivi in area vendita.

Le merci del settore c.d. "secco" confezionate ed etichettate a norma di legge, giungono tramite camion dal nostro centro distribuzione (CE,DI.).

Dal camion le merci vengono scaricate e collocate nel locale deposito merci dal quale successivamente vengono prelevate e trasferite nel locale vendita l'esposizione sugli appositi scaffali oppure nei banchi frigoriferi.

I banchi refrigeranti sono realizzati con materiali a norma di legge, impermeabili e lavabili, hanno un impianto refrigerante che assicura una temperatura costante, necessaria al mantenimento della freschezza e della vitalità del prodotto e sono dotati di apposito termometro per il rilevamento delle temperature.

Si precisa inoltre che:

- L'approvvigionamento idrico avverrà mediante allacciamento all'acquedotto pubblico;
- Lo smaltimento dei rifiuti solidi avverrà mediante conferimento alla Nettezza Urbana comunale;
- Lo smaltimento delle acque reflue avverrà mediante allacciamento alla pubblica fognatura;
- Il numero complessivo degli addetti pari a n.5 maschi e n.10 femmine, svolgerà attività lavorativa su turnazione.

I rifiuti prodotti dall'attività, identificati nelle tipologie secco ed umido, verranno depositati in area delimitata all'esterno del negozio, negli appositi contenitori forniti dalla ditta che effettuerà il servizio di raccolta comunale. Lo smaltimento dei prodotti carne/littici avverrà tramite ditta autorizzata.

Si precisa che verrà sottoscritto Contratto di Somministrazione tra le società MD S.p.A. e altra ditta da definirsi, la quale svolgerà la propria attività nei reparti denominati Atelier Carni e Atelier Salumi-Formaggi e consisterà nella:

- Somministrazione di prodotti di carni fresche e "pronti a cuocere" con attività di preparazione delle carni di tutte le specie animali, fresche, conservate e confezionate, compresi i prodotti a base di carne pronti a cuocere.
- Somministrazione di salumi, di vario genere, formaggi e prodotti di gastronomia.

Di seguito saranno meglio descritte le attività svolte ed i prodotti posti in vendita.

CARNI E LORO DERIVATI - Definizione dei prodotti e loro caratteristiche

Per carni di diverse specie animali si intendono le carni ottenute per riduzione di dimensioni dei vari tagli anatomici, confezionate da un produttore esterno in uno stabilimento autorizzato e identificabile da un numero CEE.

Per derivati si intendono prodotti elaborati in cui la carne rappresenta l'elemento predominante, mentre i componenti minori sono rappresentati ad esempio da vegetali, da pangrattato, ovoprodotti; sono confezionati da un produttore esterno in uno stabilimento autorizzato e identificabile da un numero CEE. In tale categoria si individuano:

- Fettine;
- Carne macinata / "svizzere";
- Spiedini;
- Preparazioni pronte per la cottura (arrosti ...);
- Cotolette;
- Polpette;
- Cordon bleu;
- Altri prodotti assimilabili.

Le celle-frigo saranno contraddistinte da segnaletica indicante la tipologia di prodotto. Gli scarti di lavorazione verranno ricoverati nella cella carni in un apposito contenitore chiuso da coperchio e identificato con banda verde.

Si precisa inoltre che:

- Il rifornimento della merce avverrà tramite camion;
- Le carni scaricate dai camion, verranno portate direttamente nelle rispettive celle di conservazione, transitando senza soste nella corsia di ingresso merci e posizionate su appositi scaffali.

RICEVIMENTO CARNI

I prodotti verranno consegnati transitando dalla porta di scarico del reparto, e riposti nelle rispettive celle in base alla tipologia di prodotto:

- Carni rosse sfuse – carni rosse di bovino, suino, ovino, equino o caprino;
- Carni protette – carni preconfezionate pronte per la prezzatura e subito esposte direttamente all'interno dei banchi frigoriferi - carni avicole che dovranno essere lavorate all'interno del reparto - carni rosse (bovino, suino, ovino equino e caprino) ricevute in sottovuoto.

LAVORAZIONE CARNI - Carni protette o confezionate

Le carni confezionate verranno prelevate dalla cella, sconfezionate sull'apposito tavolo di sconfezionamento e lavorate in base alla tipologia di carne (rossa o bianca) o sul tavolo dei preparati.

