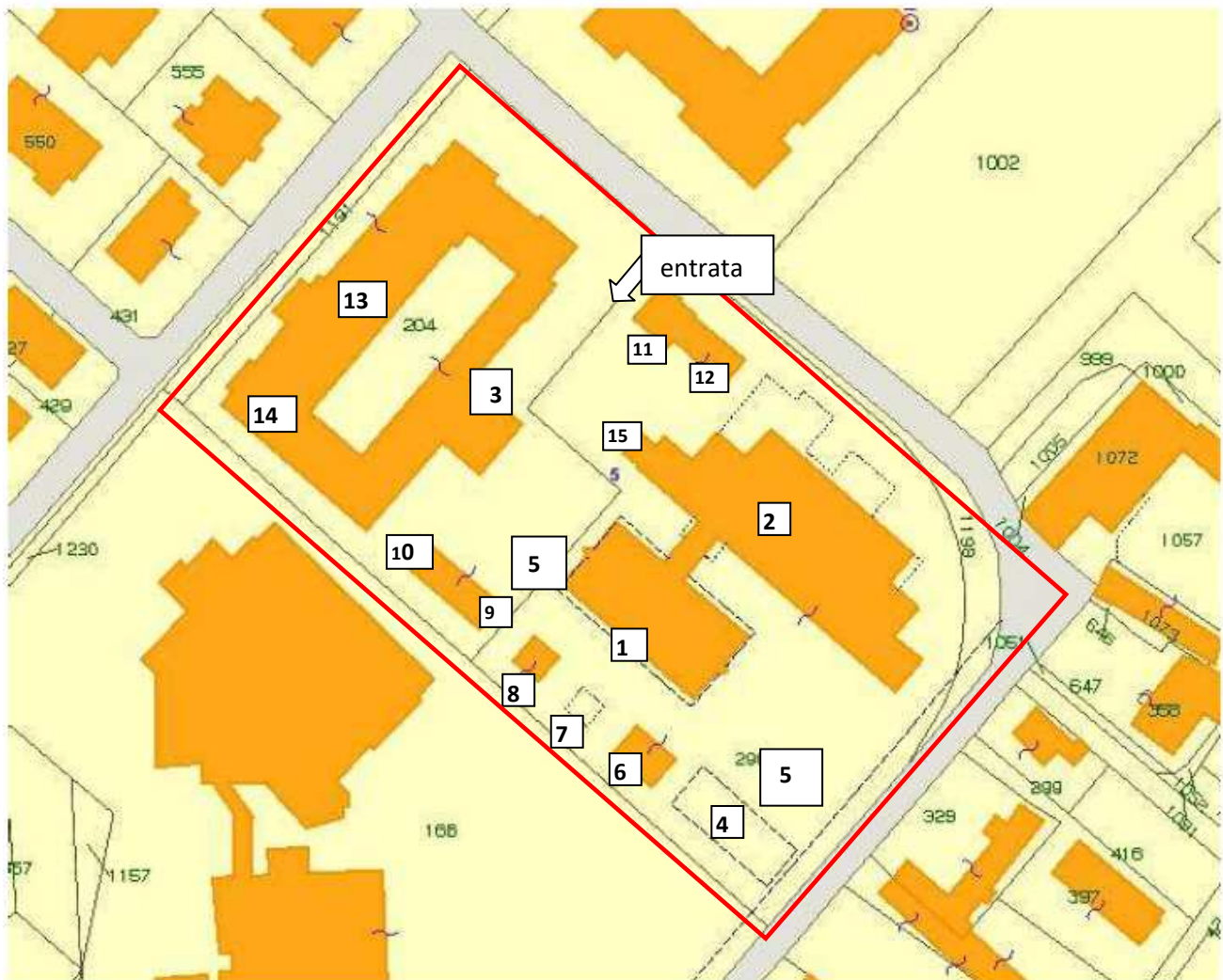


## ALLEGATO n. 2 - Planimetrie locali e scheda immobile

### 1. Planimetria generale dell'Istituto con i vari locali e laboratori.



Edificio 1 - Laboratorio Chimica/laboratorio Latte con ricevimento campioni;

Edificio 2 - Ricevimento campioni /Laboratorio Microbiologia/Biotecnologie, Laboratorio Sensoriale, Centro Pilota Fermenti;

Edificio 3 - Uffici /segreteria /sala mensa/ sala ristoro;

4 - parcheggio coperto;

5 - parcheggio

Edificio 6 - deposito gas/ locale compressori

7 - deposito solventi ( interrato )

