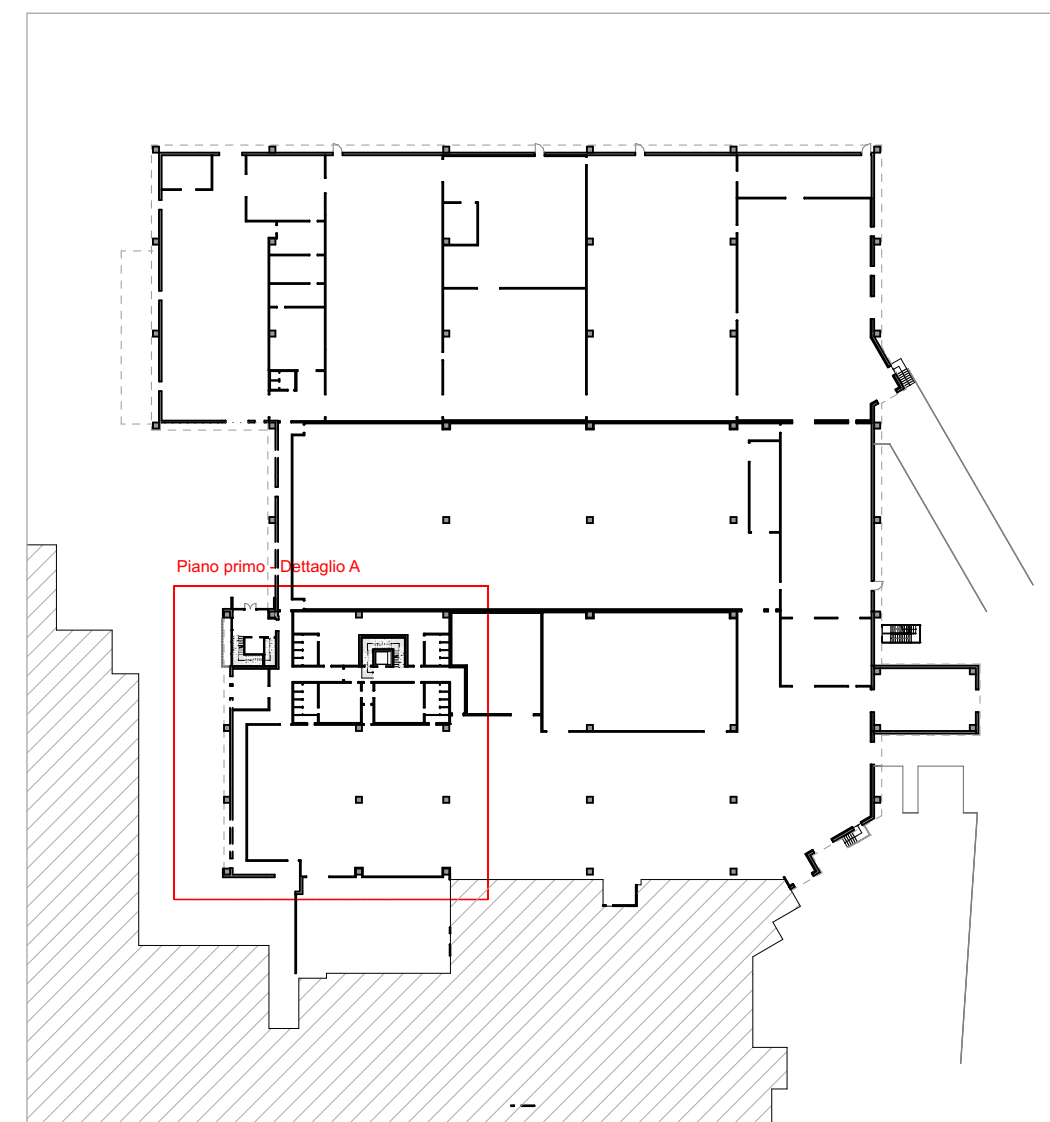
