



COMUNE DI ALBANO S. ALESSANDRO

Provincia di Bergamo

Assessorato alle Politiche Familiari e Sociali

Piazza Caduti Patri 2 – 24061 Albano S. A. - BG -

Tel. 035/42.39.230 Fax 035/42.39.239 P. Iva - C. F. 00684170160

E-Mail servizi.sociali@comune.albano.bg.it

www.comune.albano.bg.it e-mail PEC postacert@pec.comune.albano.bg.it

CAPITOLATO DI GARA

**AFFIDAMENTO SERVIZIO PASTI A DOMICILIO E IN CASA FAMIGLIA
PER ANZIANI, DISABILI E PERSONE FRAGILI PER LA DURATA DI 5 ANNI
CON POSSIBILITA' DI OPZIONE DI RINNOVO DI SERVIZIO DI
ULTERIORI 3 ANNI E POSSIBILITA' DI PROROGA TECNICA PER ALTRI 6
MESI.**

DURATA CONTRATTO : anni 5 (cinque)

dal giorno dell'aggiudicazione nell'anno 2020

al giorno 31.12.2024

OPZIONE DI RINNOVO : anni 3 (tre)

dal 01.01.2025

al 31.12.2027

PROROGA TECNICA : Possibile per ulteriori 6 mesi dal 01.01.2028

**COMUNE DI ALBANO S. ALESSANDRO**

Provincia di Bergamo

Assessorato alle Politiche Familiari e Sociali

Piazza Caduti Patri 2 – 24061 Albano S. A. - BG -

Tel. 035/42.39.230 Fax 035/42.39.239 P. Iva - C. F. 00684170160

E-Mail servizi.sociali@comune.albano.bg.itwww.comune.albano.bg.it e-mail PEC postacert@pec.comune.albano.bg.it**Titolo I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO****ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, confezionamento dei pasti a domicilio sul territorio comunale e la consegna dei pasti anche per la struttura comunale denominata "Casa Famiglia". Il servizio in appalto è rivolto ai cittadini residenti nel Comune di Albano sant'Alessandro.

ART. 2 - MODALITA' DELLA GARA

L'aggiudicazione del servizio oggetto del presente affidamento avviene mediante procedura aperta ai sensi e per gli effetti dell'art. 4 del D. Lgs. 18.04.2016 n. 50 e s.m.e i., avviene nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità e pubblicità.

ART. 3 – UTENZA e FINALITA' DEL SERVIZIO

In base al regolamento comunale, i destinatari del servizio pasti a domicilio sono, di norma persone con ridotta autonomia e incapaci a provvedere in modo autonomo alla preparazione dei pasti, che vivono sole o con familiari non in grado di provvedere a tale necessità.

Il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia e consiste nella preparazione, confezionamento dei pasti a domicilio sul territorio comunale e la consegna dei pasti per il servizio Casa Famiglia.

-Priorita'

Accedono prioritariamente al servizio pasti a domicilio le persone del tutto prive di una rete familiare di supporto.

- Destinatari

I pasti forniti in gara sono destinati :

- utenti del centro diurno denominato "Casa Famiglia";
- utenti fragili e con ridotta autonomia residenti sul territorio e nel proprio domicilio

- Giorni somministrazione pasti:

Per **Casa Famiglia** presso la struttura :

- A) dal lunedì al venerdì
- B) su richiesta e da consumare al domicilio sabato e domenica (con consegna al venerdì salvo diverso accordo con la ditta vincitrice)
- C) su richiesta e da consumare al domicilio in caso di assenza dalla struttura per impedimento o malattia

Per **Pasti a Domicilio** (con consegna sempre presso Casa Famiglia) :

- A) dal lunedì al venerdì + sabato e domenica (con consegna al venerdì salvo diverso accordo con la ditta vincitrice)

- Durata servizio:

previsto per 52 settimane in un anno.

ART. 4 – PASTO - MENU' - DIETE SPECIALI - ARTICOLAZIONI DIVERSE

- Domicilio : uno o due pasti al giorno, a scelta dell'utente, dal lunedì al venerdì con fornitura di pasto triplo nella giornata di venerdì per il sabato e la domenica (a scelta dell'utente);
- Possono essere forniti pasti per le giornate festive infrasettimanali con consegna nell'ultimo giorno non festivo utile secondo le modalità previste dalle linee guida dell'ATS;
- Composizione pasto: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane;
- Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti, potrà rendersi necessario disporre il confezionamento distinto di paste cotte e del relativo condimento/brodo, che verranno così trasportati al domicilio dell'utente ed amalgamati appena prima del consumo. Quanto sopra se espressamente previsto da ATS per la tipologia di cibo somministrato;
- Alcune verdure cotte e quelle crude andranno condite appena prima del consumo. Potrà quindi essere necessario prevedere la fornitura di monoporzioni dei condimenti necessari;
- La frutta dovrà essere distribuita già lavata;
- I menù dovranno essere articolati su 7 giorni, per un periodo di 5 settimane, in modo da non presentare quasi mai la stessa ricetta, suddivisi a secondo della stagionalità (estate/inverno);
- Dovrà essere data priorità all'utilizzo di prodotti di stagione (in particolare frutta e verdura);
- I pasti devono essere conservabili per il tempo che separa il momento della consegna da quello del consumo nel corso della giornata. A tal proposito, il relativo contenitore individuale deve essere corredato da apposite, semplici istruzioni per la conservazione (es: "conservare in frigorifero") e per la preparazione ai fini del consumo serale;
- Nei casi in cui lo ritiene opportuno, il Comune si riserva la possibilità di chiedere pasti consistenti in preparazioni da non consumare calde;
- In un'ottica di miglioramento continuo, in corso di esecuzione del servizio, salvaguardando il confezionamento individuale, l'impresa può proporre modalità ulteriori di preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti, sulla base di tecnologie o metodi alternativi e idonei allo scopo, conformi alle normative in materia e attivabili previa autorizzazione del Comune e senza oneri aggiuntivi per il Comune stesso o gli utenti;
- L'aggiudicatario dovrà avere la disponibilità, in proprietà o altre forme, di un parco di automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne dei pasti;
- L'impresa aggiudicataria cura l'organizzazione dell'intero sistema di preparazione;
- Per quanto riguarda il servizio Casa Famiglia, trattandosi di utenza particolarmente fragile, dovrà essere posta attenzione alla cottura degli alimenti, alla stagionalità, alle temperature del periodo. Per questi motivi

