ISCO_CBIC85400G REGISTRO UFFICIALE (Uscita) - 0005930 - V.6 - del: 30/09/2020 - 15:45:04

REGOLAMENTO PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO GLI ISTITUTI COMPRENSIVI DI TERMOLI - a.s. 2020/21

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di Refezione deve essere organizzato come riportato negli allegati 1,2,3, e 4 che fanno parte integrante del presente regolamento e comprendono le indicazioni specifiche per ogni Istituto Comprensivo di Termoli.

INFORMAZIONE

La ditta Cirfood si impegna a far sì che tutti i lavoratori della Società CIRFOOD che entrino all'interno degli ambienti scolastici e agli uffici amministrativi prendano visione e rispettino le disposizioni di sicurezza delle Autorità Nazionali e Regionali relative all'emergenza COVID-19 e quelle indicate nel Protocollo della Istituzione Scolastica di regolamentazione per il contrasto ed il contenimento della diffusione del Virus COVID-19.

MODALITA' DI ACCESSO AI PLESSI

L'accesso del personale della ditta Cirfood è consentito negli orari e dagli ingressi sopra riportati, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale scolastico, gli alunni e i genitori.

Il personale, di qualsiasi funzione e livello, prima dell'accesso al luogo di lavoro ed a ogni turnazione, potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea per il tramite di termometro frontale a raggi infrarossi. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°C, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.

Gli operatori del servizio mensa dovranno sottostare a tutte le regole ivi comprese quelle per l'accesso ai locali scolastici previste per i dipendenti (misurazione della temperatura corporea, igiene delle mani, igiene respiratoria, assenza di sintomatologia compatibile con COVID-19, etc.) e dovranno essere dotati di DPI di loro proprietà, mantenendo comunque la distanza di sicurezza.

Il personale scolastico in servizio provvederà a verificare gli accessi, registrando le generalità ed i riferimenti telefonici degli operatori su apposito registro secondo le modalità di ciascun Istituto Scolastico.

In caso di lavoratori dipendenti della società CIRFOOD che operano all'interno dell'edificio scolastico che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente la scuola ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori della mensa scolastica devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP.

La ditta Cirfood deve garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti e gli addetti alla distribuzione, di gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente.

Si raccomandano mono porzioni preconfezionate di cibo oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni e l'utilizzo esclusivamente di condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli alunni da parte degli addetti alla somministrazione.

Si potrà erogare il pasto direttamente all'interno delle aule didattiche, o negli spazi comuni adibiti

a refettori, attraverso la fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette monouso, posate, piatti e bicchieri monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie.
Il programma di pulizia e disinfezione deve prevedere:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- pulizia e disinfezione pre-operativa, operativa e post-operativa delle superfici a contatto.

L'aula didattica o lo spazio adibito a refettorio utilizzati per la somministrazione dei pasti devono essere opportunamente areati e puliti prima e dopo la somministrazione del pasto. Il personale scolastico provvederà all'apertura delle finestre e alla pulizia post-operativa, mentre il personale della Cirfood provvederà alla disinfezione di banchi, tavoli e cattedre.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani.
Il personale addetto alla mensa deve essere formato e dotato di adeguati DPI (mascherine, visiere, guanti, cuffie, ecc…)

OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore si impegnerà a:

- fornire le stoviglie e il materiale accessorio necessario alla distribuzione del cibo, compresi i grembiuli monouso, camici e copricapo, e dei dispositivi igienico-sanitari resi obbligatori da disposizioni dell'Autorità Sanitaria competente, e dalle leggi vigenti in materia per gli addetti allo scodellamento,
- effettuare lo "scodellamento" (sporzionamento dei pasti e loro distribuzione ai tavoli);
- ritirare le stoviglie con relativo smaltimento dei rifiuti organici e non;
- pulire e disinfettare i banchi e i tavoli prima e dopo i pasti;
- fornire il pasto al personale ATA e docente in servizio al momento dei pasti;
- effettuare regolari controlli di qualità nella distribuzione dei cibi durante lo svolgimento della refezione;
- far partecipare il proprio personale che svolge il servizio di scodellamento presso le scuole alle prove di evacuazione, che potrebbero essere svolte nelle scuole durante l'orario di mensa, ai fini della prevenzione e della sicurezza;
- la ditta erogatrice del servizio deve garantire il rispetto degli orari così come indicato da ciascuna Istituzione Scolastica negli allegati al presente Regolamento.
- garantire il servizio mettendo a disposizione un numero adeguato di operatori.

La Società CIRFOOD dovrà garantire:

- i requisiti di idoneità secondo le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene, sicurezza dei lavoratori;
- l'utilizzo di proprio personale, dotato di idonea preparazione igienico-sanitaria ai sensi della normativa vigente e di idoneo abbigliamento;
- lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in particolare in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro;
- l'assunzione di qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'Istituzione Scolastica o di terzi nel caso di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e

degli strumenti coinvolti e non, nella gestione del servizio.
Tutti i lavoratori dovranno essere muniti di tessera di riconoscimento aziendale, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
Il Gestore del servizio mensa dovrà comunicare alla Scuola il nominativo delle figure di riferimento con le quali coordinare e controllare, nell'ambito delle reciproche competenze, la migliore erogazione dei servizi e delle forniture oggetto del presente Protocollo.

RICHIAMO ALLE NORME E ALLE LEGGI VIGENTI
Per quanto non espressamente previsto e disciplinato nel presente documento si rimanda al Protocollo condiviso della Scuola e alle Norme ed ai Protocolli di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e si intendono richiamate tutte le disposizioni vigenti in materia.

Termoli, 30/09/2020

Per la ditta Cirfood | Per l'Amministrazione Comunale | Per gli Istituti Scolastici

Firmato digitalmente da
ROSANNA SCRASCIA

MARRA FRANCESCO PAOLO
30.09.2020 10:54:48 UTC

CREMA MARINA
30.09.2020 11:18:58 UTC