I prodotti semilavorati che non dovessero essere utilizzati immediatamente verranno riposti nelle rispettive celle-frigo:

- La carne rossa potrà essere riposta sfusa e stoccata all'interno della cella carni rosse sfuse tal quale;
- La carne bianca o preparato a base di carne, verrà riposta esclusivamente protetta o preincartata oppure in contenitori chiusi, all'interno della cella carni protette.

LAVORAZIONE CARNI - Carni rosse sfuse

Le carni rosse saranno anche ricevute sfuse, quindi prelevate dalla cella, lavorate sul tavolo per le carni rosse e confezionate in vaschette; l'eventuale prodotto non lavorato potrà essere riposto sfuso all'interno della stessa cella.

PREPARAZIONI "PRONTI A CUOCERE" A BASE DI CARNE - A produzione interna (vendita sfusa, preincartata o confezionata)

Per PREPARAZIONI A BASE DI CARNE si intendono gli elaborati a base di carne (bovine, suine, avicunicole) completati con preparati gastronomici (mix di farine, latte in polvere e/o UHT, spezie, fiocchi di patate, prodotti di uova pastorizzate), spezie, vegetali freschi prelevati dall'atelier ortofrutta, prodotti salumi e formaggi confezionati prelevati dal banco multiservice (esempio prosciutto cotto).

Ogni preparato sarà contraddistinto da apposita descrizione riguardante gli ingredienti utilizzati per la preparazione del medesimo, effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni legislative.

Le carni dopo essere state private di aponeurosi, cartilagini, tessuto connettivo ed eventualmente grumi di sangue, e quando necessario disossate (carni suine ed avicunicole), verranno preparate per le successive lavorazioni avendo cura di mantenerle a temperature di refrigerazione.

Qualunque tipo di prodotto vegetale utilizzato (esempio peperoni, zucchine, rucola, rosmarino ecc. ecc.) verrà lavato e disinfettato, prima dell'introduzione nel reparto macelleria e del suo successivo utilizzo. I vegetali così preparati saranno introdotti nel reparto, in quantità strettamente necessaria alla preparazione in corso.

I prodotti di salumi e formaggi (esempio prosciutto cotto affettato, formaggio affettato, ecc.) saranno introdotti nel reparto già pronti all'utilizzo (già affettati) ed in quantità sufficiente a coprire la preparazione in corso.

LUCA
GIOVANARDI
ARCHITETTO

849 strada Vignolese I - 41125 Modena +39 059217141 studio@lgarch.it
C.F. GVN LCU 59T28 F257 Z P.IVA 0257439 036 1

I prodotti utilizzati per i preparati pronti a cuocere verranno conservati nel reparto macelleria in apposito scompartimento. Tale processo sarà complementare alle tradizionali attività di vendita (ricevimento, stoccaggio, esposizione).

La preparazione dei prodotti verrà effettuata in momenti diversi dalle lavorazioni delle carni. Le carni utilizzate saranno quelle già presenti nelle apposite celle di stoccaggio.

Messa in vendita prodotti carni

I prodotti manipolati all'interno della macelleria verranno posti in commercio tramite la vendita assistita o preincartati in vaschette e filmate con film termoretraibile, etichettate ed esposte in banchi frigoriferi per la vendita a libero servizio.

PRODOTTI A BASE DI CARNE COTTI

Il posizionamento sugli spiedi del girarrosto dei "Polli allo spiedo – e degli arrosti" si svolgerà sul tavolo "carni bianche", prendendo dalla "cella carni bianche" il pollo intero destinato esclusivamente a questa lavorazione. Al pollo potranno essere aggiunti degli aromi in fase di preparazione.

Terminate le fasi di preparazione, gli spiedi verranno posti negli alloggiamenti del "girarrosto" ed avrà inizio la fase di cottura. Ultimata la cottura, un addetto del reparto provvederà a confezionare il prodotto in apposito sacchetto ponendolo poi nella "vetrinetta calda" a libero servizio.

Alla chiusura dell'esercizio, sia i polli che gli arrosti non venduti verranno eliminati nell'apposito contenitore chiuso per la raccolta degli scarti di lavorazione, grasso ed ossa situato in cella.

All'interno dello stesso forno e nella stessa vetrinetta calda, potranno essere poste in cottura delle patate novelle già precedentemente lavate e quindi pronte all'uso. In questo caso le patate saranno cotte su teglie e poste nella vetrinetta a caldo all'interno delle vaschette preincartate.

