



“REALIZZAZIONE DI UN COMPARTO EDIFICATORIO COMPRENSIVO DI AREA DI CESSIONE PER FUTURA EDIFICAZIONE DELLA CASERMA PER LA GUARDIA DI FINANZA TRA VIA INDIPENDENZA E VIA F. DA RIMINI, AI SENSI DELL'ART. 53 L.R. 24/2017”

RELAZIONE DESCRITTIVA SULL'ATTIVITA' SVOLTA

La struttura di nuova edificazione prevede l'apertura di una struttura di vendita del settore alimentare (supermercato) con superficie di vendita pari a mq 1.473 circa. Vista la specifica destinazione dell'attività di prossima apertura si può descrivere l'attività svolta all'interno dei locali secondo due capitoli principali, ovvero dal punto di vista degli operatori dipendenti della struttura e dal punto di vista del fruitore esterno (Cliente).

La proprietà dell'Immobile è della Soc. L'Immobile S.r.l, con sede in Cattolica Via Ravel 13/8, l'Utilizzatore dell'immobile ed esercente l'attività di supermercato è la Soc. SOGEAL di Macrelli Ercole & C. S.n.c., con sede in Gabicce Mare Via Aldo Moro n.4.

DIPENDENTI DELLA STRUTTURA

Viene stimato un organico medio annuo per il funzionamento della struttura di vendita pari a 26 unità, di cui 14 di sesso femminile e 12 di sesso maschile, operativo secondo diversi turni di lavoro per fasce orarie. In ogni caso la presenza contemporanea di addetti non sarà mai superiore alle 26 unità.

Le mansioni svolte all'interno della struttura sono diverse e possono variare durante il corso della giornata in funzione dell'affluenza di pubblico, ma possono genericamente essere suddivise nella seguente maniera:

- 6 operatori prevalentemente di sesso femminile addette alle casse;
- 6 operatori addetti alla gastronomia;

- 3 operatori addetti alla macelleria;
- 2 addetti all'area frutta e verdura;
- 2 operatori addetti al ricevimento e sistemazioni delle merci in arrivo alla quota del piano semi-interrato;
- 4 operatori addetti alla sistemazione delle merci sugli scaffali;
- 3 addetti all'attività svolta nel bar interno alla struttura.

Il ruolo degli operatori addetti alla cassa risulta quello di conteggio e rendicontazione dei prodotti acquistati con rapporti diretti con il cliente.

Gli operatori del reparto gastronomia svolgono attività di ricezione giornaliera dei prodotti freschi che vengono scaricati dai vari fornitori alla quota del piano di vendita, con possibilità di raggiungere l'area di scarico direttamente da via del Cacciatore. L'operatore della struttura si occuperà di ricevere i prodotti, controllare le bolle di fornitura e sistemare la merce nelle celle frigo e sui banchi nell'area gastronomia. Gli operatori addetti alla gastronomia si occuperanno anche di servire ai clienti i prodotti freschi, provvedere al confezionamento e peso degli stessi e servire il cliente dall'apposito banco della gastronomia.

Gli operatori addetti alla macelleria si occuperanno del ricevimento delle carni che verranno stivate in apposite celle frigo dedicate. A seconda delle richieste verranno confezionate porzioni dei vari tagli di carne ed esposte nell'apposito banco frigo dell'area macelleria. Anche per l'approvvigionamento delle carni è previsto lo scarico alla quota del piano terra attraverso l'ingresso all'area macelleria da Via del Cacciatore. Non sono previste lavorazioni particolari delle carni se non il semplice taglio, non vengono quindi prodotte acque di lavorazione. Gli scarti dei tagli prodotti vengono accumulati in appositi contenitori stagni e smaltiti da ditta specializzata.

Gli operatori dell'area ortofrutta si occuperanno della ricezione giornaliera dei prodotti freschi in cassette di plastica che verranno controllate e stivate in apposite celle frigo, per poi essere esposte nell'area di vendita. Non è prevista alcuna lavorazione specifica per frutta e verdura, la quale può arrivare anche già confezionata. Lo scarico della merce è previsto da Via del Cacciatore a piano interrato. Verrà prevista la raccolta come rifiuto organico della merce non più vendibile.

Le aree di lavaggio interne alle zone di gastronomia, macelleria e ortofrutta confluiranno in apposito pozzetto degrassatore e di lì alla linea fognaria del fabbricato.

E' prevista la presenza di 2 operatori alla quota del piano semi-interrato che si occuperanno della ricezione delle merci. In questa zona è stata adibita apposita area di scarico accessibile ai mezzi

pesanti che approvvigioneranno principalmente merci già confezionate. Gli operatori si dedicheranno allo scarico delle merci disposte su bancali attraverso l'ausilio di carrelli sollevatori elettrici. Le merci verranno stoccate nell'area adibita a magazzino e portate, a seconda delle necessità, al piano di vendita attraverso i monta-carichi predisposti. Sarà a carico degli operatori sistemare gli imballaggi di vario materiale nell'isola ecologica esclusiva della struttura. Non è prevista la compattazione meccanica degli imballaggi.

Gli operatori addetti alla sistemazione delle merci sugli scaffali potranno dedicarsi anche al ruolo di cassiere qualora l'affluenza di pubblico lo renda necessario. E' anche prevista la possibilità che questi accedano all'area del magazzino al piano interrato per l'approvvigionamento delle merci.

La struttura del supermercato prevede la realizzazione di un bar. All'interno dello stesso è previsto l'impiego di 3 operatori che si dedicheranno alle consuete attività di ristoro previste in un bar.

L'ingresso degli addetti alla struttura del supermercato è previsto dalla Via del Cacciatore, da un ingresso dedicato, che attraverso un ascensore o vano scala conduce al piano interrato, dove sono allocati spogliatoi opportunamente dimensionati e divisi per sesso e servizi igienici, di cui uno con i requisiti di accesso per soggetti disabili.

CLIENTI DEL SUPERMERCATO

Il progetto predisposto prevede che i fruitori della struttura possano accedere alla stessa da un ingresso principale posto su via Indipendenza, dopo avere parcheggiato la propria auto-vettura nei parcheggi dedicati. E' infatti previsto un parcheggio coperto al piano semi-interrato ed un parcheggio a raso scoperto entrambi alla quota di Via Indipendenza. E' altresì previsto un parcheggio alla quota di Via Francesca da Rimini per Autovetture e motocicli. Dopo aver parcheggiato è possibile raggiungere l'ingresso attraverso un percorso pedonale scoperto, un tapis-roulant percorribile anche con i carrelli della spesa o attraverso un ascensore. Tutti e tre i percorsi conducono all'unico accesso previsto per il pubblico. All'interno del supermercato il cliente potrà percorrere le varie corsie di scaffali suddivise per categorie merceologiche e le aree di confezionamento e taglio prodotti di macelleria e gastronomia. Il percorso del cliente si conclude nell'area di cassa da cui è poi percorribile il percorso di uscita e arrivo alle aree di parcheggio. Sono previsti dei servizi igienici divisi per sesso e con accesso ai diversamente abili nella zona di avancassa della struttura di vendita.

San Giovanni in Marignano, 02/03/2020

La Proprietà: L'immobile S.r.l.

L'Utilizzatore dell'Immobile: Sogea S.n.c.

Per presa visione, Il progettista:

Ing. Francesco Delbaldo

(Documento firmato digitalmente)

Si allega procura speciale per sottoscrizione digitale, compilazione e presentazione telematica delle pratiche (ai sensi co. 3 bis art. 38 DPR. 445/2000).