

# COMUNE DI MOGLIANO

(PROVINCIA DI MACERATA)



## RIQUALIFICAZIONE AREA ADIACENTE EX-OSPEDALE DI SAN MICHELE Largo Cesare Battisti - 62010 MOGLIANO (MC)

### PIANO PARTICOLAREGGIATO



*Luca Manzotti*



Committente: **COAL Soc. Coop. arl**  
Ufficio Tecnico: Geom. Paolo FEDE

Progettazione:  
**Dott. Arch. Vittorio Galanti**  
**Studio Associato Galanti e Carlocchia Architetti**

**Dott. Ing. Luca Manzotti**  
**Studio SAE Impianti snc**

oggetto della tavola:  
**PROGETTO OPERE di URBANIZZAZIONE**  
**Linee di Scarico acque reflue**  
**- Relazione**

**26 Novembre 2016**

agg.: **16 Gennaio 2017**

agg.:

scala:

--

PD  
PRELIMINARE  
DEFINITIVO

ED  
OPERE  
EDILI

Tav.

# PP10.1

**Premessa.**

La ditta Coal Soc. Coop. a r.l. intende realizzare un nuovo edificio a destinazione commerciale per la realizzazione di un nuovo punto vendita alimentare.

La presente relazione tecnica andrà a descrivere il nuovo impianto di approvvigionamento e di scarico delle acque reflue riferite ai locali oggetto di intervento che saranno realizzati nel comune di Mogliano in via Largo Cesare Battisti.

**Descrizione dei locali**

L'edificio sarà suddiviso in vari locali di seguito elencati:

- Area vendita, frequentata dalla clientela;
- Deposito scorte giornaliere;
- Servizi igienici e spogliatoi ad uso esclusivo del personale dipendente;
- Servizi igienici per la clientela;
- Lavorazione ortofrutta;
- Lavorazione gastronomia;
- Lavorazione carni;
- Lavorazione pesce.

L'area vendita, come il deposito scorte, avrà accesso dal prospetto principale, mentre le lavorazioni e l'ingresso delle merci da conservare all'interno delle loro celle frigorifere avranno un ingresso dedicato su lato sinistro dell'edificio, nelle immediate vicinanze delle lavorazioni stesse.

L'illuminazione e l'areazione naturale dei locali con presenza costante di persone viene garantita in modo naturale tramite finestre e porte-finestre apribili.

In prossimità dell'ingresso per i dipendenti sono stati realizzati gli spogliatoi e i servizi igienici riservati al personale addetto alla gestione. I locali servizi igienici risulteranno essere rivestiti con mattonelle di ceramica smaltata fino ad un'altezza di ml.2.00 e dotati dei normali accessori in vetro-china. I lavabi sono dotati di rubinetto con comando non manuale, distributore di sapone liquido e porta asciugamani usa e getta.

Tutte le pareti ed i soffitti dei locali saranno tinteggiati con pittura lavabile, antibatterica, inodore ed antimuffa.

Le lavorazioni saranno dotate delle seguenti attrezzature:

- ❑ n.4 lavelli in acciaio inox dotato di rubinetto di erogazione dell'acqua con comando non manuale;
- ❑ n.1 lavamani in acciaio inox dotato di rubinetto di erogazione dell'acqua con comando non manuale;
- ❑ n.7 tavoli da lavoro in acciaio inox;
- ❑ n.5 celle con elementi assemblabili realizzati esternamente con lamiere verniciate con polveri epossidiche atossiche e internamente rivestite in acciaio inox adibite allo stoccaggio di alimenti.

Tutte le pareti che delimitano tali locali risulteranno essere rivestite con materiali facilmente lavabili e disinfettabili così come previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

### **Descrizione attività**

Le principali attività esercitate nei suddetti locali possono essere così sintetizzate:

- Arrivo delle merci, controlli di rito, accettazione e presa in carico;
- Suddivisione delle merci con sistemazione nelle celle di refrigerazione.
- Preparazione, cottura, confezionamento.

### **Usi e consumi delle acque interne**

Le acque verranno impiegate per la pulizia e sanificazione delle attrezzature, utensili e tavoli di lavoro, per la pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro e dei servizi igienici per il personale addetto e per la clientela.

### **Approvvigionamento idrico e consumi medi**

L'approvvigionamento idrico dell'acqua per uso potabile avverrà a mezzo della società TENNACOLA S.p.A. Non disponendo di dati effettivi circa i consumi, questi vengono stimati in via presuntiva sulla base degli indirizzi di letteratura assumendo un consumo 5-6 litri per mq di superficie di lavorazione: in tal modo si stima un consumo medio approssimato per eccesso di circa 0.5 mc/giorno

### **Impianti di raccolta delle acque reflue**

Le linee di scarico saranno suddivise in due, la linea acque grigie che raccoglierà tutte le acque derivanti dalle lavorazioni, dai lavelli e dalle griglie a pavimento e la linea delle acque che sarà dedicata agli scarichi dei bagni.

Le acque grigie saranno pre-trattate con apposito degrassatore prima di essere immesse alla fossa biologica; le acque nere andranno direttamente nella fossa.

A valle della fossa biologica sarà installato un pozzetto di prelievo da cui ripartirà la linea che si andrà ad innestare nel pozzetto finale di ispezione per poi collegarsi alla condotta pubblica esistente. Il tutto come meglio si evince nelle tavole di progetto PP11.1 e PP12.1.

#### **Acque bianche di prima pioggia.**

La nuova linea di raccolta delle acque bianche derivanti dal piazzale adibito a parcheggio a valle dell'edificio in oggetto, sarà collegata nel pozzetto finale di ispezione per poi collegarsi alla condotta pubblica esistente.

Le acque meteoriche che insisteranno nella copertura dell'immobile di nuova edificazione, destinato anch'esso a parcheggio con una piccola zona destinata a verde e a marciapiedi, saranno convogliate tramite canali, caditoie e discendenti pluviali nel pozzetto finale di ispezione per poi collegarsi alla condotta pubblica esistente.

#### **Acque Reflue caratteristiche quali-quantitative e classificazione.**

Per la caratterizzazione qualitativa dello scarico si ricorda le attività svolte, e che gli stessi scarichi derivano dai servizi igienici e da attività attinenti al metabolismo umano richiamato dall'art. 2 comma 2 del DPR 19 ottobre 2011 n.227, con riferimento all'art. 28 comma 5 lett. i) del Piano Tutela Acque Sezione D Regione Marche s.m.i. e pertanto assimilabili alle acque reflue domestiche ai sensi dell'art. 101 comma 7 lettera e) del D. Lgs. 152/2006.

Per tale scarico valgono inoltre le seguenti considerazioni:

richiamati gli usi appena descritti e trattandosi di acque reflue derivanti da processi e lavorazioni di prodotti alimentari, si può concludere che le stesse come disposto dall'articolo 2 del sopra citato DPR 227/2011 rientrano nei criteri previsti dall'allegato A tabella 1 come caratteristiche quali-quantitative e rientrano al punto 11 della tabella 2 come classificazione assimilate alle acque reflue domestiche.

#### **Residui provenienti dalla lavorazione.**

I residui provenienti dalla lavorazione (ossa, grasso, ecc..) vengono affidati a ditte regolarmente autorizzate allo svolgimento di tale servizio.

Osimo, 16/01/2017

IL TECNICO

---