

Regolamento per l'autorizzazione
all'istituzione e al funzionamento
dei servizi socio-educativi per la prima infanzia
approvato
con Delibera del 19 Maggio 2008 n. 125.

Indice

Titolo I:

Oggetto / principi generali

Titolo II:

Procedure per la richiesta di autorizzazione

Titolo III:

Requisiti e standard

Titolo IV:

Istruttoria e esiti del procedimento

Titolo V:

Rinnovo, sospensione, revoca dell'autorizzazione. Vigilanza

Titolo VI:

Istruttoria ed esiti del procedimento

Titolo VII:

Normative di riferimento

Titolo VIII:

Norme finali e transitorie

Allegato n. 1: standard “asilo nido” / “nidi e micronidi aziendali o interaziendali”

A) Standard per i servizi di nuova apertura

A.1 Standard organizzativi

- A.1.1 Risorse Umane
- A.1.2 Professionalità degli operatori
- A.1.3 Dotazione strumentale
- A.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio
- A.1.5 Assicurazioni
- A.1.6 Pianificazione strategica del servizio
- A.1.7 Pasti e tabelle dietetiche

A.2 Standard tecnico-strutturali relativi agli edifici

- A.2.1 Ubicazione e caratteristiche costruttive
- A.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi
- A.2.3 Ricettività
- A.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi
- A.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali
- A.2.6 Impianti tecnologici
- A.2.7 Gestione della sicurezza e prevenzione incendi
- A.2.8 Disposizioni specifiche per cucine e refettori

B) Standard per i servizi già funzionanti alla data di entrata in vigore del presente regolamento

B.1 Standard organizzativi

- B.1.1 Risorse Umane
- B.1.2 Professionalità degli operatori
- B.1.3 Dotazione strumentale
- B.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio
- B.1.5 Assicurazioni
- B.1.6 Pianificazione strategica del servizio
- B.1.7 Pasti e tabelle dietetiche

B.2 Standard tecnico-strutturali relativi agli edifici

- B.2.1 Ubicazione, destinazione d'uso e caratteristiche costruttive
- B.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi
- B.2.3 Ricettività
- B.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi
- B.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali
- B.2.6 Impianti tecnologici
- B.2.7 Gestione della sicurezza e prevenzione incendi
- B.2.8 Disposizioni specifiche per cucine e refettori

A) Standard per i servizi di nuova apertura

A.1 Standard organizzativi

- A.1.1 Risorse Umane

A.1.2 Professionalità degli operatori

A.1.3 Dotazione strumentale

Allegato n. 2 standard “centri per bambini/e”

A.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio

A.1.5 Assicurazioni

A.1.6 Pianificazione strategica del servizio

A.1.7 Colazione e/o merenda

A.2 Standard tecnico-strutturali relativi agli edifici

A.2.1 Ubicazione e caratteristiche costruttive

A.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi

A.2.3 Ricettività

A.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi

A.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali

A.2.6 Impianti tecnologici

A.2.7 Gestione della sicurezza e prevenzione incendi

A.2.8 Spazio preparazione colazioni/ merende

B) Standard per i servizi già funzionanti alla data di entrata in vigore del presente regolamento

B.1 Standard organizzativi

B.1.1 Risorse Umane

B.1.2 Professionalità degli operatori

B.1.3 Dotazione strumentale

B.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio

B.1.5 Assicurazioni

B.1.6 Pianificazione strategica del servizio

B.1.7 Spazio per colazione e merende

B.2 Standard tecnico-strutturali relativi agli edifici

B.2.1 Ubicazione e caratteristiche costruttive

B.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi

B.2.3 Ricettività

B.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi

B.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali

B.2.6 Impianti tecnologici

B.2.7 Gestione della sicurezza e prevenzione incendi

B.2.8 Spazio preparazione colazione e merende

Allegato n. 3 standard “centri per bambini e famiglie”

- A.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio
- A.1.5 Assicurazioni
- A.1.6 Pianificazione strategica del servizio
- A.1.7 Colazioni e merende

A.2 Standard tecnico-strutturali relativi agli edifici

- A.2.1 Ubicazione e caratteristiche costruttive
- A.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi
- A.2.3 Ricettività
- A.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi
- A.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali
- A.2.6 Impianti tecnologici
- A.2.7 Gestione della sicurezza e prevenzione incendi
- A.2.8 Spazio preparazione colazioni/ merende

B) Standard per i servizi già funzionanti alla data di entrata in vigore del presente regolamento

B.1 Standard organizzativi

- B.1.1 Risorse Umane
- B.1.2 Professionalità degli operatori
- B.1.3 Dotazione strumentale
- B.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio
- B.1.5 Assicurazioni
- B.1.6 Pianificazione strategica del servizio
- B.1.7 Pasti e tabelle nutrizionali

B.2 Standard tecnico-strutturali relativi agli edifici

- B.2.1 Ubicazione e caratteristiche costruttive
- B.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi
- B.2.3 Ricettività
- B.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi
- B.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali
- B.2.6 Impianti tecnologici
- B.2.7 Gestione della sicurezza e prevenzione incendi
- B.2.8 Spazio preparazione colazione/merende

Allegato n. 4 standard "spazi gioco"

- A.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio
- A.1.5 Assicurazioni
- A.1.6 Pianificazione strategica del servizio
- A.1.7 Colazioni e merende

A.2 Standard tecnico-strutturali relativi agli edifici

- A.2.1 Ubicazione e caratteristiche costruttive
- A.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi
- A.2.3 Ricettività
- A.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi
- A.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali
- A.2.6 Impianti tecnologici
- A.2.7 Gestione della sicurezza e prevenzione incendi
- A.2.8 Spazio preparazione colazioni/ merende

B) Standard per i servizi già funzionanti alla data di entrata in vigore del presente regolamento

B.1 Standard organizzativi

- B.1.1 Risorse Umane
- B.1.2 Professionalità degli operatori
- B.1.3 Dotazione strumentale
- B.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio
- B.1.5 Assicurazioni
- B.1.6 Pianificazione strategica del servizio
- B.1.7 Pasti e tabelle nutrizionali

B.2 Standard tecnico-strutturali relativi agli edifici

- B.2.1 Ubicazione e caratteristiche costruttive
- B.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi
- B.2.3 Ricettività
- B.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi
- B.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali
- B.2.6 Impianti tecnologici
- B.2.7 Gestione della sicurezza e prevenzione incendi
- B.2.8 Spazio preparazione colazione/merende

TITOLO I

Principi generali

Articolo 1

Il presente regolamento, in ottemperanza alla L.R. 30/2005 “Sistema integrato dei servizi socioeducativi per la prima infanzia” e al Regolamento regionale approvato con D.G.R. n. 13/2006, disciplina il rilascio dell’autorizzazione all’apertura e al funzionamento dei seguenti servizi socioeducativi per la prima infanzia: nido d’infanzia, centri per bambine e bambine, centri per bambine e bambini e famiglie, spazi gioco, centri ricreativi, sezioni integrate tra nido e scuola dell’infanzia, servizi di sostegno alle funzioni genitoriali, nidi e micronidi aziendali o interaziendali.

“Il Regolamento per l’autorizzazione all’apertura e al funzionamento dei servizi socioeducativi per la prima infanzia” è di seguito detto “Regolamento di autorizzazione”.

L’autorizzazione è un processo che si esplica con un atto formale attraverso il quale il Comune di Terni, nell’ambito del proprio territorio, autorizza l’apertura e il funzionamento di una struttura per l’infanzia da realizzare e il funzionamento delle strutture già esistenti, dando così ai cittadini garanzie di qualità del servizio, dal punto di vista della sicurezza, della funzionalità e delle metodologie pedagogiche.

L’autorizzazione si inserisce nel più ampio processo di regolazione del sistema dei servizi educativi per la prima infanzia e di miglioramento e sviluppo delle qualità degli stessi.

Articolo 2

Devono ottenere il rilascio dell’autorizzazione di cui all’art. 1 comma 2, tutti i servizi per la prima infanzia, sia pubblici che privati, indicati all’art. 34 del Regolamento Regionale n. 13 del 20 dicembre 2006 e precedentemente definiti dal Titolo II della L.R. n. 30 del 22/12/2005.

Il Comune competente ai sensi dell’art. 5 della legge regionale 30/2005 promuove la sperimentazione di ulteriori tipologie di servizi. Con l’atto di autorizzazione al funzionamento viene avviata la sperimentazione della durata massima di 12 mesi.

Per il rilascio dell’autorizzazione il soggetto gestore deve produrre il piano di sperimentazione e il progetto educativo relativo al servizio.

TITOLO II

Procedure per la richiesta di autorizzazione

Articolo 3

Il rilascio dell’autorizzazione all’istituzione e al funzionamento deve essere richiesto per ogni tipologia di servizio. Nel caso in cui in una stessa sede siano presenti più tipologie di servizio, l’autorizzazione va richiesta per ciascuna di esse.

Il rilascio dell’autorizzazione all’apertura e al funzionamento riguarda sia le tipologie di servizi già esistenti che le tipologie di nuova istituzione.

Per le tipologie di servizio già esistenti la domanda per il rilascio dell’autorizzazione deve essere presentata entro 180 giorni dalla entrata in vigore del regolamento regionale n.13/2006 (entro il 09/07/2007).

Per le tipologie di servizio di nuova istituzione, la domanda di rilascio dell’autorizzazione può essere presentata in qualsiasi momento, ma comunque sempre prima dell’avvio dell’attività. L’avvio stesso è subordinato all’ottenimento dell’autorizzazione.

Il procedimento di autorizzazione si conclude entro 90 giorni dalla data di presentazione della domanda con l'eccezione prevista al successivo art. 7 comma 4.

Presso il Comune di Terni viene istituito un albo delle strutture della prima infanzia autorizzate al funzionamento.

Articolo 4

La domanda, redatta su apposito modulo in bollo (allegato A), viene presentata al Comune per ogni tipologia di servizio dal legale rappresentante dell'impresa.

Alla domanda viene allegata la documentazione elencata nel modulo medesimo.

Nel momento di presentazione della domanda di autorizzazione, i servizi già esistenti, qualora non fossero in possesso di tutte le certificazioni previste, possono produrre le relative autocertificazioni ai sensi dell'art.76 del DPR 28/12/2000 n.445, riservandosi di produrre le certificazioni entro il termine massimo 90 giorni.

La domanda di autorizzazione deve essere nuovamente presentata al Comune medesimo in caso di successive modifiche strutturali, ampliamenti, trasformazioni, trasferimenti di sede o cambio di gestione.

Dopo l'acquisizione della domanda da parte del Comune si avvia il processo per il rilascio dell'autorizzazione. Il Comune di Terni istituisce una apposita commissione tecnica come meglio specificato al successivo art. 7.

