

ACCORDO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

per gli studenti universitari frequentanti il Campus "I Praticelli" per il
periodo marzo 2022 – febbraio 2024

Atto ARDSU – I PRATICELLI spa del 04 luglio 2022

Oggi 04 luglio 2022 in San Giuliano Terme presso la sede della Società I PRATICELLI spa,
tra

- Il Signor Luca Lorenzoni Nato a Bologna il 1° maggio 1973, non in proprio ma in rappresentanza della società **I PRATICELLI spa** avente sede in San Giuliano Terme (Pisa) Via Berchet 40 cf e p.iva 05398000488, di seguito anche indicata come "PRATICELLI";
- Il Signor Enrico Carpitelli Nato a Castelfiorentino (Fi) il 9 settembre 1965 non in proprio ma in rappresentanza della **AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO** in sigla ARDSU, avente sede in Firenze, Viale Gramsci 36 P. I. 05913670484 | C. F. 94164020482, di seguito anche indicata come "ARDSU".

Premesso che

- A) in data 8 agosto 2003, all'esito della procedura di project financing per la progettazione, costruzione, gestione e manutenzione di un Campus Universitario in loc. Praticelli, presso San Giuliano Terme (PI) (delibera A.R.D.S.U. n. 44 del 30/10/2011) e dell'aggiudicazione del relativo bando di gara (Delibere A.R.D.S.U. nn.66 e 37, rispettivamente del 21/12/2011 e del 6/11/2002) il raggruppamento temporaneo di imprese (RTI) Consorzio Etruria s.c.a.r.l. e C.O.T.R.E.P. ha stipulato con l'A.R.D.S.U. sede di Pisa una convenzione per l'affidamento in concessione delle opere di cui al predetto Project Financing;
- B) in data 06 febbraio 2004 è stata costituita ex art. 37-quinquies Legge n. 109/1994, la Società di Progetto "Praticelli S.p.A."
- C) a far data dalla sua costituzione la società I Praticelli è diventata la concessionaria del Project Financing Campus Universitario Praticelli, subentrando nel rapporto di concessione dell'originario aggiudicatario e conseguentemente, nella convenzione

dell'8 agosto 2003;

- D) nell'allegato E del contratto di cui al punto A) è espressamente previsto il servizio ristorazione da erogare nella struttura del Campus a ciò dedicata, le cui modalità e condizioni di esecuzione erano rimesse ad uno specifico contratto attuativo da sottoscrivere tra le parti della concessione;
- E) in data 16 gennaio 2009 è stato sottoscritto il "Contratto attuativo della convenzione del 8 agosto 2003 disciplinante la gestione del Campus Universitario I Praticelli per l'utilizzo del servizio mensa";
- F) la gestione del Servizio di Ristorazione presso la mensa del Campus I Praticelli è stata da ultimo affidata dalla società concessionaria alla società CAMST srl a seguito di procedura ad evidenza pubblica per il periodo dal 29 febbraio 2020 al 28 febbraio 2022 (proroghe incluse);
- G) a far data dal 16/04/2021 la società CAMST srl è divenuta Socio Unico della Società Praticelli avendo acquistato l'intero pacchetto azionario dalla precedente proprietà (Atto del 16 aprile 2021 Notaio Niccolò Turchini di Firenze, N. 5.640 di Repertorio N. 3.675 di Raccolta);
- H) Praticelli SpA ha intenzione di continuare ad erogare il servizio di ristorazione avvalendosi della collaborazione e della struttura tecnico-operativa di CAMST srl in ragione del rapporto di controllo societario di cui al punto precedente;
- I) nelle more della revisione del Disciplinare Tecnico di Gestione del contratto di finanza di progetto per la progettazione, costruzione e gestione del Campus Praticelli e del nuovo Piano Economico di Gestione (PEF) con riferimento al triennio 2021-2023, ARDSU ha interesse a definire con la società I Praticelli spa le modalità e le condizioni economiche per la fornitura dei pasti destinati agli studenti universitari frequentanti la mensa del Campus;

Si conviene e si stipula quanto segue

Capo 1 – Oggetto del Servizio e condizioni

Art. 1. Oggetto del servizio e definizioni

Il presente accordo ha per oggetto la disciplina del servizio di ristorazione reso mediante pasti cucinati e distribuiti in loco, rispettando gli standard previsti dal presente documento

e in linea con quelli erogati da di ARDSU nelle proprie mense a gestione diretta, presso la residenza universitaria “I PRATICELLI”, Via Berchet, 40, San Giuliano Terme, Pisa.

In particolare, oggetto del presente accordo, sono le condizioni economiche per la fornitura dei pasti relativi al periodo marzo 2022-febbraio 2024, senza alcuna obbligazione di acquisto minimo che gravi in capo alla ARDSU.

Il servizio è destinato agli studenti universitari frequentanti il Campus I Praticelli.

Sono comprese nel servizio tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente accordo, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali il soggetto gestore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza.

I Praticelli spa, società veicolo di Project Financing, svolge questo servizio nel rispetto della convenzione di Project Financing sottoscritta con ARDSU il 3 agosto 2003; per il servizio mensa in particolare, si avvale della collaborazione, della società CAMST soc. coop a r.l., società leader in Italia nella ristorazione e socio unico de I Praticelli spa.

Art. 2. Principi generali per l'esecuzione del servizio

La gestione dei servizi descritti nel presente accordo è ispirata ai seguenti principi:

- Linee Guida e Direttive Regionali che fanno riferimento alle “Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute” approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010 e pubblicate in G.U. n.134 dell’11 Giugno 2010;
- educazione alimentare, in conformità alle “Linee Guida per l’Educazione Alimentare” – anno 2015, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l’integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca e del Comitato per l’Educazione alimentare del MIUR;
- Sostenibilità agro-alimentare e ridotto impatto ambientale in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 19/04/2018;

- Sempre in tema di tutela Ambientale, Il soggetto gestore si obbliga alla stretta osservanza di quanto disposto dalla delibera n° 715/2019 della Regione Toscana (Riduzione dell'uso della plastica).

Art. 3. Soggetto Gestore

I Praticelli spa garantisce il servizio Ristorazione-Mensa per il tramite dei servizi prestati dalla società CAMST soc. Coop a r.l..

La CAMST soc. Coop a r.l., società leader nella ristorazione in Italia, è socio unico della I Praticelli spa.

Camst è soggetto qualificato ed in particolare, nell'ambito della ristorazione, della produzione di prodotti alimentari e dello stoccaggio, movimentazione e logistica di derrate e, come tale, si impegna a mettere in atto un sistema di gestione HACCP e di rintracciabilità mirato al presidio dei rischi igienico-sanitari che, attraverso opportune fasi di prevenzione e controllo, assicuri i più elevati standard di sicurezza alimentare per garantire la produzione di prodotti igienicamente sicuri e la rintracciabilità degli stessi. All'uopo, si adopera nell'impiego di personale consapevole dell'importanza delle proprie attività nel conseguire gli obiettivi di qualità e sicurezza igienica delle preparazioni alimentari.

Praticelli SpA garantisce quindi l'Azienda che per tutta la durata del servizio Camst sia in possesso di tutti i requisiti di legge per svolgere il servizio di ristorazione nonché delle seguenti certificazioni in corso di validità: Uni En Iso 9001; Uni En Iso 45001; Uni En Iso 14001; Uni En Iso 22005; Uni En Iso 22000; Reg. CE 834/2007.

