

ASILO NIDO

Caratteristiche: E' un servizio socio-educativo teso a favorire la crescita psico-fisica e la socializzazione del bambino nei primi tre anni di vita, nonché a facilitare l'inserimento sociale e lavorativo dei genitori. I moduli di frequenza giornaliera del bambino sono compresi fra 4 e 10 ore, per un minimo di 5 giorni settimanali.

Finalità: Cura, educazione e socializzazione.

Utenza: Bambini in età compresa tra 3 mesi e 3 anni.

A. STANDARD ORGANIZZATIVI PER SERVIZI GIA' FUNZIONANTI E DI NUOVA APERTURA

A.1 COMPOSIZIONE E QUANTITÀ DI RISORSE UMANE

Composizione

All'interno dell'asilo nido opera una équipe multiprofessionale composta da personale educativo, personale con funzioni ausiliarie di addetto alla cucina e addetto ai servizi generali. Deve essere inoltre prevista una funzione di coordinamento pedagogico ed organizzativo.

Quantità

Il personale educativo operante nell'asilo nido deve essere in rapporto massimo di 1 unità ogni 8 bambini iscritti, tenendo conto dell'orario di funzionamento giornaliero e dell'articolazione dei turni di lavoro.

Nelle strutture in cui è presente la cucina deve essere previsto un ausiliario addetto alla cucina; qualora il numero dei bambini superi le 25 unità, il personale di cucina deve essere integrato con una funzione di aiuto.

Nelle strutture che non hanno la cucina e il servizio mensa interno, il personale ausiliario addetto ai servizi generali deve essere in rapporto di 1 a 20.

A.2 PROFESSIONALITÀ DEGLI OPERATORI

Il personale educativo deve essere in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: Diploma di laurea triennale di cui alla classe 18 del DM 4 agosto 2000 classe delle lauree in scienze dell'educazione e della formazione e titoli equipollenti, equiparati, o riconosciuti ai sensi di legge;

Laurea magistrale nella classe 87/s- scienze pedagogiche di cui al DM 28-11-2000 e titoli equipollenti, equiparati, o riconosciuti ai sensi di legge; Diploma di laurea in pedagogia; Diploma di laurea in scienze dell'educazione; Diploma di laurea in scienze della formazione primaria; Lauree specialistiche equipollenti ai sensi del Decreto interministeriale 5 maggio 2004; Lauree equipollenti ed equiparate ai sensi di legge; Master universitari di primo e di secondo livello e corsi di perfezionamento di alta formazione purchè vertenti su tematiche educative per l'infanzia e altri corsi di formazione sulle stesse tematiche, svolti presso centri riconosciuti o accreditati dalle Regioni; Diploma di maturità magistrale; Diploma di maturità rilasciato dal liceo socio-psico-pedagogico; Diploma di abilitazione all'insegnamento nelle scuole di grado preparatorio.

La funzione di educatore professionale può essere svolta dai soggetti anche sprovvisti dei titoli sopra indicati, che nel quinquennio precedente al 9 luglio 2007 abbiano maturato almeno 365 giorni di servizio, anche non continuativo, nelle strutture educative.

Al fine di valorizzare l'esperienza degli operatori in servizio, il personale con rapporto di lavoro a tempo indeterminato alla data del 9-7-2007 ed i titolari delle ditte/società che gestiscono servizi educativi, potranno continuare a svolgere la funzione di educatore.

La funzione di coordinamento pedagogico organizzativo deve essere svolta da personale in possesso del diploma di laurea in Scienze della formazione o di altra laurea equiparata ai sensi del decreto interministeriale 5 maggio 2004. Tale funzione potrà essere svolta anche da coloro che pur non possedendo il titolo di studio richiesto, abbiano maturato almeno 365 giorni di servizio nello svolgimento di tali funzioni alla data del 9-7-2007.

Salvo quanto previsto dalla normativa statale, a far tempo dal 1 gennaio 2011, saranno ritenuti validi per l'accesso i soli diplomi di laurea previsti dalla legge regionale 30/2005 ed i titoli dichiarati equipollenti.

Il personale ausiliario deve essere in possesso del diploma della scuola dell'obbligo.

A.3 DOTAZIONE STRUMENTALE

Adeguatezza dei materiali ludico-didattici

La scelta dei materiali per il gioco e le attività deve:

- offrire un'ampia gamma di esperienze (materiali "aperti", come sabbia, acqua, pongo, "relativamente aperti", come il lego, "chiusi" come i puzzle);
- consentire attività differenziate e varie. Sono quindi necessarie attrezzature per il gioco in movimento, arredi e materiali per il gioco del "fare finta", materiali per le attività: artistiche, espressive, musicali, lettura e racconto.

I materiali e i giocattoli devono rispettare le norme di sicurezza relative al loro campo di applicazione e possedere ove previsto le dovute certificazioni CE specificate al punto B. 4

A.4 CORRETTEZZA E TRASPARENZA DEL SERVIZIO

Regolamento di funzionamento

Il Regolamento deve contenere:

- unità d'offerta e capacità recettiva;
- finalità;
- composizione dell'organico del personale;
- destinatari;
- calendario annuale e orari di funzionamento;
- moduli di frequenza;
- modalità e criteri di accesso;
- modalità di costruzione delle eventuali graduatorie;
- tariffe e modalità di pagamento (compresi i casi di sospensione del servizio).

Tale regolamento deve essere aggiornato almeno ogni 5 anni.