TITOLO III

Requisiti e standard per l'autorizzazione:

Articolo 5

Per ottenere l'autorizzazione i servizi, come sopra citati, devono possedere i requisiti di qualità di natura organizzativa, tecnico-strutturale, professionale e strumentale come previsto dagli standard specifici dei diversi servizi descritti nei seguenti allegati:

- **Allegato n. 1:** Nidi d'infanzia - nidi e micronidi aziendali o interaziendali
- **Allegato n. 2:** Centri per bambini/e
- **Allegato n. 3:** Centri per bambini e famiglie
- **Allegato n. 4:** Spazi gioco

I centri ricreativi e i servizi di sostegno alle funzioni genitoriali, al fine di ottenere l'autorizzazione devono essere in possesso esclusivamente del progetto educativo del servizio, ai sensi dell'art.35, comma 2 del Regolamento Regionale n.13/2006

Per le sezioni integrate tra nido e scuola dell'infanzia si rimanda a quanto disposto dall'art.26 del Regolamento Regionale n.13 del 20/12/2006 e dall'Accordo tra il Ministero della Pubblica istruzione, il Ministero delle Politiche per la famiglia, il Ministero della Solidarietà Sociale, le Regioni, le Province Autonome di Trento e Bolzano, le Province, i Comuni e le Comunità Montane, per la promozione di un'offerta educativa integrativa e sperimentale per i bambini dai due ai tre anni.

Articolo 6

TITOLO IV

Istruttoria ed esiti del procedimento

Articolo 7

Il Dirigente della Direzione Politiche per l'infanzia del Comune di Terni istituisce con proprio atto una Commissione Tecnica al fine di verificare il possesso dei requisiti e degli standard previsti per il tipo di servizio per cui si richiede l'autorizzazione.

La commissione è costituita da:

- Dirigente della Direzione Politiche per l'Infanzia del Comune di Terni o suo delegato •
Dirigente del Settore Prevenzione della ASL 4 o suo delegato
- Dirigente del Direzione Urbanistica o suo delegato.

Nel caso in cui la Commissione intenda richiedere documentazioni o certificazioni integrative, le stesse devono pervenire entro 30 giorni dalla data di ricevimento della richiesta; tale richiesta sospende i tempi del procedimento di autorizzazione.

Accertato il possesso dei requisiti, la commissione redige apposito verbale e rilascia l'autorizzazione entro 90 giorni dalla data di presentazione della domanda, eventualmente prorogati del tempo di ricevimento delle integrazioni di cui al comma precedente

TITOLO V

Rinnovi, controlli, sospensione e revoca dell'autorizzazione. Vigilanza

Articolo 8

La validità dell'autorizzazione definitiva è di tre anni.

Per il rinnovo dell'autorizzazione dei singoli servizi si deve presentare specifica richiesta al Comune 90 giorni prima della scadenza della stessa.

La domanda per il rinnovo dell'autorizzazione deve contenere la dichiarazione della permanenza delle condizioni già dichiarate nella precedente richiesta di autorizzazione o di rinnovo della stessa, ovvero, in caso di variazioni, la loro specifica descrizione.

La Commissione verificherà i requisiti e gli standard come indicato nel precedente art. 6 e declinati negli allegati A) e B).

Il Comune esplica attività di vigilanza sulle tipologie di servizio autorizzate.

L'autorizzazione viene sospesa con giudizio motivato a fronte di inadempienze rispetto ai requisiti richiesti o di mancato adempimento agli obblighi derivanti dalle normative in materia. Nel procedimento di sospensione dell'autorizzazione, verranno indicati le prescrizioni e i tempi per l'adeguamento agli standard richiesti. Nel caso in cui al termine del periodo indicato il servizio non abbia soddisfatto le prescrizioni indicate, si provvederà a revocare l'autorizzazione concessa. Il soggetto gestore di un servizio autorizzato al funzionamento è altresì tenuto, a pena di revoca dell'autorizzazione concessa, a rimettere al Comune entro il 15 febbraio di ogni anno i seguenti dati di consuntivo riferiti al 31 dicembre dell'anno precedente.

- dati individuali inerenti i bambini e le famiglie,
- numero dei bambini effettivamente frequentanti, con riferimento ai diversi mesi di apertura del servizio;
- numero degli operatori impiegati, distinti in educatori e addetti ai servizi generali e titolo di studio posseduto da ciascuno;
- periodo di apertura del servizio;

- ammontare delle rette mensili a carico delle famiglie;
- costo totale del servizio a carico dell'ente gestore o del titolare

Articolo 9

Qualora un servizio funzioni senza la necessaria autorizzazione, il Comune, esplicitando azioni di controllo, applicherà le conseguenti sanzioni amministrative e ordinanze di sospensione dell'attività. Come disposto dall'art. 7 bis del D. Lgs. N. 267/2000 (*articolo introdotto dall'articolo 16 legge n. 3 del 2003*) per le violazioni delle disposizioni dei regolamenti comunali si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 25 euro a 500 euro. ?=???

TITOLO VI

Volontariato

Art.10

Il Comune valorizza e favorisce l'inserimento all'interno dei servizi educativi della prima infanzia le attività di volontariato, intese come valore aggiunto all'organizzazione delle risorse umane presenti e alle proposte educative.

Tali attività devono essere svolte da soggetti iscritti all'Albo dei Volontari istituito presso il Comune di Terni e non possono configurarsi come sostituzione del personale previsto in organico.

TITOLO VII

Normative di riferimento

Art.11

Gli standard descritti nel presente regolamento, sono stati costruiti di concerto con i servizi tecnici del Comune di Terni e con i referenti della ASL n.4, tenendo conto della normativa vigente; più specificatamente:

Legge Regionale n. 30 del 22 dicembre 2005 "Sistema integrato dei servizi socio-educativi per la prima infanzia"

Regolamento Regionale n.13 del 20 dicembre 2006 "Norme di attuazione della legge regionale 22 dicembre 2005, n.30 in materia di servizi socio-educativi per la prima infanzia"

D.P.R. n. 503 del 24 luglio 1996 "Regolamento recante norme per l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici, spazi e servizi pubblici

D.P.R. n. 380 del 6 giugno 2001 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia."

D.Lgs. 192/2005 (requisiti generali igienico –sanitari dei locali)

D.M. 18 dicembre 1975 "Normative tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica "

D.Lgs. n. 626 del 1994 DL 242/96 (norme vigenti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori)

D.M 10 marzo 1998 (Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro)

D.M 26 agosto 1992 (Norme di prevenzione antincendi per l'edilizia scolastica)

Legge n. 46 del 5 marzo 1990 (Norme per la sicurezza degli impianti elettrici)

D. Lgs. 493 del 1996 (attuazione direttiva concernente le prescrizioni minime per segnaletica di sicurezza e/o salute sul luogo di lavoro)

Legge Regionale del 06 giugno 2002, n. 8 Disposizioni per il contenimento e la riduzione dell'inquinamento acustico

Regolamento Regionale del 13 agosto 2004, n. 1

Piano Triennale del sistema integrato dei servizi socio educativi per la prima infanzia 2008-2011

Piano di autocontrollo H.A.C.C.P, D.Lgs. n.155 /1997 e direttive 93/43 CCE e 96/3 CE (concernenti l'igiene dei prodotti alimentari)

Legge n. 283/62 (Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari)

L. 266 del 1991 (Legge quadro sul volontariato)

Contratto collettivo nazionale di lavoro

Accordo tra il Ministero della Pubblica istruzione, il Ministero delle Politiche per la famiglia, il Ministero della Solidarietà Sociale, le Regioni, le Province Autonome di Trento e Bolzano, le Province, i Comuni e le Comunità Montane, per la promozione di un'offerta educativa integrativa e sperimentale per i bambini dai due ai tre anni.

Allegato n.1

NIDO D'INFANZIA

NIDO E MICRONIDO AZIENDALE O INTERAZIENDALE

Il nido d'infanzia è un servizio socio-educativo, aperto a tutte le bambine e a tutti i bambini di età compresa tra i 3 e i 36 mesi.

Concorre, insieme alle famiglie, alla crescita e formazione dei bambini.

L'orario di permanenza presso il servizio non può superare le 10 ore giornaliere. Il micronido aziendale o interaziendale svolge la stessa funzione e ha la stessa finalità del nido d'infanzia. Si differenzia per l'accoglienza dei figli dei dipendenti dell'azienda che lo realizza; accoglie anche bambine e bambini del territorio limitrofo alla struttura.

A) STANDARD PER I SERVIZI DI NUOVA APERTURA

A.1 STANDARD ORGANIZZATIVI A.1.1 RISORSE UMANE

All'interno del nido operano educatori professionali con funzioni educative, personale addetto ai servizi generali.

Deve essere prevista una funzione di coordinamento pedagogico.

Nelle strutture in cui è presente la cucina deve essere prevista una funzione di consulenza dietetica per la definizione del menù e delle tabelle dietetiche e per l'applicazione del manuale HACCP.

In caso di presenza di bambini diversamente abili, il personale, su richiesta delle strutture specialistiche della ASL di competenza, deve essere integrato con almeno una unità educativa.

Il rapporto tra il personale educativo e i bambini iscritti deve tener conto dell'orario di funzionamento giornaliero, dell'articolazione dei turni di lavoro, dell'età dei bambini¹.

In particolar modo devono essere garantito il rapporto massimo tra educatore/bambini iscritti di 1 a 8 tenendo conto di quanto indicato nel Piano triennale del sistema integrato dei servizi socio educativi per la prima infanzia;

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

Il personale addetto ai servizi generali, escluso il personale di cucina, deve essere in rapporto di 1 a 20.

Il Gestore del servizio deve utilizzare personale regolarmente assunto ed applicare i contenuti normativi della contrattazione nazionale di settore e dei contratti integrativi vigenti.

A.1.2 PROFESSIONALITA' DEGLI OPERATORI

Nel rispetto dei requisiti fissati dallo Stato, dalla L.R. 30/05, dal Regolamento Regionale n. 13/06 e dal Piano Triennale del Sistema Integrato dei servizi socio educativi per la prima infanzia 2008-2011, il personale educativo deve essere in possesso di titoli di studio previsti dalla normativa vigente.

Il personale addetto ai servizi generali deve essere in possesso del Diploma della scuola dell'obbligo.

La funzione di coordinatore pedagogico deve essere svolta da personale in possesso del diploma di Laurea in Scienze della Formazione o di altra laurea equiparata, ai sensi del Decreto Ministeriale 5 maggio 2004 (Laurea in Pedagogia, Laurea in Scienze della Formazione Primaria, Laurea in Scienze dell'Educazione, Laurea in Scienze della Professionalità Educativa, Laurea Specialistica in Scienze Pedagogiche, Laurea Specialistica in Educazione degli Adulti) o del diploma di Laurea in Psicologia.

¹ Il rapporto tra il personale educativo e il numero dei bambini iscritti si calcola come segue:
n. dei bambini iscritti x n. ore apertura settimanale del servizio = n. operatori x n. ore di lavoro settimanale

A.1.3 DOTAZIONE STRUMENTALE

I materiali e i giocattoli devono essere adeguati all'età dei bambini; devono rispettare le norme di sicurezza internazionali (generalmente EN 71) e devono essere forniti da aziende che abbiano ottenuto il marchio di certificazione di qualità aziendale ISO 9001.

