



RI.CA. s.r.l.

Via del Cenacolo, 13 80049 Somma Vesuviana (NA)

Tel. 081.531.81.44 - 081.531.83.57 - Fax 081.531.77.10

www.ricasrl.it - e-mail: info@ricasrl.it

Pec: ricasrl@pec.it - C.F. e P.iva 02787771217

**Spett.le Comune di Carpineto Romano (RM)**

**Alla c.a. del Responsabile Settore Cultura e Sociale**

[eleonoraromanelli@carpinetoromano.it](mailto:eleonoraromanelli@carpinetoromano.it)

**Oggetto: Piano operativo dettagliato per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica del Comune di Carpineto Romano (RM) a.s. 2020/2021**

Viste le linee guida ministeriali e l'allegato redatto dal comitato Tecnico Scientifico;

Viste le "Indicazioni operative regionali per la refezione scolastica nel rispetto delle indicazioni per la gestione del rischio da virus SARS-Co v-2" documento condiviso con Roma Capitale, ANCI Lazio, Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio e direzione Regionale Istruzione, Formazione, Ricerca e Lavoro;

Vi indichiamo la nostra proposta dettagliata in riferimento allo svolgimento in oggetto per garantire la sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti, garantire la tutela dell'ambiente, garantire la tutela della salute dei lavoratori e studenti che fruiscono del servizio mensa.

Preso nota della nuova riorganizzazione degli spazi effettuata presso le Scuole di Carpineto Romano (RM), tra cui l'utilizzo dei refettori da destinare ad aule, il cui scopo è stato di garantire le prioritarie misure precauzionali di distanziamento fisico, la scrivente per ovvie ragioni provvederà allo **svolgimento del servizio con sistema misto**, nello specifico:

- per la primaria con consumo del pasto nel refettorio su più turni
- per la materna con consumo del pasto in classe come indicato nella soluzione 2 dal documento regionale.

La nostra proposta di servizio prevede la **distribuzione dei pasti in multi razione**, così come già stabilito da contratto in essere con l'ente appaltante. Sostanzialmente i passaggi caratterizzanti il servizio si possono descrivere come indicato in seguito:

- a) I pasti, preparati in centro cottura, saranno confezionati in gastronorm multi razione in acciaio con coperchio a tenuta, adeguatamente chiusi per evitare una qualsiasi contaminazione;
- b) All'interno dei plessi scolastici la distribuzione dei pasti in classe e nel refettorio avverrà attraverso carrelli e polibox isotermitici per il mantenimento della catena del caldo e del freddo;



- c) Lo sporzionamento verrà effettuato nelle aree apposite individuate all'interno delle aule rispettando il criterio del distanziamento nonché tutti i criteri di igiene e di sicurezza richiesti ed al banco avverrà solamente il posizionamento dei pasti opportunamente già porzionati ai piccoli utenti.

La scelta della multirazione rispetto alla monoporzione termosigillata, a nostro parere, rappresenta un passo indietro nell'ambito del piano di miglioramento del servizio di refezione scolastica. Nello specifico la multi razione consente di:

1. **Evitare il prolungamento dei tempi di contatto di un ns. operatore accanto al bambino** che necessiterà sicuramente di un supporto per l'apertura della singola vaschetta;
2. **Evitare una riduzione delle proprietà organolettiche** del pasto somministrato al bambino: nella monorazione la pasta tende a scuocersi velocemente ed assorbire i sughi diventando più addensata e risultando poco gradita;
3. **Garantire la tutela dell'ambiente** attraverso azioni in linea con la DGR nr.592 del 02/08/2019 "Piano Regionale di Gestione dei Rifiuti Della Regione Lazio" **limitando la produzione di rifiuti** causati dal materiale di confezionamento monouso e garantendo l'impiego dei piatti in melamina previsti dall'appalto;

Considerato che, il Documento adottato dal CTS e pubblicato dall' Inail, ha definito il livello di rischio integrato attribuito alla ristorazione come medio-basso a fronte di un rischio medio-alto in termini di aggregazione e considerato che l'OMS afferma come altamente improbabile contrarre il virus da alimenti o imballaggi per alimenti, riteniamo la nostra proposta di distribuzione dei pasti in multi razione la più sicura e qualitativamente apprezzabile.