A.5 PIANIFICAZIONE STRATEGICA DEL SERVIZIO

Progetto educativo

Il progetto educativo del servizio deve contenere:

- l'esplicitazione degli obiettivi;
- la descrizione delle metodologie educative e delle modalità di documentazione e verifica;
- l'organizzazione della giornata;
- l'organizzazione degli spazi;
- la suddivisione del personale nei diversi gruppi/sezioni;
- l'individuazione dei momenti di partecipazione dei genitori;
- le forme di rapporto con il territorio;
- la descrizione delle modalità di monitoraggio e valutazione della qualità.

Il progetto educativo deve essere aggiornato ogni 3 anni.

Partecipazione delle famiglie

La partecipazione delle famiglie alle scelte educative è assicurata attraverso incontri periodici per la presentazione del progetto educativo, nonché attraverso incontri di verifica sulle attività del servizio.

A.6 PASTI E TABELLA DIETETICA

I pasti possono essere parzialmente o totalmente prodotti all'esterno della struttura solo per i bambini di età superiore ad 1 anno.

In caso di nido aggregato ad altri servizi educativi o scolastici, possono essere utilizzati i servizi di

mensa di questi ultimi, che devono comunque garantire la preparazione di uno specifico menù giornaliero.

I soggetti gestori del servizio adottano tabelle dietetiche approvate dall'A.U.S.L. competente per territorio.

I pasti devono consentire un'alimentazione diversificata nel rispetto delle differenze religiose e di eventuali intolleranze alimentari certificate; deve essere favorita la graduale introduzione di cibi biologici.

A.7 RISPETTO DELLE NORMATIVE

Per quanto non espressamente detto negli standard, si fa riferimento alla normativa Regionale vigente in materia di organizzazione e gestione dei Servizi socio-educativi per la prima infanzia.

Il gestore deve utilizzare personale regolarmente assunto con profilo attinente alle mansioni svolte ed applicare il contratto collettivo nazionale di lavoro per il settore e gli accordi locali integrativi vigenti.

Deve essere stipulata un'assicurazione per i bambini.

B. STANDARD TECNICI PER SERVIZI DI NUOVA APERTURA O GIA' FUNZIONANTI POSTI IN EDIFICI ESISTENTI

B.1 UBICAZIONE, DESTINAZIONE D'USO E CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

I locali sede dell'attività educativa possono essere ubicati:

- a) in edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri;
- b) in edifici o locali esistenti, anche adiacenti, sottostanti o sovrastanti ad altri aventi destinazione diversa, purché le norme di sicurezza relative alle specifiche attività non ne escludano la vicinanza e/o la contiguità.

La destinazione d'uso dell'edificio comprendente la struttura educativa non deve rientrare tra le seguenti categorie catastali: B/8, C/2, C/6, C/7, D/9, E/2, E/4, E/5, E/6, E/8, E/9, salvo il caso in cui, per particolari fattispecie, siano intervenute modifiche della destinazione d'uso e i requisiti igienico-sanitari siano stati rispettati. In ogni caso, gli edifici ospitanti la struttura educativa non devono essere ubicati in prossimità di attività che comportino gravi rischi di incendio, di esplosione, di incidente rilevante o di aree esondabili.

La destinazione d'uso dei locali sede dell'attività educativa deve essere specifica per l'attività in questione. Qualora ciò non fosse, è necessario procedere al cambio di destinazione d'uso.

Le attività educative ubicate negli edifici e nei locali di cui alla lettera b) precedente devono essere separate dai locali a diversa destinazione mediante strutture di caratteristiche almeno REI 60, fatti salvi i casi in cui l'attività confinante richieda la separazione mediante strutture con caratteristiche superiori di resistenza al fuoco. Qualora siano presenti comunicazioni, queste sono ammesse solo tramite filtri a prova di fumo con stesse caratteristiche di resistenza al fuoco.

Ai servizi ubicati in edifici non destinati esclusivamente a tale uso, è assicurata comunque autonomia funzionale con una distinta via di accesso.

L'area su cui insiste la struttura deve avere caratteristiche tali da garantire:

- l'avvicinamento dei mezzi di soccorso (pubblica sicurezza, interventi sanitari, vigili del fuoco);
- il rapido sfollamento degli utenti; in particolare le uscite di sicurezza non devono sfociare direttamente sulla via carrabile e devono essere costantemente fruibili.

La struttura edilizia, sede dell'asilo nido, deve essere collocata preferibilmente a piano terra. Qualora l'edificio sia realizzato su più piani, è preferibile che gli spazi interni destinati ai bambini, di cui al successivo paragrafo B.2, siano collocati su un unico piano; detti spazi interni non possono essere collocati ai piani interrati e seminterrati. Nei piani seminterrati e interrati possono essere collocati solo locali adibiti a deposito, magazzino, servizi igienici e spogliatoi per il personale. Per la

definizione di piani e locali interrati e seminterrati si rimanda al Regolamento Edilizio Comunale.

B.2 ORGANIZZAZIONE DELLE AREE E DEGLI SPAZI

Nell'ambito della struttura sede dell'attività educativa devono essere individuati tutti gli spazi interni indicati di seguito e idonei spazi esterni.

Spazi Interni

Gli spazi interni dell'asilo nido sono costituiti da:

- a) servizi generali;
- b) spazi riservati ai bambini;
- c) spazi riservati al personale e ai genitori.

I servizi generali sono:

- lavanderia;
- ripostigli;
- dispensa;
- cucina.

Gli spazi riservati ai bambini hanno funzione di:

- accoglienza;
- giochi, attività individuali e di piccolo gruppo;
- riposo;
- refezione;
- igiene personale.

