

*Azienda per il Diritto agli Studi Universitari di CHIETI – PESCARA*

*Viale Unità D'Italia – Chieti 66100*

*Codice Fiscale: 80001210691*

*Partita IVA: 00673100699*

*Indirizzo PEC: [adsuch.protocollo@postecert.it](mailto:adsuch.protocollo@postecert.it)*

**Procedura aperta in ambito UE per l'affidamento quinquennale del servizio di ristorazione delle mense universitarie di Pescara e Chieti, ai sensi degli art.li 35 e 60 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95 comma 3, lett. a) del medesimo D.Lgs. C.I.G.**

## **CAPITOLATO SPECIALE APPALTO • Allegato n.11**

### **REGIONE ABRUZZO – PROTOCOLLO DI SICUREZZA**

**art.1 comma 14 D.L. 16 maggio 2020 n.33**

**SEZIONE 1 - Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di ristorazione e bar . Testo del decreto-legge del 16 maggio 2020, n° 3**

*( Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n° 125 del 16 maggio 2020 coordinato con la legge di conversione 14 luglio 2020 n° 74 recante: ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza da COVID-19)*



*Il Presidente della Regione*

---

## SEZIONE 1

### Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di ristorazione e bar

#### 1. Premessa.

Le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e nella collettività si conformano alle seguenti fonti normative:

- D.L. 25 marzo 2020 n. 19 “Misure urgenti per fronteggiare epidemologica da COVID-19”;
- “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e integrato e modificato il 24 aprile 2020 (ora, Allegato 12 al D.P.C.M. 17 maggio 2020);
- D.P.C.M. 17 maggio 2020;
- “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” Verbale n. 49 approvato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, approvato in data 9 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute, n. 0014915-29/04/2020-DGPRES-DGPRES-P del 29 aprile 2020.

Le misure di contenimento e di sicurezza anti-contagio sanciti dal D.L. n. 19 del 25 marzo 2020 e dall'Allegato 17) al D.P.C.M. 17 maggio 2020, rappresentano un obbligo per i datori di lavoro delle attività produttive e professionali (inclusi lavoratori autonomi) al fine di garantire il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

Tali misure si applicano in aggiunta a quelle già vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (*in primis*, il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) e alle procedure/requisiti igienico-sanitari richiesti dalle specifiche normative di settore. È, quindi, necessario che l'adozione delle misure di contenimento contro la diffusione del virus COVID-19 segua un approccio integrato, a garanzia della massima tutela sia dal rischio di contagio da nuovo coronavirus (utenti e lavoratori) sia dai rischi professionali (lavoratori).

A tal fine, è essenziale il coordinamento tra il Comitato (previsto dal punto 13 del Protocollo del 24 aprile 2020) ed il Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale (ove presente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008), le cui figure possono anche coincidere. Le disposizioni che seguono, hanno lo scopo di fornire ulteriori indicazioni per l'applicazione delle misure anti-contagio nelle attività di ristorazione, le quali, come è noto, già nell'ordinarietà devono rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti, nonché procedure ad hoc (ad esempio, HACCP).



---

## *Il Presidente della Regione*

---

### **2. Misure organizzative, di prevenzione e protezione nel servizio di ristorazione.**

L'attuale normativa sull'organizzazione dei locali addetti alla ristorazione non prevede norme specifiche sul distanziamento ma indicazioni molto flessibili, fino a uno spazio di superficie per cliente seduto pari a 1,00 metro quadrato, con eventuali specifiche disposizioni regionali.

Ne deriva che la questione del distanziamento sociale assume un aspetto di grande complessità, anche in considerazione che non è evidentemente possibile, durante il servizio, l'uso di mascherine da parte dei clienti e che lo stazionamento protratto possa anche contaminare, in caso di soggetti infetti da SARS-COV-2, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate.

Altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale.

L'accesso dei clienti nei locali che prevedano la permanenza dell'utenza per almeno 15 minuti in ambiente chiuso, è consentito solo con valori di temperatura corporea non superiore a 37,5°C.

Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono, quindi, estremamente importanti. È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno. Inoltre, bisogna eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.

Il *layout* dei locali di ristorazione andrebbe quindi rivisto con una rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere, garantendo il distanziamento fra i tavoli – anche in considerazione dello spazio di movimento del personale – non inferiore ad un metro e garantendo comunque tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), una distanza in grado di evitare la trasmissione di *droplets* e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, etc.; anche mediante specifiche misure di contenimento e mitigazione. Tale distanza di un metro può essere derogata soltanto in presenza di specifiche barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite *droplet*.

Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato, anche per le motivazioni in precedenza riportate e tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione.