è richiesta una stretta collaborazione tra il personale del centro di cottura ed il personale del servizio sociale comunale operativo nella struttura;

-L'aggiudicatario dovrà garantire il possesso, entro l'inizio della gestione del presente affidamento, di almeno un centro di cottura principale e di uno alternativo da utilizzare in caso di indisponibilità temporanea del principale, in proprietà, locazione, concessione o altre forme di disponibilità, per tutta la durata dell'affidamento. Tali centri di cottura dovranno avere una capacità residua sufficiente a far fronte ai fabbisogni massimi giornalieri;

-I centri di cottura dovranno essere stati regolarmente notificati o registrati ai sensi del Regolamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

ART. 5 - CONSEGNA DEI PASTI E TRASPORTO (contenitori multiporzione e vaschette monoporzione)

CONSEGNA

L'Appaltatore dovrà consegnare i pasti presso la struttura comunale denominata Casa Famiglia sita in Albano S. Alessandro Via Roma 2 tra le ore 11.00 e le ore 11.30 da lunedì a venerdì e contestualmente ritirare i contenitori utilizzati il giorno precedente.

Nel corso dell'appalto, previa comunicazione da parte del Comune di Albano Sant'Alessandro potranno essere variate e/o integrate le sedi terminali di consumo, per ragioni organizzative o di forza maggiore, senza alcuna variazione del corrispettivo.

TRASPORTO

I trasporti verranno effettuati a cura e spese dell'appaltatore, con idonei mezzi della stessa e nel rispetto della normativa vigente. La Ditta è tenuta a produrre, in sede di gara (offerta tecnica), una descrizione dei mezzi di trasporto che verranno utilizzati per il trasporto dei pasti. L'offerta costituirà oggetto di valutazione, con particolare riferimento all'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale quali: veicoli a motore (almeno Euro 4), veicoli elettrici o vetture ibride (C.A.M.).

Si dettaglia il trasporto e la consegna dei pasti secondo le due tipologie di richiesta:

Servizio Pasti in Casa Famiglia :

I pasti del servizio casa famiglia verranno confezionati in contenitori gastronomici multi-porzione a legame fresco-caldo conformi alle vigenti leggi sanitarie. L'impresa appaltatrice provvederà alle operazioni di lavaggio e sanificazione dei contenitori nonché alla buona tenuta e conservazione dei contenitori stessi.

Servizio Pasti a Domicilio :

Ogni pasto dovrà essere confezionato in vaschette monoporzione conformi alle vigenti leggi sanitarie. Le vaschette monoporzione dovranno essere collocate in appositi contenitori isotermici individuali, anch'essi conformi alle vigenti leggi sanitarie. Ciascun contenitore consegnato a domicilio dell'utente verrà ritirato vuoto il giorno successivo all'atto della nuova consegna. L'impresa appaltatrice provvederà alle operazioni di lavaggio e sanificazione dei contenitori nonché alla buona tenuta e conservazione dei contenitori stessi. Il prezzo stabilito per ogni singolo pasto dovrà essere comprensivo del noleggio del contenitore, il quale

dovrà essere fornito in buono stato e la ditta aggiudicataria provvederà alla subitanea sostituzione nel caso di danni o di usura.

Il trasporto del cibo dovrà essere effettuato dalla ditta, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Il quantitativo di pasti forniti complessivi presso la Casa Famiglia dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicati la data, l'ora di partenza dalla cucina, l'ora di consegna e la tipologia dei pasti confezionati. Il trasporto e la consegna dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario. La Ditta assume l'obbligo di trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti all'avvio del servizio, e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento. I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

Per tali mezzi l'Impresa dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i. e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura < 7° C al cuore ed In particolare, si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene lavabili e disinfettabili sia internamente che esternamente, all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Le vivande confezionate con il sistema della multiporzione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Le gastro-norm in acciaio impiegate per le paste al sugo devono avere una altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e sversamento di liquidi.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

I pasti a domicilio dovranno essere confezionati in vaschette monoporzione collocate in appositi contenitori isotermici individuali, anch'essi conformi alle vigenti leggi sanitarie.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. I prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

ART. 6 - PRENOTAZIONE PASTI (CASA FAMIGLIA → DITTA APPALTATRICE)

L'ordine dei pasti verrà confermato direttamente dal personale del servizio CASA FAMIGLIA alla ditta appaltatrice, ogni giorno indicativamente entro le ore 10.00 .

La Ditta appaltatrice metterà inoltre a disposizione dello sportello Casa Comunale, incarico alla raccolta delle prenotazioni dei pasti – delle annotazioni- delle rettifiche o variazioni da parte dell'utenza, un numero dedicato di telefono ed indirizzo mail per la ricezione degli ordini. Qualora i pasti consegnati non risultassero conformi nel numero alle presenze giornaliere comunicate, l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere tempestivamente a predisporre il confezionamento di quelli mancanti.