Gli spazi destinati al riposo dei bambini possono essere individuati tra quelli con funzione di gioco o attività di gruppo se e solo se, per le caratteristiche architettoniche della struttura, non sia possibile individuare locali ad uso esclusivo; in tali casi i locali prima dell'utilizzo devono essere opportunamente sanificati per assicurare le migliori condizioni di igienicità.

I locali destinati all'igiene personale dei bambini devono essere attrezzati con almeno un fasciatoio (larghezza del piano 120/160cm) ogni 24 bambini, una vasca-lavabo posta ad altezza di educatore e avere la seguente dotazione minima di sanitari:

- un lavabo a canale con un minimo di 2 rubinetti ogni 12 bambini;
- un vaso ogni 10 bambini, di dimensioni adeguate all'età di questi ultimi.

Gli spazi riservati al personale e ai genitori sono:

- zona per colloqui, riunioni, lavoro individuale e di gruppo;
- spogliatoi;
- servizi igienici.

Spazi Esterni

Il servizio deve disporre di spazi esterni alla struttura idonei ad una fruizione agevole e sicura da parte dei bambini.

Qualora lo spazio esterno sia mancante o insufficiente, possono essere utilizzati terrazzi o spazi di verde pubblico adiacenti, raggiungibili a piedi dai bambini, controllabili e idonei.

In generale gli spazi esterni devono essere il più possibile privi di rischi, e in particolare essere:

- recintati e con accesso sicuro e protetto;
- su terreno almeno in parte pianeggiante;
- privi di elementi pericolosi e sporgenti quali tombini, pozzetti o cordoli.

Tutti i giochi presenti per essere utilizzati devono risultare correttamente progettati, installati e mantenuti conformemente alle indicazioni contenute nelle norme tecniche, UNI-EN 1176 e UNI-EN 1177.

B.3 RECETTIVITÀ

La recettività della struttura è determinata dal titolare dell'attività ai sensi dell'art. 6, comma 7 del Regolamento Regionale n.13 del 20 dicembre 2006.

La recettività massima, come sopra determinata, può tuttavia essere ulteriormente limitata dai seguenti fattori:

- dotazione di servizi igienici per i bambini;
- numero e caratteristiche dimensionali delle vie d'esodo e delle uscite di sicurezza;

La recettività dovrà pertanto esplicitamente risultare da apposito calcolo e raffronto tra i parametri sopra indicati.

I soggetti gestori potranno iscrivere un numero di bambini superiore alla recettività della struttura, nella misura massima del 15%, fatto salvo il rispetto del rapporto numerico tra educatori e bambini.

B.4 STRUTTURE, FINITURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere dotate di certificato di collaudo statico relativo alle strutture portanti, o di idoneità statica in caso di edifici realizzati precedentemente al 1971.

In tutti gli edifici si deve garantire, ai sensi del D.M.236/1989 (previsto in attuazione alla L.13/1989), l'adattabilità della struttura educativa ai soggetti con diversa abilità. Inoltre, deve essere garantita l'accessibilità ai soggetti portatori di handicap agli spazi comuni interni all'edificio dove è ubicata la sede educativa.

I pavimenti devono essere lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli.

Le pareti devono essere rivestite e/o tinteggiate; gli spigoli vivi ritenuti particolarmente pericolosi devono essere arrotondati con protezioni adeguate preferibilmente in gomma.

I parapetti delle finestre devono essere di altezza minima pari a 100cm e privi di elementi che possano consentire l'inerpicamento verso il davanzale; i vetri degli infissi e le eventuali pareti vetrate devono essere del tipo antinfortunistico.

I diversi spazi devono essere attrezzati con arredi, giochi e angoli-gioco adeguati alle diverse età e alle differenti esigenze educative.

Gli arredi devono essere sicuri e non presentare alcun tipo di rischio, con particolare riferimento all'utilizzo, all'incendio, al benessere respiratorio/olfattivo. Il titolare dell'attività deve dunque attestare, mediante apposite certificazioni e dichiarazioni, che arredi e giochi sono conformi, alle normative vigenti in materia:

- Mobili contenitori: UNI 8596
- Seggioloni: UNI EN 14988
- Specchi e vetri: UNI 7697
- Imbottiti (giochi morbidi): UNI EN 1021
- Giocattoli: EN 71 e marchio di conformità CE.

Per tutti gli arredi per i quali non esiste una normativa comunitaria specifica si applicano le disposizioni del D.Lgs.n. 206 del 06.09.2005 (Codice del Consumo), Parte IV, Titoli I e II, artt. da 102 a 127.

Nel caso in cui il titolare accerti la non conformità di arredi e giochi dovrà procedere all'adeguamento degli stessi, se possibile, o ad una loro sostituzione.

B.5 REQUISITI GENERALI IGIENICO-SANITARI DEI LOCALI

Per quanto attiene ai locali in cui si svolge l'attività educativa, devono essere rispettate le seguenti condizioni:

Spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,70m;
- aerazione e illuminazione devono essere almeno parzialmente naturali; sono consentite aerazione e illuminazione artificiali integrative, attraverso apparecchiature elettriche e meccaniche, le cui caratteristiche devono consentire il raggiungimento dei parametri stabiliti dalle norme UNI 10339 e UNI-EN 12464-1;
- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale e per l'eventuale raffrescamento in numero tale da garantire un benessere termo-igrometrico ottimale, conformemente al D.Lgs.192/2005 e alla L.10/1991;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli;
- deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici come stabilito dal D.M. 18 dicembre 1975.