In ogni caso, va definito un limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a due metri quadrati per ciascun cliente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie.

Andrebbero, in primo luogo e soprattutto in una prima fase, favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi nel rispetto del distanziamento di almeno un metro tra le sedute, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità.

Negli esercizi che dispongono di posti a sedere, bisogna prevedere l'accesso tramite prenotazione, mantenendo l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di quattordici giorni. In



---

### *Il Presidente della Regione*

---

tali attività, non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, si deve consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra le sedute.

La turnazione nel servizio in maniera innovativa e con prenotazione preferibilmente obbligatoria può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti di persone in attesa fuori dal locale.

La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno un metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

Inoltre, devono essere eliminate le modalità di servizio a buffet o similari. Al fine di mitigare i rischi connessi con il contatto da superfici vanno introdotte soluzioni innovative, come di seguito rappresentate.

La consumazione a buffet in modalità self-service non è consentita. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie.

I clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (ad esempio, pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici, etc.).

È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con *contactless* e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria.

È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per clienti e personale anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici che dovranno essere igienizzati frequentemente.

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di igienizzazione, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (ad esempio, saliere, oliere, acetiere, etc.).

### **3. Misure specifiche per i lavoratori.**

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile e richiamato dal D.P.C.M. del 17 maggio 2020, nonché nel Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione in tema di specifiche misure organizzative, di prevenzione e protezione nonché di sorveglianza sanitaria, ove prevista, di seguito si riportano alcune indicazioni per i lavoratori.



---

### *Il Presidente della Regione*

---

In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informativa più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

In particolare, per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati:

- deve essere indossata la mascherina chirurgica;
- dovranno essere utilizzati, altresì, guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile.

Per il personale addetto al servizio ai tavoli ed avente contatti con i clienti è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro. I guanti sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi). In alternativa, il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo, a tutela del lavoratore.

Invece, i clienti devono indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.

Al termine di ogni servizio al tavolo, devono essere previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (salieri, oliere, etc.). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e, quindi, disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

Deve essere, comunque, ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di appositi dispenser con soluzione idroalcolica.

Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative, in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, è necessario indossare la mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo, altresì, barriere di separazione (ad esempio, separatore in plexiglass).

Deve essere posta una particolare attenzione ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici. In particolare, si dovrà prevedere un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

Si deve favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. Inoltre, devono essere rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità "Rapporto ISS COVID-19 n. 5 del 21 aprile 2020".



---

### *Il Presidente della Regione*

---

#### **4. La gestione degli spazi comuni in cucina, negli spogliatoi, nelle aree fumatori, nella sala ristorante e nel bar.**

Il primo criterio di protezione dal Covid-19 è il distanziamento interpersonale (tra lavoratori, tra lavoratori e clienti) trova difficile applicazione nel settore della ristorazione.

Pertanto il rispetto del distanziamento sociale può raggiungersi solo attraverso una rimodulazione della capienza, degli spazi, dell'organizzazione del lavoro e degli orari di accesso e apertura.

Nello specifico:

- **spazi comuni frequentati da soli lavoratori** (cucina, dispensa, spogliatoio, bagno addetti, etc.): bisogna organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi e regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni (es. spogliatoio);
- **spazi comuni frequentati da lavoratori e clienti:** bisogna distribuire i tavoli assicurando la distanza di almeno un metro tra i commensali di tavoli vicini. È consentita la deroga per i conviventi. Nel caso di due o più persone non conviventi devono essere garantite le distanze di un metro seduta ed un metro fronte/fronzo, o, in alternativa, mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio, in plexiglas). Bisogna prevedere l'adozione di menu e carta dei vini digitali (gestiti solo dal personale e non dato nelle mani del cliente fatto salvo l'immediata igienizzazione del dispositivo post uso) per limitare sia il contatto con i materiali sia quello tra clienti e lavoratori. In alternativa disporre menu su lavagne/tabelle ben visibili in vari punti del locale per evitare assembramenti o disporre menu plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo ogni uso.