Edificio 8 - centrale termica

Edificio 9 – centrale elettrica/impianto osmosi

Edificio 10- deposito

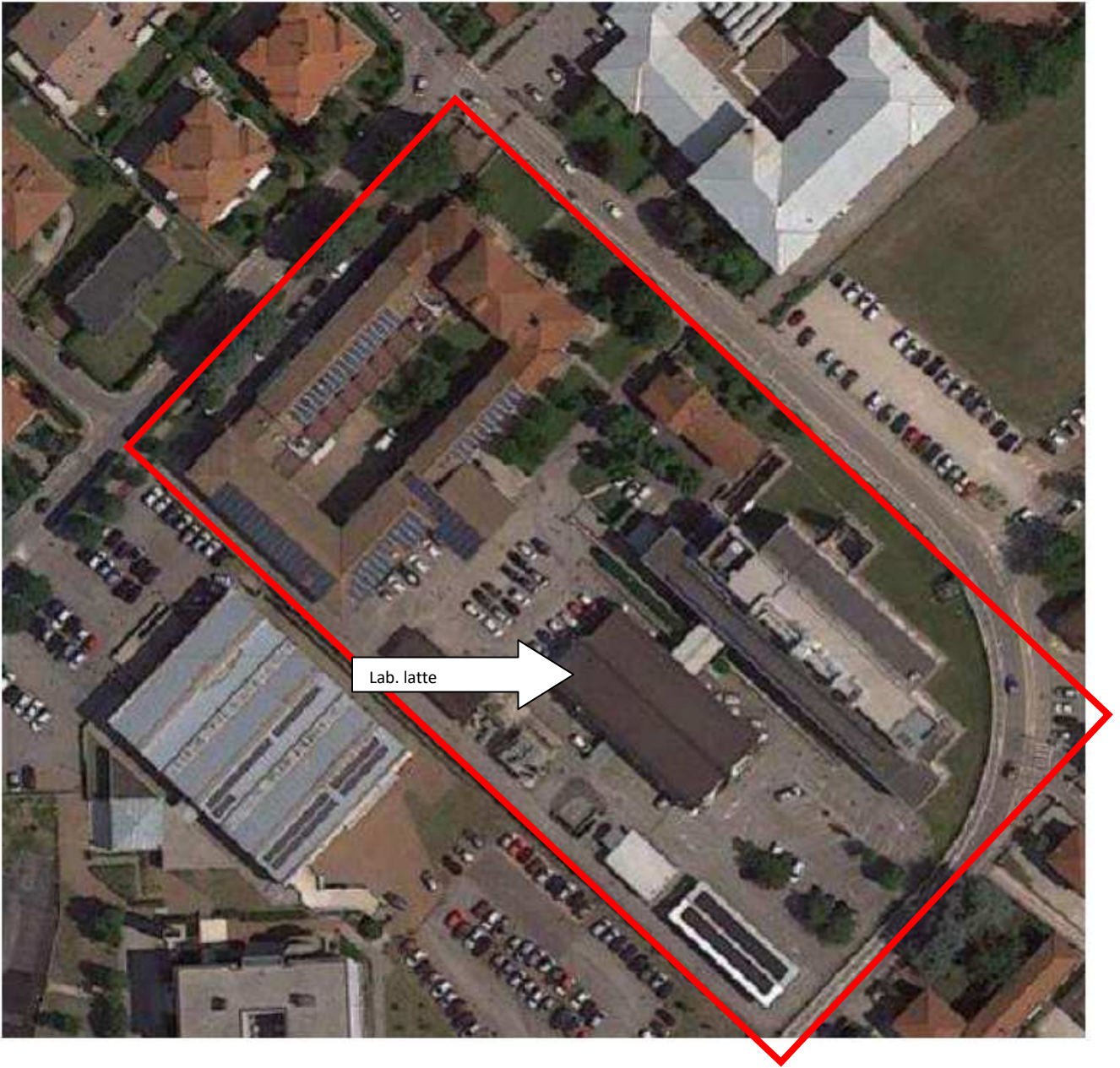
Edificio 11 - casa ex custode

Edificio 12 - Archivio

Edificio 13 – CSQA

14 - Aula Magna

15 - Deposito acidi-basi



## 2. Planimetria del Laboratorio latte

1- ricevimento campioni

3- laboratorio

5- magazzino

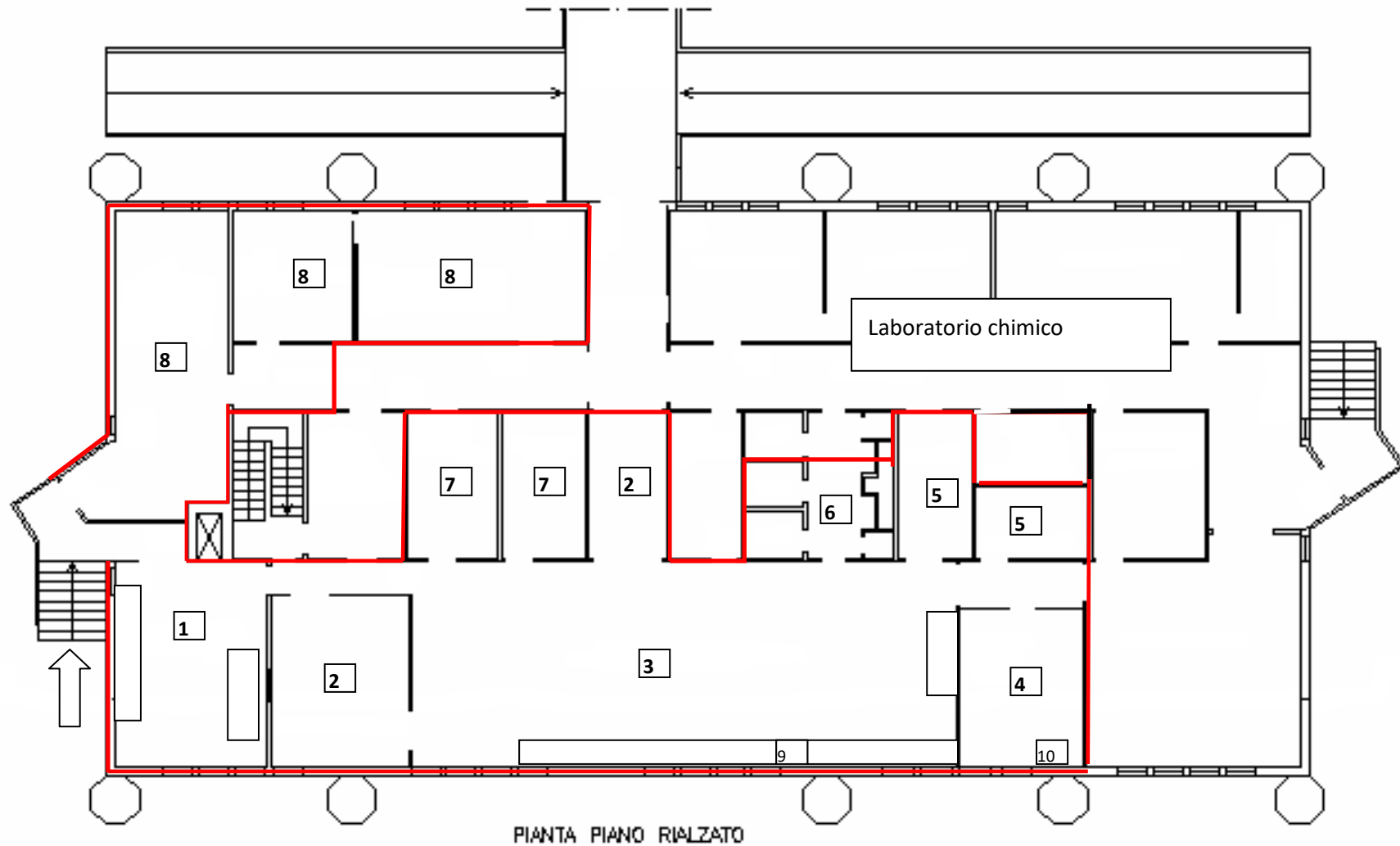
7- spogliatoi

2- ufficio

4- lavaggio

6- bagni

8- laboratorio



### **3. Scheda descrittiva indicante l'organizzazione del laboratorio latte**

Il laboratorio latte è collocato nell'edificio 1, al piano rialzato dove occupa una superficie di circa 350 mq condividendo il piano con il Laboratorio Chimico.

L'accesso è autonomo, cioè serve solo il Laboratorio Latte, ed avviene tramite una scala esterna; la stanza 1 è arredata con banchi e tavoli di appoggio oltre a frigoriferi ed è dedicata al ricevimento e registrazione campioni recapitati dal personale esterno.

I campioni, tramite carrelli, sono messi in frigorifero o portati nella stanza 3 dove sono collocate le attrezzature per eseguire le analisi di routine. Per altre richieste il campione viene portato nelle stanze 8.

A fine lavorazione i campioni, contenenti conservante, sono scaricati in una apposita vasca tramite lo scarico in posizione 9 nella planimetria. I reagenti chimici di scarto sono scaricati in un'altra vasca tramite lo scarico 10.

Oltre alle attrezzature le stanze 3 e 8 sono fornite di banchi di appoggio e lavorazione, un lavabo di scarico dei campioni collegato direttamente a una cisterna, prese di acqua calda e fredda, acqua deionizzata, aria compressa. Tutti i costi di fornitura dei servizi sopra indicati come pure di smaltimento dei diversi reflui dal laboratorio latte sono a carico del concessionario.

Sono presenti inoltre armadiature e frigoriferi per collocare i reagenti e il materiale di consumo occorrente.