L'Amministrazione appaltante si riserva, in tal caso, di verificare ed accertare la responsabilità e la motivazione del disguido ed adotta i conseguenti provvedimenti.

ART. 7 - COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio di pasti a domicilio e pasti presso la struttura comunale Casa Famiglia consiste in:

- 1.fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari alla produzione dei pasti;
- 2.confezionamento degli stessi presso il centro di cottura;
- 3.confezionamento del pasto nel rispetto dei menù concordati;
- 4.trasporto dei pasti, in contenitori multiporzione, a legume fresco-, presso i terminali di consumo casa famiglia e mono porzione per il domicilio ma consegna presso casa famiglia
- 5.fornitura e pulizia di tutto lo stovigliato;
- 6.pulizia dei mezzi di trasporto dei pasti, con particolare richiamo alle norme contenute negli articoli seguenti;
- 7.fornitura detergenti e materiale igienizzazione per mezzi di trasporto
8. fornitura mezzi trasporto e personale di consegna
9. conservazione presso la sede produttiva di un campione rappresentativo del pasto standard, in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

La Ditta appaltatrice effettuerà controlli analitici sulle derrate alimentari sulla base dei piani di campionamento predisposti nel proprio manuale di autocontrollo. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche superassero i limiti di legge, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di elementi sospetti (ad es. pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, ogm per farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato), la Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi, e il Comune ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicheranno l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta gli eventuali costi sostenuti

per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto

ART. 8 - QUALITA' DEI PASTI

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta a settimana.

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle grammature corrispondenti alle diverse età formulate al crudo e al netto degli scarti.

In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.,
- prodotti che non contengono O.G.M.,
- prodotti non transgenici.

Per le caratteristiche delle derrate alimentari occorre fare riferimento al documento predisposto dall'A.T.S. di Bergamo reperibile sul sito <http://www.ats-bg.it>.

La formulazione dei menù dovrà essere quadri-settimanale, estiva - invernale, e differenziata in relazione all'età della popolazione scolastica.

La Ditta dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.). Tali pasti verranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a soggetti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni terminale di consumo, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei. I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
2. essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati e veicolati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione, la veicolazione ed il consumo.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti. Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori del centro di cottura indicato nell'offerta, se non per circostanze previste espressamente in questo capitolato e/o negli altri documenti di gara.

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti che consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale quali prodotti a provenienza biologica e a lotta integrata, prodotti IGP, DOP, STG e PAT, prodotti a filiera corta e a km zero, nonché prodotti del Commercio Equo e Solidale come definiti in sede di offerta.

In particolare, in ottemperanza ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) per la ristorazione collettiva e le derrate alimentari stabiliti con D.M. 25 luglio 2011 pubblicato in G.U.R.I. n. 220 del 21 settembre 2011, si impegna a garantire:

La provenienza biologica dei prodotti ortofrutticoli (frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio d'oliva extravergine etc.), almeno nella misura del 40% espresso in percentuale di peso sul totale (per quanto riguarda le uova, inoltre, la quota non proveniente da allevamenti biologici dovrà provenire da allevamenti all'aperto);

La provenienza biologica delle carni, almeno nella misura del 15% espresso in percentuale di peso sul totale (le carni, inoltre, dovranno avere provenienza IGP, DOP o PAT almeno nella misura del 25% espresso in percentuale di peso sul totale);

La provenienza di pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile, almeno nella misura del 20% espresso in percentuale di peso sul totale (in ogni caso, il pesce somministrato nelle mense, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti).

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni a rischio BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

La Ditta aggiudicataria potrà formulare periodiche variazioni di menù, presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti; tali variazioni verranno sottoposte al parere della Commissione Mensa e al visto dell'A.T.S. territoriale.

La Ditta aggiudicataria collaborerà, senza riserva alcuna, con i professionisti addetti al Controllo di Qualità eventualmente incaricati dal Comune.

ART. 9 - MENU' E SUE DIVERSE ARTICOLAZIONI

I pasti dovranno comprendere un primo, un secondo con contorno di verdura cruda o cotta, frutta fresca, pane. I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli concordati con il Comune. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre un menù invernale ed un menù estivo. Tali menù, ed ogni loro eventuale successiva variazione, dovranno essere preventivamente

validati dall'A.T.S.. I menù potranno comunque subire delle variazioni secondo le indicazioni del Comune, previo parere dell'A.T.S., fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose, allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Articolazione

Durante l'appalto i menù indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù speciali e/o per esigenze particolari dell'utenza, etc.. Eventuali modifiche saranno comunque contenute e tali da non produrre eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la Ditta dovrà mantenere il prezzo-pasto.

Il Comune si riserva inoltre, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a condizioni/situazioni specifiche, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua o eventi particolari comunicati dal Comune.

In particolare, la Ditta aggiudicataria dovrà formulare diete speciali per soggetti allergici, intolleranti o con problemi di salute, nel rispetto delle tabelle speciali predisposte dall'A.T.S., seguito di richiesta corredata da certificazione medica, inoltrata dallo sportello CUSA Comunale alla Ditta aggiudicataria. Per le diete speciali legate a motivi etico-religiosi, e per le diete in bianco, la ditta dovrà attenersi alle indicazioni specifiche contenute nel Manuale d'uso per la ristorazione collettiva degli anziani disciplinata dall'A.T.S. di Bergamo. Resta inteso che per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare specifico riferimento nel documento di autocontrollo.

