



DIPARTIMENTO AMMINISTRATIVO, DI CONTROLLO
E DEGLI AFFARI GENERALI E LEGALI

SC Gestione Tecnico Patrimoniale

Via Gallicciolli, 4 - 24121 BERGAMO

email: protocollo@pec.ats-bg.it

Certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001

CONDIZIONI E REQUISITI DEL SERVIZIO

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE CALDE, FREDDI, PRODOTTI SOLIDI CONFEZIONATI, CON DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO LE STRUTTURE AFFERENTI ALLE ATS DI BERGAMO (CAPOFILA) E DELLA VAL PADANA, PER IL PERIODO DI 4 ANNI.

Oggetto del servizio

L'oggetto della gara è il servizio in concessione della somministrazione di alimenti e bevande con distributori automatici (lotti da 1 a 3) da installare in alcune sedi dell'ATS di Bergamo e della Val Padana, (di seguito ATS) a beneficio dei dipendenti delle ATS consorziate, delle ASST nelle sedi in coabitazione e degli utenti esterni.

Le modalità di esecuzione del servizio da erogare sono quelle indicate nell'art. 3 del presente Capitolato.

Durata del contratto

Il servizio, che comprende l'installazione e la gestione di distributori automatici di bevande calde, fredde, prodotti solidi confezionati, avrà durata di anni 4 (quattro) dalla data indicata nel contratto, presumibilmente come sotto specificato, fatto salvo il diritto di recesso anticipato in caso di attivazione di convenzione ARIA:

lotto n. 1: ATS di Bergamo dal 1.10.2025 e scadenza il 30.09.2029;

lotto n. 2: ATS Val Padana - Provincia di Mantova dal 1.07.2025 e scadenza il 30.06.2029.

lotto n. 3: ATS Val Padana - Provincia di Cremona dal 1.07.2025 e scadenza il 30.06.2029.

E' tuttavia facoltà dell'ATS dare inizio al rapporto in data successiva a quella sopraindicata in relazione alla durata della procedura di gara.

Modalità di esecuzione del servizio

1 - Quantità, ubicazione, luoghi di installazione e tempi di consegna dei distributori

Il numero, la tipologia e l'ubicazione dei distributori da installare, distintamente per lotto, è desumibile dall'allegato fabbisogno.

La ditta non potrà eseguire eventuali trasferimenti, sostituzioni o dismissioni di distributori autonomamente o senza autorizzazione dell'Amministrazione interessata.

Qualora l'aggiudicatario ritenesse necessario incrementare o diminuire il numero dei distributori, lo stesso dovrà concordare tale variazione con l'ATS interessata. La variazione può essere proposta anche dall'ATS interessata.

L'aggiudicatario è tenuto a provvedere all'installazione dei distributori, nei luoghi indicati dalle ATS consorziate, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento.

Il collegamento agli impianti dovrà essere effettuato utilizzando le prese già esistenti e disponibili; nessun costo per l'acqua e l'energia elettrica utilizzate sarà addebitato all'impresa appaltatrice/concessionaria del servizio in questione. L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti e le prescrizioni delle singole ATS.

Non è ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibile.

La collocazione dei distributori deve essere concordata con i Responsabili individuati dalle ATS. La ditta non potrà muovere eccezione alcuna o pretendere una diversa collocazione rispetto a quella stabilita dall'ATS interessata.

Le ATS provvedono in proprio alla pulizia dei locali, vani ed atri dove sono installati i distributori.

Le ATS, altresì, garantiranno l'erogazione di energia elettrica, acqua necessarie per il funzionamento dei distributori, l'eventuale assistenza tecnica necessaria per l'installazione degli stessi, secondo le caratteristiche (tensione, pressione, ecc...) disponibili e il ritiro dei rifiuti.

La ditta non può rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua interrotte per necessità tecniche delle ATS o per altro motivo, comunque non imputabile alle ATS stesse. Così pure, le ATS non sono responsabili dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o da vandalismo.

La ditta dovrà installare, nei locali individuati dalle ATS, recipienti porta rifiuti da 100 litri con coperchio a ritorno automatico. Tali recipienti devono essere tenuti in perfette condizioni igieniche e dovranno essere sostituiti qualora diventassero inadatti allo scopo.

