# **COMUNE DI CASTEL RITALDI**

# Provincia di Perugia

(Ambito n. 9)

# Regolamento per l'autorizzazione all'apertura e al funzionamento dei servizi socio-educativi per la prima infanzia

Il "Regolamento per l'autorizzazione all'apertura e al funzionamento dei servizi socio-educativi per la prima infanzia" è stato approvato dal Consiglio Comunale con la deliberazione n. 32 del 27.06.2007 e successivamente modificato con delibera di C.C. n. 43 del 02.10.2007 e delibera di C.C. n.12 del 22/4/2009

#### **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.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 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
- C) Standard per i servizi educativi di nuova apertura posti in edifici già individuati o acquisiti prima dell'entrata in vigore del presente regolamento
  - C.1 Standard organizzativi
  - C.2 Standard tecnico-strutturali relativi agli edifici

# Allegato n. 2 standard "centri per bambini/e"

# 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 Spazio preparazione colazioni/ merende

- 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 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. 3 standard "centri per bambini e famiglie"

# 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 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.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 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.1.1 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 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.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 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

#### Art. 1

Il presente regolamento, in ottemperanza alla legge 328/2000 "Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali" (art. 6, comma 2/c) e alla Legge Regionale 22 dicembre 2005 n.30 "Sistema integrato dei servizi socio-educativi per la prima infanzia", disciplina il rilascio dell'autorizzazione all'apertura e al funzionamento dei Servizi per la prima infanzia.

Il "Regolamento per l'autorizzazione all'apertura e al funzionamento dei servizi socio-educativi per la prima infanzia", di seguito detto "Regolamento di autorizzazione", è un regolamento di ambito: ciascun comune dell'Ambito Territoriale n. 9 lo adotta e lo approva nella stessa forma e contenuti.

L' autorizzazione è un processo che si esplica con un atto formale attraverso il quale ciascun comune dell'ambito, nel 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 sociali e di miglioramento e sviluppo delle qualità degli stessi.

#### Art. 2

Devono ottenere il rilascio dell'autorizzazione 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 legge 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.

#### TITOLO II

# Procedure per la richiesta di autorizzazione Art. 3

Il rilascio dell'autorizzazione 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 commi 9 e 10.

Presso il Comune di Spoleto – quale capofila dell'Ambito Territoriale - viene istituito un albo dei servizi per la prima infanzia autorizzati al funzionamento che il Comune capofila provvede a trasmettere alla Regione dell'Umbria.

#### Art. 4

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

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 28/12/200 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 quali ampliamenti, trasformazioni e trasferimenti di sede.

In caso di cambio di gestione, variazioni nell'assetto organizzativo e modifiche dell'organico va fatta al Comune una comunicazione che sarà poi trasmessa alla Commissione.

Dopo l'acquisizione della domanda da parte del Comune competente si avvia il processo per il rilascio dell'autorizzazione. Esso fa capo al Comune di Spoleto, capofila dell'ambito, presso il quale è istituita una apposita commissione tecnica come meglio specificato al successivo *art.* 7.

#### TITOLO III

# Requisiti e standard per l'autorizzazione:

#### Art. 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 :

- a) Allegato n. 1: Nidi d'infanzia nidi e micronidi aziendali o interaziendali
- b) Allegato n. 2: Centri per bambini/e
- c) Allegato n. 3: Centri per bambini e famiglie
- d) Allegato n. 4: Spazi gioco
- e) Allegato n. 5: Sezioni Primavera

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 del Regolamento Regionale n.13/2006

La Giunta Comunale può approvare appositi protocolli di intesa con il soggetto promotore di tali iniziative e la Scuola per il funzionamento delle stesse.

#### Art. 6

I servizi di nuova apertura che saranno avviati successivamente all'entrata in vigore del presente regolamento, per ottenere l'autorizzazione, devono essere in possesso di tutti gli standard previsti nella sezione A) dell'allegato relativo alla specifica tipologia di servizio

I servizi già funzionanti alla data di entrata in vigore del Regolamento Regionale n. 13 del 20-12-2006, per ottenere l'autorizzazione, devono essere in possesso di tutti gli standard previsti nella sezione B) dell' allegato relativo alla specifica tipologia di servizio

Per questi, qualora durante l'istruttoria, venga rilevato il mancato possesso di uno o più tra i requisiti richiesti, potrà essere concessa un'autorizzazione temporanea. La commissione, dopo i necessari sopralluoghi, stabilisce di volta in volta, i tempi di adeguamento che possono essere diversi, a seconda della tipologia di intervento/riorganizzazione da effettuare. Al termine del tempo/i concesso/i, il soggetto gestore deve fornire la documentazione dell'avvenuto adeguamento all'ufficio competente del comune dove è ubicato il servizio.

L'amministrazione può concedere le autorizzazioni temporanee fino a un tempo massimo di 5 anni

Quando tutti gli standard saranno rispettati il comune rilascera' l'autorizzazione definitiva. Anche ai fini dell'ottenimento di una autorizzazione temporanea i soggetti richiedenti, devono comunque essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- Certificazione di conformità degli impianti e di idoneità statica,
- Qualifica e stato di servizio degli educatori come previsto al punto 4 dell'art. 23 dalla Legge n.30 del 22/12/2005
- requisiti igienico-sanitari a garanzia della salubrità e sanità degli ambienti Nel caso in cui venga rilevato il non possesso dei requisiti minimi, l'autorizzazione all'apertura viene negata entro 90 giorni.

Gli asili nido (standard definiti all'allegato n1) di nuova apertura posti in edifici già ad essi destinati alla data di entrata in vigore del presente regolamento, per ottenere l'autorizzazione, devono essere in possesso di tutti gli standard previsti nella sezione dell'allegato C.

Al momento della presentazione della domanda, i soggetti gestori, dovranno presentare documentazioni che attestino inequivocabilmente che la destinazione d'uso della struttura è avvenuta , da parte dello stesso soggetto, precedentemente all'entrata in vigore del presente regolamento.

#### TITOLO IV

# Istruttoria ed esiti del procedimento

#### Art. 7

Ciascun Comune acquisisce la domanda ed effettua un primo esame della documentazione prodotta che invia al comune capofila.

Il *Sindaco del Comune di Spoleto* istituisce con proprio decreto una Commissione Tecnica di Ambito Territoriale al fine di verificare il possesso dei requisiti e degli standard previsti per il tipo di servizio per cui si richiede l'autorizzazione.