Art. 4. Corrispettivi

Le tariffe saranno le medesime praticate fino al 28 febbraio 2022, fatto salvo l'adeguamento sulla base dell'andamento dell'indice Istat (indice Foi). Tenuto conto che le attuali tariffe furono fissate nel febbraio 2020, nella determinazione delle tariffe di cui al presente atto l'aggiornamento Istat è stato calcolato considerando la variazione intercorsa tra il mese di febbraio 2020 ed il mese di febbraio 2022 (6,1%).

Pertanto si applicheranno le seguenti tariffe:

- Costo pasto completo € **5,91** oltre iva
- Pasto ridotto 1 (con primo) € **4,90** oltre iva
- Pasto ridotto 2 (con secondo) € **5,31** oltre iva.

I termini di pagamento, così come le relative procedure da seguire, saranno analoghe a quelle praticate sino ad oggi in base agli atti in essere ed ai quali si rimanda.

Adempimenti ai quali sono subordinati i pagamenti dei corrispettivi

Ogni pagamento sarà subordinato alla presentazione all' Azienda Regionale ARDSU della pertinente fattura fiscale elettronica, contenente i riferimenti al corrispettivo oggetto del pagamento calcolato moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento per i corrispettivi unitari pattuiti.

Le fatture elettroniche, intestate all'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana – Viale Gramsci, n. 36 Firenze, dovranno pervenire esclusivamente tramite Sistema di Interscambio (SDI) secondo le relative specifiche tecniche:

- Fatturazione Elettronica sede di Pisa: Codice univoco ufficio: LUB6UB; Nome ufficio: FatturaPA_DSU_PI;

secondo le prescrizioni contenute nel D.M. 55 del 3 aprile 2013 “Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica”.

Le fatture dovranno essere accompagnate da un allegato (da trasmettere via e-mail ed in formato excel o equivalente, se non allegate alla fattura elettronica) in cui vengano distinti il numero di pasti suddiviso per tipologia di pasto. Detto file dovrà avere carattere progressivo e cumulativo. Dovrà quindi contenere i dati relativi alle fatturazioni pregresse, preferibilmente con una suddivisione in diversi “fogli” per ciascuna mensilità, e riportare oltre ai quantitativi relativi al mese corrente, anche il valore complessivo dei pasti erogati nell'ambito del rapporto contrattuale alla data di chiusura della mensilità per la quale si emette fattura. Dovranno altresì essere riportati i valori economici correlati al quantitativo, con separata indicazione del valore al lordo ed al netto dell'Iva.

Qualora le fatture pervengano in modalità diversa da quella riportata al presente articolo, le stesse non verranno accettate.

Ogni pagamento è altresì subordinato:

- a) all'acquisizione del DURC della PRATICELLI, ai sensi dell'articolo 6, comma 11, del DL 8 aprile 2013, n. 35, convertito con L. n. 63 del 2013; ai sensi dell'articolo 31, comma 7, della legge n. 98 del 2013;
- b) all'ottemperanza alle prescrizioni del presente contratto e ivi comprese quelle in materia di tracciabilità dei pagamenti;
- c) ai sensi dell'articolo 48--bis del d.P.R. n. 602 del 1973, introdotto dall'articolo 2, comma 9, della legge n. 286 del 2006, ed in caso di fattura di valore superiore a € 5.000,00 al netto dell'IVA, all'accertamento, da parte della di ARDSU, che il

beneficiario non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento. In caso di inadempimento accertato, il pagamento è sospeso e la circostanza è segnalata all'agente della riscossione competente per territorio;

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'ARDSU provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del documento contabile, previo accertamento da parte del Responsabile del Servizio di ARSDU, delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.

Tracciabilità dei pagamenti

Ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 8, della legge n. 136 del 2010, PRATICELLI comunicherà a ARDSU gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso Poste italiane S.p.A., entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto oppure entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione se successiva, comunicando altresì negli stessi termini le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti. L'obbligo di comunicazione è esteso anche alle modificazioni delle indicazioni fornite in precedenza. In assenza delle predette comunicazioni l'ARDSU sospende i pagamenti.

Tutti i movimenti finanziari per pagamenti a favore di PRATICELLI, dei subappaltatori, dei sub--contraenti, dei sub--fornitori o comunque di soggetti che forniscono beni o prestano servizi in relazione alla prestazione oggetto del presente accordo, devono avvenire mediante bonifico bancario o postale, ovvero altro mezzo che sia ammesso dall'ordinamento giuridico in quanto idoneo ai fini della tracciabilità.

I pagamenti dei corrispettivi del presente atto devono avvenire in ogni caso utilizzando i conti correnti dedicati di cui ai precedenti capoversi.

I pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite i conti correnti dedicati, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione della prestazione oggetto del presente accordo.

I pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, possono essere eseguiti anche con strumenti diversi da quelli ammessi dal presente articolo, fermo

restando l'obbligo di documentazione della spesa. Per le spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a 1.500 euro possono essere utilizzati sistemi diversi da quelli ammessi, fermi restando il divieto di impiego del contante e l'obbligo di documentazione della spesa. Ogni pagamento effettuato ai sensi di quanto previsto dalla lettera a), deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il CIG relativo alla presente fornitura che sarà procurato da ARDSU.

Fatte salve le sanzioni amministrative pecuniarie di cui all'articolo 6 della legge n. 136 del 2010:

- la violazione delle prescrizioni di cui alla lettera a), costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 3, comma 9--bis, della citata legge n. 136 del 2010;
- la violazione delle prescrizioni di cui alle lettere b) e c), e/o di quelle previste nei capoversi successivi, se reiterata per più di una volta, costituisce causa di risoluzione del contratto.

I soggetti di cui al primo paragrafo del presente articolo che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria procedono all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente l'ARDSU e la Prefettura--Ufficio Territoriale del Governo competente.

Le clausole di cui al presente articolo devono essere obbligatoriamente riportate nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'intervento ai sensi di quanto previsto dalla lettera a); in assenza di tali clausole i predetti contratti sono nulli senza necessità di declaratoria.

Art. 5. Durata

Il presente accordo avrà validità dal **1° marzo 2022 al 29 febbraio 2024**.

Le tariffe come determinate all'articolo 4 avranno validità per il primo anno di durata; dal secondo anno saranno adeguate alla variazione dell'indice Istat di riferimento (FOI) che intercorrerà tra il mese di marzo 2022 ed il mese di febbraio 2023.

Alla scadenza dell'accordo si ridefiniranno nuove tariffe e condizioni mediante sottoscrizione di un nuovo accordo scritto.

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 6. Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta in prevalenza dagli studenti universitari ospiti della struttura, nonché da eventuali utenti esterni. Gli utenti ammessi ad accedere al servizio di ristorazione in qualità di beneficiari dei servizi erogati dall'A.R.D.S.U. saranno esclusivamente quelli in possesso della Carta dello Studente della Toscana rilasciata dagli atenei toscani e dall'Azienda DSU Toscana e altri utenti esterni autorizzati da ARDSU.