Sono previste segnalazioni di variazioni sul menu' da parte del Comune alla Ditta, qualora si verificassero situazioni di ripetuta segnalazione di non gradimento di alcune pietanze da parte degli utenti fruitori il servizio. Tale variazione verrà comunicata dal servizio CUSA comunale, in accordo con il responsabile del servizio sociale.

E' consentita una variazione al menu' arbitraria in capo alla Ditta nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, etc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

ART. – 10 SICUREZZA ALIMENTARE

La Ditta appaltatrice il servizio dovrà rispettare rigorosamente le leggi vigenti in materia e riferite allo svolgimento del servizio richiesto.

Nello specifico sarà richiesto il seguente di :

-predisporre un Manuale di Autocontrollo ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004, basato sui principi dell'HACCP, comprendendo le procedure di verifica di cui al Regolamento CE 2073/2005 riguardanti le misure per l'igiene dei prodotti alimentari durante la preparazione dei cibi, la loro cottura, conservazione e trasporto nonché la pulizia dei locali stessi interessati alla produzione, la disinfestazione etc.

- osservare scrupolosamente le disposizioni di cui al Regolamento CE 178/2002 relativo alla rintracciabilità

- l'applicazione del manuale di autocontrollo conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 con registrazioni relative all'applicazione del sistema puntuali e costanti a disposizione anche del Comune. Il Comune, se non riterrà esaustivo il sistema di autocontrollo della Ditta aggiudicatrice, potrà richiedere le modifiche del piano atte a garantire una migliore sicurezza igienica.

ART. 11 - PREAVVISO SOSPENSIONE SERVIZIO

In caso di richiesta di sospensione del servizio per qualsiasi evento che possa influire sul normale espletamento del servizio, il Comune informerà la Ditta appaltatrice con tempestivo preavviso (almeno 12 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta appaltatrice.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dalla Ditta appaltatrice mediante comunicazione via PEC nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista all'art. 55. La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere concordata con l'A.T.S..

ART. 12 - ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITA' DEL SERVIZIO

Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi, le principali dovranno riguardare:

- ☐ la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature;
- ☐ la lotta contro gli animali infestanti;
- ☐ l'igiene personale;
- ☐ la formazione del personale;
- ☐ le caratteristiche delle attrezzature;
- ☐ le caratteristiche dei locali;
- ☐ il rifornimento idrico;
- ☐ le modalità di arrivo delle merci;
- ☐ la qualifica dei fornitori;
- ☐ le modalità di lavoro;
- ☐ le modalità di conservazione degli alimenti;
- ☐ le modalità di trasporto degli alimenti.

La Ditta aggiudicataria nello svolgimento del servizio dovrà predisporre un Manuale di Autocontrollo ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004, basato sui principi dell'HACCP, comprendendo le procedure di verifica di cui al Regolamento CE 2073/2005 riguardanti le misure per l'igiene dei prodotti alimentari durante il trasporto, nonché la pulizia dei locali stessi, la disinfestazione etc. La Ditta aggiudicatrice dovrà

altresì osservare scrupolosamente le disposizioni di cui al Regolamento CE 178/2002 relativo alla rintracciabilità degli alimenti. Conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 l'applicazione del manuale di autocontrollo deve essere costante. Le registrazioni relative all'applicazione del sistema dovranno essere puntuali e dovranno essere costantemente tenute a disposizione anche del Comune. Il Comune, se non riterrà esaustivo il sistema di autocontrollo della Ditta aggiudicatrice, potrà richiedere le modifiche del piano atte a garantire una migliore sicurezza igienica.

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

La qualità della merce potrà essere accertata, in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura, da personale tecnico del Comune dotato di specifica responsabilità, o da professionisti addetti al Controllo di Qualità all'uopo specificamente incaricati, in presenza di un rappresentante della Ditta. Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte, di qualità o quantità inferiori o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, la Ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi in oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il Comune, con proprio personale o altri esperti nei termini già descritti, si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento ed a propria discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, dei locali, dei magazzini e di quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi. Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare della corrispondenza qualitativa o quantitativa dei pasti serviti, delle tabelle dietetiche, nonché del controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/852/2004, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per tutte le fasi/attività previste dal servizio procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Ditta non fosse ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche concordate con i Comuni, adottando tutte le conseguenti misure attuative. In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/178/2002, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le informazioni relative. In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta medesima, la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare, come definito dal Regolamento CE/178/2002 per l'intero servizio oggetto di appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

Gli standard di qualità riportati nel presente Capitolato sono da considerarsi minimi. Pertanto, l'I.A. può presentare in fase di offerta proposte migliorative conformemente a quanto previsto dal D.Lgs 50/2016 Codice degli appalti.

L'I.A. ha l'obbligo di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera agro-alimentare (Direttiva CE 41/2004 e relativo D.Lgs di attuazione n. 193 del 06.11.2007 – Reg. CE n. 178/2002 – Reg. CE n. 852/2004 – Reg. CE n. 853/2004 – Reg. CE 625/2017 – Reg. CE 625/2017 – Reg. CE 1169/2011).

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema.

Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

La ditta ha l'obbligo di presentare all'A.C. un sistema HACCP conforme alle prescrizioni vigenti in materia entro il termine di 15 giorni dall'inizio dell'attività;

TITOLO II - ASSICURAZIONI E RESPONSABILITA' IN CAPO ALLA DITTA

ART. 13 - RESPONSABILITA' e ASSICURAZIONI

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e al Comune, durante l'esecuzione della fornitura.

Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso. La Ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice. Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o amministratori.