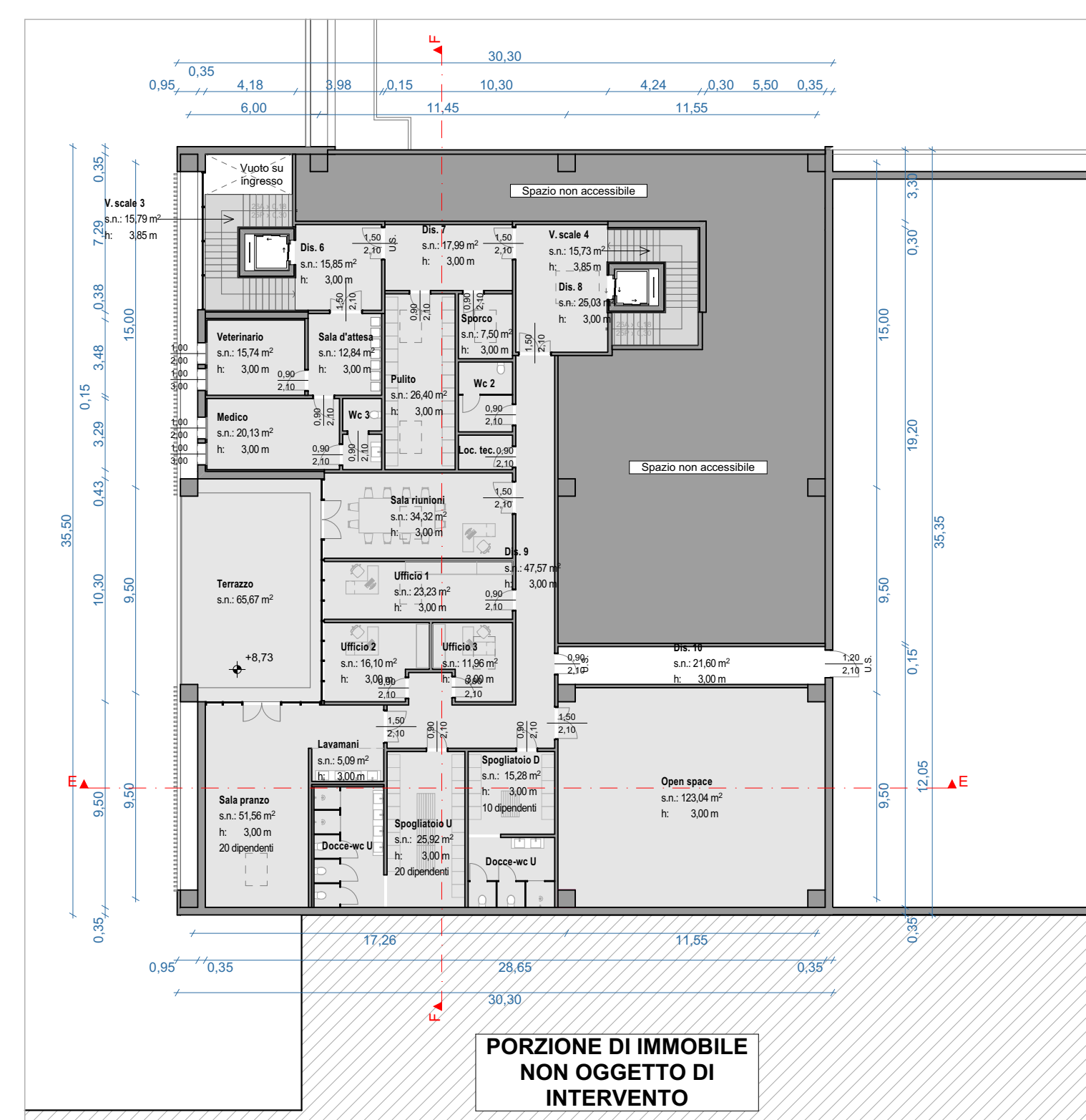