Spazi e locali funzionali all'attività, quali corridoi, spogliatoi, lavanderia:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,40m;
- aerazione e illuminazione possono essere sia naturali, sia artificiali;

- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli.

Servizi igienici:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,40m;
- aerazione e illuminazione possono essere sia naturali, sia artificiali;
- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli;
- le pareti devono essere rivestite fino a 2m di altezza e nella parte restante tinteggiabili;
- deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale educativo e non;
- laddove necessario, deve essere prevista adeguata suddivisione dei servizi igienici tra il personale di sesso maschile e femminile.

Spazi e locali accessori, quali ripostigli e locali similari:

- non sono prescritti requisiti minimi dimensionali, né di aerazione e illuminazione, fatto salvo il rispetto della normativa in materia di prevenzione incendi, prevenzione infortuni e igiene del lavoro.

B.6 IMPIANTI TECNOLOGICI

Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere progettati da tecnico abilitato e realizzati in conformità alla Legge 1 marzo 1968, n.186. La rispondenza di tali impianti, nella loro interezza, deve essere attestata, per l'attività specifica in questione, con la procedura di cui alla Legge 5 marzo 1990, n.46 e successivi regolamenti di attuazione, o, in alternativa, mediante collaudo di conformità da parte di tecnico abilitato.

Ai fini della prevenzione incendi e della sicurezza degli utenti deve essere posta particolare attenzione alle seguenti regole:

- a) il quadro elettrico generale, opportunamente segnalato, deve essere ubicato in posizione facilmente raggiungibile e accessibile, anche in caso d'incendio o di altra emergenza, al fine di porre fuori tensione l'impianto stesso; tutti gli apparecchi di comando, protezione e manovra devono riportare chiare indicazioni dei circuiti cui si riferiscono;
- b) i locali, comprese le vie di uscita, devono essere dotati di illuminazione di sicurezza che deve assicurare un livello di illuminazione non inferiore a 5 lux ad un metro di altezza dal pavimento, lungo le vie di uscita, per un tempo di almeno 60 minuti; l'illuminazione di sicurezza deve essere prevista anche all'esterno dei locali in corrispondenza delle porte.

Impianti termici e di adduzione gas

Gli impianti di riscaldamento e di condizionamento devono essere progettati da tecnico abilitato e realizzati in conformità alla Legge 9 gennaio 1991, n. 10 e al D.Lgs.192/2005.

Gli impianti di adduzione gas, se di potenza superiore a 35kW, devono rispettare le norme

emanate con decreto del Ministero dell'Interno 12 aprile 1996; se di potenza inferiore, la norma tecnica UNI 7129.

La rispondenza di tali impianti, nella loro interezza, deve essere attestata, per l'attività specifica in questione, con la procedura di cui alla Legge 5 marzo 1990, n. 46 e successivi regolamenti di attuazione, o, in alternativa, mediante collaudo di conformità da parte di tecnico abilitato.

Non possono essere usati elementi mobili alimentati da combustibile solido, liquido o gassoso, per la variazione termica degli ambienti.

B.7 GESTIONE DELLA SICUREZZA E PREVENZIONE INCENDI

Il titolare dell'attività è responsabile del mantenimento delle condizioni di salute e sicurezza degli utenti e del personale.

Il titolare dell'attività deve pertanto:

- adempiere agli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs.626/1994 e ss.mm.ii.);
- attuare le misure di prevenzione incendi previste dal D.M. 10 marzo 1998 per i luoghi di lavoro e dal D.M. 26 agosto 1992 in relazione alla ricettività della struttura e richiedere l'apposito certificato (C.P.I.) al Comando Provinciale di zona dei VV.F.; qualora l'attività non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F., ai sensi del D.M. 16 febbraio 1982, è necessario comunque presentare al Comune un'attestazione, corredata da apposita documentazione redatta da un tecnico abilitato, comprovante il rispetto della normativa in materia di prevenzione incendi.

Al fine di garantire la costante sicurezza della struttura deve inoltre essere predisposto un piano finalizzato al mantenimento delle condizioni ottimali, al rispetto dei divieti, delle limitazioni e delle condizioni di esercizio. In particolare deve essere garantita la sicurezza degli utenti e degli addetti in caso di emergenza.

Il piano deve prevedere le seguenti azioni:

- controllare per prevenire gli incendi;
- informare gli utenti e il personale sulle procedure da seguire in caso di incendio o altra emergenza;
- garantire la perfetta fruibilità e funzionalità delle vie d'uscita;
- garantire la manutenzione e l'efficienza degli impianti tecnologici;
- fornire assistenza e collaborazione ai vigili del fuoco e al personale adibito al soccorso in caso di emergenza.

Apposito cartello da porre bene in vista deve riportare i principali numeri telefonici utili e indicare le misure di primo soccorso.

All'ingresso della struttura devono essere esposte bene in vista le istruzioni relative al

comportamento degli utenti in caso di emergenza. In particolare deve essere apposta una planimetria generale per le squadre di soccorso che deve indicare la posizione:

- delle scale e delle vie di esodo;
- dei presidi di sicurezza disponibili;
- del dispositivo di arresto degli impianti di distribuzione del gas, dell'elettricità e dell'acqua;
- del quadro elettrico generale;
- dei locali che presentano un rischio specifico.

La struttura deve essere dotata di idonea segnaletica conforme al D.Lgs.493/1996 e finalizzata principalmente all'indicazione dei percorsi e delle vie di esodo, dei presidi di sicurezza e al riconoscimento dei luoghi.