2 - Personale del concessionario

La ditta aggiudicataria per l'esecuzione del servizio si avvarrà del necessario personale, di sicura moralità, in regola con le normative sanitarie e di leggi in vigore, che osservi la normativa e le disposizioni disciplinari delle ATS consorziate, riservando allo stesso il trattamento previsto dalle vigenti leggi e dai contratti nazionali di categoria.

Tutti i dipendenti della ditta aggiudicataria, quando entrano nelle sedi delle ATS, dovranno essere dotati di cartellino di riconoscimento e muniti di adeguati strumenti di protezione previsti dalle norme di sicurezza vigenti.

La ditta aggiudicataria deve assicurare la regolare continuità del servizio, controllando in modo particolare il carico e il funzionamento dei distributori. In caso di sciopero o agitazioni del personale dipendente della ditta aggiudicataria, la stessa dovrà comunicare le procedure di urgenza da adottare, almeno 48 ore prima.

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori automatici e che viene in contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche in confezioni chiuse, deve avere assolto gli obblighi della normativa di igiene e sanità pubblica previsti dal Reg CE n. 852/2004 All. II cap. 12.

Il personale adibito al trasporto ed alla distribuzione dei prodotti deve essere formato, oltre che sui temi della sicurezza alimentare previsto dal "Pacchetto Igiene" (igiene degli alimenti e della nutrizione, merceologia degli alimenti, controllo di qualità), anche sui requisiti specifici e sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti presenti nei distributori per ogni ATS.

3 - Distributori

Le apparecchiature da installare devono:

- essere di nuova o recente fabbricazione (non anteriore al 2023), conformi alla normativa CEE ed alle leggi di igiene e sicurezza alimentare vigenti, in possesso almeno della classe energetica A, secondo la normativa della Commissione Europea 2021;
- utilizzare, per l'illuminazione interna, una tecnologia a LED.

La ditta aggiudicataria sarà responsabile dei danni derivanti a persone o cose, cagionati dagli apparecchi di distribuzione installati ovvero dai prodotti distribuiti.

Ad ogni distributore deve essere associato il nome ed il numero di telefono per l'assistenza tecnica della ditta.

Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, qualora la ditta aggiudicataria sottoponga a trattamento l'acqua fornita dall'ATS, deve assicurarsi che la stessa possieda i requisiti di cui al D. L.vo n. 31 del 2 febbraio 2001.

Dell'installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'autorità competente per la sicurezza alimentare ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i. art. 6.

4 - Modalità organizzative e gestionali

La ditta aggiudicataria dovrà avere un numero di operatori sufficienti ed adeguatamente istruiti per eseguire gli adempimenti seguenti:

1. Pulizia e ripristino distributori automatici di bevande calde:

è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di pulire in modo accurato l'apparecchiatura e le tastiere, con panno monouso e apposita soluzione sgrassante/disinfettante, prestando attenzione alle pareti interne ed esterne della macchina.

Per tutte le parti che vengono a contatto con sostanze alimentari e bicchieri, l'aggiudicatario deve:

- a) sostituire, ad ogni ripristino, i componenti asportabili, tassativamente con altri puliti;
 - b) sanificare, settimanalmente, tutte le parti non rimovibili, utilizzando un detergente/disinfettante e sostanza battericida, per prevenire il formarsi di batteri e cattivi odori;
 - c) terminate le fasi di pulizia, lavaggio ed igienizzazione, provvedere a rifornire ed effettuare alcune erogazioni-test per constatare l'efficienza dell'apparecchiatura.
2. Pulizia accurata con soluzione sgrassante/disinfettante delle apparecchiature e delle tastiere e rifornimento dei distributori automatici refrigeranti di bibite, prodotti freddi e prodotti solidi confezionati:

- a) La ditta aggiudicataria deve:
 - garantire la sicurezza igienica dei prodotti erogati dai distributori automatici, anche mediante un programma di pulizia e sanificazione che deve essere parte integrante del proprio manuale di autocontrollo;
 - controllare che la data di scadenza e il TMC dei prodotti presenti non siano superati;
 - procedere all'eventuale ripristino della fornitura dei prodotti;
 - testare il funzionamento del distributore;
- b) Il trasporto dei prodotti deperibili, dalla ditta ai distributori, deve essere eseguito garantendo la temperatura controllata, e, più in generale il rispetto della "catena del freddo" così come definita nella vigente normativa ove previsto.