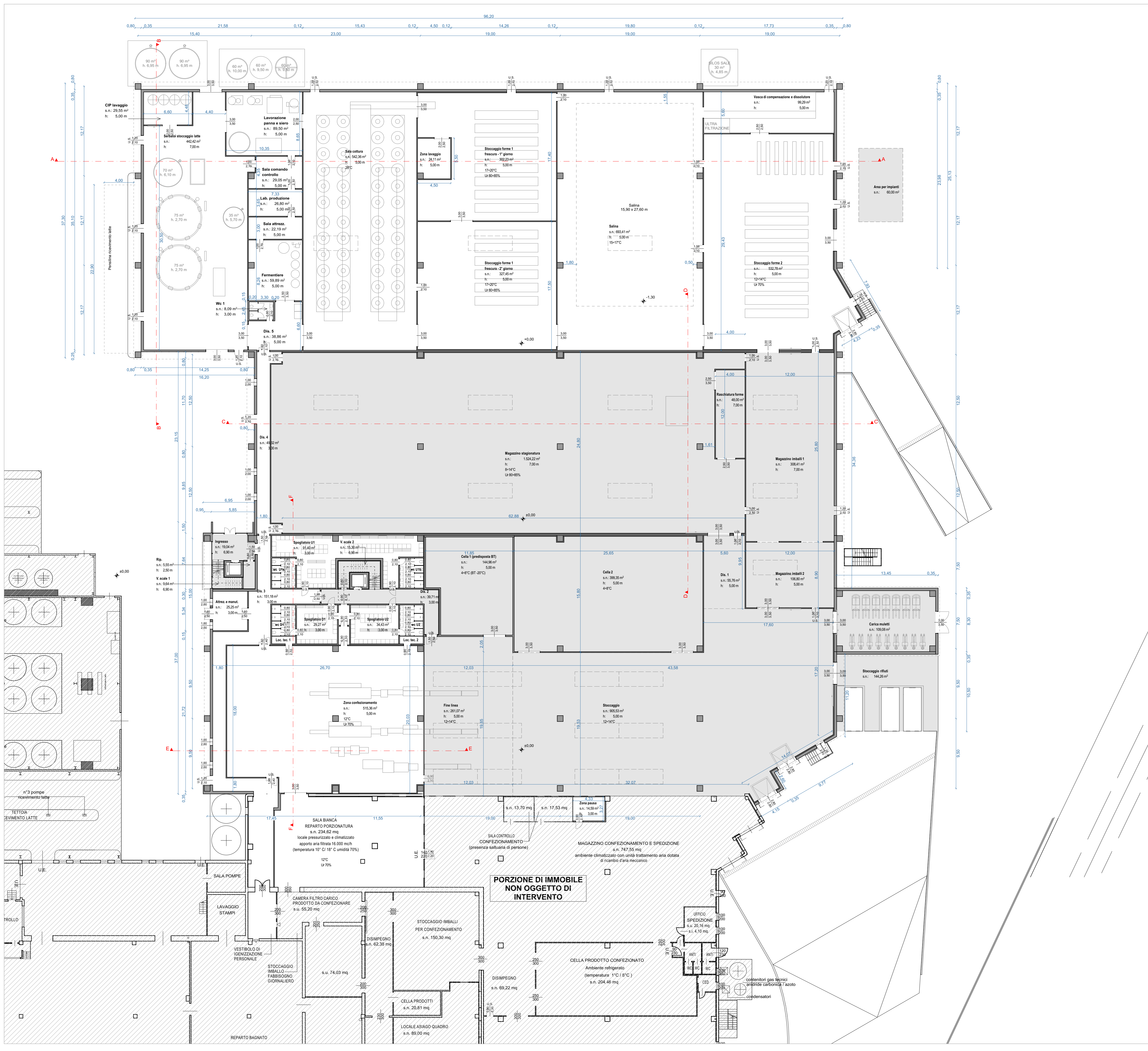
- Locali classificati come area grigia - area a maggiore rischio di contaminazione
- Locali classificati come area bianca - area a basso rischio di contaminazione ad atmosfera controllata
- Locali non accessibili