- 3. La commissione è costituita da:
- a) Dirigente della Direzione ICSSS del Comune di Spoleto o suo delegato
- b) Dirigente del settore Igiene e Prevenzione della ASL o suo delegato
- c) Coordinatore pedagogico
- d) n. 1 Responsabile area educativa per ciascun comune dell'ambito o suo delegato (nel caso dei comuni minori è sufficiente una figura amm.va dell'area educativa)
- e) n.1 Responsabile dell'area tecnica per ciascun comune dell'ambito o suo delegato
- f) n. 1 responsabile dell'area edilizia per ciascun comune dell'ambito o suo delegato (nel caso dei comuni minori è sufficiente una unica figura con competenze tecnico-urbanistiche).

La nomina dei responsabili dei Comuni dell'Ambito avviene su designazione dei Sindaci dei rispettivi comuni.

La commissione è operativa con la presenza del Dirigente ICSSS, del Dirigente ASL, del coordinatore pedagogico e dei responsabili del comune interessato all'autorizzazione.

Per l'effettuazione di sopralluoghi e controlli il Dirigente della Direzione ICSSS può individuare e delegare due o più componenti della commissione i quali restituiranno i risultati all'intera Commissione che deciderà sugli eventuali provvedimenti conseguenti.

Accertato il possesso dei requisiti e la corrispondenza agli standard relativi alle singole tipologie, la commissione redige apposito verbale che invia al comune di competenza, il

quale 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.

Nel caso in cui pervengano comunicazioni di cambio di gestione, variazioni nell'assetto organizzativo e modifiche dell'organico da parte di servizi già autorizzati la Commissione verifica che le variazioni siano coerenti con gli standard del servizio corrispondente e stila un verbale di presa d'atto. Qualora le variazioni introdotte apportino cambiamenti non rispettosi degli standard per quella tipologia di servizio la Commissione esprime parere negativo e trasmette il relativo verbale al Comune competente per la sospensione dell'autorizzazione.

Qualora durante l'istruttoria per il rilascio dell'autorizzazione la Commissione intendesse 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.

#### TITOLO V

# Rinnovi, controlli, sospensione e revoca dell'autorizzazione. Vigilanza Art. 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 di competenza 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 *il possesso* dei requisiti e la corrispondenza agli standard come indicato nel precedente art. 7.

Il Comune di competenza 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 tenuto a rimettere al Comune, entro il 31 dicembre di ogni anno, i seguenti dati di consuntivo (salvo proroghe disposte dalla Regione):

- a) dati individuali anonimi inerenti i bambini le famiglie, ai fini del monitoraggio delle caratteristiche degli utenti;
- b) numero dei bambini iscritti;
- c) numero dei bambini effettivamente frequentanti con riferimento ai diversi mesi di apertura del servizio:
- d) numero degli operatori impiegati, distinti in educatori e addetti ai servizi generali e titolo di studio posseduto da ciascuno;
- e) periodo di apertura del servizio;
- f) ammontare delle rette mensili a carico delle famiglie;
- g) costo totale del servizio a carico dell'ente gestore.

#### Art. 9

Qualora un servizio funzioni senza la necessaria autorizzazione il Comune, nell'esercizio delle azioni di controllo,

applicherà una sanzione di euro 5.000,00.

Inoltre viene ordinata la sospensione immediata dell'attività con apposito decreto dirigenziale.

Al soggetto gestore vengono dati 30 giorni di tempo al fine di inoltrare regolare domanda di autorizzazione al Comune di competenza territoriale.

Qualora non venga richiesta l'autorizzazione, secondo i tempi concessi, il servizio verrà chiuso in via definitiva con ulteriore decreto dirigenziale.

#### TITOLO VI

# Volontariato

#### Art.10

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

## TITOLO VII

#### Normative di riferimento

#### Art. 11

Gli standard descritti nel presente regolamento, sono stati costruiti di concerto con gli uffici tecnici dei comuni dell'ambito e con i referenti della ASL n. 3, tenendo conto della normativa vigente; più specificatamente:

- a)Legge Regionale n. 30 del 22 dicembre 2005 "Sistema integrato dei servizi socio-educativi per la prima infanzia"
- **b)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"
- c) Piano Triennale 2008/2010 del Sistema Integrato dei Servizi Socio-Educativi per la prima infanzia (adottato con deliberazione di Giunta Regionale n. 247 del 3.6.2008)
- d)**D.M. 236/1989** previsto in attuazione alla L. 13/1989 (abbattimento barriere architettoniche) **e)D.P.R. n. 503/1996**
- f) L. 311/2005 e D.Lgs. 192/2005 (requisiti generali igienico –sanitari dei locali)
- g)D.M. 18 dicembre 1975 "Normative tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica"
- h)D.Lgs. n. 81/2008 (norme vigenti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori e prescrizioni minime per segnaletica di sicurezza e/o salute sul luogo di lavoro)
- i) **D.M 10 marzo 1998** (Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro)
- l)D.M. 26 agosto 1992 (Norme di prevenzione antincendi per l'edilizia scolastica) m)Decreto del ministero dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37 (Norme per la sicurezza degli impianti elettrici)
- n)Regolamento CE n. 178 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28.1.2002 "... principi generali e requisiti della legislazione alimentare ... "
- o) Regolamento CE n. 852 del 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.4.2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari"
- p) Regolamento CE n. 853 del 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.4.2004 "norme in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"
- q) **Legge n. 283 /62** ( Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari)
- r)L.266 del 1991 (Legge –quadro sul volontariato) q)Contratto collettivo nazionale di lavoro s)Accordo tra il Ministero della Pubblica Istruzione, il Ministero della 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 2 ai 3 anni

t)Decreto n. 37 prot. 3887 del 10.4.2008 del Ministero della Pubblica Istruzione concernente i criteri per l'attivazione delle sezioni primavera.

2. Le normative sopra riportate si intendono modificate o sostituite da eventuali ulteriori provvedimenti in materia.

Allegato n. 1

#### ASILO NIDO

## NIDO E MICRO NIDO AZIENDALE

L'asilo nido 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 h giornaliere.

#### A ) STANDARD PER I SERVIZI DI NUOVA APERTURA

#### A. 1 STANDARD ORGANIZZATIVI

#### A. 1.1 RISORSE UMANE

All'interno dell'asilo nido operano educatori professionali con funzioni educative, personale addetto ai servizi generali, personale addetto alla cucina.

Deve essere prevista una funzione di coordinamento pedagogico e un referente organizzativo interno all'equipe degli operatori.

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.

Il personale deve essere integrato con almeno una unità educativa quando sono presenti bambini diversamente abili.

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 bambini.

In particolar modo devono essere garantiti i seguenti rapporti massimi tra educatore/bambino:

Bambini tra 3 –12 mesi 1/5

Bambini tra 13 –24 mesi 1/7

Bambini tra 25 –36 mesi 1/8

In presenza di gruppi misti (12-36 mesi) deve essere garantito il rapporto massimo 1/8

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

Il personale addetto ai servizi generali deve essere in rapporto di 1 a 25.