- c) La ditta aggiudicataria deve provvedere alla raccolta e deposito di qualsiasi rifiuto di prodotto negli appositi spazi indicati dall'ATS.

La ditta aggiudicataria, oltre ad ottemperare alle normative vigenti in materia di distribuzione automatica, deve:

- a) procedere mensilmente, mediante un incaricato, alla verifica della pulizia e dei rifornimenti delle macchine distributrici;
- b) indicare un referente per i contatti con l'Amministrazione delle ATS;
- c) assicurare che tutti i contenitori dei rifiuti per la raccolta dei bicchieri vuoti, riposti accanto ai distributori, siano puliti e siano dotati di coperchio, in modo da facilitare la pulizia;
- d) segnalare agli utenti, su ogni distributore, con appositi adesivi, le modalità di funzionamento, di pagamento e di rimborso in caso di mancata erogazione. L'incaricato della ditta dovrà concordare con l'ATS, gli orari e i giorni per ricevere richieste di nuove chiavi elettroniche per il funzionamento delle apparecchiature o per ritirare chiavi danneggiate.

Al termine del rapporto, la ditta è tenuta a disinstallare e ritirare i distributori e provvedere ai necessari ripristini senza alcun onere a carico delle ATS, entro 30 giorni dalla scadenza del contratto. I necessari ripristini andranno effettuati in modo graduale affiancando la nuova ditta subentrante, allo scopo di recare il minor disagio possibile.

5 - Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è completamente a carico della ditta aggiudicataria e dovrà consistere nella manutenzione preventiva programmata e straordinaria.

La ditta aggiudicataria deve assicurare l'assistenza tecnica in qualsiasi momento, con personale sufficiente e costantemente aggiornato, entro 12 ore lavorative, da intendersi dalle ore 8,00 alle ore 12,00 e dalle ore 13,00 alle ore 17,00, dalla segnalazione del guasto o del mancato rifornimento, dal lunedì al venerdì.

Tutti i distributori, durante il periodo contrattuale, rimangono di proprietà della ditta aggiudicataria. Pertanto, tutti gli interventi di manutenzione, sia ordinaria che straordinaria, causati da guasti o da qualsiasi altro motivo devono considerarsi a totale ed esclusivo carico della ditta.

Qualora i distributori dovessero rimanere inutilizzati, la ditta, a seguito della richiesta dell'ATS interessata, provvederà alla loro rimozione entro sette giorni solari. In caso di prolungata inerzia, l'ATS richiedente provvederà direttamente alla rimozione con oneri a carico della ditta inadempiente, oltre al risarcimento dei danni.

Nel caso in cui si rendesse necessario per spostamento delle sedi delle ATS consorziate, dislocare i distributori in altri siti, le spese di trasferimento e installazione delle macchine dalle vecchie alle nuove sedi sono a completo carico della ditta aggiudicataria.

6- Prezzi e sistemi di pagamento

I distributori devono essere provvisti di sistema di pagamento:

- a moneta;
- con carte di credito/debito/bancomat o app;
- con chiavi/tessere elettroniche, fornite dalla ditta gratuitamente a tutti i dipendenti dell'ATS che ne fanno richiesta.

Inoltre, i distributori devono essere tutti dotati di idoneo dispositivo "rendi resto" a moneta e di ricarica delle chiavi/tessere con i metodi: a moneta e/o con carte di credito/debito/bancomat.

I prezzi riservati ai dipendenti mediante l'utilizzo di chiavi/tessere elettroniche, dovranno essere ribassati, rispetto ai prezzi al pubblico, del 10%.

In caso di cessazione del servizio o al termine, la ditta dovrà rimborsare gli importi accreditati sulle chiavi agli utenti e/o concordare con il nuovo fornitore le modalità di rimborso.

Listino prezzi distributori automatici.

La ditta dovrà provvedere ad esporre i prezzi in modo visibile e consultabile da tutti gli utenti, su ogni distributore di tutti i prodotti.

Prodotti

I distributori installati dovranno necessariamente contenere i "prodotti base" richiesti nel file "elenco prodotti" allegato. Gli operatori economici potranno, in base a valutazioni di loro convenienza, ampliare l'offerta di prodotti.