Il titolare dell'attività deve istituire un registro dei controlli degli impianti tecnologici e dei presidi di sicurezza ove annotare tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria eseguiti nel tempo, nonché i risultati delle verifiche periodiche di legge. Il registro deve essere tenuto presso la struttura a disposizione degli organi di vigilanza.

B.8 DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER CUCINE E REFETTORI

Cucine

La preparazione del pasto all'interno della struttura è obbligatoria per i servizi che accolgono bambini di età inferiore a 12 mesi.

In caso di nido aggregato ad altri servizi educativi o scolastici possono essere utilizzati i servizi mensa di questi ultimi, che devono comunque garantire la preparazione di uno specifico menù giornaliero.

Nelle strutture educative al cui interno è prevista la produzione del pasto deve essere presente un locale-cucina dimensionato, attrezzato e preventivamente autorizzato ai sensi della vigente normativa in materia di prevenzione incendi e igiene e sanità.

Qualora l'attività specifica non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F., ai sensi del D.M. 16 febbraio 1982, è necessario comunque presentare al Comune un'attestazione, corredata da apposita documentazione redatta da un tecnico abilitato, comprovante il rispetto della normativa in materia di prevenzione incendi o delle norme tecniche UNI di riferimento.

Refettori

I locali destinati alla consumazione del pasto devono essere dimensionati in base all'indice standard minimo di 0,8mq per bambino.

Gli spazi destinati alla consumazione del pasto possono essere individuati tra quelli con funzione

di gioco o attività di gruppo, di cui al paragrafo B.2, se e solo se, per le caratteristiche architettoniche della struttura, non sia possibile individuare locali ad uso esclusivo. In tali casi i locali devono rispettare i requisiti minimi di cui al presente paragrafo e prima dell'utilizzo devono essere opportunamente sanificati per assicurare le migliori condizioni di igienicità.

Nei casi in cui il pasto sia fornito dall'esterno in formato pluri-porzione, il locale refettorio deve essere dimensionato, attrezzato e preventivamente autorizzato ai sensi della vigente normativa in materia di igiene e sanità.

Nei casi in cui il pasto sia fornito dall'esterno in formato mono-porzione, l'utilizzo del locale refettorio non è soggetto a preventiva autorizzazione ai sensi della vigente normativa in materia di igiene e sanità. In tal caso è comunque necessario garantire il rispetto delle buone prassi igieniche.

Nei casi in cui non siano presenti né la cucina né un locale refettorio specificamente destinato a tale uso, il pasto dovrà essere fornito dall'esterno esclusivamente in formato mono-porzione e servito con stoviglieria mono-uso a perdere.

B.9 NORMATIVE DI RIFERIMENTO

Per quanto non espressamente in contrasto con gli standard sopra definiti il riferimento è il D.M. 18 dicembre 1975 "Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nell'esecuzione di opere di edilizia scolastica".

C. STANDARD TECNICI DEI SERVIZI EDUCATIVI DI NUOVA APERTURA POSTI IN EDIFICI REALIZZATI SPECIFICAMENTE PER L'USO SOCIO-EDUCATIVO

C.1 UBICAZIONE E CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Il Comune con la pianificazione urbanistica stabilisce le aree da destinare ai servizi per la prima infanzia. L'area da destinare all'asilo nido deve comunque essere individuata in luoghi salubri distanti da zone a rischio particolare (inquinamento ambientale, incendio, incidente rilevante, rischio sismico, aree esondabili).

Il soggetto che intende realizzare un edificio da destinare a sede di asilo nido deve essere in possesso del permesso di costruire. La destinazione d'uso dell'edificio deve essere specifica per il servizio socio-educativo che si intende attivare.

L'area su cui insiste la struttura deve avere caratteristiche tali da garantire:

- l'avvicinamento dei mezzi di soccorso (pubblica sicurezza, interventi sanitari, vigili del fuoco);
- il rapido sfollamento degli utenti; in particolare le uscite di sicurezza non devono sfociare direttamente sulla via carrabile e devono essere costantemente fruibili.

La struttura edilizia, sede dell'asilo nido, deve essere tutta sollevata da terra, collocata a piano terra, in adiacenza di uno spazio esterno e articolata su un solo livello. L'area coperta dall'edificio non deve essere superiore alla terza parte dell'area totale.

C.2 ORGANIZZAZIONE DELLE AREE E DEGLI SPAZI

Nell'ambito della struttura sede dell'attività educativa devono essere individuati tutti gli spazi interni indicati di seguito e idonei spazi esterni.

Spazi Interni

Gli spazi interni dell'asilo nido sono costituiti da:

- a) servizi generali;
- b) spazi riservati ai bambini;
- c) spazi riservati al personale e ai genitori.

I servizi generali sono:

- lavanderia;
- ripostigli;
- dispensa;
- cucina.

Gli spazi riservati ai bambini sono:

- zona accoglienza;
- zone e locali per giochi, attività individuali e di piccolo gruppo;
- locali per il riposo;
- locale refezione;
- locali per l'igiene personale.

I locali destinati all'igiene personale dei bambini devono essere attrezzati con almeno un fasciatoio (larghezza del piano 120/160cm) ogni 24 bambini, una vasca-lavabo posta ad altezza di educatore e avere la seguente dotazione minima di sanitari:

- un lavabo a canale con un minimo di 2 rubinetti ogni 12 bambini;
- un vaso ogni 10 bambini, di dimensioni adeguate all'età di questi ultimi.

Gli spazi riservati al personale e ai genitori sono:

- zona per colloqui, riunioni, lavoro individuale e di gruppo;
- spogliatoi;
- servizi igienici.