Nelle strutture che non hanno la cucina interna, il personale ausiliario addetto ai servizi generali deve essere in rapporto di 1 a 28.

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

Il personale educativo deve essere in possesso dei seguenti titoli di studio:

- diploma di laurea triennale di cui alla classe 18 del D.M. 4.8.2000 Classe delle Lauree in Scienze dell'Educazione e della Formazione e titoli equipollenti, equiparati, o riconosciuti ai sensi di legge;
- laurea magistrale nella Classe 87/S Scienze Pedagogiche di cui al D.M. 28.11.2000 e titoli equipollenti, equiparati, o riconosciuti ai sensi di legge;
- diploma di laurea in pedagogia;
- diploma di laurea in scienze dell'educazione;
- diploma di laurea in scienze della formazione primaria;
- lauree specialistiche equipollenti ai sensi del D.I. 5.5.2004;
- lauree equipollenti ed equiparate ai sensi di legge;
- master universitari di primo e di secondo livello e corsi di perfezionamento di alta formazione purchè vertenti su tematiche educative per l'infanzia e altri corsi di formazione svolti presso centri riconosciuti o accreditati dalle Regioni;
- diploma di maturità magistrale;
- diploma di maturità rilasciato dal liceo socio-psico-pedagogico;
- diploma di abilitazione all'insegnamento nelle scuole di grado preparatorio.

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.)

#### A. 1.3 DOTAZIONE STRUMENTALE

I materiali e i giocattoli devono rispettare le norme di sicurezza internazionali (generalmente EN 71).

Inoltre devono 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
- composizione dell'organico del personale
- destinatari
- calendario annuale e orari di funzionamento
- moduli di frequenza
- modalità e criteri di accesso
- modalità di gestione delle eventuali graduatorie
- tariffe e modalità di pagamento.

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

#### A. 1.5 ASSICURAZIONI

Il gestore del servizio deve stipulare annualmente un'adeguata polizza assicurativa di responsabilità civile professionale a tutela degli operatori e una polizza infortuni nei confronti dei bambini iscritti.

# A. 1.6 PIANIFICAZIONE STRATEGICA DEL SERVIZIO

<u>Il Progetto Educativo</u> deve essere accessibile, disponibile e aggiornato ogni tre anni e deve contenere :

- L' esplicitazione degli obiettivi.
- La descrizione delle metodologie educative e delle modalità di documentazione e verifica.
- L'organizzazione della giornata.
- L'organizzazione degli spazi.
- La suddivisione del personale nei diversi gruppi/sezione.
- L'individuazione dei momenti di partecipazione con i genitori.
- Le forme di rapporto con il territorio.
- La descrizione delle modalità di monitoraggio e di valutazione della qualità.

<u>La partecipazione delle famiglie</u> 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 interventi di sostegno alla genitorialità.

#### 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 parzialmente o totalmente 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.

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.

In caso di area non destinata, comunque, essa deve essere individuata in luoghi sicuri e salubri distinti/lontani da zone a rischio particolare (inquinamento ambientale, incendio, incidente rilevante, rischio sismico, aree esondabili).

Nel caso di asili nido aziendali i locali possono essere anche adiacenti, sottostanti o sovrastanti ad altri aventi diversa destinazione, purché 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 o Agenzia equiparata e certificata con spesa a carico del richiedente l'autorizzazione.

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, articolata su un unico livello, in

- 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) 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.

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

a)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 ml. 1,50 dal pavimento interno;

b)il pavimento deve essere di ml. 1,00 più elevato del livello massimo delle acque del sottosuolo;

- c)il pavimento ed i muri contro terra devono essere isolati mediante intercapedine areata;
- d)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;

e)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:

a)l'avvicinamento dei mezzi di soccorso;

b)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 ORGANIZZAZZIONE 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 sporzionamento.

Gli spazi riservati al personale e ai genitori sono:

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

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.

# 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;
- le eventuali sabbiere devono essere con specifica copertura;
- 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 pubblici solo se confinanti e ben delimitati con accesso sicuro e protetto.

#### 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 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 dal D.M. 16.01.1996.

Si deve garantire, ai sensi del D.M. 236/1989 (previsto in attuazione alla L. 13/1989) la completa accessibilità ai soggetti diversamente abili agli spazi comuni interni all'edificio dove è ubicata la sede educativa.

I pavimenti devono essere lavabili, complanari e antisdrucciolevoli.

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 seguenti *inderogabili* condizioni:

- a) per gli spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:
- a.1) L'altezza media dei locali deve essere non inferiore a 2,70 m;
- a.2) L'areazione richiesta deve essere pari a 1/8 della superficie del pavimento del locale;
- a.3) I locali devono usufruire di illuminazione naturale; la superficie illuminante minima non può essere inferiore a un 1/8 della superficie di pavimento del locale e deve essere distribuita in maniera da garantire un'illuminazione uniforme; almeno il 70% delle superfici illuminanti di ogni singolo locale deve provenire direttamente da aperture prospettanti su spazi esterni; l'impianto di illuminazione artificiale dovrà avere caratteristiche (per intensità e qualità della luce, nonché per la distribuzione ed il tipo delle sorgenti luminose) idonee all'attività, in conformità alle norme UNI 10380.
- a.4) 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 legge 311/2005*.
- a.5) I pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucciolevoli
- a.6) deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici come stabilito dal D.M. 18 dicembre 1975.
- b) Per gli spazi e locali funzionali all'attività, quali corridoi, spogliatoi, lavanderia:
- b.1) l'altezza media dei locali non deve essere inferiore a 2,40 m.
- b.2) aerazione e illuminazione possono essere sia naturali, sia artificiali;
- b.3) deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- b.4) i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucciolevoli.
- b.5) 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.
- c) Servizi igienici:
- c.1) l'altezza media dei locali deve essere non inferiore a 2,40 m;
- c.2) aerazione e illuminazione possono essere sia naturali sia artificiali;
- c.3) deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- c.4) i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucciolevoli;
- c.5) le pareti devono essere rivestite almeno fino a 1,80 m di altezza e nella parte restante tinteggiate;
- c.6) 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;

- c.7) 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;
- c.8) devono essere presenti servizi igienici per adulti diversamente abili.
- d) Spazi e locali accessori, quali ripostigli e locali similari:
- d.1) 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 fanno fede le leggi in materia e il Regolamento Edilizio Comunale vigenti.

#### A. 2.6 IMPIANTI TECNOLOGICI

#### Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere progettati da un tecnico abilitato e realizzati in conformità alla legge 1.3.1968 n. 186. La rispondenza di tali impianti deve essere attestata, per l'attività specifica in questione, con la procedura di cui *al Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 22.1.2008 n. 37*.