#### **5. La gestione del servizio di ristorazione.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante:

- si deve prevedere, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- deve essere previsto obbligatoriamente il sistema di prenotazione telefonica e digitale;
- ci si deve dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti etc., in confezioni monodose);
- all'ingresso devono essere posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- non è disponibile l'uso del guardaroba (a meno che non si adottino misure di separazione dei capi di abbigliamento);
- gli avventori possono continuare ad essere accompagnati al tavolo nel rispetto delle distanze interpersonali;
- i bagni a disposizione dei clienti devono essere dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano *dépliant* con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;



---

### *Il Presidente della Regione*

---

- l'accesso ai servizi igienici deve avvenire evitando assembramenti pertanto è necessario limitare la presenza di più persone nei servizi igienici con avvisi ben visibili (poster/locandine);
- si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti od, in alternativa, si deve procedere alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso;
- il personale di sala deve essere dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, etc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. È, altresì, possibile che l'esercente adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso, etc.;
- possono essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (ad esempio, fazzoletti);
- i tavoli devono essere distribuiti assicurando il distanziamento di un metro l'uno dall'altro e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio *layout*;
- ai clienti che richiedono espressamente un distanziamento interpersonale anche nel proprio tavolo, questo viene assicurato con l'adozione delle distanze un metro seduta e un metro fronte/frontera o in alternativa mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio, in plexiglas);
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e di protezione;
- piatti, bicchieri, posate e simili devono essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso (come da procedura HACCP);
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;
- ciascun tavolo è servito possibilmente dallo stesso addetto (o più addetti secondo il n. di clienti al tavolo) per la durata dell'intero servizio. Se lo stesso operatore svolge frequentemente in tempi diversi tutte le operazioni, spostandosi continuamente fra diverse postazioni di lavoro, si favorisce la diffusione di eventuali agenti patogeni con possibilità di contaminazioni. Pertanto, l'igiene, l'educazione del personale ed il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità sia delle produzioni che degli ambienti di lavoro.





---

### *Il Presidente della Regione*

---

## **6. La gestione del servizio bar.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno del bar:

- adottare sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;
- disporre, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- all'ingresso devono essere posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- evitare l'uso di appendiabiti comuni (a meno che non si adottino misure di separazione dei capi di abbigliamento);
- il servizio al banco deve assicurare il distanziamento interpersonale di un metro;
- davanti al banco e alla cassa deve essere posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- un modello di servizio che favorisce la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio;
- l'accesso ai servizi igienici deve avvenire evitando assembramenti;
- i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano *dépliant* con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso (oppure di collocare eventuali prodotti non monouso all'interno di contenitori da igienizzare dopo l'uso, secondo quanto prevede il sistema HACCP);
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento;
- si devono predisporre barriere fisiche (ad esempio, barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (ad esempio, in prossimità dei registratori di cassa);
- si incentiva l'uso del *take-away* e del *delivery*;
- piatti, bicchieri, posate e simili devono essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso, nel rispetto della HACCP;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni.





---

### *Il Presidente della Regione*

---

## **7. La gestione degli spazi aperti.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti nella gestione di spazi aperti:

- le procedure adottate negli ambienti interni devono essere applicate anche negli spazi esterni;
- si deve prestare attenzione al distanziamento tra i tavoli;
- si deve assicurare una corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- vi deve essere una adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- vi deve essere la delimitazione degli spazi.

## **8. La gestione del *catering* e del *banqueting*.**

Si devono adottare le seguenti adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti nella gestione del *catering* e del *banqueting*.

In particolare:

- in presenza di *catering* o *banqueting* congressuale in sedi esterne, bisogna:
  - rimodulare gli spazi a cura delle sedi esterne prescelte rispetto al numero dei partecipanti, per assicurare il rispetto della distanza interpersonale;
  - dotare il personale con dispositivi di protezione individuale, qualora non sia possibile la distanza interpersonale di un metro;
  - dotarsi di prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani;
  - utilizzare, ove possibile, materiale monouso (bio e compostabile);
  - sanificare il materiale utilizzato per la produzione ed il servizio attraverso lavaggio, asciugatura a vapore e in aggiunta utilizzo di prodotti sanificazione;
  - usare mezzi di trasporto dedicati esclusivamente al trasporto alimenti e altri esclusivamente al trasporto del materiale di ritorno da sanificare. Il camion frigorifero potrà trasportare i contenitori del cibo al rientro dal servizio e verrà in tal caso igienizzato successivamente.
- in presenza di servizio a buffet standing congressuale, bisogna:
  - favorire il servizio di *take-away* (il cameriere compone un box, *coffee box* e *lunch-box* con la scelta del cliente) per il consumo in apposta area attrezzata;
  - prevedere buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti;
  - dotarsi di tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti;
  - usare pinze, cucchiari, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti, che devono essere sostituiti con frequenza e lasciati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo;



---

### *Il Presidente della Regione*

---

- creare percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti;
- non effettuare il servizio a giro braccio;
- in presenza di servizio al tavolo, bisogna:
  - distanziare di un metro tra tavoli per garantire la distanza interpersonale;
  - svolgere il servizio esclusivamente al piatto (no vassoi);
  - svolgere il servizio esclusivamente al tavolo e, quindi, non prevedere aperitivi.