Tutti i prodotti erogati devono essere selezionati fra le migliori marche presenti sul mercato e particolarmente idonei per la distribuzione automatica.

Ogni prodotto deve essere individuato dalla propria scheda merceologica. In particolare, deve essere reso disponibile accanto al distributore automatico, il materiale informativo/schede tecniche dei prodotti, con l'elenco degli ingredienti e le caratteristiche nutrizionali.

Tutti i prodotti devono essere etichettati in conformità al Reg UE n. 1169/2011.

Sui contenitori delle bevande fredde, nonché sugli snack ed altri prodotti deve essere indicata la scadenza per la validità del prodotto, come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per tutti i prodotti, ad esclusione di quelli freschi, la data di scadenza riportata nella singola confezione del prodotto, al momento del ritiro da parte dell'utente, non potrà essere inferiore a 10 (dieci) mesi.

L'inserimento di nuovi prodotti, rispetto a quelli proposti in sede di preventivo, o la variazione dei generi distribuiti, dovranno preventivamente ottenere il benestare dell'ATS.

Le ATS avranno facoltà di chiedere la sostituzione dei prodotti che riterranno non rispondenti alle norme vigenti o a quelle di capitolato; in tal caso l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione richiesta.

In caso di esaurimento dei prodotti negli spazi di conservazione devono essere ricostituite le quantità entro il termine massimo di 1 giorno lavorativo.

E' inoltre fatto obbligo alla ditta di provvedere per ATS di Bergamo, lotto n. 1, a minimo 1 (uno) intervento a settimana per il rifornimento dei prodotti, ad eccezione della sede di via Gallicciolli dell'ATS di Bergamo, ove tale obbligo è previsto minimo 2 (due) volte a settimana. Per l'ATS della Val Padana, lotti n. 2 e n. 3, il rifornimento dei prodotti deve avvenire minimo 1 (una) volta alla settimana.

1 Indicazioni per la suddivisione dei prodotti

Secondo le linee di indirizzo della Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia in materia di sovrappeso e obesità di cui alla nota del 28/05/2008 prot. n. 21130, la ditta aggiudicataria è tenuta a collocare nei distributori automatici posti nei presidi sanitari, alimenti di snack a base di frutta e verdura, insalate pronte, Yogurt intero bianco alta qualità o dal latte fieno senza zucchero e senza edulcoranti secondo le indicazioni fornite nel presente capitolato. Tale necessità deriva dal fatto che le ATS devono promuovere scelte salutari per una sana alimentazione italiana.

L'assortimento per i distributori per prodotti freschi deve essere il seguente:

- 20% del distributore dedicato all'acqua minerale naturale ed effervescente;
- 10% altre bevande (di cui almeno il 5% succhi di frutta.);
- 30% prodotti freschi (panini, frutta, verdura, ecc.), con le caratteristiche sotto elencate;
- 30% prodotti a lunga durata, con le caratteristiche sotto elencate;
- 10% altri prodotti di lunga durata.

2 Standard nutrizionali degli snack e dei prodotti

Gli snack inseriti nei distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- contenuto energetico di max 150 kcal per singola porzione;
- contenuto di sale, max 1 gr a porzione e iodato;
- contenuto di grassi totali max 5 gr, di grassi saturi max gr 1,5, senza grassi idrogenati o trans, senza panna, senza olio di palma, di cocco, di sansa e strutto;
- assenza di edulcoranti artificiali;
- pane comune o integrale in porzione da 30-50 g
- grissini, crackers anche integrali a basso contenuto di sale;
- biscotti privi di farcitura con contenuto calorico per porzione non superiore ai 150/200 kcal., con grassi non superiori ai 5 gr. e senza grassi vegetali raffinati e grassi idrogenati.