Keyplan 1:1000



Dettaglio A Piano Primo 1:250



Piano Terra

PIANO OSPITE	LOCALE	SUPERFICIE m²	ILLUMINAZIONE		AERAZIONE		PRESENZA CONTINUITATIVA DI PERSONE				
			SUPERFICIE ILLUMINANTE PRESCRITTA rapporto	SUPERFICIE ILLUMINANTE PROGETTO a parete m²	SUPERFICIE AERAZIONE PRESCRITTA rapporto	SUPERFICIE AERAZIONE PROGETTO a parete m²					
	Wc 1	vedi lav A.11	-	-	-	-	-				
	Serbatoi stoccaggio latte	442,42	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	13,33 0,85	14,18	2,00	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	13,33 0,85	14,18	32,60	NO
	CIP lavaggio	29,55	1/30 < 400 m²	0,99	0,99	4,00	1/30 < 400 m²	0,99	0,99	4,00	NO
	Lavorazione panna e siero	89,50	1/30 < 400 m²	2,98	2,98	4,00	1/30 < 400 m²	2,98	2,98	4,00	NO
	Sala comando e controllo	29,05	1/30 < 400 m²	0,97	0,97	-	1/30 < 400 m²	0,97	0,97	-	NO
	Lab. produzione	29,80	1/30 < 400 m²	0,89	0,89	-	1/30 < 400 m²	0,89	0,89	-	NO
	Sala attrezzature	22,19	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Fermenterie	59,89	1/30 < 400 m²	2,00	2,00	-	1/30 < 400 m²	2,00	2,00	-	NO
	Dis. 5	38,86	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sala cottura	542,36	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	13,33 2,85	16,18	20,00 (di cui 12,0 lucernari)	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	13,33 2,85	16,18	32,90 (di cui 12,0 lucernari)	NO
	Zona lavaggio	24,11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Stoccaggio forme 1 - 1° giorno	302,23	1/30 < 400 m²	10,07	10,07	12,00	1/30 < 400 m²	10,07	10,07	14,40	NO
	Stoccaggio forme 1 - 2° giorno	327,45	1/30 < 400 m²	10,92	10,92	12,00	1/30 < 400 m²	10,92	10,92	12,00	NO
	Salina	693,41	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	13,33 5,87	19,20	24,00 (di cui 12,0 lucernari)	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	13,33 5,87	19,20	26,40 (di cui 12,0 lucernari)	NO
	Macca di comp. e desolatore	99,29	1/30 < 400 m²	3,31	3,31	12,00	1/30 < 400 m²	3,31	3,31	14,40	NO
	Stoccaggio forme 2	532,78	1/30 < 400 m²	17,76	17,76	-	1/30 < 400 m²	17,76	17,76	27,30	NO
	Dis. 4	55,87	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Magazzino stagionatura	1.524,22	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	13,33 22,48	35,82	72,00	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	13,33 22,48	35,82	72,00	NO
	Raschiatura forme	48,00	1/30 < 400 m²	1,60	1,60	-	1/30 < 400 m²	1,60	1,60	-	NO
	Magazzino imballi 1	309,41	1/30 < 400 m²	10,28	10,28	36,00 (di cui 24,0 lucernari)	1/30 < 400 m²	10,28	10,28	36,40 (di cui 24,0 lucernari)	NO
	Ingresso	19,54	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Dis. 3	151,18	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Vano scale 1	9,64	1/10	0,96	0,96	23,94	1/10	0,96	0,96	5,76	-
	Attrezzatura e manutenzione	25,25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Spogliatoio U1	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Wc U1a	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Wc U1b	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Vano scale 2	15,30	1/8	5,10	5,10	6,00	1/8	5,10	5,10	6,00	NO
	Spogliatoio U2	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Wc U2	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Spogliatoio D1	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Wc D1	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Loc. tec. 1	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Loc. tec. 2	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Dis.	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Filtro	vedi lav A.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Cella 1	144,96	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Cella 2	399,35	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Dis. 2	39,71	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Dis. 1	55,76	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Magazzino imballi 2	106,80	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	3,56 2,31	3,56	12,00	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	3,56 2,31	3,56	12,00	NO
	Zona confezionamento	515,36	1/30 < 400 m²	13,33	15,64	-	1/30 < 400 m²	13,33	15,64	-	NO
	Fire line	261,07	1/30 < 400 m²	13,33	23,44	144,00	1/30 < 400 m²	13,33	23,44	180,90 (di cui 144,0 lucernari)	NO
	Stoccaggio	905,53	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	13,33 10,11	23,44	144,00	1/30 < 400 m² 1/50 > 400 m²	13,33 10,11	23,44	180,90 (di cui 144,0 lucernari)	NO
	Carica muletti	109,08	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Vano scale 3	15,79	1/10	1,58	1,58	23,36	1/10	1,58	1,58	5,76	-
	Dis. 6	15,85	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Dis. 7	vedi lav A.12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Veterinario	15,74	1/8 < 50 m²	1,97	1,97	4,30	1/8 < 50 m²	1,97	1,97	5,00	-
	Wc 3	vedi lav A.12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Medico	20,13	1/8 < 50 m²	2,52	2,52	4,30	1/8 < 50 m²	2,52	2,52	5,00	-
	Wc 2	vedi lav A.12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Locale tecnico	3,99	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sala d'attesa	12,54	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pulito	26,40	-	-	-	1,50	1,50	-	-	1,50	NO
	Sporco	7,50	-	-	-	1,50	1,50	-	-	1,50	NO
	Terrazzo	65,67	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sala riunioni	34,32	1/8	4,29	4,29	8,80	1/8	4,29	4,29	6,36	NO
	Ufficio 1	23,23	1/8	2,90	2,90	6,84	1/8	2,90	2,90	1,50	NO
	Ufficio 2	16,10	1/8	2,01	2,01	7,30	1/8	2,01	2,01	-	NO
	Ufficio 3	11,96	1/8	1,50	1,50	1,50	1/8	1,50	1,50	1,50	NO
	Sala pranzo	51,56	1/10	5,16	5,16	12,16	1/20	2,58	2,58	6,36	NO
	Lavamani	5,09	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Dis. 8	25,03	-	-	-	3,00	3,00	-	-	3,00	NO
	Vano scale 4	15,73	1/8	5,24	5,24	-	1/8	5,24	5,24	-	NO
	Dis. 9	47,57	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Dis. 10	21,60	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Spogliatoio D	vedi lav A.12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Docce-wc U	vedi lav A.12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Spogliatoio U	vedi lav A.12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Docce-wc U	vedi lav A.12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Open space	123,04	1/8	15,38	15,38	-	1/8	15,38	15,38	-	NO