L'accesso del personale dipendente degli Atenei e di eventuali altri utenti regolarmente autorizzati da ARDSU, potrà avvenire con i seguenti limiti:

- evitare il sovraffollamento nelle fasce orarie di maggiori presenze, che potrebbe costringere gli studenti universitari a lunghe code per accedere alla mensa;
- evitare l'accollo ad ARDSU di eventuali costi derivanti dalla fruizione del servizio da parte di soggetti esterni;

I Praticelli spa si assume l'impegno al controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti comunicando ad ARDSU eventuali violazioni al regolamento del Servizio Ristorazione di ARDSU Toscana in merito agli accessi e quanto altro previsto oltre che eventuali abusi connessi alla salvaguardia dei beni aziendali.

Art. 7. Sistema d'accesso

L'utente accederà alla mensa con badge magnetico personale o con altri strumenti indicati dalla ARDSU.

Il soggetto gestore provvederà alla contabilizzazione giornaliera dei pasti consumati da studenti in possesso della Carta dello Studente della Toscana. Tale contabilizzazione dovrà avvenire mediante sistemi informatizzati indicati da ARDSU.

Art. 8. Calendario di servizio

La somministrazione dei pasti presso i locali mensa del campus "I Praticelli" (pranzo e cena), verrà effettuata tutti i giorni dell'anno (nessuno escluso) salvo diverso accordo con ARDSU con preavviso di 30 giorni (per esempio in caso di chiusura nel mese di agosto);

di seguito l'orario seguito:

ORARIO INVERNALE	
PRANZO	CENA
dalle ore 12.00 alle ore 14.30	dalle ore 19.00 alle ore 21.15
ORARIO ESTIVO	
PRANZO	CENA
dalle ore 12.00 alle ore 14.30	dalle ore 19.00 alle ore 21.30

Sono così disciplinate eventuali interruzioni del servizio:

A) **Interruzione temporanea per guasti:** al verificarsi di interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture, potranno essere concordate tra I Praticelli e ARDSU, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative (come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo,

B) **Interruzione totale per cause di forza maggiore:** Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità per entrambe le parti.

C) **Interruzione per sciopero:** poiché il servizio oggetto dell'servizio rientra fra quelli di "pubblica utilità", come tale non suscettibile di sospensione, l'Impresa, in caso di sciopero, dovrà darne congruo preavviso alla ARDSU e sarà comunque tenuta a garantire un servizio di emergenza, che possibilmente andrà sottoposto in via preventiva alla ARDSU, il tutto nel rispetto di quanto previsto dalla L. n. 146/1990.

Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio

La gestione del servizio di ristorazione è così schematizzabile:

- a) produzione dei pasti con sistema tradizionale fresco/caldo (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- b) assemblaggio delle preparazioni gastronomiche;
- c) somministrazione dei pasti pronti agli utenti;

- d) gestione e controllo del sistema di addebito alle casse secondo le direttive impartite da ARDSU (compreso le tariffe stabilite dalla stessa ARDSU),
- e) pulizia e disinfezione dei locali di produzione; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi (avendo cura di programmare ed attuare procedure di sanificazioni preventive degli impianti e macchinari);
- f) pulizia e disinfezione di tutti i servizi igienici e spogliatoi pertinenti, corredando gli stessi di carta igienica, sapone, asciugamani e quant'altro necessario;
- g) lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- h) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta avendo cura di tenere ordinato il piazzale ed i contenitori della raccolta differenziata;
- i) controllo della sala ristorazione e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- j) controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di tavoli e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
- k) fornitura e reintegro degli strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione del pasto (es., pentolame, utensileria), fornitura e reintegro di stoviglie, posate e vassoi nonché fornitura dello stovigliato e tovagliato a perdere e camici monouso;
- l) effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali della cucina, delle macchine e degli arredi;
- m) effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie della sala ristorazione e delle attrezzature ivi presenti;
- n) effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti e di quanto non meglio specificato;

Il soggetto gestore garantirà, in accordo con ARDSU, inoltre la fornitura di:

- a) pasti gluten free per i soggetti affetti da celiachia;
- b) menù vegetariano: pasti a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;
- c) menù vegani: pasti a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici, di prodotti caseari, miele, uova;

I Praticelli Spa
RESIDENZA UNIVERSITARIA

Via Berchet 40 - 56017 San Giuliano Terme (PISA)

P. Iva: 05398000488

- d) menù speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
- e) menù in bianco: pasto a basso residuo di grassi animali, approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- f) menù alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- g) cestini o pasti da asporto;
- h) menù a grammatura individuale;
- i) menù speciali per le festività ricorrenti (Natale, Pasqua ecc.)

Il soggetto gestore garantirà inoltre, a proprie spese:

- a) la fornitura di tutte le apparecchiature necessarie per l'allestimento della cucina e della sala di sporzionamento, distribuzione e self service (nell'allegato 1 sono indicate le attrezzature in dotazione);
- b) la fornitura di tutte le attrezzature necessarie all'allestimento di una sala mensa (a solo titolo esemplificativo tavoli, sedie ...) sulla base delle esigenze espresse dalla ARDSU
- c) la presenza nella sala da pranzo, a valle dei terminali di cassa, di un impianto di erogazione libera di bevande refrigerate, allo scopo di evitare l'accumulo di bottiglie e lattine, sia piene che vuote. Impianto costituito da non meno di 4 macchine.
- d) l'acquisizione di tutte le autorizzazioni amministrative necessarie a svolgere il servizio, nessuna esclusa;
- e) l'elaborazione e la consegna del piano di autocontrollo igienico e del Documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori e degli utenti, nonché del piano di emergenza – antincendio (secondo anche le indicazioni della ARDSU)

I Praticelli spa si impegna ad improntare il servizio all'insegna anche dei seguenti macro - obiettivi:

- Sana alimentazione, salute ed eco-sostenibilità ambientale;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Praticelli spa si rende disponibile sin d'ora a concordare con ARDSU attività di formazione e comunicazione aventi ad oggetto i macro-obiettivi anzidetti.

Capo 3 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 10. Le derrate alimentari

PRATICELLI predispone procedure di selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente documento.

La PRATICELLI si impegna a fornire a semplice richiesta della di ARDSU un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche. ARDSU potrà richiedere alla PRATICELLI di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.

Le derrate alimentari e le bevande saranno conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate inoltre avranno confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

All'atto del conferimento in magazzino le forniture saranno munite di regolare documento di accompagnamento. Le carni dovranno presentarsi in ottime condizioni di conservazione. Qualunque modificazione del normale stato di confezionamento del prodotto (ad es. perdite nel sottovuoto) e qualunque alterazione delle normali caratteristiche dell'alimento costituirà motivo di respingimento dell'intera partita di merce fornita.

Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio di ARDSU, il gusto degli utenti, PRATICELLI ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti e di cui PRATICELLI dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento nel menu.

Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione:

- a) prodotti biologici – PRATICELLI propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;
- b) Praticelli potrà proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti da produttori situati entro 200 km dalla sede del Campus) e/o da fornitori Toscani in sostituzione di alimenti convenzionali;
- c) il pesce somministrato in ogni caso, se surgelato, non deve comunque

essere ottenuto da prodotti ricomposti;

- d) i prodotti ortofrutticoli saranno stagionali;
- e) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con ARDSU, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga ed indicandolo all'utenza;
- f) nella preparazione dei pasti si potrà fare uso di sale iodato;
- g) l'utilizzo di preparati industriali pronti all'uso, come ad es. cotolette, polpette, bastoncini ecc. sarà contenuto al minimo;
- h) non si utilizzeranno materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;
- i) non si utilizzeranno materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- j) gli additivi e coadiuvanti impiegabili saranno solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE)n.889/2008;
- k) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento CE n.1334/2008.
- l) non si farà uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
- m) non si congeleranno le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
- n) si assicura che non verrà fatto alcun riciclo nel servizio dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
- o) le verdure da consumare crude e la frutta saranno perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso.
- p) con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.