Spazi Esterni

Il servizio deve disporre di spazi esterni alla struttura idonei ad una fruizione agevole e sicura da parte dei bambini.

In generale gli spazi esterni devono essere il più possibile privi di rischi, e in particolare essere:

- recintati e con accesso sicuro e protetto;
- su terreno prevalentemente pianeggiante;
- privi di elementi pericolosi e sporgenti quali tombini, pozzetti o cordoli.

Le aree-gioco all'aperto devono essere progettate secondo la norma UNI 11123. Tutti i giochi presenti per essere utilizzati devono risultare correttamente progettati, installati e mantenuti conformemente alle indicazioni contenute nelle norme tecniche, UNI-EN 1176 e UNI-EN 1177.

C.3 RECETTIVITÀ

La recettività della struttura è determinata dal titolare dell'attività ai sensi dell'art.6, comma7 del Regolamento regionale n.13 del 20 dicembre 2006.

La recettività massima, come sopra determinata, può tuttavia essere ulteriormente limitata dai seguenti fattori:

- dotazione di servizi igienici per i bambini;
- numero e caratteristiche dimensionali delle vie d'esodo e delle uscite di sicurezza;
- caratteristiche dimensionali della cucina e degli spazi destinati alla refezione.

La recettività dovrà pertanto esplicitamente risultare da apposito calcolo e raffronto tra i parametri

sopra indicati.

I soggetti gestori potranno iscrivere un numero di bambini superiore alla recettività della struttura nella misura massima del 15%, fatto salvo il rispetto del rapporto numerico tra educatori e bambini.

C.4 STRUTTURE, FINITURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere dotate di certificato di collaudo statico. Inoltre, si deve attestare la capacità delle strutture orizzontali a sopportare i carichi di esercizio previsti dal D.M.16.01.1996.

Si deve garantire, ai sensi del D.M.236/1989 (previsto in attuazione alla L.13/1989) la completa accessibilità a tutti i locali e a tutti gli spazi della struttura educativa ai soggetti con diversa abilità.

I pavimenti devono essere lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli.

Le pareti devono essere rivestite e/o tinteggiate e non devono presentare spigoli vivi.

I parapetti delle finestre devono essere di altezza minima pari a 100cm e privi di elementi che possano consentire l'inerpicamento verso il davanzale; i vetri degli infissi e le eventuali pareti vetrate devono essere del tipo antinfortunistico.

I diversi spazi devono essere attrezzati con arredi, giochi e angoli-gioco adeguati alle diverse età e alle differenti esigenze educative.

Gli arredi devono essere sicuri e non presentare alcun tipo di rischio, con particolare riferimento all'utilizzo, all'incendio, al benessere respiratorio/olfattivo. Il titolare dell'attività deve dunque attestare, mediante apposite certificazioni e dichiarazioni, che arredi e giochi sono conformi, alle normative vigenti in materia:

- Mobili contenitori: UNI 8596
- Sedgioloni: UNI EN 14988
- Specchi e vetri: UNI 7697
- Imbottiti (giochi morbidi): UNI EN 1021
- Giocattoli: EN 71 e marchio di conformità CE.

Per tutti gli arredi per i quali non esiste una normativa comunitaria specifica si applicano le disposizioni del D.Lgs.n. 206 del 06.09.2005 (Codice del Consumo), Parte IV, Titoli I e II, artt. da 102 a 127.

C.5 REQUISITI GENERALI IGIENICO-SANITARI DEI LOCALI

Per quanto attiene ai locali in cui si svolge l'attività educativa, devono essere rispettate le seguenti condizioni:

Spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,70m;
- la superficie minima di aerazione richiesta è pari a 1/8 della superficie del pavimento del locale;
- i locali devono usufruire di illuminazione naturale; la superficie illuminante minima non può

essere inferiore a 1/8 della superficie di pavimento del locale e deve essere distribuita in maniera da garantire un'illuminazione uniforme; almeno il 70% delle superfici illuminanti di ogni singolo locale deve provenire direttamente da aperture prospettanti su spazi esterni; l'impianto di illuminazione artificiale dovrà avere caratteristiche (per intensità e qualità della luce, nonché per la distribuzione ed il tipo delle sorgenti luminose) idonee all'attività, in conformità alle norme UNI 10380;

- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale e per l'eventuale raffrescamento in numero tale da garantire un benessere termo-igrometrico ottimale, conformemente al D.Lgs.192/2005 e alla L.10/1991;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli;
- deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici come stabilito dal D.M. 18 dicembre 1975.

Spazi e locali funzionali all'attività, quali corridoi, spogliatoi, lavanderia:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,40m;
- aerazione e illuminazione possono essere sia naturali, sia artificiali;
- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli;
- gli spogliatoi non possono avere accesso diretto dagli spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo e dagli spazi e locali accessori, se non attraverso apposito disimpegno.

Servizi igienici:

- l'altezza dei locali deve essere non inferiore a 2,40m;
- aerazione e illuminazione possono essere sia naturali, sia artificiali;
- deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucchiolevoli;
- le pareti devono essere rivestite fino a 2m di altezza e nella parte restante tinteggiabili;
- devono essere presenti servizi igienici divisi per sesso in misura non inferiore ad 1 lavabo e 1 WC ogni 10 addetti contemporaneamente in servizio;
- i servizi igienici non possono avere accesso diretto dagli spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo e dagli spazi e locali accessori, se non attraverso apposito disimpegno.