REPARTO SALUMI-FORMAGGI

La merce di riordino arriva direttamente dai laboratori di confezionamento, quindi già precedentemente confezionata in idonei imballi, a seconda se trattasi di salumi o formaggi, comunque in condizioni tali da essere garantita la freschezza e la vitalità dei prodotti al trasporto e successivamente vengono riposti nelle apposite celle refrigerate per la conservazione degli stessi.

Le lavorazioni che vengono effettuate nel reparto sono le seguenti:

- per quanto riguarda i formaggi, si procede alla sezionatura delle forme originarie, in modo da esporre il prodotto alla clientela. Su richiesta di quest'ultima si effettua il taglio in piccoli pezzi che successivamente vengono preincartati e prezzati. Per alcuni tipi di formaggi quali grana, parmigiano, emmenthal, etc., dopo aver proceduto per la porzionatura si effettua il confezionamento con filmatura ed etichettatura delle porzioni, esponendo il prodotto da destinare alla vendita nel banco servito.
- Per quanto riguarda i salumi, viene effettuato il servizio di affettatura alla clientela con conseguente preincarto e prezzatura. Per alcuni salumi si effettua il confezionamento di parte della forma originale, effettuando una filmatura e prezzatura dei tranci. Dopo il taglio il prodotto viene conservato a temperatura di refrigerazione e sottoposto ad una rapida rotazione.

La consegna del prodotto richiesto dal cliente avviene al "banco salumi-formaggi servito" dove l'addetto effettua la porzionatura, l'incarto la prezzatura e la consegna.

Messa in vendita prodotti

I prodotti manipolati all'interno del reparto verranno posti in commercio tramite la vendita assistita o preincartati in vaschette e filmate con film termoretraibile, etichettate ed esposte in banchi frigoriferi per la vendita a libero servizio.

PANE E PASTICCERIA

La vendita del pane ed altri prodotti affini nonché i prodotti di pasticceria, avverrà con la seguente modalità.

Il pane da dorare verrà consegnato congelato tramite il nostro centro distribuzione surgelati; l'addetto al ricevimento depositerà i prodotti ricevuti direttamente all'interno della vasca dei surgelati per la conservazione.

In funzione della necessità di vendita, il prelievo dei prodotti dalla cella-frigo potrà avvenire nell'arco dell'intera giornata ed in tutti i giorni di apertura del punto di vendita.

Il prodotto surgelato verrà sconfezionato sui tavoli posti all'interno del reparto e collocato sulle placche da forno per la doratura, terminata la quale si attenderà il raffreddamento dei prodotti.

Un addetto al reparto provvederà a confezionare il prodotto (es. baguette) in apposito sacchetto ponendolo poi in un mobile espositore dal quale potrà essere prelevato dal cliente.

LUCA
GIOVANARDI
ARCHITETTO

849 strada Vignolese I - 41125 Modena +39 059217141 studio@lgarch.it
C.F. GVN LCU 59T28 F257 Z P.IVA 0257439 036 1

I materiali di confezionamento utilizzati (sacchetti) saranno presenti in reparto in quantità necessaria per la giornata. L'addetto provvederà al rifornimento periodico dei materiali di confezionamento.

Tutti gli articoli invenduti a fine giornata saranno smaltiti come rifiuti.

ORTOFRUTTA

Frutta e verdura saranno consegnate giornalmente presso il punto vendita tramite camion e con appositi contenitori, successivamente esposte in appositi banchi espositori e nel banco refrigerato del reparto.

Direttamente in vendita verrà effettuata la cernita ed eventualmente mondatura della frutta e della verdura al fine di eliminare le parti e/o le unità che per varie cause quali eccessiva maturazione, lacerazione, schiacciamento, non risulteranno idonee alla vendita. Il sistema di vendita sarà a libero servizio.

Il cliente dotandosi di apposito guanto monouso e sacchetto contenitore, provvederà autonomamente a prelevare il quantitativo di prodotto necessario, verificando il peso della merce su apposita bilancia posta in prossimità del reparto. La pesatura che determinerà il prezzo della merce acquistata verrà effettuato direttamente in cassa.

A fine giornata la merce invenduta che meglio si conserverà a bassa temperatura, verrà riposta da un addetto nella relativa cella frigorifera. La merce che risulterà invendibile per il giorno successivo, verrà smaltita come rifiuto.

MD S.p.A.
Firma digitale