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 alla legge 9 gennaio 1991, n. 10 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 Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 22.1.2008 n. 37*.

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 PREVANZIONE 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:

a)adempiere agli obblighi previsti dalla vigente normativa di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (*D.Lgs. n. 81/2008*);

b)attuare le misure di prevenzione incendi previste dal D.M. 10 marzo 1998 per i luoghi di lavoro e dal D.M. 26 agosto 1992 in relazione alla ricettività della struttura e richiedere l'apposito certificato (C.P.I.) al Comando Provinciale di zona dei VV.F; qualora l'attività non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F, ai sensi del D.M. 16 Febbraio 1982, è necessario comunque presentare al Comune un'attestazione, corredata da apposita documentazione redatta da un tecnico abilitato, comprovante il rispetto della normativa 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. n. 81/2008* e finalizzata principalmente all'indicazione dei percorsi e delle vie di esodo dei presidi di sicurezza e al riconoscimento dei luoghi.

Nel caso di appalto del servizio, le competenze di cui alla lett.a) spettano al gestore.

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 e 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.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.

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'aerazione 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.

I pasti dovranno essere porzionati 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 2,70 mt. 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.

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

# 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 PROFESSIONALITA' DEGLI OPERATORI

Il personale educativo deve essere in possesso dei seguenti titoli di studio:

- diploma di laurea triennale di cui alla classse 18 del D.M. 4.8.2000 Classe delle Lauree in Scienze dell'Educazione e della Formazione e titoli equipollenti, equiparati, o riconosciuti ai sensi di legge;
- laurea magistrale nella Classe 87/S Scienze Pedagogiche di cui al D.M. 28.11.2000 e titoli equipollenti, equiparati, o riconosciuti ai sensi di legge;
- diploma di laurea in pedagogia;
- diploma di laurea in scienze dell'educazione;
- diploma di laurea in scienze della formazione primaria;
- lauree specialistiche equipollenti ai sensi del D.M. 5.5.2004;
- lauree equipollenti ed equiparate ai sensi di legge;
- master universitari di primo e di secondo livello e corsi di perfezionamento di alta formazione purché vertenti su tematiche educative per l'infanzia e altri corsi di formazione svolti presso centri riconosciuti o accreditati dalle Regioni;
- diploma di maturità magistrale;
- diploma di maturità rilasciato dal liceo socio-psico-pedagogico;
- diploma di abilitazione all'insegnamento nelle scuole di grado preparatorio.
- ogni altro titolo previsto dalla Legge Regionale n. 30/2005 e dal Piano triennale 2008/2010 del sistema integrato dei servizi socio educativi.

La funzione di educatore professionale può essere svolta anche dai soggetti 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 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.)

#### **B. 1.3 DOTAZIONE STRUMENTALE**

Si rimanda al punto A1.3

#### 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

#### **B. 1.7 PASTI E TABELLE DIETETICHE**

Si rimanda al punto A1.7

#### 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) 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 dell'asilo nido deve essere collocata preferibilmente a piano terra. Qualora l'edificio sia realizzato su più piani, è preferibile che gli spazi interni destinati ai bambini, di cui al successivo paragrafo 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, 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 ml. 1,50 dal pavimento interno;
- il pavimento deve essere di ml. 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

Nell'ambito della struttura sede dell'attività educativa devono essere individuati 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,
- cucina o locale sporzionamento.

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

Gli spazi riservati ai bambini hanno funzione di:

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

Gli spazi riservati al personale e ai genitori sono:

- zona per colloqui, riunioni, lavoro individuale e di gruppo,
- spogliatoi,

- servizi igienici,
- servizi igienici per disabili,

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.

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

- uno 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 per i bagni destinati ai bambini piccolissimi 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.

Qualora lo spazio esterno sia insufficiente, possono essere utilizzati terrazzi o spazi di verde pubblico ben delimitati con accesso sicuro e protetto, facilmente raggiungibili a piedi dai bambini, con percorsi ben definiti e dotati di marciapiede.

#### **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./bambino come previsto dall'art. 6 della L.R. n. 30/2005) entro il limite massimo del 30%. L'eccedenza deve essere ridotta entro 3 anni diminuendo annualmente gli iscritti di 1/3 fino a raggiungere la ricettività prevista *dal Regolamento Regionale n. 13 art. 8.* 

## B. 2.4 STRUTTURE, FINITURE, ATTREZZATURE E ARREDI.

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere dotate di certificato di agibilità.

In tutti gli edifici si deve garantire, ai sensi del D.M. 236/1989 (previsto in attuazione alla L. 13/1989) l'adattabilità della struttura educativa ai soggetti con diversa abilità.

Inoltre deve essere garantita, ove tecnicamente possibile, l'accessibilità ai soggetti diversamente abili agli spazi comuni interni all'edificio dove è ubicata la sede educativa. I pavimenti devono essere lavabili, complanari e antisdrucciolevoli.

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 e i giochi 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 seguenti condizioni:

- a) Spazi riservati ai bambini e zone per colloqui, riunioni, lavoro individuale o di gruppo:
- a.1.) L'altezza media dei locali deve essere non inferiore a 2,70 m., sono ammesse eventuali deroghe previste da leggi in materia.
- a.2) Aerazione e illuminazione devono essere almeno parzialmente naturali; sono consentite aerazione e illuminazione artificiali integrative, attraverso apparecchiature elettriche e meccaniche, le cui caratteristiche devono consentire il raggiungimento dei parametri stabiliti dalle norme UNI 10339 e UNI EN 12464-1;
- a.3) 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. 311/2005*, i singoli radiatori vanno protetti con elementi di sicurezza;
- a.4) i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucciolevoli;
- b) Spazi e locali funzionali all'attività, quali corridoi, spogliatoi, lavanderia:
- b.1) l'altezza media dei locali non deve essere inferiore a 2,40 m.; sono ammesse eventuali deroghe previste da leggi in materia.
- b.2) aerazione e illuminazione possono essere sia naturali, sia artificiali;
- b.3) deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- b.4) i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucciolevoli.
- c) Servizi igienici:
- c.1) l'altezza media dei locali deve essere non inferiore a 2,40 m; sono ammesse eventuali deroghe previste da leggi in materia.
- c.2) aerazione e illuminazione possono essere sia naturali sia artificiali;
- c.3) deve essere assicurata la presenza di dispositivi per il riscaldamento invernale;
- c.4) i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucciolevoli;
- c.5) le pareti devono essere rivestite almeno fino a 1,80 m di altezza e nella parte restante tinteggiate;
- c.6) deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale adulto;
- d) Spazi e locali accessori, quali ripostigli e locali similari:
- d.1) 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 fanno fede le leggi in materia e il Regolamento Edilizio Comunale vigenti.