Spazi e locali accessori, quali ripostigli e locali similari:

- non sono prescritti requisiti minimi dimensionali, né di aerazione e illuminazione, fatto salvo il rispetto della normativa in materia di prevenzione incendi, prevenzione infortuni e igiene del lavoro.

Per quanto qui non espressamente riportato fa fede il Regolamento Edilizio Comunale vigente.

C.6 IMPIANTI TECNOLOGICI

Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere progettati da tecnico abilitato e realizzati in conformità alla Legge 1 marzo 1968, n.186. La rispondenza di tali impianti, deve essere attestata, per l'attività specifica in questione, con la procedura di cui alla Legge 5 marzo 1990, n.46 e successivi regolamenti di attuazione.

Ai fini della prevenzione incendi e della sicurezza degli utenti, deve essere posta particolare attenzione alle seguenti regole:

- a) il quadro elettrico generale, opportunamente segnalato, deve essere ubicato in posizione facilmente raggiungibile e accessibile, anche in caso d'incendio o di altra emergenza, al fine di porre fuori tensione l'impianto stesso; tutti gli apparecchi di comando, protezione e manovra devono riportare chiare indicazioni dei circuiti cui si riferiscono;
- b) i locali, comprese le vie di uscita, devono essere dotati di illuminazione di sicurezza che deve assicurare un livello di illuminazione non inferiore a 5 lux ad un metro di altezza dal pavimento, lungo le vie di uscita, per un tempo di almeno 60 minuti; l'illuminazione di sicurezza deve essere prevista anche all'esterno dei locali in corrispondenza delle porte.

Impianti termici e di adduzione gas

Gli impianti di riscaldamento e di condizionamento devono essere progettati da tecnico abilitato e realizzati in conformità alla Legge 9 gennaio 1991, n. 10 e al D.Lgs.192/2005.

Gli impianti di adduzione gas, se di potenza superiore a 35kW, devono rispettare le norme emanate con Decreto del Ministero dell'Interno 12 aprile 1996; se di potenza inferiore, la norma tecnica UNI 7129. La rispondenza di tali impianti deve essere attestata, per l'attività specifica in questione, con la procedura di cui alla Legge 5 marzo 1990, n. 46 e successivi regolamenti di attuazione.

Non possono essere usati elementi mobili alimentati da combustibile solido, liquido o gassoso, per la variazione termica degli ambienti.

C.7 GESTIONE DELLA SICUREZZA E PREVENZIONE INCENDI

Il titolare dell'attività è responsabile del mantenimento delle condizioni di salute e sicurezza degli utenti e del personale.

Il titolare dell'attività deve pertanto:

- adempiere agli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs.626/1994 e ss.mm.ii.);
- attuare le misure di prevenzione incendi previste dal D.M. 10 marzo 1998 per i luoghi di lavoro e dal D.M. 26 agosto 1992 in relazione alla ricettività della struttura e richiedere l'apposito certificato (C.P.I.) al Comando Provinciale di zona dei VV.F.; qualora l'attività non sia soggetta ai

controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F., ai sensi del D.M. 16 febbraio 1982, è necessario comunque presentare al Comune un'attestazione, corredata da apposita documentazione redatta da un tecnico abilitato, comprovante il rispetto della normativa in materia di prevenzione incendi.

Al fine di garantire la costante sicurezza della struttura deve inoltre essere predisposto un piano finalizzato al mantenimento delle condizioni ottimali, al rispetto dei divieti, delle limitazioni e delle condizioni di esercizio. In particolare deve essere garantita la sicurezza degli utenti e degli addetti in caso di emergenza.

Il piano deve prevedere le seguenti azioni:

- controllare per prevenire gli incendi;
- informare gli utenti e il personale sulle procedure da seguire in caso di incendio o altra emergenza;
- garantire la perfetta fruibilità e funzionalità delle vie d'uscita;
- garantire la manutenzione e l'efficienza degli impianti tecnologici;
- fornire assistenza e collaborazione ai vigili del fuoco ed al personale adibito al soccorso in caso di emergenza.

Apposito cartello da porre bene in vista deve riportare i principali numeri telefonici utili e indicare le misure di primo soccorso.

All'ingresso della struttura devono essere esposte bene in vista le istruzioni relative al comportamento degli utenti in caso di emergenza. In particolare deve essere apposta una planimetria generale per le squadre di soccorso che deve indicare la posizione:

- delle scale e delle vie di esodo;
- dei presidi di sicurezza disponibili;
- del dispositivo di arresto degli impianti di distribuzione del gas, dell'elettricità e dell'acqua;
- del quadro elettrico generale;
- dei locali che presentano un rischio specifico.

La struttura deve essere dotata di idonea segnaletica conforme al D.Lgs.493/1996 e finalizzata principalmente all'indicazione dei percorsi e delle vie di esodo, dei presidi di sicurezza e al riconoscimento dei luoghi.

Il titolare dell'attività deve istituire un registro dei controlli degli impianti tecnologici e dei presidi di sicurezza ove annotare tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria eseguiti nel tempo, nonché i risultati delle verifiche periodiche di legge. Il registro deve essere tenuto presso la struttura a disposizione degli organi di vigilanza.

C.8 DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER CUCINE E REFETTORI

Cucine

La preparazione del pasto all'interno della struttura è obbligatoria per i servizi che accolgono bambini di età inferiore a 12 mesi.

In caso di nido d'infanzia aggregato ad altri servizi educativi o scolastici possono essere utilizzati i servizi mensa di questi ultimi, che devono comunque garantire la preparazione di uno specifico menù giornaliero.