Inoltre devono essere appropriati per le attività previste nella programmazione didattica e offrire un'ampia gamma di esperienze privilegiando tutte le aree di sviluppo: cognitive, affettive e sensoriali

A.1.4 CORRETTEZZA E TRASPARENZA DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere in possesso di un Regolamento di funzionamento che deve contenere:

- finalità
- destinatari del servizio
- ricettività
- modalità di iscrizione
- criteri di ammissione
- gestione assenze e dimissioni
- graduatorie di ammissione e criteri per la formulazione della graduatoria
- retta di frequenza e modalità di sua determinazione
- funzionamento (calendario annuale, orario giornaliero)
- personale: tipologia, numero, funzioni
- aggiornamento del personale
- volontariato/tirocinio (se previsto)
- partecipazione delle famiglie

Tale Regolamento deve essere accessibile, disponibile e aggiornato almeno ogni 5 anni.

A.1.5 ASSICURAZIONI

Il gestore del servizio deve stipulare annualmente una polizza assicurativa per i bambini iscritti

A.1.6 PIANIFICAZIONE STRATEGICA DEL SERVIZIO

Ogni servizio deve elaborare un Progetto Educativo, che deve essere accessibile, disponibile e aggiornato ogni tre anni e deve contenere:

- Premessa e contesto di riferimento
- Sfondo pedagogico di riferimento
- Personale: tipologia e funzioni
- Descrizione della struttura
- Organizzazione del servizio (turni del personale, orario di apertura e chiusura, calendario annuale....)
- Modalità di composizione dei gruppi dei bambini
- Organizzazione della giornata tipo del bambino
- Modalità di inserimento dei bambini
- Finalità, obiettivi e metodologia di intervento
- Formazione del personale
- Attività rivolte ai genitori

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. Inoltre possono essere previste attività laboratoriali e momenti di festa e convivialità.

A.1.7 PASTI E TABELLE DIETETICHE

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

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

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.

I soggetti gestori/titolari del servizio adottano tabelle dietetiche approvate dall'ASL competente del territorio o elaborate da un esperto in Scienze dell'Alimentazione.

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 e cibi senza OGM.

A.2 STANDARD TECNICO-STRUTTURALI RELATIVI AGLI EDIFICI

A.2.1 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 essere individuata in luoghi sicuri e salubri distinti da zone a rischio particolare (inquinamento ambientale, incendio, incidente rilevante, rischio sismico, aree esondabili).

La destinazione d'uso dell'edificio deve essere specifica per il servizio socio-educativo che si intende attivare.

La struttura edilizia, sede dell'asilo nido deve essere preferibilmente collocata a piano terra: a) in edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri

b) in edifici o locali esistenti, anche adiacenti ad altri aventi destinazione diversa.

Le attività educative ubicate negli edifici e nei locali di cui alla precedente lettera b) devono essere separate dai locali a diversa destinazione mediante compartimentazione delle strutture con resistenza al fuoco REI 120.

Qualora siano presenti comunicazioni, queste sono ammesse solo tramite filtri a prova di fumo con stesse caratteristiche di resistenza al fuoco.

I piani seminterrati possono contenere spazi interni destinati ai bambini, qualora siano rispettate le seguenti prescrizioni:

almeno il 50% della superficie utile complessiva delle pareti perimetrali del piano sia fuori terra o comunque comunichi con l'esterno anche attraverso porticati, androni di ingresso, chioschi o simili e che tali pareti fuori terra siano dotate di aperture dirette verso l'esterno con parapetto posto, di norma, ad altezza non superiore a m. 1,50 dal pavimento interno;

- il pavimento deve essere di m. 1.00 più elevato del livello massimo delle acque del sottosuolo;
- il pavimento ed i muri contro terra devono essere isolati mediante intercapedine areata;
- i vani devono avere adeguate condizioni di areazione ed illuminazione diretta e di purezza dell'aria atte ad assicurare il benessere dei bambini; alternativamente, qualora tecnicamente ciò non sia del tutto possibile, deve essere installato un condizionamento ambientale che assicuri e

mantenga negli ambienti le condizioni tecniche, igrometriche, di velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere dei bambini;

- deve essere installata adeguata illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per la specifica destinazione d'uso.

Ferme restando le sopra esposte condizioni, l'utilizzo dei vani posti al piano seminterrato per i fini di cui sopra è consentito previo apposito parere della ASL anche ai fini del D.P.R. 303/1956.

Per quanto non espressamente previsto si rimanda al Regolamento Edilizio Comunale ed alla normativa Regionale vigente in materia

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

- l'avvicinamento dei mezzi di soccorso
- il rapido sfollamento degli utenti, in particolare le uscite di sicurezza non devono sfociare direttamente sulla via carrabile e devono essere costantemente fruibili.

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

A.2.2 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:

- servizi generali;
- spazi riservati ai bambini;
- spazi riservati al personale e ai genitori.

I servizi generali sono:

- lavanderia,
- ripostigli,
- dispensa,
- cucina o locale di sporzionamento.

Qualora il servizio accolga bambini sotto i dodici mesi è necessaria la cucina. Se accoglie bambini sopra i dodici mesi, qualora il cibo arrivi dall'esterno, deve essere previsto un locale per lo sporzionamento.

Gli spazi riservati al personale e ai genitori sono:

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

Gli spazi riservati ai bambini hanno funzione di:

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

I locali destinati all'igiene personale dei bambini devono essere attrezzati con:

- un fasciatoio ogni 14 bambini,
- una vasca – lavabo posta ad altezza di educatore
- un lavabo a canale con un minimo di 2 rubinetti ogni 12 bambini;
- un vaso igienico ogni 10 bambini, di dimensioni adeguate all'età. (Possono essere esclusi vasi igienici per bambini piccolissimi, 3-12 mesi, nella sezione a loro destinata)

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 con accesso sicuro e protetto;
- su un terreno almeno in parte pianeggiante;
- privi di elementi pericolosi e sporgenti quali tombini, pozzetti o cordoli.
- tutti i giochi presenti devono risultare correttamente progettati, installati e mantenuti conformemente alle indicazioni contenute nelle relative norme tecniche, e conformi alle normative internazionali di sicurezza.

In presenza di spazi insufficienti potranno essere utilizzati spazi di verde pubblico adiacente alla struttura, facilmente accessibili, raggiungibili a piedi dai bambini con percorsi ben definiti e dotati di marciapiede, controllabili ed idonei all'utilizzo.

A.2.3 Ricettività

La ricettività della struttura è determinata sulla base del rapporto tra superficie utile interna netta e l'indice standard minimo pari a 9,5 mq di superficie per ogni bambino/a.

I soggetti gestori potranno iscrivere un numero di bambini superiore alla ricettività della struttura, come sopra determinata, nella misura massima del 15%, fatto salvo il rispetto del rapporto numerico tra educatori e bambini che andrà calcolato sul numero dei bambini effettivamente iscritti.

A.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere in possesso del certificato di agibilità ed essere dotate di certificato di collaudo statico. Inoltre, si deve attestare la capacità delle strutture orizzontali a sopportare i carichi di esercizio previsti dalla vigente normativa antisismica.

Si deve garantire, ai sensi della vigente normativa, la completa accessibilità ai soggetti diversamente abili 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 cm 100 e privi di elementi che possono consentire il raggiungimento del davanzale; i vetri degli infissi e le eventuali pareti vetrate devono essere del tipo antinfortunistico.

I diversi spazi devono essere attrezzati con strutture, arredi e giochi adeguati alle diverse età e che delimitino lo spazio in proposte educative tematiche.

Gli arredi devono essere sicuri, non presentare alcun tipo di rischio ed essere conformi, o resi conformi, alle normative nazionali e internazionali in materia.

A.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali

Per quanto attiene i locali in cui si svolge l'attività educativa, devono essere rispettate le condizioni di seguito riportate.

Per gli spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:

- l'altezza media dei locali deve essere non inferiore a m. 2,70;
- l'aerazione richiesta deve essere 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 una 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;
- L.R. 06/06/2002, n. 8 ed al Regolamento Regionale 13/08/20
- pareti tinteggiabili e lavabili; deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici, in ossequio a quanto disposto dalla

Per gli spazi e locali funzionali all'attività, quali corridoi, spogliatoi, lavanderia:

- l'altezza media dei locali non deve essere inferiore a 2,40 m.
- 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 media dei locali deve essere non inferiore a 2,40 m;
- 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 almeno fino a 1,80 m di altezza e nella parte restante tinteggiate;
- devono essere presenti servizi igienici per il personale adulto in misura non inferiore a un lavabo e un 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;
- servizi igienici per adulti diversamente abili.

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.

A.2.6 Impianti tecnologici

Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere progettati da un tecnico abilitato e realizzati in conformità alle vigenti norme nazionali e regionali. La rispondenza di tali impianti deve essere attestata, per l'attività specifica in questione, con la procedura di cui al capo V della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380.

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 d'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 al capo VI della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380 e al D.Lgs.192/2005.

Gli impianti di adduzione gas, se di potenza superiore a 35 KW, 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 al capo V della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380. Non possono essere usati elementi mobili alimentati da combustibile solido, liquido o gassoso, per la variazione termica degli ambienti.

A.2.7 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 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.FF; qualora l'attività non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F 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 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.

A.2.8 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.

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 di prevenzione incendi, igiene e sanità.

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.

Qualora l'attività specifica non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.FF., 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 di prevenzione incendi o dalle norme tecniche UNI di riferimento.

Il locale di 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 2 mq per operatore, con un minimo assoluto di 14 mq, e un'altezza non inferiore a 2,70 m. 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 attivato un adeguato piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 155/97. L'areazione deve essere garantita mediante superfici apribili direttamente all'esterno, 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 un 1/8 del 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 illuminante di ogni singola apertura. Almeno il 70% delle superfici illuminate 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 ad un 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 e 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 200 cm 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.

Nel caso che il pasto sia fornito dall'esterno in formato multi – porzione, deve essere presente un locale sporzionamento 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

- un lavabo,
- un piano di appoggio contenitori,
- 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
- un locale destinato a spogliatoio per il personale addetto

I pasti dovranno essere sporzionati e serviti da personale addetto, provvisto di idoneo vestiario. Nei casi in cui il pasto sia fornito dall'esterno in formato mono-porzione, è comunque necessario garantire il rispetto delle buone prassi igieniche.

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

- uno spazio destinato a dispensa;
- servizi igienici ad uso esclusivo del personale addetto. Tali servizi devono essere ubicati in prossimità delle aree di lavoro, muniti di locale antibagno con lavabo provvisto di rubinetteria a pedale/ braccio lungo, 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,
- un locale destinato a spogliatoio per il personale addetto, di superficie minima pari a 4 mq 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;
- uno spazio destinato all'esclusivo stoccaggio di materiali e prodotti per la sanificazione .

Refettori

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

Tali spazi possono essere individuati anche tra quelli con funzioni di gioco e attività di gruppo sempre che prima dell'utilizzo siano opportunamente sanificati per assicurare le migliori condizioni di igienicità.

Il pasto dei bambini deve essere proposto in piccoli gruppi, in un'atmosfera tranquilla al fine anche di facilitare l'autonomia dei bambini.

