



Dipartimento di Sanità Pubblica
UO Igiene e Sanità Pubblica degli Ambienti di Vita (SC)

Comune di Sala Bolognese
comune.salabolognese@cert.provincia.
bo.it

alla c.a. Arch. Giuliana Alimonti

OGGETTO: AMPLIAMENTO, MANUTENZIONE STRAORDINARIA E RIQUALIFICAZIONE DELL'ASILO NIDO ARCOBALENO PER LA REALIZZAZIONE DI UN POLO DI INFANZIA, ubicato in Via Gramsci n°95/A, 95/B e 95/c- Comune di Sala Bolognese .PARERE IGIENICO AUSL (ns prat. Avelco 5/2023)

Con riferimento alla pratica in oggetto (vs prot.0026511 del 27/12/2022) pervenuta alla Scrivente Unità Operativa e acquisita al nostro protocollo in data 28/12/2022 PG0142816 si è effettuato l'ESAME del progetto e della documentazione tecnica allegata, per la valutazione dei requisiti igienico sanitari e di sicurezza di competenza, in conformità a quanto indicato dal punto 4 della delibera di giunta regionale n. 193/2014, valutato che trattasi del progetto di " *AMPLIAMENTO, MANUTENZIONE STRAORDINARIA E RIQUALIFICAZIONE DELL'ASILO NIDO ARCOBALENO PER LA REALIZZAZIONE DI UN POLO DI INFANZIA*, ubicato in Via Gramsci n°95/A, 95/B e 95/c- Comune di Sala Bolognese

VISTO che

La proposta progettuale prevede i seguenti interventi:

- Ampliamento della struttura esistente per circa 267 mq di superficie lorda, per accogliere una sezione dell'infanzia e i servizi annessi;
- Rifunionalizzazione del corpo di fabbrica 2 esistente per l'inserimento dell'altra sezione di infanzia e per la realizzazione di un collegamento tra l'ampliamento e i servizi comuni già presenti nel corpo di fabbrica 1.

CONSIDERATO che

all'interno del polo dell'infanzia è previsto un incremento di n.54 bambini (27/sezione), di n.4 insegnanti e di n.1 ausiliario,

si comunica che, limitatamente agli interventi edilizi, la pratica risulta **CONFORME** a condizione che:

1. venga individuato, anche mediante arredi, un percorso obbligato per l'accesso al guardaroba n°2 da parte dei genitori/accompagnatori dei piccoli ospiti, al fine di garantire le condizioni di igiene e pulizia dell'atrio/attività speciali mensa;
2. il cancello di accesso all'area verde di gioco presente su via dello Sport non venga utilizzato come accesso all'area da parte dei bambini e che rimanga chiuso durante lo svolgimento dell'attività all'aperto, affinché sia preservata la loro sicurezza e incolumità;



3. la superficie esterna di gioco fruita esclusivamente dai bambini dovrà rispettare gli standard dimensionali del DGR 1564/20017 relativa all'asilo nido e del DM 18/12/1975 tabella 2 relativa alla scuola dell'infanzia; inoltre dovrà essere garantita la separazione della stessa da altri percorsi (es, accessi genitori, personale etc..);
4. siano previsti idonei sistemi di oscuramento contro l'irraggiamento solare;
5. relativamente alle componenti di arredo, vengano inseriti elementi anti trauma in spigoli vivi e sporgenti;
6. le porte di accesso ai servizi igienici utilizzati dai bambini e che si affacciano sui locali destinati alle attività a tavolino devono riportare un inserto trasparente per permettere l'introspezione visiva nei bagni;
7. l'accesso alla struttura da parte del personale afferente alle due sezioni dovrà avvenire attraverso il locale filtro collocato tra la centrale termica e il locale porzionamento;
8. venga garantita nei servizi igienici delle sezioni la ventilazione naturale in conformità al DM18-12-1975;
9. dato l'incremento del numero di bambini previsto nel fabbricato 2 e nell'ampliamento, le attrezzature refrigeranti, presenti nel locale porzionamento, destinate alla conservazione degli alimenti deperibili (yogurt, latte, ecc) dovranno essere di capacità adeguata al numero degli bambini serviti;
10. il trasporto del pasto servito alle due nuove sezioni deve avvenire attraverso il corridoio di collegamento tra fabbricato 1 e fabbricato 2 mediante contenitori isotermici a chiusura ermetica.

Inoltre si segnala:

- l'incongruenza tra la tabelle illuminazione ventilanti e gli elaborati grafici quali relazione e piante in relazione ai servizi igienici;
- l'indicazione impropria, in pianta, della sezione lattanti nel nido che, nello stato di fatto non è presente; la presenza di tale locale comporterebbe l'obbligo di cucina interna con produzione pasti con maggiorazione del personale.

Quanto sopra, fatto salvo il parere di altri Enti competenti e l'osservanza di tutte le vigenti norme anche se non espressamente rilevate nella presente istruttoria.

Distinti Saluti

Firmato digitalmente da:

Maria Scurti
(per il Direttore Dott.ssa Patrizia Maurizi)

Responsabile procedimento:
Maria Scurti