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa una polizza assicurativa a beneficio del Comune e di terzi, per l'intera durata dei singoli contratti, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui ai contratti stessi.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "soggetto terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare al Comune copia della polizza, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'esecuzione delle forniture oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo; ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato del Comune, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione. In tal caso, l'accertamento iniziale dei danni verrà tempestivamente quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

Il Comune si riserva di valutare le clausole e le condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

Titolo III - PASTI - DURATA - IMPORTO A BASE D'ASTA – IMPORTO COMPLESSIVO

ART. 14 - IMPORTO A BASE D'ASTA E IMPORTO COMPLESSIVO DEL CONTRATTO

	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizi di fornitura pasti a domicilio ed in Casa Famiglia per anziani disabili e persone fragili.-	55521200-0	P	183.625,85

a) Importo unitario negoziabile singolo [PASTO](#), a base di gara per l'affidamento del servizio in oggetto:

- ☐ **€ 4,85** (oltre ad IVA 10%). Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri. Non sono ammesse offerte parziali, alla pari o in aumento rispetto all'importo unitario del pasto posto a base di gara. Le offerte non dovranno contenere né riserve,

né condizioni. Nessun compenso o rimborso spetta alle ditte concorrenti per la compilazione dell'offerta presentata.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 95 comma 10 del Codice dei contratti i concorrenti provvederanno ad indicare, a corredo dell'offerta economica

b) Importo COMPELSSIVO BASE D'ASTA sui 5 (cinque) anni (oltre IVA al 10%) = € 183.625,85= (oltre Iva) Esclusi costi sulla sicurezza perché non previsti :

☐ **Numero pasti** complessivi sul quinquennio 2020/2024 = **n. 37.861** circa
suddivisi come segue: anno 2020= 5.567 pasti / anno 2021= 8.073 / anno 2022= 8.073 pasti / anno 2023= 8.073 pasti / anno 2024= 8. 075.

La stima dei pasti sopra descritta tiene conto della media giornaliera di consumo di cui al prospetto a seguire, ed è ottenuta moltiplicando la stima settimanale per n. 52 settimane all'anno indicative dell'anno solare per il servizio di casa famiglia, e per n. 52 settimane all'anno per il servizio di pasti a domicilio

La stima dei pasti effettuata in questo articolo è del tutto indicativa e potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione, sulla base di una serie di fattori non integralmente prevedibili (quali, ad esempio, le effettive iscrizioni ai servizi); pertanto, in virtù di tali variazioni, l'aggiudicatario è tenuto a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, senza che possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio e senza chiedere compensi o rimborsi non contemplati nella documentazione di gara relativa al presente affidamento.

ART. 15 - DURATA DEL CONTRATTO- RINNOVO DI SERVIZIO - PROROGA TECNICA

A) Durata : 5 anni, dalla data di aggiudicazione anno 2020 al 31.12.2024

B) opzione di RINNOVO di servizio : 3 anni dal 01.01.2025

Perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso alla gara, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo della collaborazione e verificate le disponibilità di bilancio, è facoltà dell'Amministrazione Comunale avvalersi della "Opzione di RINNOVO di servizio" per il successivo triennio 01.01.2025 – 31.12.2027 alle medesime condizioni ed importi

In questo caso l'Amministrazione Comunale darà comunicazione scritta all'aggiudicatario, entro il 1° semestre del 2024 , della propria volontà, chiedendo allo stesso conferma per lo svolgimento del servizio alle medesime condizioni.

c) Proroga Tecnica : per 6 mesi dal 01.01.2028

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di prorogare il termine del contratto alla naturale scadenza, per il tempo strettamente necessario la conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del codice – per un massimo di 6 (sei) mesi

La ditta e' tenuta ad accettare tale eventuale proroga mantenendo le stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto e dal capitolato.

Si riserva infine di affidare all'aggiudicatario l'esecuzione di ulteriori servizi supplementari non compresi nell'affidamento originario, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto (leggasi 20%). In tal caso l'aggiudicatario è tenuto a gestire i servizi supplementari al medesimo prezzo offerto in sede di gara, fatti salvi gli adeguamenti ISTAT eventualmente maturati al momento della richiesta di attivazione degli stessi, e non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto (art. 106 comma 12 del Codice dei contratti).

ART. 16 - INTERVENTI ECCEZIONALI ED OCCASIONALI – art. 106 c.1 lett.a –

E' data facoltà all'Ente di richiedere all'Aggiudicatario integrazione al servizio offerto per l'esecuzione di prestazioni straordinarie e/o supplementari che si rendessero all'occasione necessarie provvedendo anche alla copertura dell'ulteriore spesa che ne derivi nel rispetto dall'art. 106 comma 1 lett. a fino ad un importo massimo del 20% calcolato sia sulla durata del contratto (5 anni = € 36.725,14=) che sull'opzione di rinnovo di servizio (3 anni = € 23.492,43=). Il costo per tali prestazioni integrative sarà il medesimo stabilito in sede di gara.

ART. 17 - REVISIONE PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati. I prezzi del pasto, a decorrere dal secondo anno di servizio, saranno, previa richiesta scritta, soggetti a revisione con riferimento all'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI - senza tabacchi) rilevato al 30 giugno di ogni anno.