3 Tipologie di alimenti e caratteristiche merceologiche

Bevande Calde:

- Caffè espresso di primaria marca nazionale, in grani macinati al momento dell'erogazione con minimo 80% di miscela arabica gr. 7 per erogazione
- Caffè in grani, decaffeinato e d'orzo gr. 1,6 per erogazione
- Caffè al Ginseng gr. 14 ad erogazione
- Caffè macchiato gr. 7 caffè e gr.3 latte per erogazione
- Latte gr. 10 per erogazione

- | | |
|---|---|
| ▪ Cioccolata miscela di cioccolato in polvere | gr. 24 per erogazione |
| ▪ Cappuccino anche decaffeinato | gr.1,6 caffè e gr.10 latte per erogazione |
| ▪ Thè al limone | gr.13/15 di polvere per erogazione |

I distributori di bevande calde dovranno avere almeno le seguenti selezioni:

- caffè in grani espresso, di primaria marca nazionale: lungo, ristretto, amaro, dolce e molto dolce;
- caffè in grani : lungo, ristretto, amaro, dolce e molto dolce;
- caffè decaffeinato: lungo, ristretto, amaro, dolce e molto dolce;
- caffè al ginseng: normale, ristretto, amaro, dolce e molto dolce
- caffè macchiato: normale, amaro, dolce e molto dolce;
- cappuccino: normale, decaffeinato, amaro, dolce e molto dolce.

Bevande Fredde:

- | | |
|---|------------|
| ▪ Acqua minerale naturale e frizzante in PET | 50 cl. |
| ▪ Succo di frutta senza zuccheri aggiunti, di gusti assortiti | 20 o 50 cl |
| ▪ Spremute 100% agrumi | 25 cl |
| ▪ Altre bevande in lattina o PET | 33 cl. |
| ▪ Thé - limone/pesca | 33 cl. |

Frutta e verdura

- Verdura e frutta fresca pronte per il consumo, prodotte in atmosfera modificata, monoporzione;
- Macedonia di frutta senza zuccheri aggiunti, senza fruttosio aggiunto e senza edulcoranti, in monoporzione;
- Frutta disidratata/essicata senza zuccheri aggiunti, senza fruttosio aggiunto e senza edulcoranti, in monoporzione;
- Frutta secca sgusciata, monoporzione;
- Mousse di frutta 100% senza zuccheri aggiunti, senza fruttosio aggiunto e senza edulcoranti, in monoporzione;
- Barretta di frutta al 100%, senza fruttosio aggiunto e senza edulcoranti, in monoporzione.

Cereali

- Fette biscottate integrali
- Crackers, anche integrali
- Gallette di riso o mais
- Biscotti
- Pop corn con contenuto di sale non superiore a 1 gr per porzione
- Barrette di cereali e/o frutta secca

Merendine da forno

- Semplici a base di pan di spagna, pasta frolla e marmellata senza farcitura di crema

Sostituti del pasto

- Pane con formaggio privo di maionese, salse, creme (non è consentito l'uso di formaggi fusi e con polifosfati aggiunti);
- Pane con salume: privo di maionese, salse o creme, con salumi privi di lattosio, glutine, caseinati, polifosfati;
- Formaggio, privo di polifosfati aggiunti, accompagnato da crackers o grissini a basso contenuto di sale e con sale possibilmente iodato;
- Insalate miste pronte al consumo.

Alimenti dietetici per esigenze speciali (senza glutine)

- Biscotti senza glutine
- Crackers e grissini senza glutine a basso contenuto di sale
- Semplici a base di pan di spagna o a base di farina di riso senza glutine, pasta frolla senza glutine e marmellata senza farcitura di crema

Corrispettivi

Nel caso in cui, trascorsi i 12 mesi, la ditta aggiudicataria riveda i "prezzi contante" e i "prezzi riservati", dovrà riconsiderare lo stesso margine di aumento per il corrispettivo da versare all'Amministrazione; tale variazione sarà applicata nella misura massima prevista dalla legge dell'indice accertato dall'ISTAT con riferimento alle variazioni verificatesi nell'anno precedente (indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati FOI).

Non viene garantito un quantitativo minimo di consumo di prodotti.

Verifiche e controlli

L'Amministrazione dell'ATS si riserva la facoltà:

- di procedere in qualsiasi momento alla verifica dei prodotti distribuiti e delle macchine impiegate ed in funzione;
- di richiedere la sostituzione dei prodotti e delle macchine riscontrate non idonei o conformi;
- di far effettuare analisi chimiche - batteriologiche dei prodotti erogati. Per tali verifiche, le eventuali spese saranno a carico dell'ATS ove il campione risultasse corrispondente ai requisiti richiesti; in caso contrario, i costi per le verifiche saranno a carico dell'Impresa, fatta salva l'applicazione di una penale come da apposito articolo;
- di effettuare dei controlli periodici mensili con l'ausilio di check list;
- di richiedere verbale mensile della verifica della pulizia e dei rifornimenti delle macchine distributrici.