B) STANDARD PER I SERVIZI GIA' FUNZIONANTI ALLA DATA DI ENTRATA IN VIGORE DEL PRESENTE REGOLAMENTO

B.1 STANDARD ORGANIZZATIVI

B. 1.1 Risorse Umane

Si rimanda al punto A. 1.1

B.1.2 Professionalità degli operatori

Si rimanda al punto A. 1.2

Inoltre la funzione di educatore professionale può essere svolta anche dai soggetti sprovvisti dei titoli così come indicati al punto A.1.2 del presente regolamento, che alla data di entrata in vigore della legge n. 30/2005, abbiano maturato almeno trecentosessantacinque giorni di servizio, anche non continuativo, nel quinquennio precedente. Il servizio deve essere certificato dal soggetto gestore con specifica del contratto collettivo nazionale applicato.

B.1.3 Dotazione strumentale

Si rimanda al punto A. 1.3

B.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio

Si rimanda al punto A. 1.4

B.1.5 Assicurazioni Si

rimanda al punto A. 1.5

B.1.6 Pianificazione strategica del servizio

Si rimanda al punto A. 1.6

B.1.7 Pasti e tabelle nutrizionali

Si rimanda al punto A. 1.7

B.2 STANDARD TECNICO-STRUTTURALI RELATIVI AGLI EDIFICI

B.2.1 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, purchè le norme di sicurezza e le norme di salubrità dell'ambiente, (rumore, qualità dell'aria, elettrosmog) relative alle specifiche attività non escludano la vicinanza e/o la contiguità. Qualora la commissione lo ritenga opportuno potrà richiedere un monitoraggio ambientale da parte dell'ARPA con spesa a carico del richiedente dell'autorizzazione.

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.

Le attività educative ubicate negli edifici e nei locali di cui alla precedente lettera b) precedente devono essere separate dai locali a diversa destinazione mediante compartimentazione delle strutture con resistenza al fuoco REI 120.

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;
- 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 del servizio, 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 B2, siano collocati su un unico piano; detti spazi interni non possono essere collocati ai piani interrati. Nei piani interrati possono essere collocati locali adibiti a cucina, dispensa, deposito, magazzino, servizi igienici e spogliatoi per il personale nei limiti e condizioni stabilite in materia.

I piani seminterrati possono contenere spazi interni destinati ai bambini, di cui al successivo paragrafo B2, qualora siano rispettate le seguenti prescrizioni:

- almeno il 50% della superficie utile complessiva delle pareti perimetrali del piano sia fuori terra o comunque comunichi con l'esterno anche attraverso porticati, androni di ingresso, chioschi o simili e che tali pareti fuori terra siano dotate di aperture dirette verso l'esterno con parapetto posto, di norma, ad altezza non superiore a m. 1,50 dal pavimento interno; - il pavimento deve essere di m. 1,00 più elevato del livello massimo delle acque del sottosuolo;
- il pavimento ed i muri contro terra devono essere isolati mediante intercapedine areata;
- i vani devono avere adeguate condizioni di areazione ed illuminazione diretta e di purezza dell'aria atte ad assicurare il benessere dei bambini; alternativamente, qualora tecnicamente ciò non sia del tutto possibile, deve essere installato un condizionamento ambientale che assicuri e mantenga negli ambienti le condizioni tecniche, igrometriche, di velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere dei bambini;
- deve essere installata adeguata illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per la specifica destinazione d'uso.

Ferme restando le sopra esposte condizioni, l'utilizzo dei vani posti al piano seminterrato per i fini di cui sopra è consentito previa apposito parere della ASL anche ai fini del D.P.R. 303/1956.

Per quanto non espressamente previsto si rimanda al Regolamento Edilizio Comunale ed alla normativa Regionale vigente in materia e al piano regolatore comunale.

B.2.2 ORGANIZZAZIONE DELLE AREE E DEGLI SPAZI

Vedi A.2.2

Nel caso in cui, per le caratteristiche architettoniche della struttura, non sia possibile individuare locali ad uso esclusivo per il riposo o per la refezione, possono essere organizzati gli spazi destinati al gioco in modo polifunzionale; in tal caso i locali prima dell'utilizzo devono essere opportunamente sanificati per assicurare le migliori condizioni di igienicità.

Spazi esterni

Vedi A.2.2. spazi esterni.

B.2.3 RICETTIVITA'

La prima autorizzazione può essere rilasciata in via temporanea, anche in presenza di un numero di iscritti superiore alla norma (9,5 mq a bambini come previsto dall'art. n. 6 della Legge Regionale n. 30/2005), entro il limite massimo del 30%. L'eccedenza deve essere ridotta entro 3 anni diminuendo annualmente gli iscritti di un terzo fino a raggiungere la ricettività prevista dalla legge.

B.2.4 STRUTTURE, FINITURE, ATTREZZATURE E ARREDI.

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere in possesso del certificato di agibilità ed essere dotate di certificato di collaudo statico. Inoltre, si deve attestare la capacità delle strutture orizzontali a sopportare i carichi di esercizio previsti dalla vigente normativa antisismica.

Si deve garantire ai sensi della vigente normativa, la completa accessibilità ai soggetti diversamente abili 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 cm 100 e privi di elementi che possono consentire il raggiungimento del davanzale; i vetri degli infissi e le eventuali pareti vetrate devono essere del tipo antinfortunistico.

I diversi spazi devono essere attrezzati con strutture, arredi e giochi adeguati alle diverse età e che delimitino lo spazio in proposte educative tematiche.

Gli arredi devono essere sicuri, non presentare alcun tipo di rischio ed essere conformi, o resi conformi, alle normative nazionali e internazionali in materia.

B.2.5 REQUISITI GENERALI IGIENICO – SANITARI DEI LOCALI

Per quanto attiene i locali in cui si svolge l'attività educativa, devono essere rispettate le condizioni di seguito riportate.

Per gli spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:

- l'altezza media dei locali deve essere non inferiore a m. 2,70;
- l'aerazione richiesta deve essere 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 una 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;
- pareti tinteggiabili e lavabili;
- deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici, in ossequio a quanto disposto dalla L.R. 06/06/2002, n. 8 ed al Regolamento regionale 13/08/2004, n. 1

Per gli spazi e locali funzionali all'attività, quali corridoi, spogliatoi, lavanderia:

- l'altezza media dei locali non deve essere inferiore a 2,40 m.
- 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 media dei locali deve essere non inferiore a 2,40 m;
- 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 almeno fino a 1,80 m di altezza e nella parte restante tinteggiate;
- devono essere presenti servizi igienici per il personale adulto in misura non inferiore a un lavabo e un 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;
- servizi igienici per adulti diversamente abili.

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.

B.2.6 IMPIANTI TECNOLOGICI Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere progettati da un tecnico abilitato e realizzati in conformità alle vigenti norme nazionali e regionali. La rispondenza di tali impianti deve essere attestata, per

l'attività specifica in questione, con la procedura di cui al capo V della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380.

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 d'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 al capo VI della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380 e al D.Lgs.192/2005.

Gli impianti di adduzione gas, se di potenza superiore a 35 KW, 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 al capo V della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380. Non possono essere usati elementi mobili alimentati da combustibile solido, liquido o gassoso, per la variazione termica degli ambienti.

B.2.7 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 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.FF.. Qualora l'attività non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.FF., ai sensi del D.M. 16 Febbraio 1982, è necessario presentare al Comune un'attestazione, corredata da apposita documentazione redatta da un tecnico abilitato, comprovante il rispetto della normativa 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.

E' necessario affiggere un apposito cartello da porre bene in vista, che 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.2.8 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.

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 di igiene e sanità.

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 dove non è prevista la cucina e il pasto perviene in confezione multi porzione, deve essere presente un locale adibito allo sporzionamento, dotato di lavabo, piano di appoggio preferibilmente in acciaio e armadi chiusi.

Il locale adibito a dispensa, può essere sostituito da armadi chiusi qualora l'approvvigionamento delle derrate sia quotidiano.

Qualora l'attività specifica non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F.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 di prevenzione incendi o dalle norme tecniche UNI di riferimento.

Nei casi in cui non siano presenti né la cucina né un locale di sporzionamento, specificatamente destinato a tale uso, il pasto dovrà essere fornito dall'esterno esclusivamente in formato monoporzione e servito con stoviglie mono-uso a perdere ed è comunque necessario garantire il rispetto delle buone prassi igieniche.

Refettori

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

Tali spazi possono essere individuati anche tra quelli con funzioni di gioco o attività di gruppo semprechè prima dell'utilizzo siano opportunamente sanificati per assicurare le migliori condizioni di igienicità.

Il pasto dei bambini deve essere proposto in piccoli gruppi, in un'atmosfera tranquilla al fine anche di facilitare l'autonomia dei bambini.

Allegato 2

CENTRO PER BAMBINI E BAMBINE

Il centro per bambini e bambine è un servizio integrativo con caratteristiche educative, di gioco e culturali che accoglie bambini/e di età compresa tra i 18 mesi e i 3 anni, con particolare attenzione a quei bambini che hanno minori possibilità di vivere esperienze sociali fuori dal contesto familiare. La permanenza del bambino/a è al massimo di 5 ore al giorno, pertanto tale servizio è privo di servizio mensa e di spazio per il sonno. Tuttavia può essere garantita la colazione e/o merenda e deve essere previsto uno spazio idoneo al riposo dei bambini qualora ne manifestino la necessità.

A) STANDARD PER I SERVIZI DI NUOVA APERTURA

A.1 STANDARD ORGANIZZATIVI

A. 1.1 RISORSE UMANE

All' interno del centro per bambini/e operano educatori professionali con funzioni educative e personale addetto ai servizi generali. Deve essere inoltre prevista una funzione di coordinamento pedagogico.

Il rapporto tra il personale educativo e i bambini iscritti deve tener conto dell'orario di funzionamento giornaliero, dell'articolazione dei turni di lavoro, dell'età dei bambini².

In particolar modo devono essere garantito il rapporto massimo tra educatore/bambini iscritti di 1 a 8 tenendo conto di quanto indicato nel Piano triennale del sistema integrato dei servizi socio educativi per la prima infanzia 2008-2011.

Per quanto riguarda le funzioni relative ai servizi generali non viene indicato uno standard quantitativo, tuttavia le stesse devono essere organizzate in modo da garantire, in relazione all'orario di apertura e al numero dei frequentanti, la pulizia e il riordino degli ambienti durante e/o al termine dell'orario quotidiano di apertura.

Il gestore del servizio deve utilizzare personale regolarmente assunto ed applicare i contenuti normativi della contrattazione nazionale di settore e dei contratti integrativi vigenti.

² Il rapporto tra il personale educativo e il numero dei bambini iscritti si calcola come segue:
$$\text{n. dei bambini iscritti} \times \text{n. ore apertura settimanale del servizio} = \text{n. operatori} \times \text{n. ore di lavoro settimanale}$$

A. 1.2 PROFESSIONALITA' DEGLI OPERATORI

Nel rispetto dei requisiti fissati dallo Stato, dalla L.R. 30/05, dal Regolamento Regionale n. 13/06 e dal Piano Triennale del Sistema Integrato dei servizi socio educativi per la prima infanzia 2008-2011, il personale educativo deve essere in possesso di titoli di studio previsti dalla normativa vigente.

Il personale addetto ai servizi generali deve essere in possesso del diploma della scuola dell'obbligo.