#### **B. 2.6 IMPIANTI TECNOLOGICI**

#### Impianti elettrici

Gli impianti elettrici devono essere progettati da un tecnico abilitato e realizzati in conformità alla legge 1 marzo 1968, n. 186. La rispondenza di tali impianti, nella loro interezza, deve essere attestata, per l'attività specifica in questione, con la procedura di cui al Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 22.1.2008 n. 37 o, in alternativa, mediante collaudo di conformità da parte di tecnico abilitato.

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

- a) il quadro elettrico generale, opportunamente segnalato, deve essere ubicato in posizione facilmente raggiungibile e accessibile, anche in caso d'incendio o di altra emergenza, al fine di porre fuori tensione l'impianto stesso; tutti gli apparecchi di comando, protezione e manovra devono riportare chiare indicazioni dei circuiti cui si riferiscono;
- b) i locali, comprese le vie 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 un tecnico abilitato e realizzati in conformità alla *legge 311/2005 e* dal 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 *Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 22.1.2008 n. 37 o, in* alternativa, mediante collaudo di conformità da parte di tecnico abilitato.

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

#### B. 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:

a) adempiere agli obblighi previsti dalla vigente normativa di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008)

b)attuare le misure di prevenzione incendi previste dal D.M. 10 marzo 1998 per i luoghi di lavoro e dal D.M. 26 agosto 1992 in relazione alla ricettività della struttura e richiedere l'apposito certificato (C.P.I.) al Comando Provinciale di zona dei VV.F; qualora l'attività non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VV.F, ai sensi del D.M. 16 Febbraio 1982, è necessario comunque presentare al Comune un'attestazione, corredata da apposita documentazione redatta da un tecnico abilitato, comprovante il rispetto della normativa 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. n. 81/2008* e finalizzata principalmente all'indicazione dei percorsi e delle vie di esodo dei presidi di sicurezza e al riconoscimento dei luoghi.

Nel caso di appalto del servizio, le competenze di cui alla lett. a) spettano al gestore.

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., 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 ne la cucina ne un locale di sporzionamento, specificatamente destinato a tale uso, il pasto dovrà essere fornito dall'esterno esclusivamente in formato monoporzione e servito con stoviglieria 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 mt. 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.

# C) STANDARD PER I SERVIZI EDUCATIVI DI NUOVA APERTURA POSTI IN EDIFICI GIA' DESTINATI A SERVIZI DEL PRESENTE REGOLAMENTO

#### C. 1 STANDARD ORGANIZZATIVI

Per i relativi standard organizzativi si rimanda ai precedenti punti della sez. A.1

#### C. 2 STANDARD TECNICO STRUTTURALI RELATIVI AGLI EDIFICI

Per i relativi standard tecnico-strutturali si rimanda ai precedenti punti della sezione B.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 e un referente organizzativo interno al gruppo degli educatori.

Il personale educativo operante nel centro per bambini deve essere 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

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.

## A. 1.2 PROFESSIONALITA' 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. In relazione a queste ultime si precisa che nel corso di laurea devono essere previsti almeno 1 esame di psicologia ed 1 di pedagogia.

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.)

#### A. 1.3 DOTAZIONE STRUMENTALE

I materiali e i giocattoli devono rispettare le norme di sicurezza internazionali (generalmente EN71). Inoltre devono offrire un'ampia gamma di esperienze privilegiando tutte le aree di sviluppo: cognitive, affettive e sensoriali, appropriati per le attività previste nella programmazione didattica.

#### A. 1.4 CORRETTEZZA E TRASPARENZA DEL SERVIZIO

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

- unità d'offerta e capacità recettiva;
- finalità:
- composizione dell'organico del personale;
- destinatari;
- calendario annuale e orario di funzionamento;
- moduli di frequenza;
- modalità e criteri di accesso: possono avere particolare attenzione i figli unici, figli di donne in cerca di lavoro o figli di donne casalinghe o disoccupate.
- modalità di gestione delle eventuali graduatorie
- tariffe e modalità di pagamento.

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

#### A.1.5 ASSICURAZIONI

Il gestore del servizio deve stipulare annualmente un'adeguata polizza assicurativa di responsabilità civile professionale a tutela degli operatori e una polizza infortuni nei confronti dei bambini iscritti

#### A.1 6 PIANIFICAZIONE STRATEGICA DEL SERVIZIO

<u>Il Progetto Educativo</u> deve essere accessibile, disponibile e aggiornato ogni 3 anni e deve contenere :

- l'esplicitazione degli obiettivi;
- la descrizione delle metodologie educative e delle modalità di documentazione e verifica;
- l'organizzazione della giornata;
- l'organizzazione degli spazi;
- la suddivisione del personale rispetto al numero dei bambini iscritti;;
- l'individuazione dei momenti di partecipazione dei genitori;
- le forme di rapporto con il territorio;
- la descrizione delle modalità di monitoraggio e valutazione della qualità.

<u>La partecipazione delle famiglie</u> 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 interventi di sostegno alla genitorialità.

#### 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 conforme alle norme disposte dal Regolamento CE 852/2004.

# A.2 STANDARD TECNICO-STRUTTURALI RELATIVI AGLI EDIFICI A.2.1 UBICAZIONE E CARETTERISTICHE COSTRUTTIVE

Il Comune con la pianificazione urbanistica stabilisce le aree da destinare ai servizi per la prima infanzia.

(In caso di area non destinata) comunque, essa deve essere individuata in luoghi sicuri e salubri distanti da zone a rischio particolare (inquinamento ambientale, incendio, incidente rilevante, sismico, esondazioni ecc.).

La destinazione d'uso dell'edificio deve essere specifica e compatibile con quella relativa al servizio socio educativo che si intende attivare.

La struttura edilizia, sede del centro per bambini deve essere preferibilmente collocata a piano terra, articolata su un unico livello, in:

- a) edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri
- b) 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:

a)almeno il 50% della superficie utile complessiva delle pareti perimetrali del piano deve essere fuori terra, o comunque comunicare con l'esterno anche attraverso porticati, androni di ingresso, chiostri o simili; tali pareti fuori terra devono essere dotate di aperture dirette verso l'esterno con parapetto posto, di norma, ad altezza non superiore a ml. 1,50 dal pavimento interno;

b)il pavimento deve essere di ml. 1,00 più elevato del livello massimo delle acque del sottosuolo;

c)il pavimento ed i muri contro terra devono essere isolati mediante intercapedine areata;

d)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;

e)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.

## 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

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

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

a)servizi generali;

b)spazi riservati ai bambini/e;

c)spazi riservati al personale e ai genitori.

I servizi generali e gli spazi riservati al personale e ai genitori, qualora il centro sia aggregato ad altri servizi educativi, possono essere in comune.