SUPERFICIE UTILE 8.513,56
* Locali in deroga ai requisiti igienico sanitari. Verranno predisposti l'illuminazione artificiale e l'aerazione meccanica al fine di garantire ideali condizioni per lo svolgimento delle lavorazioni

Rif. 22132208050 rev.2

IPT Project srl
Sede legale, Direzione e Uffici: via Uruguay, 20 - 35127 Padova - Tel. 049-870.16.16 - Email info@iptproject.it

IPT PROJECT

Completato: **LATTERIE VICENTINE S.C.A.** Progetto: **Ampliamento stabilimento Bressanvido, (VI)** Disegno n°: **A.09**

Oggetto: **PERMESSO DI COSTRUIRE PER AMPLIAMENTO FABBRICATO PRODUTTIVO, AI SENSI DELL'ART.3 L.R. 95/2012 (2)** Scale: 1:250
Commissa: 2213

PIANTA PIANO TERRA E PRIMO - STATO DI PROGETTO File: 002.7

Revisione	Data	Descrizione	Redazione	Verifica	Approvazione
0	12/08/2022	Emissione	S. Nalesso	E. Gomiero	D. Ferro
1	17/10/2022	Aggiornamento	S. Nalesso	E. Gomiero	D. Ferro
2	17/04/2023	Aggiornamento	D. Zin	L. Tommasi	L. Tommasi

Il Committente: _____ Il Progettista: _____

A termini di legge il presente documento è di proprietà della I.P.T. Project srl - E' VIETATA LA RIPRODUZIONE E LA TRASMISSIONE ANCHE PARZIALE senza preventiva autorizzazione.