La funzione di coordinatore pedagogico, deve essere svolta da personale in possesso del diploma di Laurea in Scienze della formazione o di altra laurea equiparata, ai sensi del decreto ministeriale 5 maggio 2004 (Laurea in Pedagogia, Laurea in Scienze della formazione primaria, Laurea in Scienze dell'educazione, Laurea in Scienze della professionalità educativa, Laurea Specialistica in Scienze pedagogiche, Laurea Specialistica in educazione degli adulti.) o del diploma di Laurea in Psicologia.

A.1. 3 DOTAZIONE STRUMENTALE

I materiali e i giocattoli devono essere adeguati all'età dei bambini e devono rispettare le norme di sicurezza internazionali (generalmente EN71) e devono essere forniti da aziende che abbiano ottenuto il marchio di certificazione di qualità aziendale ISO 9001.

Inoltre devono essere appropriati per le attività previste nella programmazione didattica e offrire un'ampia gamma di esperienze privilegiando tutte le aree di sviluppo: cognitive, affettive e sensoriali

A. 1.4 CORRETTEZZA E TRASPARENZA DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere in possesso di un Regolamento di funzionamento che deve contenere:

- finalità
- destinatari del servizio
- ricettività
- modalità di iscrizione
- criteri di ammissione
- gestione assenze e dimissioni
- graduatorie di ammissione e criteri per la formulazione della graduatoria
- retta di frequenza e modalità di sua determinazione
- funzionamento (calendario annuale, orario giornaliero)
- personale: tipologia, numero, funzioni
- aggiornamento del personale
- volontariato/tirocinio (se previsto)
- partecipazione delle famiglie

Tale Regolamento deve essere accessibile, disponibile e aggiornato almeno ogni 5 anni.

A.1.5 ASSICURAZIONI

Il gestore del servizio deve stipulare annualmente una polizza assicurativa per i bambini iscritti

A.1 6 PIANIFICAZIONE STRATEGICA DEL SERVIZIO

Ogni servizio deve elaborare un Progetto Educativo, che deve essere accessibile, disponibile e aggiornato ogni tre anni e deve contenere:

- Premessa e contesto di riferimento
- Sfondo pedagogico di riferimento
- Personale: tipologia e funzioni
- Descrizione della struttura
- Organizzazione del servizio (turni del personale, orario di apertura e chiusura, calendario annuale....)
- Modalità di composizione dei gruppi dei bambini
- Organizzazione della giornata tipo del bambino
- Modalità di inserimento dei bambini
- Finalità, obiettivi e metodologia di intervento
- Formazione del personale
- Attività rivolte ai genitori

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. Inoltre possono essere previste attività laboratoriali e momenti di festa e convivialità.

A.1.7 COLAZIONE E/O MERENDE

Possono essere somministrate colazioni/merende preconfezionate e/o porzionate, nell'ambito del piano organizzativo del servizio. Nel caso in cui le colazioni/merende vengano preparate in loco è necessario un apposito locale nel quale ci si deve attenere alle disposizioni contenute nel D. Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni.

A.2 STANDARD TECNICO-STRUTTURALI RELATIVI AGLI EDIFICI

A.2.1 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 essere individuata in luoghi sicuri e salubri distinti da zone a rischio particolare (inquinamento ambientale, incendio, incidente rilevante, rischio sismico, aree esondabili).

La destinazione d'uso dell'edificio deve essere specifica per il servizio socio-educativo che si intende attivare.

La struttura edilizia, sede dell'asilo nido deve essere preferibilmente collocata a piano terra: a) in edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri

b) in edifici o locali esistenti, anche adiacenti ad altri aventi destinazione diversa.

Le attività educative ubicate negli edifici e nei locali di cui alla precedente lettera b) devono essere separate dai locali a diversa destinazione mediante compartimentazione delle strutture con resistenza al fuoco REI 120.

Qualora siano presenti comunicazioni, queste sono ammesse solo tramite filtri a prova di fumo con stesse caratteristiche di resistenza al fuoco.

I piani seminterrati possono contenere spazi interni destinati ai bambini, qualora siano rispettate le seguenti prescrizioni:

- almeno il 50% della superficie utile complessiva delle pareti perimetrali del piano sia fuori terra o comunque comunichi con l'esterno anche attraverso porticati, androni di ingresso, chiostri o simili e che tali pareti fuori terra siano dotate di aperture dirette verso l'esterno con parapetto posto, di norma, ad altezza non superiore a m. 1,50 dal pavimento interno;
- il pavimento deve essere di m. 1.00 più elevato del livello massimo delle acque del sottosuolo;
- il pavimento ed i muri contro terra devono essere isolati mediante intercapedine areata;
- i vani devono avere adeguate condizioni di areazione ed illuminazione diretta e di purezza dell'aria atte ad assicurare il benessere dei bambini; alternativamente, qualora tecnicamente ciò non sia del tutto possibile, deve essere installato un condizionamento ambientale che assicuri e mantenga negli ambienti le condizioni tecniche, igrometriche, di velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere dei bambini;
- deve essere installata adeguata illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per la specifica destinazione d'uso.

Ferme restando le sopra esposte condizioni, l'utilizzo dei vani posti al piano seminterrato per i fini di cui sopra è consentito previo apposito parere della ASL anche ai fini del D.P.R. 303/1956.

Per quanto non espressamente previsto si rimanda al Regolamento Edilizio Comunale ed alla normativa Regionale vigente in materia

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

- l'avvicinamento dei mezzi di soccorso
- il rapido sfollamento degli utenti, in particolare le uscite di sicurezza non devono sfociare direttamente sulla via carrabile e devono essere costantemente fruibili.

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

A.2.2 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.

Gli spazi interni dei centri per bambini/e sono costituiti da:

- servizi generali;
- spazi riservati ai bambini/e;
- spazi riservati al personale e ai genitori.

I servizi generali sono:

- a) locale/i destinato/i a deposito per attrezzature materiale e pulizia;
- b) spazio preparazione merende

Gli spazi riservati ai bambini/e hanno funzioni di:

- a) accoglienza;
- b) laboratori, giochi, attività individuali e di piccolo gruppo;
- c) igiene personale dei bambini.

I locali per l'igiene personale dei bambini devono essere attrezzati con:

- un fasciatoio ogni 16 bambini
- una vasca lavabo posta ad altezza di educatore ogni 16 bambini,
- un vaso igienico ogni 10 bambini,
- un lavabo a canale con un minimo di 2 rubinetti ogni 12 bambini.

Gli spazi riservati al personale e ai genitori hanno funzioni di:

- 1) zona per colloqui, riunioni, lavoro individuale e di gruppo;
- 2) spogliatoi; 3) servizi igienici.

Spazi esterni

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

L'area esterna a disposizione degli utenti deve essere il più possibile priva di rischi, e in particolare essere:

- recintata con accesso sicuro e protetto;
- su terreno almeno in parte pianeggiante;
- non devono essere presenti elementi pericolosi e sporgenti quali: tombini, pozzetti o cordoli;
- le eventuali sabbie devono essere con specifica copertura;
- tutti i giochi presenti per essere utilizzati devono risultare correttamente progettati, installati e mantenuti conformemente alle indicazioni contenute nelle relative norme tecniche e conformi alle normative internazionali di sicurezza.

In presenza di spazi insufficienti potranno essere utilizzati spazi di verde pubblico adiacente alla struttura, facilmente accessibili, raggiungibili a piedi dai bambini con percorsi ben definiti e dotati di marciapiede, controllabili ed idonei all'utilizzo.

A.2.3 RICETTIVITA'

La ricettività della struttura è determinata sulla base del rapporto tra superficie utile interna netta e l'indice standard minimo pari a 7 mq di superficie per ogni bambino/a ammissibile.

I centri per bambini possono essere aggregati ad altri servizi educativi per l'infanzia

A.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere in possesso del certificato di agibilità ed essere dotate di certificato di collaudo statico. Inoltre, si deve attestare la capacità delle strutture orizzontali a sopportare i carichi di esercizio previsti dalla vigente normativa antisismica.

Si deve garantire ai sensi della vigente normativa, la completa accessibilità ai soggetti diversamente abili 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 cm 100 e privi di elementi che possono consentire il raggiungimento del davanzale; i vetri degli infissi e le eventuali pareti vetrate devono essere del tipo antinfortunistico.

I diversi spazi devono essere attrezzati con strutture, arredi e giochi adeguati alle diverse età e che delimitino lo spazio in proposte educative tematiche.

Gli arredi devono essere sicuri, non presentare alcun tipo di rischio ed essere conformi, o resi conformi, alle normative nazionali e internazionali in materia .

A.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali

Per quanto attiene i locali in cui si svolge l'attività educativa, devono essere rispettate le condizioni di seguito riportate.

Per gli spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:

- l'altezza media dei locali deve essere non inferiore a m. 2,70;
- l'aerazione richiesta deve essere 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 una 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;
- pareti tinteggiabili e lavabili;
- deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici, in ossequio a quanto disposto dalla L.R. 06/06/2002, n. 8 ed al Regolamento regionale 13/08/2004, n. 1

Per gli spazi e locali funzionali all'attività, quali corridoi, spogliatoi, lavanderia:

- l'altezza media dei locali non deve essere inferiore a 2,40 m.
- 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 media dei locali deve essere non inferiore a 2,40 m;
- 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 almeno fino a 1,80 m di altezza e nella parte restante tinteggiate;
- devono essere presenti servizi igienici per il personale adulto in misura non inferiore a un lavabo e un 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;
- servizi igienici per adulti diversamente abili.

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.

A.2.6 Impianti tecnologici

Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere progettati da un tecnico abilitato e realizzati in conformità alle vigenti norme nazionali e regionali. La rispondenza di tali impianti deve essere attestata, per l'attività specifica in questione, con la procedura di cui al capo V della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380.

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 d'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 al capo VI della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380 e al D.Lgs.192/2005.

Gli impianti di adduzione gas, se di potenza superiore a 35 KW, 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 al capo V della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380. Non possono essere usati elementi mobili alimentati da combustibile solido, liquido o gassoso, per la variazione termica degli ambienti.

A.2.7 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 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.FF; qualora l'attività non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F F, ai sensi del D.M. 16 Febbraio 1982, è necessario comunque presentare al Comune un'attestazione, corredata da apposita documentazione radatta da un tecnico abilitato, comprovante il rispetto della normativa 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.

A.2.8 SPAZIO PREPARAZIONE COLAZIONI/MERENDE

Il Locale adibito alla preparazione della colazione o merenda deve essere di una superficie minima di mq 6,00, attrezzata con pareti lavabili e retina antinsetti alle finestre e comprensiva di

- frigo,
- lavello,
- piano di lavoro con scaldabiberon o eventuale apparecchio per cottura,
- pensili chiusi per il ricovero degli alimenti confezionati

Per quanto non specificatamente previsto ci si deve attenere alle disposizioni contenute nel D. Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni.