ART. 18 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il prezzo per ogni tipo di pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA, al lordo di ogni spesa diretta o accessoria. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti a provenienza biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (prodotti IGP, DOP, STG e PAT) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km. zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Nessun'altra somma potrà essere richiesta a titolo di corrispettivo. Tantomeno potranno essere richieste somme a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura, e in modo particolare per l'eventuale mancato servizio di distribuzione o per l'eventuale non raggiungimento del numero dei pasti stimati. Il prezzo del singolo pasto si intenderà pertanto onnicomprensivo, con la sola eccezione dell'IVA. Si conviene infine che il prezzo del pasto dovrà essere unico per tutte le tipologie di utenza e di servizio effettuato, nonché per eventuali cestini di viaggio per pasto freddo completo (gite). Il prezzo sarà stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso e invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

**Titolo IV - OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA APPALTATRICE
IN MERITO AL PROPRIO PERSONALE**

ART. 19 - PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e il trasporto dei pasti confezionati nel centro di cottura, ed ogni altro onere indicato negli articoli precedenti sarà svolto da personale in servizio presso la Ditta appaltatrice, salvo le verifiche effettuate dal personale incaricato dal Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione delle materie prime e dei cibi, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. In particolare, dovrà ricevere specifica formazione sul corretto confezionamento-manipolazione-trasporto e se necessario anche porzionatura del pasto. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dal Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse un comportamento scorretto, ciò sarà potenziale motivo di risoluzione del rapporto.

L'Appaltatore dovrà inoltre:

- a) presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;
- b) predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione del Dietista.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta appaltatrice la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.

La Ditta deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D. Lgs. 81/08, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE etc.).

ART. 20 - ORGANICO

La consistenza numerica e nominativa del personale e la sua qualifica, nonché tutte le sue variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate, per l'approvazione, al Comune a mezzo PEC e dovranno rispettare i parametri numerici offerti in sede di gara. Tale consistenza numerica dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche nel caso in cui il numero dei pasti risulterà più elevato rispetto allo standard o i menu richiederanno prestazioni superiori. L'attività nel centro cottura della ditta aggiudicataria, dovrà essere coordinata da un operatore alle sue dipendenze avente idonea qualifica o dotato di esperienza nel settore, che sarà anche il referente della

Ditta per il Comune in caso di problematiche varie. Il nominativo del referente dovrà essere comunicato al comune prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il responsabile del servizio sociale dovranno intendersi fatte direttamente all'Impresa.

La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, con cadenza almeno biennale, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente

ART. 21 - RISPETTO DELLE NORMATIVE – CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro. La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

NON E' PREVISTO L'OBBLIGO AL RISPETTO delle Linee Guida in merito alla *"Disciplina delle **clausole sociali**"* (... assorbimento del personale..) approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con deliberazione n. 114 del 13.2.2019, ai sensi dell'articolo 50 del D. Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti) in capo alla ditta aggiudicataria.

ART. 22 - APPLICAZIONI DEL CONTRATTO DI LAVORO

La Ditta appaltatrice si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune da ogni onere e responsabilità.

ART. 23 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa in materia di igiene e sanità pubblica.

ART. 24 – INFORTUNI - DANNI - COPERTURA ASSICURATIVA RCT ed RCO -

La ditta si assume in proprio ogni responsabilità per infortunio e danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto del Comune o di terzi a seguito ed in conseguenza

dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto. La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio richiesto, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune.

Copertura assicurativa:

rispondere direttamente dei danni arrecati ai destinatari del servizio o a terzi o alle cose, provocati nell'esecuzione dell'appalto. L'appaltatore deve a tal fine provvedere a stipulare apposita polizza che copra ogni rischio (RCT per sinistro, persona e danni a cose ed RCO per sinistro e persona) con un massimale pari ad € 5.000.000,00 rispetto all'attività svolta, con decorrenza dalla data di inizio del servizio. Il massimale previsto non è da ritenersi in alcun modo limitativo della responsabilità assunta dall'aggiudicatario. L'esistenza di una polizza assicurativa non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. In caso di danni arrecati a terzi la cooperativa/impresa sarà comunque obbligata a darne immediata notizia al Comune;

Titolo V - CONTROLLI - ACCERTAMENTI - RILIEVI - PENALI - RISOLUZIONE CONTRATTO

ART.25 - DIRITTO AL CONTROLLO IN CAPO AL COMUNE - ACCERTAMENTI - RILIEVI

CONTROLLI

Il Comune si riserva il diritto in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con lo stesso, sia mediante i preposti organi dell'A.T.S. competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o da terzi collaboratori all'uopo incaricati, teso ad accertare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio e il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna dei pasti. In tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice;

- controllo igienico-sanitario, svolto dalla competente A.T.S. relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta;
- controllo sull'andamento complessivo del servizio. Si potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, etc., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio, anche avvalendosi di Commissione istituita ad per l'occasione.

Sarà inoltre lasciata al Comune la facoltà di procedere a verifiche, controlli, sondaggi anche, mediante questionari o rendiconti giornalieri, finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

ACCERTAMENTI

Nel caso in cui vengano accolte segnalazioni da parte delle persone preposte ai controlli, il Comune provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne comunicazione alla Ditta appaltatrice il servizio. Qualori i responsi diano esito positivo, alla ditta appaltatrice, verranno addebitate le spese di analisi da effettuarsi presso le strutture competenti (A.T.S.) , fermo restando eventuali applicazioni di penali così come previste nel presente capitolato.

RILIEVI TECNICI

Il personale tecnico incaricato dal comune e preposto ai controlli e' tenuto a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio appaltato, così come gli stesi non dovranno interferire sulle procedure di controllo in capo al personale tecnico comunale.

RILIEVI sulla GESTIONE

Il comune farà pervenire alla Ditta appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevati. Se entro 2 (due) giorni dalla data della comunicazione la Ditta non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione e' derivato da eventi imprevedibili e non dipesi da mancata attenzione , volontà, imperizia o negligenza di controllo da parte degli addetti della Ditta, il Comune applicherà le norme e le penali previste dal presente capitolato.