In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dalla ARDSU, senza che questo comporti variazioni di

prezzo/pasto.

Art. 11. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Art. 12. Conservazione delle derrate

PRATICELLI assicura che tutti i locali della cucina, del magazzino e della sala refezione saranno in buono stato igienico e manutentivo.

Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo delle derrate sarà ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.

Si eviterà l'accatastamento irregolare delle derrate, anche ai fini di una adeguata ispezionabilità. Tutti i prodotti saranno sollevati da terra, appoggiati su appositi ripiani o scaffali evitando l'utilizzo di pallets in legno e comunque disposti in modo tale da non ostacolare le operazioni di pulizia.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili avverrà in locali o ambienti freschi e asciutti, la sistemazione sarà effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo; per facilitare ciò si sistemeranno le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro e davanti quelle a scadenza più prossima (sistema FIFO, First In–First Out).

I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, etc.) saranno conservati in

confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si avrà cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale, oppure bisogna assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori saranno conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare avrà cura di evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET" utilizzate esclusivamente per l'asporto. Ogniquale volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sarà immediatamente consumato, esso sarà travasato in un contenitore in acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale.

Se il prodotto si presenta all'origine immerso in liquido di governo, questo dovrà ricoprire il prodotto per tutta la durata della sua conservazione, avendo cura, soprattutto in caso di travaso, di verificarne la completa copertura, anche ricorrendo a eventuali rabbocchi con liquidi idonei (olio di oliva per i prodotti sott'olio, acqua potabile per i prodotti al naturale, in salamoia o sciroppo).

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, saranno conservate in celle o frigoriferi distinti, identificabili con idonea cartellonistica.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce ed i formaggi freschi saranno trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna.

I prodotti cotti saranno conservati in contenitori d acciaio inox o altro materiale idoneo.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, sarà effettuata con film plastico, pellicola di alluminio, idonea al contatto con gli alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

Le derrate destinate agli utenti celiaci saranno identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Le carni saranno conservate nelle celle frigorifero in conformità alla normativa vigente richiamata, così come la frutta e la verdura, e saranno trattate e conservate secondo le caratteristiche e le dotazioni standard indicate dalle Linee Guida nazionali per la Ristorazione collettiva scolastica già citate.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'articolo 26 del regolamento(CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione

sarà garantita la separazione da i relativi ingredienti convenzionali, anche a fine di consentire i relativi controlli.

Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, saranno richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle. I magazzini e gli impianti frigoriferi saranno identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi sarà compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.

Tutte le confezioni aperte e consumate parzialmente, nonché tutte le preparazioni destinate ad una fase di stoccaggio saranno identificate mediante la chiara indicazione della data di apertura e/o preparazione. Lo stoccaggio di tutte le derrate destinate all'utenza avverrà in luoghi esclusivamente dedicati. Prodotti ad uso del personale, così come prodotti non conformi, possono essere conservati solo previa segregazione e/o identificazione.

Capo 4 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEI PASTI

Art. 13. I menù

PRATICELLI garantirà la predisposizione di menù necessari al servizio.

I menù necessari al servizio devono sempre rispettare i seguenti requisiti:

- a) I menù proposti sono elaborati tenendo conto dei valori LARN (Livelli di Assunzione raccomandati di energia e nutrienti) anno 2014. I due pasti (interi) forniti dovranno prevedere un contenuto calorico di circa 2000 kcal, con le quali si copre circa l'85% del fabbisogno calorico totale medio, stimato in 2550 kcal/die, riferito ad individui sani di età compresa tra 18e i 30anni.
- b) saranno predisposti menù dedicati a due stagioni (autunno/inverno–primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su 4 settimane. Il menu estivo inizia indicativamente il 15 aprile e termina indicativamente il 14 ottobre. - Il menu invernale inizia il 15 ottobre e termina al 14 aprile. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.
- c) I menu (estivo e invernale) saranno concordati con la ARDSU.
- d) Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti e le grammature, ad uso dei controlli di ARDSU.
- e) Sarà documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
- f) I menù prevedono prodotti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali (cfr.DM n. 65 del 10 marzo 2020);
- g) I menù, inoltre, possono prevedere la fornitura di prodotti locali.
- h) I menù comprenderanno prodotti fra le tipologie DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali.
- i) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con ARDSU prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione agli utenti con due settimane di anticipo;
- j) I menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- k) la distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese sarà

equilibrata dal punto di vista nutrizionale secondo il modello della dieta mediterranea, garantendo la massima qualità organolettica delle pietanze con la proposta di piatti che risultino gradibili all'utenza e assicurando una variabilità delle portate agli utenti che frequentano la mensa negli stessi giorni della settimana;

- l) Nei menù giornalieri, per rispondere alla normativa vigente in termini di informazione ai consumatori sugli alimenti, saranno indicati gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei singoli piatti evidenziando la presenza degli allergeni, ovvero le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Sarà, inoltre, indicata la presenza di prodotti surgelati ed i semilavorati utilizzati. Le suddette indicazioni saranno a disposizione dell'utenza al momento della consumazione del pasto sotto forma di cartellini in cui è riportato l'elenco degli ingredienti, altresì, raccolte in appositi registri ben identificabili e raggiungibili dall'utenza, riportanti le schede tecniche a disposizione per eventuale consultazione, ai sensi del Reg UE 1169/2011;
- m) Ridistribuzione in sicurezza dei pasti non consumati ai soggetti bisognosi, facendo salvo il rispetto della buona prassi in materia di salute e sicurezza alimentare;
- n) Nei piatti d'asporto pre-confezionati sarà apposta un'etichetta con data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato.;
- o) allo scopo di favorirne la diffusione, PRATICELLI provvederà, alla trasmissione di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
- p) I menù settimanali devono essere affissi in appositi spazi visibili all'utenza e saranno pubblicati sul sito dell'azienda DSU al link <https://www.dsu.toscana.it/servizi/ristorazione/dove-e-cosa-mangiare/i-menu/>
- q) la comunicazione dei menù erogati giornalmente su base settimanale dovrà avvenire esclusivamente tramite compilazione di un file di interscambio contenente:
- la denominazione della singola portata;
 - la denominazione dei singoli ingredienti;
 - i relativi allergeni;
 - ulteriori attribuiti alimentari,
- Il file dovrà essere trasmesso settimanalmente o mensilmente via mail all'indirizzo menu@dsu.toscana.it
- r) ogni menù evidenzierà l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, DOP, IGP, STG ed esotica, locale, equo-solidale delle materie prime, nonché la presenza di allergeni;
- s) ogni menù sarà corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia

prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza).

t) In ogni menù risulteranno specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;

u) in occasione delle principali festività, con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo, si provvederà ad elaborare e proporre ARDSU dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù saranno dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;

Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla PRATICELLI, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso della ARDSU.