B) STANDARD PER I SERVIZI GIÀ FUNZIONANTI ALLA DATA DI ENTRATA IN VIGORE DEL PRESENTE REGOLAMENTO

B.1 STANDARD ORGANIZZATIVI

B.1.1 Risorse Umane

Si rimanda al punto A.1.1

B.1.2 Professionalità degli operatori

Nel rispetto dei requisiti fissati dallo Stato, dalla L.R. 30/05, dal Regolamento Regionale n. 13/06 e dal Piano Triennale del Sistema Integrato dei servizi socio educativi per la prima infanzia 2008-2011, il personale educativo deve essere in possesso di titoli di studio previsti dalla normativa vigente.

Inoltre la funzione di educatore professionale può essere svolta anche dai soggetti sprovvisti dei titoli così come indicati al punto A.1.2 del presente regolamento, che alla data di entrata in vigore della legge n. 30/2005, abbiano maturato almeno trecentosessantacinque giorni di servizio, anche non continuativo, nel quinquennio precedente. Il servizio deve essere certificato dal soggetto gestore con specifica del contratto collettivo nazionale applicato.

Il personale addetto ai servizi generali deve essere in possesso del diploma della scuola dell'obbligo.

La funzione di coordinatore pedagogico, deve essere svolta da personale in possesso del diploma di Laurea in Scienze della formazione o di altra laurea equiparata, ai sensi del decreto ministeriale 5 maggio 2004 (Laurea in Pedagogia, Laurea in Scienze della formazione primaria, Laurea in Scienze dell'educazione, Laurea in Scienze della professionalità educativa, Laurea Specialistica in Scienze pedagogiche, Laurea Specialistica in educazione degli adulti) o diploma di Laurea in Psicologia.

Il gestore del servizio deve utilizzare personale regolarmente assunto ed applicare i contenuti normativi della contrattazione nazionale di settore e dei contratti integrativi vigenti.

B.1.3 Dotazione strumentale

Si rimanda al punto A.1.3

B.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio

Si rimanda al punto A.1.4

B.1.5 Assicurazioni

Si rimanda al punto A.1.5

B.1.6 Pianificazione strategica del servizio

Si rimanda al punto A.1.6

B.1.7 Spazio per colazione e merende

Si rimanda al punto A.1.7

B.2 STANDARD TECNICO STRUTTURALI RELATIVAMENTE AGLI EDIFICI

B.2.1 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 essere individuata in luoghi sicuri e salubri distinti da zone a rischio particolare (inquinamento ambientale, incendio, incidente rilevante, rischio sismico, aree esondabili).

La destinazione d'uso dell'edificio deve essere specifica per il servizio socio-educativo che si intende attivare.

La struttura edilizia, sede dell'asilo nido deve essere preferibilmente collocata a piano terra: a) in edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri b) in edifici o locali esistenti, anche adiacenti ad altri aventi destinazione diversa.

Le attività educative ubicate negli edifici e nei locali di cui alla precedente lettera b) devono essere separate dai locali a diversa destinazione mediante compartimentazione delle strutture con resistenza al fuoco REI 120.

Qualora siano presenti comunicazioni, queste sono ammesse solo tramite filtri a prova di fumo con stesse caratteristiche di resistenza al fuoco.

I piani seminterrati possono contenere spazi interni destinati ai bambini, qualora siano rispettate le seguenti prescrizioni:

- almeno il 50% della superficie utile complessiva delle pareti perimetrali del piano sia fuori terra o comunque comunichi con l'esterno anche attraverso porticati, androni di ingresso, chiostri o simili e che tali pareti fuori terra siano dotate di aperture dirette verso l'esterno con parapetto posto, di norma, ad altezza non superiore a m. 1,50 dal pavimento interno;
- il pavimento deve essere di m. 1.00 più elevato del livello massimo delle acque del sottosuolo;
- il pavimento ed i muri contro terra devono essere isolati mediante intercapedine areata;
- i vani devono avere adeguate condizioni di areazione ed illuminazione diretta e di purezza dell'aria atte ad assicurare il benessere dei bambini; alternativamente, qualora tecnicamente ciò non sia del tutto possibile, deve essere installato un condizionamento ambientale che assicuri e mantenga negli ambienti le condizioni tecniche, igrometriche, di velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere dei bambini;
- deve essere installata adeguata illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per la specifica destinazione d'uso.

Ferme restando le sopra esposte condizioni, l'utilizzo dei vani posti al piano seminterrato per i fini di cui sopra è consentito previo apposito parere della ASL anche ai fini del D.P.R. 303/1956. Per quanto non espressamente previsto si rimanda al Regolamento Edilizio Comunale ed alla normativa Regionale vigente in materia

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

- l'avvicinamento dei mezzi di soccorso
- il rapido sfollamento degli utenti, in particolare le uscite di sicurezza non devono sfociare direttamente sulla via carrabile e devono essere costantemente fruibili.

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

B.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi

Si rimanda al punto A.2.2

B.2.3 Ricettività

La ricettività della struttura è determinata sulla base del rapporto tra superficie utile interna netta e l'indice standard minimo pari a 7 mq di superficie per ogni bambino/a.

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

I centri per bambini possono essere aggregati ad altri servizi educativi per l'infanzia

B.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi

Si rimanda al punto A.2.4

B.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali

Si rimanda al punto A.2.5

B.2.6 Impianti tecnologici

Si rimanda al punto A.2.6

B.2.7 Gestione della sicurezza e prevenzione incendi

Si rimanda al punto A.2.7

B.2.8 Spazio preparazione colazione/merende

Essendo nel centro per bambini prevista solamente una colazione o merenda, è sufficiente uno spazio adeguatamente disimpegnato e inaccessibile ai bambini, provvisto di acqua corrente e dotato di attrezzature minime. Qualora sia ritenuta opportuna la presenza di un apparecchio a gas, l'impianto deve avere una portata termica complessiva non superiore a 35 kW e deve essere rispondente alle norme UNI 7129.

Allegato n. 3

CENTRO PER BAMBINI/E E FAMIGLIE

Il centro per bambini e famiglie è un servizio integrativo con caratteristiche educative, ludiche, culturali e di aggregazione sociale.

Accoglie bambini di età compresa tra i 3 mesi e i 3 anni accompagnati da genitori o altre figure parentali. E' un luogo di socialità e di gioco per bambine, bambini e gli adulti che li accompagnano, ma anche spazio di incontro e di confronto tra famiglie e tra generazioni. La frequenza è al massimo di 3 ore quotidiane per alcuni giorni alla settimana, in fasce antimeridiane o pomeridiane.

A) STANDARD PER I SERVIZI DI NUOVA APERTURA

A.1 STANDARD ORGANIZZATIVI

A. 1.1 RISORSE UMANE

All' interno del centro per bambini/e e famiglie operano educatori professionali con funzioni educative e personale con funzioni ausiliarie addetto ai servizi generali. Deve essere inoltre prevista una funzione di coordinamento pedagogico e un referente organizzativo interno al gruppo degli educatori.

In assenza del Piano Triennale del sistema dei Servizi per la Prima Infanzia della Regione Umbria, il rapporto numerico adulto/bambini viene individuato secondo quanto attuato dal Comune di Terni per i propri servizi.

Il personale educativo operante nel centro per bambini e famiglie deve essere, quindi, in rapporto massimo di 1 unità ogni 8 bambini iscritti. Il personale deve essere integrato con almeno una unità educativa quando siano presenti bambini portatori di handicap

Si prevede la presenza di 2 educatori per massimo di 20 bambini accompagnati da un adulto.

Per quanto riguarda le funzioni ausiliarie, non viene indicato uno standard quantitativo; tuttavia le stesse devono essere organizzate in modo da garantire, in relazione all'orario di apertura e al numero frequentanti, la pulizia e il riordino degli ambienti durante e/o al termine dell'orario quotidiano di apertura

A. 1.2 PROFESSIONALITA' DEGLI OPERATORI

Nel rispetto dei requisiti fissati dallo Stato, dalla L.R. 30/05, dal Regolamento Regionale n. 13/06 e dal Piano Triennale del Sistema Integrato dei servizi socio educativi per la prima infanzia 2008-2011, il personale educativo deve essere in possesso di titoli di studio previsti dalla normativa vigente.

Il personale addetto ai servizi generali deve essere in possesso del diploma della scuola dell'obbligo.

La funzione di coordinatore pedagogico, deve essere svolta da personale in possesso del diploma di Laurea in Scienze della formazione o di altra laurea equiparata, ai sensi del decreto ministeriale 5 maggio 2004 (Laurea in Pedagogia, Laurea in Scienze della formazione primaria, Laurea in Scienze dell'educazione, Laurea in Scienze della professionalità educativa, Laurea Specialistica in

Scienze pedagogiche, Laurea Specialistica in educazione degli adulti.) o di diploma di Laurea in Psicologia.

A.1.3 Dotazione strumentale

I materiali e i giocattoli devono essere adeguati all'età dei bambini; devono rispettare le norme di sicurezza internazionali (generalmente EN 71) e devono essere forniti da aziende che abbiano ottenuto il marchio di certificazione di qualità aziendale ISO 9001.

Inoltre devono essere appropriati per le attività previste nella programmazione didattica e offrire un'ampia gamma di esperienze privilegiando tutte le aree di sviluppo: cognitive, affettive e sensoriali

Relativamente ai materiali per le attività degli adulti, devono essere presenti tutti i materiali necessari alle attività proposte. E' auspicabile che venga allestito un piccolo angolo "biblioteca" con libri per gli adulti.

A.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio

Il servizio deve essere in possesso di un Regolamento di funzionamento che deve contenere:

- finalità
- destinatari del servizio
- ricettività
- modalità di iscrizione
- criteri di ammissione
- gestione assenze e dimissioni
- graduatorie di ammissione e criteri per la formulazione della graduatoria
- retta di frequenza e modalità di sua determinazione
- funzionamento (calendario annuale, orario giornaliero)
- personale: tipologia, numero, funzioni
- aggiornamento del personale
- volontariato/tirocinio (se previsto)
- partecipazione delle famiglie

Tale Regolamento deve essere accessibile, disponibile e aggiornato almeno ogni 5 anni.

A.1.5 Assicurazioni

Il gestore del servizio deve stipulare annualmente una polizza assicurativa per i bambini e gli adulti iscritti al servizio.

A.1.6 Pianificazione strategica del servizio

Ogni servizio deve elaborare un Progetto Educativo, che deve essere accessibile, disponibile e aggiornato ogni tre anni e deve contenere:

- Premessa e contesto di riferimento
- Sfondo pedagogico di riferimento
- Personale: tipologia e funzioni
- Descrizione della struttura
- Organizzazione del servizio (turni del personale, orario di apertura e chiusura, calendario annuale....)
- Modalità di composizione dei gruppi dei bambini
- Organizzazione della giornata tipo del bambino
- Modalità di inserimento dei bambini
- Finalità, obiettivi e metodologia di intervento
- Formazione del personale

- Attività rivolte ai genitori

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. Inoltre possono essere previste attività laboratoriali e momenti di festa e convivialità.

A.1.7 Colazioni e/o merende

Possono essere somministrate colazioni/merende preconfezionate e/o porzionate, nell'ambito del piano organizzativo del servizio. Nel caso in cui le colazioni/merende vengano preparate in loco è necessario un apposito locale nel quale ci si deve attenere alle disposizioni contenute nel D. Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni.