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.

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

a)zona per colloqui, riunioni, lavoro individuale e di gruppo;

b)spogliatoi;

c)servizi igienici.

d)servizi igienici per diversamente abili

# 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 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 sabbiere 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.

Qualora lo spazio esterno sia insufficiente, possono essere utilizzati terrazzi o spazi di verde pubblico vicino alla sede, ben delimitati con accesso sicuro e protetto, facilmente raggiungibili a piedi dai bambini, con percorsi ben definiti e dotati di marciapiede.

#### A.2.3 RICETTIVITA'

La ricettività della struttura è determinata dal titolare dell'attività ai sensi dell'art. 14, comma 1, del Regolamento Regionale n. 13 del 20 dicembre 2006.

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 dotate di certificato di agibilità e certificato di collaudo.

Inoltre, deve essere garantita l'accessibilità ai soggetti con diversa abilità, agli spazi comuni interni all'edificio dove è ubicata la sede educativa, ai sensi del DM 236/89, previsto in attuazione della L. 13/89.

I pavimenti devono essere lavabili, complanari e antisdrucciolevoli.

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 , che delimitino lo spazio in proposte educative tematiche.

Gli arredi e i giochi 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 IGIENICO - SANITARI DEI LOCALI

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

- a) il rapporto minimo superficie utile interna netta/ricettività è fissato in mq 7 per ogni bambino/a ammissibile;
- b)L'altezza media dei locali deve essere non inferiore a 2,70 m;
- a) L'areazione richiesta deve essere pari a 1/8 della superficie del pavimento del locale;
- b) I locali devono usufruire di illuminazione naturale; la superficie illuminante minima non può essere inferiore a un 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.
- c) Devono essere presenti 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 al D.P.R. n. 503 /1996;
- d) i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucciolevoli;
- e) le pareti devono essere tinteggiabili e lavabili;
- h) deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici come stabilito D. M. 18/12/1975

Per quanto attiene i servizi igienici, le caratteristiche principali ed essenziali sono di seguito specificate:

- a)locali areati ed illuminati naturalmente o artificialmente
- b)altezza minima dei locali non inferiore a 2,40 m;
- c)i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucciolevoli;
- d) pareti devono essere rivestite almeno fino a 1,80 m di altezza e nella parte restante tinteggiate;
- e) servizio igienico per adulti accessibile anche per disabili
- f)vaso igienico ogni 8 bambini,
- g)1 fasciatoio ogni 16 bambini
- h)1 vasca lavabo ad altezza educatore,
- i) 1 lavabo a canale con un minimo di due rubinetti ogni 16 bambini.

## A.2.6 IMPIANTI TECNOLOGI

Tutti gli impianti devono essere progettati, realizzati e collaudati a norma della L. 46/90 e del DPR 462/01. Per ciascuno di essi devono essere esibiti al momento della richiesta di autorizzazione tutte le dichiarazioni di conformità (unitamente agli allegati obbligatori) previste dalla suddetta Legge 46 e dal D.P.R. 462/01.

In presenza di cucine a gas, il cui impianto abbia una potenzialità termica < 35 KW, devono anche essere rispettate le norme UNI 7129. Gli apparecchi di cottura devono essere dotati di valvola termocoppia, di cappa di aspirazione dei fumi con sbocco diretto all'esterno. Con scadenza biennale devono essere compiute le necessarie verifiche di mantenimento degli standard di sicurezza degli impianti.

#### A.2.7 GESTIONE DELLA SICUREZZA

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

Il titolare dell'attività deve pertanto:

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

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

Il piano deve prevedere le seguenti azioni:

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

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

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

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

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

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

#### A.2.8 SPAZIO PREPARAZIONE COLAZIONI/MERENDE

Il Locale adibito alla preparazione della colazione o merenda deve essere di una superfice minima di mq 6,00, attrezzata con pareti lavabili e retina antiisnetti 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 Regolamento CE n. 352 del 2004.

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

#### **B.1 STANDARD ORGNIZZATIVI**

#### **B.1.1 RISORSE UMANE**

Si rimanda al punto A.1.1

#### **B.1.2 PROFESSIONALITA' 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. In relazione a queste ultime si precisa che nel corso di laurea devono essere previsti almeno 1 esame di psicologia ed 1 di pedagogia.

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 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.)

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.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

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 Centro per Bambini deve essere collocata preferibilmente a piano terra. Qualora l'edificio sia realizzato su più piani , è preferibile che gli spazi interni destinati ai bambini, 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 deposito, magazzino, servizi igienici e spogliatoi per il personale adulto nei limiti e condizioni stabilite in materia.

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 ml. 1,50 dal pavimento interno;
- il pavimento deve essere di ml. 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 e al Piano Regolatore Comunale .

# 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 dal titolare dell'attività ai sensi dell'art. 14, comma 1, del Regolamento Regionale n. 13 del 20 dicembre 2006.

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

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

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

I 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.2.6

## **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.

## 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 contemporaneamente bambini di età compresa tra i 3 mesi e i 3 anni con le loro famiglie e eventuali fratelli più grandi (massimo 6 anni). La frequenza è al massimo di 3 ore quotidiane per alcuni giorni alla settimana o 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.

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

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. In relazione a queste ultime si precisa che nel corso di laurea devono essere previsti almeno 1 esame di psicologia ed 1 di pedagogia.

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.)

#### A.1.3 Dotazione strumentale

I materiali e i giocattoli devono rispettare le norme di sicurezza internazionali (generalmente EN71).

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

- essere coerente con le attività progettate e allestite nel centro;
- offrire un'ampia gamma di esperienze;
- consentire attività differenziate e varie.

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 che deve contenere:

- unità d'offerta e capacità recettiva;
- finalità:
- composizione dell'organico del personale;
- destinatari:
- calendario annuale e orari di funzionamento;
- modalità e criteri di accesso;
- tariffe e modalità di pagamento.

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

#### A.1.5 Assicurazioni

Il gestore del servizio deve stipulare annualmente un'adeguata polizza assicurativa di responsabilità civile professionale a tutela degli operatori e una polizza infortuni nei confronti dei bambini iscritti

## A.1.6 Pianificazione strategica del servizio

# Il progetto educativo del servizio deve contenere :

- L' esplicitazione degli obiettivi;
- La descrizione delle metodologie educative e delle modalità di documentazione e verifica,
- L'organizzazione degli spazi,
- Le forme di rapporto con il territorio
- La descrizione delle modalità di monitoraggio e valutazione della qualità.