È facoltà della ARDSU richiedere alla PRATICELLI di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento. Per gli scopi citati la PRATICELLI metterà a disposizione della ARDSU personale esperto (dietista) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico della PRATICELLI.

ARDSU potrà altresì acconsentire alla rimodulazione dei diversi prodotti (es. locale vs biologico), con deroghe in relazione alle percentuali di cui sopra non superiori al 10%.

Art. 14. La variazione dei menù e l'interruzione del servizio

Le variazioni dei menù saranno, di volta in volta, concordate con ARDSU, e saranno in ogni caso preventivamente comunicate a quest'ultima, anche a mezzo e-mail.

È possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:

- Guasto all'impianto di cottura o di determinate attrezzature;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Irreperibilità delle materie prime.

Per i casi sopra previsti, la PRATICELLI avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni ad ARDSU al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.

Art. 15. Struttura dei menù composizione del pasto

I pasti oggetto del servizio di cui al presente accordo si articolano nella tipologia di "pasto

intero” convenzionale o equivalente, “pasto ridotto con primo (pasto ridotto “A”)” e “pasto ridotto con secondo (pasto ridotto “B”)”.

Sarà presente un menù tradizionale costituito da una pietanza calda o fredda a scelta tra almeno due primi piatti asciutti e/o minestre, una pietanza tra almeno due secondi piatti rappresentati da carne, pesce, uova, accompagnati da una pietanza tra almeno due contorni a base di verdura cruda o verdura cotta o legumi o patate, pane, frutta, yogurt o dessert. Come alternativa al secondo piatto saranno sempre proposti piatti freddi a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche sott’olio e/o sott’aceto, ecc. È altresì possibile proporre un’opzione pizzeria composta da pizza o piadina o panini corrispondenti ad un secondo piatto, sempre da accompagnare a contorno. Come alternativa al secondo e contorno è, inoltre, possibile proporre insalatone con una base di verdura o cereali o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova lessate, tonno in scatola, formaggio di pasta filata) o vegetale (legumi). In aggiunta alle portate di menù tradizionale potranno essere proposti i piatti unici in cui sono associate, in una sola portata, le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi (ad es. riso e piselli, pasta o farro e fagioli, polenta e lenticchie ecc.), oppure cereali o patate e proteine di origine animale (riso e carne o pesce grigliato, polenta e spezzatino, pizza farcita ecc.), sempre accompagnati da verdure crude o cotte. Le grammature delle pietanze utilizzate per confezionare un piatto unico saranno le stesse delle pietanze presentate separatamente. Analogamente saranno presentate pietanze da asporto rappresentate da primi, secondi, contorni o insalatone confezionati in idonei contenitori usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) mono-porzione refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. Nella composizione del vassoio lo studente potrà scegliere tra un pasto completo, o un pasto ridotto con primo (RA) se rinuncia al secondo piatto, o ridotto con secondo (RB) se rinuncia al primo piatto. La PRATICELLI potrà integrare le tipologie di pasto sopra indicate con una propria offerta aggiuntiva, da sottoporre ad approvazione di ARDSU, rispettando la grammatura complessiva di almeno 400g a cotto, oltre a pane, frutta, yogurt o dessert. Ad esempio: Un piatto unico a base di cereali (insalata di riso, farro, orzo, pasta etc); un piatto unico con componente proteica (pollo, pesce, salmone, wurstel, formaggio etc) oppure un piatto unico a base di verdure (che può essere caldo oppure un’insalata) + pane, frutta, yogurt o dessert.

Saranno previste le seguenti intercambiabilità:

- Primo piatto=1 contorno o 1 frutta o 1 yogurt o 1dessert
- Secondo piatto=2 contorni o 2 frutti o 2 yogurt o2 dessert
- Contorno=1 frutta o1 yogurt o 1 dessert

Per le tipologie di pasto sopra indicate sarà prevista la possibilità da parte dell'utente di asportare le pietanze. Si garantisce la possibilità per gli studenti borsisti fuori sede di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena.

Pertanto per quanto sopra indicato, le pietanze potranno essere asportate in aggiunta al pranzo per lo studente vincitore di borsa di studio fuori sede, o, in sostituzione del pranzo, per la totalità degli studenti.

Art. 16. Le diete speciali

I menù presenteranno piatti che rispondono alle esigenze degli utenti che per motivi di salute, religione o scelta personale richiedono un'alimentazione particolare, in particolare, ad ogni turno di distribuzione, sarà garantita la presenza di:

- Pietanze latte-ovo vegetariane o prive di derivati animali
- Pietanze senza derivati del latte
- Pietanze senza carne suina
- Pietanze idonee per una dieta ipocalorica
- Pasti senza glutine, idonei al consumo di soggetti celiaci.

Art. 17. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Il prelievo dei materiali dai siti di stoccaggio avverrà tenendo conto dei tempi e delle quantità necessari all'espletamento del servizio, evitando inutili tempi morti che favoriscano lo stazionamento a temperature non controllate.

La fase di scongelamento pre-cottura, per i prodotti surgelati/congelati che lo necessitano, può avverrà esclusivamente in frigorifero con il dovuto anticipo, fatte salve eventuali differenti indicazioni da parte del fornitore.

I prodotti scongelati saranno cotti entro 24 h dall'inizio dello scongelamento.

La preparazione di piatti freddi avverrà esclusivamente nell'apposito laboratorio, con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La macchina per il confezionamento sottovuoto, sarà collocata nel locale destinato alla lavorazione dei prodotti che si intende confezionare; non saranno introdotti, nel locale in cui è situata la macchina per il s.v., prodotti destinati ad essere lavorati in altri locali (es. carne fresca, verdure). I prodotti destinati al confezionamento sottovuoto saranno manipolati con la massima igiene e particolare attenzione verrà posta al rispetto delle temperature di conservazione. I prodotti collocati nelle buste in attesa di sigillatura, non sosterranno a lungo a temperature non idonee (evitare eccessivo accumulo). Tutte le confezioni verranno idoneamente identificate mediante data di confezionamento e le etichette originali andranno conservate e rese visibili.

E' possibile applicare tale tecnica di conservazione ai seguenti prodotti:-salumi e formaggi interi, consumati parzialmente dopo l'apertura della confezione originale; - paste fresche consumate parzialmente dopo l'apertura della confezione originale;-frutta secca sgusciata;-cereali e legumi con confezioni aperte o danneggiate (es. riso, farro, lenticchie).Si avrà cura di non sottoporre a confezionamento sottovuoto prodotti polverulenti e volatili (farina, pangrattato, ecc.) - liquidi – vegetali crudi e cotti.

I pasti saranno serviti all'interno di un comodo lunch box con piatti termosigillati, corredato da posate in materiale a perdere, crackers o pane e i condimenti in bustina monouso oltre a bottiglietta di acqua. I pasti, cotti e consegnati entro le due ore, saranno monoporzionati, presi dal menu del giorno, etichettati come da normativa.