A.2 STANDARD TECNICO-STRUTTURALI RELATIVI AGLI EDIFICI

A.2.1 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 essere individuata in luoghi sicuri e salubri distinti da zone a rischio particolare (inquinamento ambientale, incendio, incidente rilevante, rischio sismico, aree esondabili).

La destinazione d'uso dell'edificio deve essere specifica per il servizio socio-educativo che si intende attivare.

La struttura edilizia, sede dell'asilo nido deve essere preferibilmente collocata a piano terra: a) in edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri
b) in edifici o locali esistenti, anche adiacenti ad altri aventi destinazione diversa.

Le attività educative ubicate negli edifici e nei locali di cui alla precedente lettera b) devono essere separate dai locali a diversa destinazione mediante compartimentazione delle strutture con resistenza al fuoco REI 120.

Qualora siano presenti comunicazioni, queste sono ammesse solo tramite filtri a prova di fumo con stesse caratteristiche di resistenza al fuoco.

I piani seminterrati possono contenere spazi interni destinati ai bambini, qualora siano rispettate le seguenti prescrizioni:

- almeno il 50% della superficie utile complessiva delle pareti perimetrali del piano sia fuori terra o comunque comunichi con l'esterno anche attraverso porticati, androni di ingresso, chiostri o simili e che tali pareti fuori terra siano dotate di aperture dirette verso l'esterno con parapetto posto, di norma, ad altezza non superiore a m. 1,50 dal pavimento interno;
- il pavimento deve essere di m. 1.00 più elevato del livello massimo delle acque del sottosuolo;
- il pavimento ed i muri contro terra devono essere isolati mediante intercapedine areata;
- i vani devono avere adeguate condizioni di areazione ed illuminazione diretta e di purezza dell'aria atte ad assicurare il benessere dei bambini; alternativamente, qualora tecnicamente ciò non sia del tutto possibile, deve essere installato un condizionamento ambientale che assicuri e mantenga negli ambienti le condizioni tecniche, igrometriche, di velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere dei bambini;
- deve essere installata adeguata illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per la specifica destinazione d'uso.

Ferme restando le sopra esposte condizioni, l'utilizzo dei vani posti al piano seminterrato per i fini di cui sopra è consentito previo apposito parere della ASL anche ai fini del D.P.R. 303/1956. Per quanto non espressamente previsto si rimanda al Regolamento Edilizio Comunale ed alla normativa Regionale vigente in materia

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

- l'avvicinamento dei mezzi di soccorso
- il rapido sfollamento degli utenti, in particolare le uscite di sicurezza non devono sfociare direttamente sulla via carrabile e devono essere costantemente fruibili.

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

A.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi

Gli spazi interni dei centri per bambini/e e famiglie sono costituiti da:

- servizi generali;
- spazi riservati all'accoglienza di adulti e bambini/e;
- spazi riservati al personale .

I servizi generali sono:

- locale/i destinato/i a deposito per attrezzature materiale e pulizia;
- piccolo angolo cottura

Gli spazi riservati ai bambini/e hanno funzioni di:

- accoglienza;
- laboratori, giochi, attività individuali e di piccolo gruppo;
- igiene personale dei bambini.

I locali per l'igiene personale dei bambini devono essere attrezzati con:

- un fasciatoio
- una vasca lavabo posta ad altezza di educatore
- un vaso igienico ogni 10 bambini,
- un lavabo a canale con un minimo di 2 rubinetti

Gli spazi riservati al personale e ai genitori hanno funzioni di:

- 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 con accesso sicuro e protetto;
- su un terreno almeno in parte pianeggiante;
- privi di elementi pericolosi e sporgenti quali tombini, pozzetti o cordoli.
- tutti i giochi presenti devono risultare correttamente progettati, installati e mantenuti conformemente alle indicazioni contenute nelle relative norme tecniche, e conformi alle normative internazionali di sicurezza.

In presenza di spazi insufficienti potranno essere utilizzati spazi di verde pubblico adiacente alla struttura, facilmente accessibili, raggiungibili a piedi dai bambini con percorsi ben definiti e dotati di marciapiede, controllabili ed idonei all'utilizzo.

A.2.3 Ricettività

La ricettività della struttura è determinata sulla base del rapporto tra superficie utile interna netta e l'indice standard minimo pari a 7 mq di superficie per ogni bambino/a ammissibile.

I centri per bambini possono essere aggregati ad altri servizi educativi per l'infanzia

A.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere in possesso del certificato di agibilità ed essere dotate di certificato di collaudo statico. Inoltre, si deve attestare la capacità delle strutture orizzontali a sopportare i carichi di esercizio previsti dalla vigente normativa antisismica (*il D.M. in questione non è più vigente; gli enti locali dovrebbero adeguare la normativa agli indirizzi nazionali meglio, pertanto, essere generici*)

Si deve garantire ai sensi della vigente normativa, la completa accessibilità ai soggetti diversamente abili agli spazi comuni interni all'edificio dove è ubicata la sede educativa (*anche in questo caso i riferimenti sono inattuali (bisognerebbe menzionare il capo III della parte II del D.P.R. n. 380/01 ma anch'esso è destinato all'abrogazione in quanto nei prossimi mesi il governo dovrebbe emanare un regolamento ad hoc..... meglio, pertanto, essere generici*).

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 cm 100 e privi di elementi che possono consentire il raggiungimento del davanzale; i vetri degli infissi e le eventuali pareti vetrate devono essere del tipo antinfortunistico.

I diversi spazi devono essere attrezzati con strutture, arredi e giochi adeguati alle diverse età e che delimitino lo spazio in proposte educative tematiche.

Gli arredi devono essere sicuri, non presentare alcun tipo di rischio ed essere conformi, o resi conformi, alle normative nazionali e internazionali in materia .

A.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali

Per quanto attiene i locali in cui si svolge l'attività educativa, devono essere rispettate le condizioni di seguito riportate.

Per gli spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:

- l'altezza media dei locali deve essere non inferiore a m. 2,70;
- l'aerazione richiesta deve essere 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 una 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;
- pareti tinteggiabili e lavabili;
- deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici, in ossequio a quanto disposto dalla L.R. 06/06/2002, n. 8 ed al Regolamento regionale 13/08/2004, n. 1

Per gli spazi e locali funzionali all'attività, quali corridoi, spogliatoi, lavanderia:

- l'altezza media dei locali non deve essere inferiore a 2,40 m.
- 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 media dei locali deve essere non inferiore a 2,40 m;
- 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 almeno fino a 1,80 m di altezza e nella parte restante tinteggiate;
- devono essere presenti servizi igienici per il personale adulto in misura non inferiore a un lavabo e un 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;
- servizi igienici per adulti diversamente abili.

Spazi e locali accessori, quali ripostigli e locali simili:

- 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.

A.2.6 Impianti tecnologici

Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere progettati da un tecnico abilitato e realizzati in conformità alle vigenti norme nazionali e regionali. La rispondenza di tali impianti deve essere attestata, per l'attività specifica in questione, con la procedura di cui al capo V della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380.

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 d'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 al capo VI della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380 e al D.Lgs.192/2005.

Gli impianti di adduzione gas, se di potenza superiore a 35 KW, 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 al capo V della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380 Non possono essere usati elementi mobili alimentati da combustibile solido, liquido o gassoso, per la variazione termica degli ambienti.

A.2.7 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 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.FF; qualora l'attività non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F 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 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.

A.2.8 Spazio preparazione colazioni/ merende

Il Locale adibito alla preparazione della colazione o merenda deve essere di una superficie minima di mq 6,00, attrezzata con pareti lavabili e retina anti insetti alle finestre e comprensiva di:

- frigo,
- lavello,
- piano di lavoro con scaldabiberon o eventuale apparecchio per cottura,
- pensili chiusi per il ricovero degli alimenti confezionati

Per quanto non specificatamente previsto ci si deve attenere alle disposizioni contenute nel D. Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni.

B) STANDARD PER I SERVIZI GIA' FUNZIONANTI ALLA DATA DI ENTRATA IN VIGORE DEL PRESENTE REGOLAMENTO

B.1 Standard organizzativi B.1.1

Risorse Umane

Si rimanda al punto A 1.1

B.1.2 Professionalità degli operatori

Il personale educativo deve essere in possesso del diploma di laurea nelle classi delle lauree in scienze dell'educazione e della formazione (Laurea in Scienze della formazione primaria, Laurea in Scienze dell'educazione, Laurea in Scienze della professionalità educativa).

Sono altresì validi i corsi di laurea di secondo livello o di specializzazione in pedagogia e psicologia o discipline umanistiche ad indirizzo socio-psico-pedagogico.

La funzione di educatore professionale può essere svolta dai soggetti anche sprovvisti dei titoli sopra indicati, che alla data di entrata in vigore della legge n.30 /2005 abbiano maturato almeno trecentosessantacinque giorni di servizio, anche non continuativo, nel quinquennio precedente. Il servizio deve essere certificato dal soggetto gestore con specifica del contratto collettivo nazionale applicato.

Il personale addetto ai servizi generali deve essere in possesso del diploma della scuola dell'obbligo.

La funzione di coordinatore pedagogico, 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 (Laurea in Pedagogia, Laurea in Scienze della formazione primaria, Laurea in Scienze dell'educazione, Laurea in Scienze della professionalità educativa, Laurea Specialistica in Scienze pedagogiche, Laurea Specialistica in educazione degli adulti) o di diploma di Laurea in Psicologia.

B.1.3 Dotazione strumentale

Si rimanda al punto A 1.3

B.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio

Si rimanda al punto A 1.4

B.1.5 Assicurazioni

Si rimanda al punto A 1.5

B.1.6 Pianificazione strategica del servizio

Si rimanda al punto A 1.6

B.1.7 Colazioni o/e merende

Si rimanda al punto A 1.7

B.2 STANDARD TECNICO STRUTTURALI RELATIVI AGLI EDIFICI

Per gli standard tecnico strutturali relativi agli edifici si rimanda ai punti A.2

Allegato 4

SPAZIO GIOCO

E' un servizio a carattere ludico rivolto a bambine e bambini in età compresa tra 12 mesi e 5 anni organizzato con modalità di frequenza secondo criteri di massima flessibilità.

E' privo di servizio mensa, può tuttavia garantire il servizio colazione e/o merenda; al suo interno deve essere previsto uno spazio idoneo al riposo dei bambini che ne manifestino la necessità. La presenza del bambino non può superare le 5 ore giornaliere per i bambini fino a 36 mesi bambini oltre i 36 mesi possono frequentare secondo criteri di massima flessibilità

A) STANDARD PER I SERVIZI DI NUOVA APERTURA

A.1 STANDARD ORGANIZZATIVI

A 1.1 RISORSE UMANE

All' interno dello spazio gioco operano educatori animatori e personale addetto ai servizi generali.

Il personale educativo operante nello spazio gioco deve essere in rapporto massimo di 1 unità ogni 8 bambini iscritti di età compresa fra 12 e 36 mesi.

Nel caso vengano accolte età diverse si può ricorrere a diverso rapporto.

Per quanto riguarda il personale addetto ai servizi generali non viene indicato uno standard quantitativo; tuttavia gli stessi devono essere organizzati in modo da garantire, in relazione all'orario di apertura e al numero di bambini frequentanti, la pulizia e il riordino degli ambienti durante e/o al termine dell'orario quotidiano di apertura.