Il Progetto educativo deve essere accessibile, disponibile e aggiornato ogni 3 anni

## A.1.7 Colazioni e/o merende

Presso il centro per bambini/e e famiglie potranno essere preparati o somministrati spuntini e/o merende

Nell'ambito del piano organizzativo del servizio. In tal caso 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 deve essere individuata in luoghi sicuri e salubri distanti da zone a rischio particolare (inquinamento ambientale, incendio, incidente rilevante, sismico, esondazioni ecc.)

La destinazione d'uso dell'edificio deve essere specifica e compatibile con quella relativa al servizio socio educativo che si intende attivare;

La struttura edilizia, sede del centro per bambini deve essere preferibilmente collocata a piano terra, articolata su un unico livello n :

- a) edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri
- b) 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) 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.

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 ml. 1,50 dal pavimento interno;
- il pavimento deve essere di ml. 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

# 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:

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

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.

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

- a) zona per colloqui, riunioni, lavoro individuale e di gruppo;
- b) spogliatoi;
- c) servizi igienici.
- d) Servizi igienici per portatori di handicap

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

## Spazi esterni

Il servizio deve disporre di spazi esterni alla struttura, idonei ad un'agevole fruizione da parte dei bambini; sono considerati idonei anche terrazzi e spazi di verde pubblico adiacenti alla struttura, facilmente raggiungibili a piedi dai bambini.

#### A.2.3 Ricettività

La ricettività della struttura è determinata dal titolare dell'attività ai sensi dell'art. 18, comma 1, del Regolamento Regionale n. 13 del 20 dicembre 2006.

# A.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi

Tutte le costruzioni sede dell'attività educativa devono essere dotate di certificato di agibilità e certificato di collaudo.

Inoltre, deve essere garantita l'accessibilità ai soggetti con diversa abilità, agli spazi comuni interni all'edificio dove è ubicata la sede educativa, ai sensi del DM 236/89, previsto in attuazione della L. 13/89.

I pavimenti devono essere lavabili, complanari e antisdrucciolevoli.

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 , che delimitino lo spazio in proposte educative tematiche.

Gli arredi e i giochi 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 ai locali in cui si svolge l'attività educativa, devono essere rispettate le seguenti condizioni:

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

- pareti tinteggiabili e lavabili
- deve essere garantito il rispetto dei requisiti acustici come stabilito dal D.M. 18 dicembre 1975.

Per quanto attiene i servizi igienici, le caratteristiche principali ed essenziali sono di seguito specificate:

- a) locali areati ed illuminati naturalmente o artificialmente
- b) l'altezza minima dei locali:non inferiore a 2,40 m;
- c) i pavimenti devono essere facilmente lavabili, complanari e antisdrucciolevoli;
- d) le pareti devono essere rivestite almeno fino a 1,80 m di altezza e nella parte restante tinteggiate;
- e) un servizio igienico per adulti
- f) 1 tazza ogni 10 bambini,
- g) 1 fasciatoio ogni 14 bambini
- h) 1 vasca lavabo ad altezza educatore, 1 lavabo a canale con un minimo di due rubinetti ogni 12 bambini.

## A.2.6 Impianti tecnologici

Tutti gli impianti devono essere progettati, realizzati e collaudati a norma della L. 46/90 e del DPR 462/01. Per ciascuno di essi devono essere esibiti al momento della richiesta di autorizzazione tutte le dichiarazioni di conformità (unitamente agli allegati obbligatori) previste dalla suddetta Legge 46 e dal D.P.R. 462/01.

In presenza di cucine a gas, il cui impianto abbia una potenzialità termica < 35 KW, devono anche essere rispettate le norme UNI 7129. Gli apparecchi di cottura devono essere dotati di valvola termocoppia, di cappa di aspirazione dei fumi con sbocco diretto all'esterno. Con scadenza biennale devono essere compiute le necessarie verifiche di mantenimento degli standard di sicurezza degli impianti.

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

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

Il piano deve prevedere le seguenti azioni:

- controllare per prevenire gli incendi;
- informare gli utenti e il personale sulle procedure da seguire in caso di incendio o altra

## emergenza;

- garantire la perfetta fruibilità e funzionalità delle vie d'uscita;
- garantire la manutenzione e l'efficienza degli impianti tecnologici;
- fornire assistenza e collaborazione ai vigili del fuoco ed al personale adibito al soccorso in caso di emergenza.

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

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

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

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

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

# A.2.8 Spazio preparazione colazioni/ merende

Il Locale adibito alla preparazione della colazione o merenda deve essere di una superfice minima di mq 6,00, attrezzata con pareti lavabili e retina antiisnetti 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. In relazione a queste ultime si precisa che nel corso di laurea devono essere previsti almeno un esame di psicologia e uno di pedagogia.

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).

## **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** Colazionio/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

#### SPAZIO GIOCO

Caratteristiche: E' un servizio con caratteristiche ludiche che prevede modalità di frequenza secondo criteri di massima flessibilità e per una fruizione saltuaria che tuttavia deve garantire una partecipazione proficua allo svolgimento delle attività. Gli spazi gioco sono privi di servizio mensa, possono tuttavia garantire il servizio colazione e/o merenda; al loro 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.

I bambini oltre i 36 mesi possono frequentare secondo criteri di massima flessibilità

Finalità: Gioco e socializzazione.

Utenza: Bambini in età compresa tra i 12 mesi e 5 anni.

## 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 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).

# A.1.4 Correttezza e trasparenza del servizio

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

- unità d'offerta e capacità recettiva;
- finalità:
- composizione dell'organico del personale;
- destinatari:
- calendario annuale e orari di funzionamento;
- moduli di frequenza modalità e criteri di accesso;
- tariffe e modalità di pagamento.

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

## A.1.5 Assicurazioni

Il gestore del servizio deve stipulare annualmente un'adeguata polizza assicurativa di responsabilità civile professionale a tutela degli operatori e una polizza infortuni nei confronti dei bambini iscritti.

# A.1.6 Pianificazione strategica del servizio

Il progetto educativo del servizio deve contenere :

- l'esplicitazione degli obiettivi;
- la descrizione delle metodologie di lavoro relativamente alle diverse età dei bambini;
- l'organizzazione degli spazi;
- la documentazione delle attività proposte.

Il Progetto educativo deve essere accessibile, disponibile e aggiornato ogni 3 anni.

## A.1.7 Colazioni e/o merende

Presso lo spazio gioco potranno essere preparati o somministrati spuntini e/o merende Nell'ambito del piano organizzativo del servizio. In tal caso 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 deve essere individuata in luoghi salubri distanti da zone a rischio particolare (inquinamento ambientale, incendio rilevante, sismico, esondazioni ecc.)

Il soggetto che intende realizzare un edificio da destinare a centro per bambini/e deve essere in possesso copia della concessione edilizia o del permesso a costruire.