ART. 26 - PENALI - MOROSITA' - PROCEDURA D'APPLICAZIONE

Il Ditta appaltatrice il servizio avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti i servizi medesimi.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di violazione delle disposizioni del presente capitolato, l'aggiudicatario sarà tenuto al pagamento di una penalità calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidività come segue:

- penale compresa tra € 250,00= e € 2.500,00= a seconda della gravità ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale per ogni singola voce sotto riportata e violata. L'importo della penale aumenterà in proporzione aritmetica per le successive infrazioni.

Violazioni:

- a. accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta spontaneamente o dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà);
- b. mancato rispetto della somministrazione delle diete speciali;
- c. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti;
- d. fornitura di parti/derrate non conforme alle caratteristiche qualitative previste dal presente capitolato o difformi dal menù vigente;
- e. fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione;
- f. preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato;
- g. inosservanza di disposizioni di cui al presente capitolato e/o impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione e distribuzione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature e dei locali, alle attrezzature;
- h. mancata osservanza degli obblighi previsti dal Regolamento CE/178/2002 e dal Regolamento CE/852/2004
- i. particolare attenzione per possibili violazioni agli articoli inseriti nel presente capitolato ai titoli I e II;

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto dal Comune, con PEC, alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare, sempre con PEC, le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 2 (due) giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Valutate le controdeduzioni della Ditta, il Comune applicherà eventualmente le penali. Si potrà stabilire di non applicare alcuna penale qualora l'inadempimento, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, al Comune, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni scritte).

Il Comune potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta appaltatrice per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. La Ditta appaltatrice prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto del Comune di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'Appaltatore sarà gravato di una penale pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal Comune per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 60.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione dei servizi di ristorazione, il Comune ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione delle forniture di cui al presente Capitolato, addebitando alla Ditta appaltatrice i relativi costi sostenuti.

ART. 27 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale può chiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 C.C.:

- 1 per motivi di pubblico interesse in qualunque momento;
- 2 in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e delle prescrizioni del presente capitolato;
- 3 per inadempimento contrattuale;
- 4 per le inadempienze sanzionate dalle penali di cui al precedente (penalità) che si dovessero ripetere per tre volte nell'arco di un semestre;
- 5 di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- 6 in caso di cessione dell'azienda, di cessione di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'affidatario;
- 7 nei casi di subappalto o di cessione di contratto;
- 8 in caso di abbandono dell'appalto;
- 9 in caso di accertate violazioni dei diritti degli utenti e di pratiche lesive della libertà e della dignità personale;
- 10 in caso di grave negligenza, di inadempienze gravi ovvero ripetute nel rispetto ed esecuzione degli obblighi contrattuali in caso di inadempienze;
- 11 quando la ditta non dia più affidamento di possedere le capacità tecniche ed organizzative e di poter quindi provvedere alla buona esecuzione dei servizi ad essa affidati;

La facoltà di risoluzione è esercitata dal Comune con il semplice preavviso scritto di 15 (quindici) giorni senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino al giorno della risoluzione.

ART. 28 – EFFETTI DELLA RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'Amministrazione il diritto di affidare il servizio al soggetto che segue immediatamente nella graduatoria. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione, che potrà rivalersi mediante trattenuta sui crediti dell'affidatario o sulla cauzione. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali del soggetto attuatore, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

E' fatta salva in qualsiasi caso ogni azione per ottenere il rimborso dei maggiori oneri sostenuti ed il risarcimento di tutti i danni subiti.

Titolo VI

**DISPOSIZIONI GENERALI - AVVALIMENTO – SUBAPPALTO – CAUZIONE PROVVISORIA
- STIPULA CONTRATTO – D.U.V.R.I.**

ART. 29 - RISPETTO del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 – TUTELA SALUTE E SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO -

L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008.

L'appaltatore si impegna a coordinare con il Comune le misure di prevenzione e protezione e la loro realizzazione attraverso la presentazione, in sede di assegnazione, del documento di valutazione dei rischi, del piano di emergenza e del piano informativo e formativo del personale impiegato, elaborati in via generale dall'appaltatore e che saranno successivamente adeguati al servizio oggetto dell'appalto, entro due mesi dall'avvio del servizio stesso.

L'appaltatore dovrà inoltrare la documentazione attestante la nomina e la relativa comunicazione agli enti preposti del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e del nominativo del medico del lavoro competente.

ART. 30 – RISPETTO del Regolamento UE 2016/679 – RESPONSABILE DELLA PRIVACY -

L'appaltatore è tenuto all'osservanza del Regolamento UE 2016/679, indicando il responsabile della privacy. Gli operatori addetti al servizio sono considerati incaricati al trattamento dei dati personali in possesso del Comune e trasmessi all'aggiudicatario nei limiti in cui ciò sia necessario ai fini della corretta esecuzione del servizio.

L'appaltatore dovrà assicurare che il personale incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non le divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.

ART. 31 – RISPETTO della Legge n. 68 del 12/03/1999 – DIRITTO AL LAVORO PERSONE DISABILI -

L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle norme che regolamentano il diritto al lavoro delle persone disabili.

ART. 32 – RISERVATEZZA SULLE INFORMAZIONI

L'appaltatore assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche e non portate a sua conoscenza dall'Ente appaltante nello svolgimento del rapporto contrattuale.

