Allegato C

RELAZIONE DESCRITTIVA SINTETICA DEL PROGETTO

ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013

SOGGETTO RICHIEDENTE

PIZZOLI SPA

TITOLO DEL PROGETTO

"Investimenti in impianti e macchinari innovativi finalizzati al consolidamento e all'aumento della competitività dell'impresa, con particolare riferimento all'innovazione di processo"

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Descrizione **dettagliata** delle azioni progettuali previste (specificando per ciascuna gli obiettivi specifici, le modalità di svolgimento, le risorse necessarie e i tempi di realizzazione)

L'investimento oggetto della presente domanda riguarderà il settore dei prodotti freschi.

Il progetto si pone i seguenti importanti obiettivi:

1) Aumentare capacità produttiva Pizzoli spa nel Fresco con incremento portata e produttività;
2) Avere linee con alimentazione autonoma che possano permettere il confezionamento di differenti tipologie di prodotto;
3) Linee nuove che possono utilizzare le nuove tipologie di imballi con carta o con plastiche riciclabili;
4) Miglioramento dei flussi del prodotto finito e della materia prima con miglioramento della sicurezza dei lavoratori;
5) Risparmio energetico dovuto ad impianti di nuova concezione;
6) Utilizzo linee produttive innovative che diminuiscano la movimentazione del prodotto, permettano utilizzo diretto senza sosta nei bunker di accumulo, garantendo una maggiore flessibilità produttiva, la diminuzione dei trasporti e dei trasferimenti delle patate e utilizzo di svuota cassoni di nuova generazione e, infine, il miglioramento della qualità del prodotto confezionato con eliminazione di danneggiamenti caratteristici delle linee di vecchia generazione;

7) Possibilità di prelavare e prelavorare le patate dal campo per poter migliorare la selezione e aumentare la qualità del prodotto confezionato.

L'investimento è rivolto pertanto alle seguenti voci di spesa:

(1) – N. 2 Linee complete lavorazione fresco

Nella configurazione attuale la lavorazione delle patate fresche risulta complessa per la presenza di grossi bunker di accumulo in cui le patate sostano prima di passare al lavaggio e poi al confezionamento.

Nella nuova linea di confezionamento per cui viene presentata la domanda di variante si installeranno due linee indipendenti con alimentazione con cassoni autonoma per ogni linea (

(2) – N.2 Dosatori a nastro

I dosatori a Nastro sono completamente integrati nelle linee di confezionamento

Dotati di estrema precisione di dosaggio e elevata produttività, sono realizzati interamente in acciaio inox.

La capacità massima è di circa 2 metri cubi. Il sistema di trasporto è realizzato con nastro in pvc rinforzato, dotati anche di fotocellule per monitorare il livello del prodotto.

(3) – N.2 UTA raffrescamento

Trattasi delle due unita trattamento aria della sala di confezionamento.

(4) – pannelli, porte e portoni

La voce include i pannelli sandwich per la realizzazione delle pareti e dei soffitti, le porte, i portoni e i canali camino.

Le pareti PIR hanno spessore vario (240mm, 200mm, 80mm).

Le porte presenti sono tagliafuoco, coibentate e ad avvolgimento rapido. I portoni sono a libro.

Infine, i canali camino hanno spessore di 50mm e fungono da raccordo tra il controsoffitto e il basamento.

(5) – Impianti meccanici

La voce, le cui caratteristiche sono riportate nella richiesta inviata ai fornitori, include:

- linee generali di mandata e ritorno acqua glicolata -6/-1°C e climatizzazione locale spedizione;
- linee generali aria compressa e relative calate per allacciamento utenze;
- linee generali di acqua osmotizzata tagliata;
- linee generali di acqua fredda potabilizzata ed alimentazione servizi igienici;

(6) – Soppalco metallico

Costituito da un a struttura metallica zincata a caldo, dal peso di circa 6.500 kg.

Verrà utilizzato per sostenere alcuni elementi delle due linee di confezionamento

(7) – N.3000 Cassoni

Trattasi di contenitori in plastica di altezza pari a 76 mm, realizzati in polietilene ad alta densità, dalla capacità di circa 730 lt (4 quintali nel caso delle patate).

(8) – spese tecniche (voce confermata) euro 26.000.

Tempi di realizzazione: entro 18 mesi dalla determina di approvazione del progetto (al netto di eventuali ulteriori proroghe)

COSTO DEL PROGETTO

Riepilogo delle risorse necessarie per la realizzazione delle singole azioni progettuali previste:

1. Linea lavorazione fresco euro 2.787.103,54;
2. Costi tecnici euro 26.000,00

Importo complessivo del progetto euro 2.813.103,54

Budrio (BO), li 05/06/2024

TIMBRO E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

PIZZOLI S.p.A.
VIA ZENZALINO NORD n° 1
40054 BUDRIO (BO)
Cod. Fisc. 03029060373
P.IVA 00590481206

Investimenti in impianti e macchinari innovativi finalizzati al consolidamento e all'aumento della competitività dell'impresa, con particolare riferimento all'innovazione di processo.

Contributo del FEASR pari ad euro 966.701,24

Link sito web della Commissione dedicato al FEASR:

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/general_framework/l60032_it

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
l'Europa investe nelle zone rurali

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

Tipo di operazione

MISURA 4 – TIPO OPERAZIONE 4.2.01 "INVESTIMENTI RIVOLTI AD IMPRESE AGROINDUSTRIALI IN APPROCCIO INDIVIDUALE E DI SISTEMA" – APPROCCIO INDIVIDUALE

"Investimenti in impianti e macchinari innovativi finalizzati al consolidamento e all'aumento della competitività, con particolare riferimento all'innovazione di processo".

Contributo euro 966.701,24

RegioneEmilia-Romagna