Nelle strutture educative al cui interno è prevista la produzione del pasto deve essere presente un locale-cucina dimensionato, attrezzato e preventivamente autorizzato ai sensi della vigente normativa in materia di prevenzione incendi e igiene e sanità.

Qualora l'attività specifica non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F., ai sensi del D.M. 16 febbraio 1982, è necessario comunque presentare al Comune un'attestazione, corredata da apposita documentazione redatta da un tecnico abilitato, comprovante il rispetto della normativa in materia di prevenzione incendi o delle norme tecniche UNI di riferimento.

Il locale-cucina deve essere di dimensioni e forma tale da permettere lo svolgimento in modo razionale delle funzioni cui è destinato. In ogni caso deve essere prevista una superficie pari a 2mq per operatore, con un minimo assoluto di 14mq, e un'altezza non inferiore a 2,70m.

In particolare l'organizzazione del locale deve consentire una corretta prassi igienica impedendo la "contaminazione crociata" fra le materie prime alimentari e i prodotti finiti; ciò tramite distinzione dei percorsi "sporco" e "pulito". A tale scopo deve essere predisposto e presentato alla competente AUSL un adeguato piano di autocontrollo.

L'aerazione deve essere garantita mediante superfici apribili direttamente all'esterno e situate su lati contrapposti e comunque in modo tale da evitare ristagni d'aria e favorire sia i moti convettivi per la circolazione dell'aria interna sia i ricambi d'aria eventualmente anche da incentivare mediante appositi dispositivi quali gli evacuatori statici.

La minima superficie di aerazione richiesta è pari a 1/8 della superficie di pavimento del locale. Ai fini della verifica della superficie di aerazione sono computati, per un'incidenza non superiore al 50% della superficie minima prescritta, anche i portoni e le porte prospettanti direttamente all'esterno.

L'illuminazione naturale deve essere quanto più possibile uniforme e congruente con la capacità illuminate di ogni singola apertura. Almeno il 70% delle superfici illuminanti del locale deve provenire direttamente da aperture prospettanti su spazi esterni.

Fermo restando il rispetto del fattore di luce diurna previsto dalle norme vigenti, la superficie illuminante non può essere inferiore a 1/8 della superficie di pavimento del locale.

Gli apparecchi di cottura devono essere dotati di sensore di assenza di fiamma (termocoppia), di cappa di aspirazione dei fumi con sbocco diretto all'esterno tramite condotto di evacuazione prolungato oltre la sommità del tetto adiacente più alto.

All'interno del locale-cucina devono essere presenti un numero adeguato di piani di lavoro lisci e lavabili (preferibilmente in acciaio inox) e di lavelli alimentati con acqua calda e fredda, tra i quali:

- un lavamani per il personale dotato di rubinetteria a pedale, distributore di sapone ed asciugamano monouso;
- un lavabo per il lavaggio dei prodotti alimentari, distinto dal lavamani del personale.

Deve essere inoltre individuata un'area per lo stoccaggio e il lavaggio di utensili e piatti sporchi.

Tutte le superfici (pavimenti e rivestimenti) devono essere facilmente lavabili o disinfettabili.

L'altezza minima dei rivestimenti deve essere pari a 200cm dal pavimento.

Le porte interne devono essere facilmente pulibili e disinfettabili.

Le finestre devono essere dotate di reti anti-insetti facilmente rimovibili per la pulizia.

Refettori

I locali destinati alla consumazione del pasto devono essere dimensionati in base all'indice standard minimo di 0,8mq per bambino e avere un'altezza minima di 2,70m.

I requisiti di aerazione e illuminazione devono essere i medesimi di quelli già indicati per le cucine.

Nei casi in cui il pasto sia fornito dall'esterno in formato pluri-porzione, il locale-refettorio deve essere dimensionato, attrezzato e preventivamente autorizzato ai sensi della vigente normativa in materia di igiene e sanità.

In tal caso è necessario individuare all'interno del locale-refettorio:

- un lavabo, fatti salvi i casi in cui per lo scodellamento si adoprino utensili mono-uso;
- un piano d'appoggio contenitori.

Nei casi in cui il pasto sia fornito dall'esterno in formato mono-porzione, l'utilizzo del locale-refettorio non è soggetto a preventiva autorizzazione ai sensi della vigente normativa in materia di igiene e sanità. In tal caso è comunque necessario garantire il rispetto delle buone prassi igieniche.

A corredo della cucina e/o del refettorio devono essere presenti:

- a) uno spazio destinato a dispensa (solo in presenza di cucina);
- b) servizi igienici ad uso esclusivo del personale addetto i cui requisiti igienici generali sono indicati al paragrafo C.5; tali servizi devono essere ubicati in prossimità delle aree di lavoro, muniti

di locale antibagno con lavabo provvisto di rubinetteria a pedale, acqua calda/fredda, distributori automatici di sapone liquido e asciugamani monouso; la porta dell'antibagno deve aprirsi verso l'esterno ed essere provvista di molla a chiusura automatica;

c) un locale destinato a spogliatoio per il personale addetto, di superficie minima pari a 4mq per 5 ausiliari; detto locale deve essere ventilato (in modo naturale o meccanizzato) e deve contenere armadietti a doppio scomparto pari al numero degli operatori;

d) uno spazio destinato all'esclusivo stoccaggio di materiali e prodotti per la sanificazione.

C.9 NORMATIVE DI RIFERIMENTO

Per quanto non espressamente in contrasto con gli standard sopra definiti il riferimento è il D.M. 18 dicembre 1975 "Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nell'esecuzione di opere di edilizia scolastica".