Gli operatori dell'appaltatore addetti al servizio sono considerati incaricati al trattamento dei dati personali in possesso dell'Ente appaltante e trasmessi nei limiti in cui ciò sia necessario ai fini della corretta esecuzione del servizio.

ART. 33 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatore è tenuto ad eseguire in proprio il servizio oggetto del contratto.

E' vietato cedere i servizi oggetto dell'appalto pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Sono fatti salvi i casi di cessione di azienda e di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del codice appalti.

In caso di raggruppamenti e di consorzi non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese già in sede di gara.

ART. 34 – AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

Per quanto riguarda i requisiti al paragrafo "Requisiti di capacità tecnica professionale", o esperienze professionali pertinenti, il concorrente, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, può avvalersi delle capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i servizi/forniture per cui tali capacità sono richieste.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, a pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP di gara, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al paragrafo 3.3 "Comunicazioni", al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la CUC procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

ART. 35 - SUBAPPALTO

Il concorrente indicherà all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti previsti dall'art. 105 del Codice.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

ART. 36 - CAUZIONE PROVVISORIA

L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al **2%** (dell'importo a base d'asta € 183.628,65= al netto dell'iva al 10%) espressa in **€ 3.672,57=** ;

ART. 37 - CAUZIONE DEFINITIVA o GARANZIA FIDEIUSSORIA

Così come verrà meglio precisato nel "disciplinare di gara" .

ART. 38 - D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza)

Non costituisce parte del presente capitolato per la natura del servizio richiesto.

ART. 39 - SPESE CONTRATTUALI e REGISTRAZIONE CONTRATTO

L'aggiudicatario è tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipula del contratto .

le spese riferite ai diritti di segreteria, relativi alla stipula del contratto in forma pubblica-amministrativa, ammontano indicativamente ad **€ 1.121=**

L'inadempimento degli obblighi di cui al presente articolo determina la decadenza dall'aggiudicazione dell'impresa inadempiente e fa sorgere a favore dell'Amministrazione il diritto di affidare l'appalto al soggetto che segue immediatamente nella graduatoria. Sono a carico della ditta inadempiente le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione.

Il proponente selezionato è obbligato alla stipulazione del contratto. Qualora, senza giustificati motivi, esso non adempia a tale obbligo nei termini che verranno prescritti, l'Amministrazione potrà dichiarare la decadenza dall'affidamento addebitando al soggetto decaduto spese e danni derivanti da tale evento.

ART. 40 - DATI DELL'ORGANIZZAZIONE E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI

La Ditta aggiudicataria il servizio, prima di stipulare il contratto, deve comunicare il domicilio fiscale e il recapito operativo, nonché i dati per la tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n.136.

ART. 41 - CONTROVERSIE / TRATTAMENTO DATI / RINVIO AD ALTRE NORME

Eventuali controversie giudiziarie inerenti l'interpretazione e l'esecuzione del contratto seguiranno il Foro competente . Per tutto quanto non previsto del presente Capitolato si applicano le disposizioni di legge vigenti in materia.

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di selezione.

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 i dati relativi ai concorrenti saranno raccolti presso il committente per le finalità di gestione della procedura e saranno trattati in maniera anche non automatizzata e anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, pena l'esclusione dalla procedura.

Il presente procedimento è soggetto alla piena ed esatta osservanza di tutte le condizioni stabilite nel contratto collettivo nazionale di lavoro in vigore per la categoria di cui trattasi.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa riferimento alle disposizioni in materia contenute nel D.Lgs. 50/2016 nel D.P.R. 207/2010 e nel testo unico dell'ordinamento degli enti locali, se ed in quanto applicabili.

ART. 42 – ADEMPIMENTI DOPO LA SELEZIONE

La proposta è immediatamente impegnativa per il proponente selezionato mentre per l'Amministrazione diventa tale solo dopo la stipulazione della convenzione.

Si riserva altresì la facoltà insindacabile di non dar luogo all'istruttoria pubblica o di modificare il termine d'inizio del servizio previo avviso al soggetto selezionato, senza che lo stesso possa vantare alcuna pretesa al riguardo. Il proponente selezionato deve trasmettere all'Amministrazione, entro 20 giorni dalla relativa richiesta, i documenti necessari per la firma del contratto.

L'amministrazione comunale si riserva di precedere con urgenza chiedendo l'esecuzione anticipata, come previsto dal comma 13 dell'art. 32 del DLgs 50/2016 che cita "L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, la stazione appaltante ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste al comma 8".

E dal Comma 8 che cita: "(...) L'esecuzione d'urgenza di cui al presente comma è ammessa esclusivamente nelle ipotesi di eventi oggettivamente imprevedibili, per ovviare a situazioni di pericolo per persone, animali o cose, ovvero per l'igiene e la salute pubblica, ovvero per il patrimonio storico, artistico, culturale ovvero nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, ivi compresa la perdita di finanziamenti comunitari."

Art. 43 - RUP del Comune di albano S.A. -

Si identifica Responsabile Unico del Procedimento, l'istruttore Amm.vo - Manenti Nicoletta – dipendente presso l'area servizi alla persona del Comune di Albano S.A. nei gironi di martedì e giovedì – orari di apertura al pubblico – : mail istituzionale nmanenti@comune.albano.bg.it – Dir. 035/42.39.236-.

Il Servizio Sociale, nella figura della Dott.ssa Spini Luigia Laura, potrà inoltre fornire indicazioni o maggiori dettagli sulla gara anche nei giorni di lunedì-mercoledì e venerdì – orari di apertura al pubblico - : mail istituzionale servizi.sociali@comune.albano.bg.it – Dir. 035/42.39.231-.

Albano S. Alessandro , Dicembre 2019