La destinazione d'uso dell'edificio deve essere specifica e compatibile con quella relativa al servizio socio educativo che si intende attivare;

La struttura edilizia, sede del centro per bambini, deve essere collocata a piano terra, in adiacenza a uno spazio esterno (in modo da garantire il rapporto diretto con l'esterno) e articolata su un solo livello.

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 ml. 1,50 dal pavimento interno;

- il pavimento deve essere di ml. 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

# A.2.2 Organizzazione delle aree e degli spazi

# 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:

- 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.

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

- a. zona per colloqui, riunioni, lavoro individuale e di gruppo;
- b. spogliatoi;
- c. servizi igienici.
- d. servizi igienici per portatori di handicap

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.

# 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 sabbiere 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.

#### A.2.3 Ricettività

La ricettività della struttura è determinata dal titolare dell'attività ai sensi dell'art. 22, comma 1, del Regolamento Regionale n. 13 del 20 dicembre 2006.

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

## A.2.4 Strutture, finiture, attrezzature e arredi

Tutte le costruzioni sede dello spazio gioco devono essere dotate di certificato di collaudo statico relativo alle strutture portanti, o di idoneità statica in caso di edifici realizzati precedentemente al 1971.

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

I pavimenti devono essere lavabili, complanari e antisdrucciolevoli.

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

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

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

Gli arredi devono essere sicuri, non presentare alcun tipo di rischio ed essere conformi, o resi conformi, alle normative vigenti in materia:

# A.2.5 Requisiti generali igienico-sanitari dei locali

Tutte le costruzioni sede dello spazio gioco devono essere dotate di certificato di collaudo statico relativo alle strutture portanti, o di idoneità statica in caso di edifici realizzati precedentemente al 1971.

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

I pavimenti devono essere lavabili, complanari e antisdrucciolevoli.

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

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

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

Gli arredi devono essere sicuri, non presentare alcun tipo di rischio ed essere conformi, o resi conformi, alle normative vigenti in materia:

# A.2.6 Impianti tecnologici

Tutti gli impianti devono essere progettati, realizzati e collaudati a norma della L. 46/90 e del DPR 462/01. Per ciascuno di essi devono essere esibiti al momento della richiesta di autorizzazione tutte le dichiarazioni di conformità (unitamente agli allegati obbligatori) previste dalla suddetta Legge 46 e dal D.P.R. 462/01.

In presenza di cucine a gas, il cui impianto abbia una potenzialità termica < 35 KW, devono anche essere rispettate le norme UNI 7129. Gli apparecchi di cottura devono essere dotati di valvola termocoppia, di cappa di aspirazione dei fumi con sbocco diretto all'esterno. Con scadenza biennale devono essere compiute le necessarie verifiche di mantenimento degli standard di sicurezza degli impianti.

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

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

Il piano deve prevedere le seguenti azioni:

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

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

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

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

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

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

# A.2.8 Spazio preparazione colazioni/ merende

Il Locale adibito alla preparazione della colazione o merenda deve essere di una superfice minima di mq 6,00, attrezzata con pareti lavabili e retina antiisnetti 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

Per gli standard organizzativi si rimanda al punto A.1

## B. 2 STANDARD TECNICO STRUTTURALI RELATIVI AGLI EDIFICI

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



# **COMUNE DI CASTEL RITALDI**

www.comune.castel-ritaldi.pg.it

# Area Amministrativa Servizi educativi

Viale Martiri della Resistenza, 1 Tel. 0743/252834 – Fax 0743/252005

Al

**Sindaco** 

del

Comune

di

	DOMANDA DI AUTORIZZA FUNZIONAMENTO DEI SE			
Il/La	INFANZIA sottoscritto/a		nato/a a	
residen	te in			
in quali	Telta' dile legale in	della		
educativali all'aper	i del "Regolamento Comunale per l'au vi per la prima infanzia" del Comune tura/funzionamento del servizio socio e rientrante nella seguente tipo	diducativo denominato:		
	□ Nido d'infanzia	□ da avviare	□ avviato il	
	☐ Centro per bambine/i	□ da avviare	□ avviato il	
	☐ Centro per bambine/i e famiglie	□ da avviare	□ avviato il	
	□ Spazio Gioco	□ da avviare	□ avviato il	
	☐ Centro ricreativo	□ da avviare	□ avviato il	
	☐ Sezione integrata nido/scuola d'infa	nnzia 🗆 da avviare	□ avviato il	
	☐ Servizi di sostegno alle funzioni ger	nitoriali	□ avviato il	
	☐ Nido o micronido aziendale	☐ da avviare	□ avviato il	

A tal fine il/la sottoscritto/a, consapevole che in caso di dichiarazione non veritiere verranno applicate le sanzioni penali previste e la decadenza del beneficio ottenuto (artt.75 e 76 del DPR n. 445 del 28/12/2000), sotto la propria personale responsabilità, con riferimento specifico al servizio per cui si richiede l'autorizzazione

Di conoscere e rispettare le condizioni previste dal regolamento comunale per il rilascio
dell'autorizzazione all'apertura e/o al funzionamento dei servizi socio-educativi approvato con
Deliberazione del Consiglio Comunale n del
□ Di essere a conoscenza che l'Amministrazione potrà effettuare idonei controlli diretti ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese e potrà effettuare verifiche sulla qualità del servizio effettuato.
□ Di rispettare la normativa vigente in ordine alla tutela della privacy ( D. Lgs.196/2003 )
FIRMA
Data

# Si allegano alla domanda i seguenti documenti:

- Copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del soggetto che ha sottoscritto la domanda;
- Certificato di agibilità (in caso di assenza: certificato di collaudo statico o idoneità statica)
- Certificato di conformita degli impianti
- Autorizzazione sanitaria
- Certificato (C.P.I.) del Comando Provinciale di zona dei WF (qualora l'attività non sia soggetta ai controlli di prevenzione incendi da parte dei VVF: attestazione redatta da un tecnico abilitato)
- n. 3 copie di planimetrie, piante, prospetti e sezioni degli spazi interni ed esterni firmata dal tecnico abilitato con le relative specifiche
- Nel caso di fornitura di pasti dall'esterno, nome del fornitore e autorizzazione sanitaria dello stesso.
- Certificazione di destinazione d'uso ( per i servizi rientranti negli standard della sezione C)
- Nel caso di cucina interna autorizzazione della ASL e manuale di autocontrollo;
- tabelle dietetiche approvate dalla ASL n. 3 (per i servizi che prevedono il pasto).
- Documento valutazione rischi (DVR) relativo all'attività
- Prospetto nominativo del personale educativo con relativi curriculum e/o relative dichiarazioni circa il servizio svolto
- Prospetto nominativo del personale addetto ai servizi generali con relativi curriculum
- Progetto educativo