Penali

Qualora il servizio non dovesse essere effettuato nei termini stabiliti, le Amministrazioni si riservano la facoltà di applicare a loro insindacabile giudizio previa contestazione formale, le seguenti penali:

- € 200,00 per ogni distributore non conforme a quanto richiesto;

- € 200,00 per mancata pulizia dei distributori;
- € 100,00 per ogni tipologia di prodotto non conforme a quelli richiesti;
- € 50,00 per ogni giorno di ritardo, oltre il giorno lavorativo previsto, per la ricostituzione delle quantità dei prodotti in caso di esaurimento o per ogni giorno di fermo macchina;
- da € 50,00 a € 300,00 per ogni altra infrazione accertata .

Per le inadempienze contestate dall'ATS interessata, la Ditta dovrà trasmettere alla stessa, le proprie deduzioni, nel termine di 15 giorni dalla data di ricevimento della contestazione che verrà effettuata dall'ATS a mezzo PEC. Qualora, a giudizio dell'ATS, le deduzioni non siano ritenute accoglibili o pervengano oltre il suddetto termine di 15 giorni, saranno applicate all'appaltatore le penali indicate nel presente articolo.

Le sanzioni previste possono essere applicate più volte se gli eventi si verificano più volte nell'arco dell'anno.

Fatturazione, liquidazione e tracciabilità dei flussi finanziari

Le ATS invieranno le fatture unicamente in modalità elettronica mediante la soluzione di intermediazione (HUB) della Regione Lombardia con il Sistema di Interscambio (SDI) nazionale dell'Agenzia delle Entrate, secondo le specifiche contenute nel Decreto ministeriale 3 aprile 2013, n. 55 ("Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica da applicarsi alle amministrazioni pubbliche ai sensi dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244").

Al fine di ottemperare alle disposizioni contenute nell'art. 3 della L. 136/2010 e s.m. e i., si informa che, a pena di nullità del contratto, la ditta offerente si deve impegnare a sottoporsi agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari relativi a lavori, servizi e forniture pubblici; in particolare, la ditta aggiudicataria, in ottemperanza a quanto ivi stabilito, dovrà, a pena di nullità del contratto, ai fini del pagamento delle fatture:

- a) indicare gli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, nonché il codice IBAN;
- b) indicare le generalità ed il codice fiscale delle persona delegate ad operare sul conto corrente dedicato.

Tutte le transazioni dovranno avvenire tramite le banche o la Società Poste Italiane S.p.A., con bonifico bancario o postale, da gestire su conti correnti dedicati, anche in via esclusiva; il mancato utilizzo di tali strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

In caso di subappalto, nel contratto tra i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese, deve essere inserita apposita clausola con cui ciascuna parte assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla citata L. 136/2010 e s.m. e i..

La ditta aggiudicataria si impegna altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Cauzione definitiva e Copertura assicurativa

Ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. 36/2023 e s.m. e i., la ditta destinataria dell'affidamento diretto deve costituire una garanzia definitiva del 5% dell'importo contrattuale, qualora quest'ultimo superi il valore di € 20.000,00 =.

La garanzia definitiva, in caso di comprovato possesso dei requisiti di cui all'art. 106, co 8 del D. Lgs. 36/203 e s.m. e i., potrà essere ridotta nelle percentuali indicate.

La garanzia definitiva può essere costituita sotto forma di cauzione o di fideiussione bancaria.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa (o polizza fideiussoria) dovrà avere validità di almeno tre mesi oltre la durata del contratto e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività delle garanzie medesime entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'ATS.

La ditta affidataria dovrà stipulare apposita polizza assicurativa per ogni danno a persone e/o cose causato dall'utilizzo, trasporto, dall'installazione, dall'erogazione del servizio di distribuzione, e nell'espletamento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande con massimale unico non inferiore a € 2.000.000,00=.

All.ti: Elenco prodotti

Fabbisogno distributori