Il gestore del servizio deve utilizzare personale regolarmente assunto ed applicare i contenuti normativi della contrattazione nazionale di settore e dei contratti integrativi vigenti.

A.1.2 PROFESSIONALITA' DEGLI OPERATORI

Gli educatori animatori devono essere in possesso del diploma di scuola media superiore e dell'attestato di qualifica di educatore animatore rilasciato da agenzie formative accreditate, a seguito della partecipazione a specifico corso di formazione riconosciuto dalla Regione.

Il personale addetto ai servizi generali deve essere in possesso del diploma della scuola dell'obbligo.

A.1.3 Dotazione strumentale

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

- essere coerente con le attività/laboratori progettate e allestite nello spazio gioco;
- offrire un'ampia gamma di esperienze in relazione allo sviluppo delle competenze motorie, espressive artistiche e logico linguistiche. I materiali devono essere adeguati alle diverse età dei bambini.
- I materiali e i giocattoli devono rispettare le norme di sicurezza internazionali (generalmente EN71) e devono essere forniti da aziende che abbiano ottenuto il marchio di certificazione di qualità aziendale ISO 9001.

A.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio

Il servizio deve essere in possesso di un Regolamento di funzionamento che deve contenere:

- finalità
- destinatari del servizio
- ricettività
- modalità di iscrizione
- criteri di ammissione
- gestione assenze e dimissioni
- graduatorie di ammissione e criteri per la formulazione della graduatoria
- retta di frequenza e modalità di sua determinazione
- funzionamento (calendario annuale, orario giornaliero)
- personale: tipologia, numero, funzioni
- aggiornamento del personale
- volontariato/tirocinio (se previsto)
- partecipazione delle famiglie

Tale Regolamento deve essere accessibile, disponibile e aggiornato almeno ogni 5 anni.

A.1.5 Assicurazioni

Il gestore del servizio deve stipulare annualmente una polizza assicurativa per i bambini iscritti

A.1.6 Pianificazione strategica del servizio

Ogni servizio deve elaborare un Progetto Educativo, che deve essere accessibile, disponibile e aggiornato ogni tre anni e deve contenere:

- Premessa e contesto di riferimento
- Sfondo pedagogico di riferimento
- Personale: tipologia e funzioni
- Descrizione della struttura
- Organizzazione del servizio (turni del personale, orario di apertura e chiusura, calendario annuale....)
- Modalità di composizione dei gruppi dei bambini
- Organizzazione della giornata tipo del bambino
- Modalità di inserimento dei bambini
- Finalità, obiettivi e metodologia di intervento
- Formazione del personale
- Attività rivolte ai genitori

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. Inoltre possono essere previste attività laboratoriali e momenti di festa e convivialità.

A.1.7 Colazioni e/o merende

Possono essere somministrate colazioni/merende confezionate e/o porzionate, nell'ambito del piano organizzativo del servizio. Nel caso in cui le colazioni/merende vengano preparate in loco è necessario un apposito locale nel quale ci si deve attenere alle disposizioni contenute nel D. Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni.

A.2 STANDARD TECNICO-STRUTTURALI RELATIVI AGLI EDIFICI

A.2.1 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 essere individuata in luoghi sicuri e salubri distinti da zone a rischio particolare (inquinamento ambientale, incendio, incidente rilevante, rischio sismico, aree esondabili).

La destinazione d'uso dell'edificio deve essere specifica per il servizio socio-educativo che si intende attivare.

La struttura edilizia, sede dell'asilo nido deve essere preferibilmente collocata a piano terra: a) in edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri

b) in edifici o locali esistenti, anche adiacenti ad altri aventi destinazione diversa.

Le attività educative ubicate negli edifici e nei locali di cui alla precedente lettera b) devono essere separate dai locali a diversa destinazione medi

Qualora siano presenti comunicazioni, queste sono ammesse solo tramite filtri a prova di fumo con stesse caratteristiche di resistenza al fuoco.

I piani seminterrati possono contenere spazi interni destinati ai bambini, qualora siano rispettate le seguenti prescrizioni:

- almeno il 50% della superficie utile complessiva delle pareti perimetrali del piano sia fuori terra o comunque comunichi con l'esterno anche attraverso porticati, androni di ingresso, chiostri o simili e che tali pareti fuori terra siano dotate di aperture dirette ante compartimentazione delle strutture con resistenza al fuoco REI 120 verso l'esterno con parapetto posto, di norma, ad altezza non superiore a m. 1,50 dal pavimento interno;
- il pavimento deve essere di m. 1.00 più elevato del livello massimo delle acque del sottosuolo;
- il pavimento ed i muri contro terra devono essere isolati mediante intercapedine areata;
- i vani devono avere adeguate condizioni di areazione ed illuminazione diretta e di purezza dell'aria atte ad assicurare il benessere dei bambini; alternativamente, qualora tecnicamente ciò non sia del tutto possibile, deve essere installato un condizionamento ambientale che assicuri e mantenga negli ambienti le condizioni tecniche, igrometriche, di velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere dei bambini;
- deve essere installata adeguata illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per la specifica destinazione d'uso.

Ferme restando le sopra esposte condizioni, l'utilizzo dei vani posti al piano seminterrato per i fini di cui sopra è consentito previo apposito parere della ASL anche ai fini del D.P.R. 303/1956.

Per quanto non espressamente previsto si rimanda al Regolamento Edilizio Comunale ed alla normativa Regionale vigente in materia

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

- l'avvicinamento dei mezzi di soccorso
- il rapido sfollamento degli utenti, in particolare le uscite di sicurezza non devono sfociare direttamente sulla via carrabile e devono essere costantemente fruibili.

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

A.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi

Gli spazi interni

Gli spazi interni degli spazi gioco sono costituiti da:

- servizi generali;
- spazi riservati ai bambini/e;
- spazi riservati al personale e ai genitori

I servizi generali sono:

- locale/i destinato/i a deposito per attrezzature materiale e pulizia;
- spazio preparazione merende

Gli spazi riservati ai bambini/e hanno funzioni di:

- accoglienza;
- laboratori, giochi, attività individuali e di piccolo gruppo; - igiene personale dei bambini.

I locali per l'igiene personale dei bambini devono essere attrezzati almeno con un fasciatoio ogni 14 bambini.

Una vasca lavabo posta ad altezza di educatore ogni 14 bambini, un vaso igienico ogni 10 bambini, un lavabo a canale con un minimo di 2 rubinetti ogni 12 bambini.

Gli spazi riservati al personale e ai genitori hanno funzioni di:

- 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.

L'area a disposizione degli utenti deve essere il più possibile privi di rischi, e in particolare essere:

- recintata con accesso sicuro e protetto;
- su terreno almeno in parte pianeggiante;
- non devono essere presenti elementi pericolosi e sporgenti quali: tombini, pozzetti o cordoli;
- le eventuali sabbie devono essere con specifica copertura;
- tutti i giochi presenti per essere utilizzati devono risultare correttamente progettati, installati e mantenuti conformemente alle indicazioni contenute nelle relative norme tecniche e conformi alle normative internazionali di sicurezza.

In presenza di spazi insufficienti potranno essere utilizzati spazi di verde pubblico adiacente alla struttura, facilmente accessibili, raggiungibili a piedi dai bambini con percorsi ben definiti e dotati di marciapiede, controllabili ed idonei all'utilizzo.

A.2.3 Ricettività

La ricettività della struttura è determinata sulla base del rapporto tra superficie utile interna netta e l'indice standard minimo pari a 7 mq di superficie per ogni bambino/a ammissibile.

Gli spazi gioco possono essere aggregati ad altri servizi per l'infanzia.

A.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere in possesso del certificato di agibilità ed essere dotate di certificato di collaudo statico. Inoltre, si deve attestare la capacità delle strutture orizzontali a sopportare i carichi di esercizio previsti dalla vigente normativa antisismica.

Si deve garantire ai sensi della vigente normativa, la completa accessibilità ai soggetti diversamente abili 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 cm 100 e privi di elementi che possono consentire il raggiungimento del davanzale; i vetri degli infissi e le eventuali pareti vetrate devono essere del tipo antinfortunistico.

I diversi spazi devono essere attrezzati con strutture, arredi e giochi adeguati alle diverse età e che delimitino lo spazio in proposte educative tematiche.

Gli arredi devono essere sicuri, non presentare alcun tipo di rischio ed essere conformi, o resi conformi, alle normative nazionali e internazionali in materia .

A.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali

Per quanto attiene i locali in cui si svolge l'attività educativa, devono essere rispettate le condizioni di seguito riportate.

Per gli spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:

- l'altezza media dei locali deve essere non inferiore a m. 2,70;
- l'aerazione richiesta deve essere 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 una 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;
- pareti tinteggiabili e lavabili;
- deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici, in ossequio a quanto disposto dalla L.R. 06/06/2002, n. 8 ed al Regolamento regionale 13/08/2004, n. 1

Per gli spazi e locali funzionali all'attività, quali corridoi, spogliatoi, lavanderia:

- l'altezza media dei locali non deve essere inferiore a 2,40 m.
- 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 media dei locali deve essere non inferiore a 2,40 m;
- 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 almeno fino a 1,80 m di altezza e nella parte restante tinteggiate;
- devono essere presenti servizi igienici per il personale adulto in misura non inferiore a un lavabo e un 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;
- servizi igienici per adulti diversamente abili.

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.

A.2.6 Impianti tecnologici

Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere progettati da un tecnico abilitato e realizzati in conformità alle vigenti norme nazionali e regionali. La rispondenza di tali impianti deve essere attestata, per l'attività specifica in questione, con la procedura di cui al capo V della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380.

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 d'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 al capo VI della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380 e al D.Lgs.192/2005.

Gli impianti di adduzione gas, se di potenza superiore a 35 KW, 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 al capo V della parte II del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380. Non possono essere usati elementi mobili alimentati da combustibile solido, liquido o gassoso, per la variazione termica degli ambienti.

A.2.7 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:

adempire agli obblighi previsti dalla vigente normativa 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.FF; qualora l'attività non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F 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 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.

A.2.8 Spazio preparazione colazioni/ merende

Il Locale adibito alla preparazione della colazione o merenda deve essere di una superficie minima di mq 6,00, attrezzata con pareti lavabili e retina anti insetti alle finestre e comprensiva di

- frigo,
- lavello,
- piano di lavoro con scaldabiberon o eventuale apparecchio per cottura,
- pensili chiusi per il ricovero degli alimenti confezionati

Per quanto non specificatamente previsto ci si deve attenere alle disposizioni contenute nel D. Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni.

B) STANDARD PER I SERVIZI GIA' FUNZIONANTI ALLA DATA DI ENTRATA IN VIGORE DEL PRESENTE REGOLAMENTO

B.1 STANDARD ORGANIZZATIVI B.1.1 Risorse Umane

Si rimanda al punto A 1.1

B. 2 STANDARD TECNICO STRUTTURALI RELATIVI AGLI EDIFICI

Per gli standard tecnico strutturali relativi agli edifici si rimanda ai punti A.2