Capo 5 – LA COTTURA DEI PASTI

Art. 18. Cottura

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti saranno funzionali ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:

- a) Tutte le cotture saranno realizzate possibilmente in giornata;
- b) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente sarà condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
- c) qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), si avrà cura di garantire l'abbattimento alla temperatura di 4°C entro due ore e la conservazione ad una temperatura non superiore a +4°C sino al momento della somministrazione;
- d) la cottura di spiedini e bistecche con osso, avverrà in forno. È vietata la loro cottura alla piastra.
- e) Non è consentita, salvo per particolari preparazioni motivate da esigenze tecnologiche, alcuna forma di cottura parziale; le eccezioni dovranno essere preventivamente comunicate all'ARDSU.
- f) Al soggetto gestore è consentita la porzionatura anticipata delle carni crude avendo cura di identificarle mediante la chiara indicazione di data e ora di lavorazione. Tale anticipo non potrà eccedere le 24 ore.
- g) La carne trita verrà macinata al momento della preparazione e cotta immediatamente.
- h) Il lavaggio ed il taglio della verdura sarà effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo. Per prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio sarà previsto il passaggio in acqua acidulata.
- i) La porzionatura di salumi e di formaggio sarà effettuata poco prima della distribuzione.
- j) I legumi secchi in granella o sotto forma di granulato o estruso(soia) saranno posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

- k) Le paste che non richiedono particolari manipolazioni saranno prodotte in modo espresso, poco prima della distribuzione, evitando comunque la precottura.
- l) Arrostiti, brasati, insalate di riso e di pasta potranno essere preparati in anticipo nel rispetto delle modalità indicate al CAPO VII. Per altre preparazioni, sarà necessaria una preventiva autorizzazione formale da parte di ARDSU.
- m) Si avrà cura di osservare il divieto di conservazione degli alimenti nei recipienti di cottura qualora questi siano in lega di alluminio.
- n) Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti. È vietato il travaso delle confezioni originali di olio, aceto.
- o) Le operazioni di impanatura saranno attuate poco prima della cottura.
- p) In tutti i casi in cui la frittura non sia strettamente indispensabile dovrà essere sostituita da cottura in forno. Per le frittiture in olio, che dovranno essere precedute da monitoraggio delle caratteristiche di conservazione ed utilizzo (misurazione livello perossidi tramite strisce reattive), dovranno essere utilizzate apposite friggitrice dotate di termostato e sistema di filtraggio delle impurità.
- q) Per i pasti da asporto vedi quanto riportato all'art. 17.

Art. 19. Preparazione piatti freddi

La conservazione dei piatti freddi, fino al momento della somministrazione, avverrà ad una temperatura inferiore ai + 4°C. Solo per l'esposizione per il consumo (vetrinette refrigerate) potrà essere applicato un limite critico di +10°C.

Eventuali marinature precottura avverranno esclusivamente in frigorifero ad una temperatura inferiore ai +4°C; la cella frigorifera utilizzabile non conterrà alimenti a rischio di cross-contaminazione. Non verranno fatte marinature di prodotti da consumarsi tal quali.

Art. 20. Mantenimento in caldo/abbattimento/conservazione/rinvenimento

I prodotti cotti destinati al consumo caldo saranno mantenuti ad una temperatura idonea (>+60°C) in apposito armadio riscaldato/coibentato.

È ammessa la produzione di alcune preparazioni il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura le stesse vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore termico, secondo le normative vigenti.

Verrà osservato scrupolosamente il divieto di raffreddare a temperatura ambiente prodotti cotti o sottoporli ad immersione in acqua, salvo l'interruzione di cottura di pasta e riso utilizzate per la preparazione di insalate. Resta inteso che le preparazioni cotte destinate ad un consumo freddo (es. insalate di pasta/riso), dopo aver bloccato la cottura con l'utilizzo di acqua fredda, debbano essere raffreddate in abbattitore e somministrate in giornata. Successivamente, tali preparazioni, saranno conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a +4°C, in recipienti idonei.

I prodotti abbattuti, se destinati al consumo caldo saranno rinvenuti ad una temperatura minima di +75°C.

Art. 21. Allestimento linea

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione. Laddove è autorizzata la frittura, questa dovrà avvenire esclusivamente per mezzo di olio di semi di arachide o di mais.

Nel caso in cui PRATICELLI intenda utilizzare, presso la sala di ristorazione, condimenti confezionati in porzioni monodose, gli stessi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti.

Nel caso in cui PRATICELLI intenda utilizzare, presso la sala di ristorazione, condimenti confezionati in contenitori multidose, questi saranno collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.

Gli accessori per il condimento devono essere composti da: olio extravergine di oliva, sale iodato, aceto, aceto balsamico, spezie, maionese, ketchup, senape, stuzzicadenti confezionati singolarmente. PRATICELLI provvederà affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art. 22. Prescrizioni generali

Per derrate semilavorate si intendono i prodotti alimentari che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, lavaggio, porzionamento) e sono pronti al consumo immediato, previa operazioni di condimento e/o porzionamento, oppure possono essere consumati a seguito di operazioni di cottura.

Il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti con materiali idonei e di buone condizioni igieniche.

I Praticelli Spa
RESIDENZA UNIVERSITARIA

Via Berchet 40 - 56017 San Giuliano Terme (PISA)
P. Iva: 05398000488

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, per le verdure, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti.

L'utilizzo dei guanti monouso nonché della mascherina è tassativo per le preparazioni per le quali non è previsto un successivo trattamento termico; se ne consiglia l'utilizzo per la manipolazione di materie prime e semilavorati che costituiscono una fonte riconosciuta di contaminazione crociata (formatura polpette, impanature, ecc.).

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. Quando il personale passa da un'operazione all'altra deve avere cura di cambiare i guanti monouso e sanificarsi le mani.

I prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario.

Nei laboratori climatizzati, durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di condizionamento deve essere tenuto in funzione. Nei locali non sottoposti a condizionamento la possibilità di apertura delle finestre è vincolata alla presenza di idonee reti di protezione dagli infestanti.

Capo 6 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE

Art. 23 Operazione da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

I Praticelli garantisce che il personale addetto alla distribuzione delle preparazioni gastronomiche, in numero tale da garantire un servizio rapido ed efficace, deve osservare le seguenti norme:

- Togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere e mantenere costantemente elevati livelli di igiene;
- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- indossare idonea divisa comprensiva di copricapo, correttamente indossato, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- la preparazione delle linee di distribuzione self service o delle zone free flow, deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata, che garantisca le condizioni igieniche di tovaglette, tovaglioli, bicchieri, posate nonché degli accessori per il condimento e bottiglie di bevande chiuse (ove presenti);
- prima di iniziare il servizio, il personale addetto deve effettuare l'operazione di taratura delle preparazioni, che consiste nel valutare la quantità di cibo espresse in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle preparazioni gastronomiche; (vedi allegato "2");
- le quantità di preparazioni da distribuire devono corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto, presentate in questo atto; (vedi allegato "2")
- le preparazioni devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- la distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati;
- le paste asciutte e le altre preparazioni che prevedono aggiunta di sughi o salse devono essere condite al momento della distribuzione. Le paste, in distribuzione, dovranno essere tassativamente sostituite nel momento in cui diventino scotte;

- gli erogatori delle bevande eventualmente presenti devono indicare precise informazioni circa il prodotto distribuito. Gli ugelli degli erogatori devono essere puliti, privi di incrostazioni e quotidianamente sottoposti ad operazioni di pulizia e sanificazione;
- il cibo, ancorché avanzato, non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti, oppure quando possibile recuperato per soggetti bisognosi. Queste indicazioni sono valide fatte salve precise indicazioni successivamente comunicate dalla ARDSU relative al ritiro, da parte di terzi autorizzati, degli alimenti e dei pasti non consumati, che dovranno pertanto essere stoccati in apposite celle opportunamente segregati e/o identificati;
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature impiegate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali;
- i locali devono essere mantenuti ad un buon livello igienico anche durante la somministrazione del pasto;
- durante la fase di consumo del pasto, personale addetto dovrà provvedere alla movimentazione e sbarazzo dei carrelli destinati allo stoccaggio dei vassoi di ritorno;
- al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi contenitori. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igiene.
- Per i pasti da asporto vedi quanto riportato all'art. 17.