Anche la SITI, Società Italiana di Igiene nelle recenti linee di indirizzo Covid-19 e ristorazione scolastica ha definito la fornitura del pasto monoporzione come *"una soluzione che va limitata ai casi in cui non sia possibile fare diversamente"*.

Pertanto, considerato che linee guida sopra citate rimandano ad una soluzione organizzativa ad hoc per le singole realtà scolastiche, e viste le realtà scolastiche che caratterizzano il Comune di Carpineto Romano, crediamo che la nostra proposta rappresenti la miglior soluzione atta ad assicurare il necessario distanziamento e la riduzione dei tempi di contatto.

In ogni caso saranno rigorosamente eseguiti e monitorati tutti i prerequisiti, le buone

prassi igieniche e le procedure operative HACCP per la gestione della sicurezza e dell'igiene degli alimenti già in essere e rimodulati in relazione al rischio di contagio da nuovo coronavirus SARS CoV-2.

Nel dettaglio le misure che si adotteranno riguardano le seguenti tematiche:

### Formazione del personale

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti e somministrazione dei pasti oltre all'usuale formazione di base, saranno informati sul comportamento da adottare per ridurre il rischio di trasmissione del virus SARS-CoV-2 e sul corretto utilizzo delle attrezzature e dei Dispositivi di Protezione Individuali. Per ogni istituto scolastico sarà individuato lo staff addetto alla distribuzione dei pasti limitando la turnazione ai soli casi di necessità e sarà garantito durante tutto il servizio il distanziamento di 1 metro.

Il personale sarà dotato di:

- sopravvestiti puliti da cambiare ad ogni turno di distribuzione,
- guanti monouso da impiegare secondo corrette modalità igieniche e da sostituire ogni qualvolta non sia possibile procedere al lavaggio delle mani,
- dispositivi di protezione individuale delle vie respiratorie da indossare costantemente durante la permanenza nei locali dell'istituto scolastico.

### Riorganizzazione delle infrastrutture e dei percorsi:

- Sarà garantito, come indicato dal Comitato Tecnico Scientifico, il distanziamento fisico inteso come distanza di 1 metro fra le rime buccali degli alunni in condizioni "statiche" e nel tempo-mensa,
- E' stata individuata un'area adibita a spogliatoio dove far indossare agli addetti alla somministrazione le sopravvesti da usare durante il servizio e i dispositivi di protezione,
- Sarà individuato un percorso dedicato per l'ingresso dei pasti e un'area di sosta per le attrezzature impiegate per il trasferimento dei pasti e per il ritiro delle stoviglie e degli utensili al termine del servizio, tutto delimitato da una segnaletica a terra.
- Sarà valutata la possibilità di garantire quanto possibile di percorsi obbligati unidirezionali.

### Pulizia e disinfezione:

Il nostro personale provvederà all'allestimento dei banchi ed a sparecchiare e sbarazzarsi delle risulite a fine servizio. La pulizia e disinfezione dei banchetti ove avverrà il consumo del pasto verrà effettuata mentre gli alunni non sono in classe e attraverso l'utilizzo di prodotti detergenti disinfettanti virucida a base di sodio ipoclorito allo 0,1%.



**RI.CA. s.r.l.**

Via del Cenacolo, 13 80049 Somma Vesuviana (NA)

Tel. 081.531.81.44 - 081.531.83.57 - Fax 081.531.77.10

www.ricasrl.it - e-mail: info@ricasrl.it

Pec: ricasrl@pec.it - C.F. e P.iva 02787771217

### Gestione rifiuti:

Durante e dopo il servizio i rifiuti saranno velocemente allontanati collocandoli in dispositivi chiusi da coperchio azionabili a pedale adatti alla raccolta differenziata.

### Menù e tabelle dietetiche:

Il Menù che sarà adottato per il servizio di refezione scolastica sarà un menù validato dall'ASL territoriale già in vigore su altri comuni limitrofi e che alleghiamo alla presente.

Sicuri della vostra collaborazione e disponibili ad eventuali chiarimenti, cogliamo l'occasione per ringraziarVi anticipatamente.

Somma Vesuviana, 30/10/2020

**LA DIREZIONE**  
**Ri.Ca. srl**



Numero di Certificato:  
**SA 096**