Il servizio sarà espletato con vassoi, posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in polycarbonato da 200 cc (lavabili e riutilizzabili), tovagliette coprivassoi, tovaglioli monouso, materiale tutto fornito dal soggetto gestore, che dovrà provvedere al reintegro per tutta la durata dell'servizio.

La riconsegna dei vassoi avverrà a cura degli utenti, che li posizioneranno negli appositi spazi.

In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dal Decreto 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva

e fornitura di derrate alimentari”. Il soggetto gestore s’impegna sin dal momento della sua cogenza al rispetto di quanto previsto dalla direttiva (UE) 2019/904 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell’incidenza di determinati prodotti di plastica sull’ambiente, e sulle norme di recepimento che dovessero intervenire in costanza di contratto, senza oneri aggiuntivi in capo alla ARDSU.

Art. 24 La gestione delle eccedenze alimentari

PRATICELLI garantirà il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”

A tale scopo il gestore della mensa includerà la mensa del Campus nell’accordo quadro con la Fondazione Banco Alimentare e con altre associazioni non lucrative del territorio.

Capo 7 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 25 Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari

PRATICELLI garantirà che l'affidatario del servizio, sin dal primo giorno di servizio, predisponga, attui e mantenga procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, ovvero il "Manuale di autocontrollo per l'igiene" che deve essere ispirato al sistema HACCP e alle buone pratiche di lavorazione (G.M.P.).

Presso la struttura il soggetto gestore avrà a disposizione tutta la documentazione inerente il piano di autocontrollo (manuale, schede operative, documenti di registrazione, attestati nonché schede tecniche e tossicologiche dei prodotti chimici impiegati).

I documenti sopraccitati, se richiesti, devono essere messi a disposizione della ARDSU o del personale da questa incaricato, nonché delle autorità Competenti che ne facessero richiesta.

Art. 26 Norme per una corretta igiene della produzione

PRATICELLI garantirà che le operazioni vengano svolte osservando le "Buone pratiche di lavorazione" (G.M.P.) e le Buone Pratiche Igieniche (G.H.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

A tale scopo il personale sarà adeguatamente addestrato circa le norme di abbigliamento e di comportamento.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carni lesse, di altre preparazioni di carne e di insalate di riso e/o pasta, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso e curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale, prima di dedicarsi ad altre attività, deve prendere tutte le precauzioni necessarie ad evitare le contaminazioni tra differenti lavorazioni.

Durante le operazioni di preparazione e cottura, in tali zone, si avrà cura di osservare il divieto di detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo, ad eccezione del materiale per la pulizia durante le lavorazioni.

Art. 27 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

PRATICELLI garantirà che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ad eventuali limiti di legge (vedere allegato "3" per procedura controlli e analisi e allegato "4" per procedura "tracciabilità").

Art. 28 Conservazione dei campioni rappresentativi delle preparazioni gastronomiche

PRATICELLI garantirà che il soggetto affidatario effettuerà attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi ambientali su superfici e strumenti di lavoro della cucina.

PRATICELLI garantirà che il soggetto affidatario del servizio, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve conservare un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. Procedure di base per il campionamento:

- .a.a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- .a.b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso lo stesso processo di preparazione;
- .a.c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
- .a.d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- .a.e. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Il personale sarà responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso le cucine, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel

caso di presenza di componenti contaminanti, Il soggetto gestore ha l'onere di immediata comunicazione alla ARDSU per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene degli utenti.

Art. 29 Rintracciabilità

Il soggetto gestore deve garantire la rintracciabilità di tutte le derrate presenti in ciascuna struttura. In allegato procedura di Rintracciabilità (si veda allegato "4")

Elementi utili alla rintracciabilità devono essere disposti anche per le derrate lavorate o consumate parzialmente: "data di apertura" apposta sulle confezioni dei prodotti (si ricorda che anche le etichette originali devono essere conservate fino al completo consumo del prodotto) e "data di produzione" apposta sui contenitori dei semilavorati.

Per quanto attiene ai salumi interi e, più in generale, per quei prodotti il cui consumo è normalmente differito nel tempo (più giorni) è opportuno che venga definito un termine minimo di durata del prodotto aperto

Capo 8 – IL PERSONALE

Art. 30 Personale – disposizioni generali

Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente accordo, la PRATICELLI garantirà che il soggetto gestore abbia alle proprie dipendenze personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Accordo.

La ARDSU si riserva il diritto di richiedere al soggetto gestore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Con la sottoscrizione della presente convenzione, la PRATICELLI espressamente manleva e rende indenne la ARDSU ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Accordo.

Prima dell'assunzione, Il soggetto gestore è tenuto alle verifiche previste dall'art. 2 del d.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600Bis -ter – quater quinquies e 609 undecies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

Responsabile del contratto della PRATICELLI

PRATICELLI individua nel Direttore della società (David Allegranti) il Responsabile del presente contratto. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente atto e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile. Il responsabile dovrà mantenere un contatto

continuo con gli uffici della ARDSU preposti al controllo dell'andamento dell servizio, dovrà avere facoltà e mezzi per sopperire a tutte le evenienze che dovessero riguardare adempimenti contrattuali e dovrà essere disponibile nelle ore di svolgimento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza elevate da ARDSU alla Direzione della I PRATICELLI spa si intendono presentate direttamente alla stessa. In caso di assenza o impedimento del direttore. La società I Praticelli dovrà provvedere alla sostituzione con altri, di pari livello di esperienza, di gradimento della di ARDSU.

Art. 31 Formazione e addestramento

La PRATICELLI deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 16 ore/anno solare/persona. Al termine di ogni ciclo di formazione la Ditta dovrà effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti degli operatori.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
- prevenzione delle tossinfezioni;
- buone pratiche di lavorazione;
- tecniche di cucina;
- riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
- detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);
- principi di legislazione pertinente all'oggetto dell servizio;
- introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
- traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
- esigenze minime di documentazione del sistema;
- produzione e somministrazione di alimenti senza glutine

In relazione agli aspetti della Sicurezza sul Lavoro Praticelli avrà cura di verificare ed

assicurare che il soggetto gestore sia conforme al dlgs 81/2008. il soggetto gestore si dovrà attenere a quanto previsto dal Sistema di Gestione Integrato (Qualità-Ambiente-Sicurezza) vigente nella Residenza Universitaria.

Art. 32 Igiene e vestiario del personale

È onere della PRATICELLI:

- a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo (colore distinto per le attività di pulizia), nonché di ogni altro bene necessario alla migliore esecuzione del servizio (idoneo copricapo, guanti mono, camici, zoccoli anatomici, mascherine, ecc.).
- b) dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza al soggetto gestore di gestione del servizio di ristorazione.
- c) garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il soggetto gestore deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e salviette a perdere (o altri idonei sistemi di asciugatura) e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Art. 33 Obblighi del personale

Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori.

Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del GDPR.

Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.

Art. 34 Disposizioni generali sulla manodopera

I PRATICELLI spa è tenuta a garantire e verificare l'esatta osservanza da parte di CAMST di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:

- a) nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente servizio è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore (CCNL PUBBLICI ESERCIZI RISTORAZIONE TURISMO) e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell servizio svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;
- b) i suddetti obblighi vincolano I PRATICELLI anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
- c) I PRATICELLI è responsabile in rapporto alla ARDSU dell'osservanza delle norme anzidette da parte del soggetto gestore nei confronti dei rispettivi dipendenti,
- d) I PRATICELLI è obbligata al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

In ogni momento ARDSU può richiedere al soggetto gestore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro del soggetto gestore o del sub-affidatario autorizzato.

Anche a tal fine Il soggetto gestore, prima dell'inizio dell'esecuzione dell servizio dovrà comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda prima che il personale, non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

PRATICELLI è tenuto a detenere presso il luogo di esecuzione dell' servizio la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Entro 30 (trenta) giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio Il soggetto gestore dovrà trasmettere ad ARDSU copia della comunicazione consegnata ai lavoratori ai sensi dell'articolo 1 del D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 152 sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro. Analogamente l'Operatore economico dovrà provvedere nel caso di nuovi inserimenti di personale nella forza lavoro utilizzata per l'esecuzione del servizio.

Tale personale, compresi i soci delle cooperative, dovrà essere in regola con gli obblighi di formazione in materia di igiene.

La società è tenuta ad adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili in tempo reale le presenze di tutti i lavoratori presenti nel luogo di esecuzione della prestazione, anche mediante la dotazione al personale impiegato di un tesserino di riconoscimento indicante la denominazione del soggetto gestore, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola.

Art. 35 Sicurezza dei lavoratori

Il soggetto gestore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.

Il soggetto gestore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.

Sono a carico del soggetto gestore i corsi di formazione ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico di PRATICELLI è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.

Il soggetto gestore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali impiegati, nel rispetto della normativa vigente.

Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, Il soggetto gestore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. Il soggetto gestore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al sub-servizio. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.

Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

In relazione agli aspetti della Sicurezza Antincendio Il soggetto gestore si dovrà attenere a quanto previsto dal Sistema di Gestione Integrato (9001/14001/45001) vigente nella Residenza Universitaria.

Praticelli assume nei confronti di ARDSU l'obbligo di assicurare il rispetto da parte del Soggetto Gestore di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo.

Art. 36 Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

Non sono stati rilevati rischi interferenziali, ed i costi correlati sono pertanto pari a zero.

Art. 37 Norme a tutela dei lavoratori

Il soggetto gestore si obbliga ad applicare, integralmente, al personale, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di Settore (il o i "CCNL") e dagli accordi integrativi territoriali (gli "Accordi integrativi"), sottoscritti dalle organizzazioni

I Praticelli Spa
RESIDENZA UNIVERSITARIA

Via Berchet 40 - 56017 San Giuliano Terme (PISA)
P. Iva: 05398000488

imprenditoriali e dei lavoratori, maggiormente rappresentative a livello nazionale, vigenti al momento dell'avvio del Servizio e dai successivi rinnovi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il Servizio.

Il soggetto gestore si obbliga, altresì, ad applicare il CCNL e gli Accordi integrativi, anche dopo la scadenza e fino al rinnovo degli accordi succitati, nonché, per le cooperative sociali, nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano Il soggetto gestore, anche se non aderente alle associazioni stipulanti, indipendentemente dalla natura, dalla struttura e dalla dimensione del medesimo, e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale. Sono fatte salve le condizioni di miglior favore concesse al Personale.

Praticelli, in nome e per conto del soggetto gestore, solleva sin d'ora l'ARDSU, in qualità di amministrazione concedente il Project Financing, da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro, sicurezza e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La mancata applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale costituisce motivo di risoluzione del Contratto.

Il soggetto gestore deve, altresì, osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti, nazionali, regionali e comunali sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione, assistenza, libertà e dignità dei lavoratori.

L'ARDSU, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione a I PRATICELLI delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, sospendendo il pagamento dei corrispettivi maturati fino a quando sia accertato che il soggetto gestore si è posto in regola.

Capo 9 –CONTROLLI E CUSTOMER SATISFACTION

Art. 38 Relazione sull'andamento del servizio e *customer satisfaction*

Praticelli spa effettua con cadenza almeno annuale delle verifiche / audit interni al fine di valutare il gradimento del servizio da parte degli studenti. Pertanto, a richiesta, potranno essere messi a disposizione di ARDSU i risultati del questionario di valutazione fatto nell'ambito del proprio sistema Qualità Uni En Iso 9001.

Art. 39 Diritto di controllo del ARDSU

È facoltà del ARDSU effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli e Audit di ogni tipo presso la cucina ed i locali di distribuzione, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Accordo.

Il soggetto gestore del servizio dovrà garantire l'accesso agli incaricati di ARDSU per effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente accordo.

Il controllo esercitato da ARDSU è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità.

La vigilanza della ARDSU sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:

- la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- il rispetto delle grammature e delle porzioni
- il rispetto delle diete speciali
- buona organizzazione e conduzione del servizio
- il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
- le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- la conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc..;
- la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione ed esecuzione del servizio; la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico-fisici;
- le modalità di presentazione delle portate;
- le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;

- lo stato igienico delle toilettes;
- lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature ed arredi in relazione a quanto previsto dal presente accordo;
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni);
- il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- i controlli sugli accessi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, per verificare la corretta ammissione degli aventi diritto al servizio di ristorazione.

Art. 40 Organismi preposti al controllo

Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (USL territoriale, NAS);
- la società I PRATICELLI spa nella persona del Direttore o di suoi delegati/incaricati;
- Soggetti incaricati da ARDSU– Azienda Regionale Toscana per il Diritto allo Studio della Regione Toscana;
- Commissioni studentesche per il Controllo della Qualità dei Servizi (CTS)

La PRATICELLI, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati da ARDSU, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare durante la visita al Centro Cottura.

Art. 41 Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni visive, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al precedente art. 40 del presente accordo.

ARDSU potrà avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati da essa incaricati. Detti operatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della PRATICELLI/Camst.

Il personale della PRATICELLI /Camst non interferirà nelle procedure di controllo.

Le ispezioni riguardano a titolo esemplificativo ma non esaustivo:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli

- utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - le modalità di cottura;
 - le modalità di distribuzione;
 - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
 - le caratteristiche dei sanificanti;
 - le modalità di sanificazione;
 - le modalità di sgombero rifiuti;
 - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
 - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - lo stato igienico dei servizi;
 - l'organizzazione del personale;
 - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Le analisi sensoriali, dovranno essere effettuate su campioni prelevati dal personale del centro cottura.

Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La PRATICELLI dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte di ARDSU.

Si allegano:

Allegato 1: Elenco Attrezzature in dotazione

Allegato 2: Grammature/Tabella pesi e volumi a cotto

Allegato 3: Procedura controlli - Analisi tipo

Allegato 4: Procedura Tracciabilità

San Giuliano Terme, lì 04 luglio 2022

I PRATICELLI spa

Luca Lorenzoni

ARDSU

Enrico Carpitelli

Documento firmato digitalmente
