



Servizio Sanitario Nazionale - Regione Liguria
Azienda Sanitaria Locale n. 5 "Spezzino"
Struttura Complessa Affari Generali e Legali
Via XXIV Maggio, 139 – La Spezia

Repertorio n. 2520 del 15 giugno 2012

**CONTRATTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

TRA

L'Azienda Sanitaria Locale N° 5 "Spezzino" con sede in Via XXIV Maggio n° 139 – 19124 La Spezia, Codice Fiscale 00962520110, rappresentata Direttore Generale dell'Azienda, Dott. Gianfranco Conzi, domiciliato presso la sede della Azienda Sanitaria Locale N° 5 "Spezzino" (di seguito denominata "Azienda")

E

CIR FOOD S.C. con sede legale in Via Nobel, 19 – 42124 Reggio Emilia, Partita IVA e Codice Fiscale n.00464110352, rappresentata da Dott.ssa Anna Ferrari, nata a Ortonovo (SP) il 27/02/1949 e residente a Sarzana (SP) in via Sarzanello 154, munita degli occorrenti poteri di procuratore speciale, giusta "Procura Speciale" Rep. n. 21.393 rilasciata dal notaio Dott. Giorgia Manzini, con studio in Reggio Emilia – Via Cadoppi, 4, in data 24/05/2012, (di seguito denominata "Aggiudicataria"),

Premesso che

- A) con deliberazione n. 628 del 21.07.2011 è stata indetta la procedura ristretta per l'affidamento del servizio di ristorazione;
- B) nella seduta pubblica del 22.3.2012 il suddetto appalto è stato provvisoriamente aggiudicato alla Ditta Cir Food s.c.;
- C) con deliberazione n. 299 del 2.4.2012 l'appalto è stato aggiudicato definitivamente alla Ditta Cir Food s.c.;

Tutto ciò premesso, le parti convengono e stipulano quanto segue

Art 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente contratto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione ospedaliera per i degenti del Presidio Ospedaliero del Levante Ligure, delle strutture R.S.A., dei Centri Disabili aziendali e per i dipendenti dell'Azienda, in conformità del Capitolato Speciale di gara, dell'offerta tecnica ed economica dell'impresa aggiudicataria.

Art. 2 – CAPITOLATO SPECIALE E NORME REGOLATRICI DEL CONTRATTO

La gestione del servizio di ristorazione oggetto del presente contratto dovrà avvenire con l'osservanza piena, assoluta ed inderogabile di tutte le normative vigenti e delle norme, condizioni, obblighi, oneri e modalità indicati nel capitolato speciale, allegato e parte integrante del presente contratto e che l'Aggiudicataria dichiara di conoscere e di accettare con rinuncia a qualsiasi contraria eccezione.

Art 3 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha durata quinquennale, decorrente dal 1° luglio 2012.

L'azienda si riserva la facoltà di prorogare alle stesse condizioni economico-contrattuali, la durata dell'appalto per il periodo di tempo necessario alla conclusione della nuova procedura di assegnazione del servizio. Tale facoltà verrà notificata all'Aggiudicataria almeno 15 giorni prima del termine del contratto.

Durante tale periodo l'Aggiudicataria sarà impegnata ad effettuare il servizio alle stesse condizioni e modalità previste in sede di gara senza che per questo lo stesso possa sollevare eccezione alcuna.

Art 4- IMPORTO DEL CONTRATTO

L'importo complessivo offerto (per cinque anni) è pari a € 14.391.535,38 esclusa IVA, così come risultante dall'offerta presentata dall'Aggiudicataria ed allegata al presente contratto.

Il prezzo offerto dall'Aggiudicataria si intende comprensivo di qualunque costo e onere accessorio, delle opere edili ed impiantistiche dei locali della Spezia e Sarzana, e di tutto quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto, salvo quanto espressamente escluso.

Art. 5 – REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi offerti rimarranno fissi per i primi dodici mesi di esecuzione del servizio, successivamente, su richiesta dell'Aggiudicataria, potrà essere soggetto ad adeguamento in relazione agli aumenti salariali, da effettuarsi ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/06.

Non è previsto alcun altro adeguamento dei prezzi diverso da quello di cui al punto precedente.

Art. 6 – FATTURAZIONE

Le fatture dovranno essere emesse posticipatamente e mensilmente.

La fattura deve essere accompagnata da un report che deve indicare:

- Numero pasti degenti suddivisi in colazioni, pranzo cene
- Numero pasti dipendenti (in base alle timbrature effettuate)
- Numero pasti ospiti presso le strutture territoriali
- Numero pasti parenti (in base al numero dei buoni pasto)
- Quantità generi alimentari di conforto

Le fatture dovranno essere intestate a : ASL n. 5 Spezzino Via XXIV Maggio, 139 – 19124 La Spezia e dovranno indicare il numero CIG 3135294E71, identificativo del presente procedimento.

Ai sensi della normativa vigente, il termine di pagamento è di 90 (novanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura.

Qualora l'Azienda, per comprovata indisponibilità finanziaria non sia in grado di provvedere al pagamento entro i termini di cui al comma precedente, le richieste di interessi sono riconosciute nella seguente misura:

- ◆ oltre il 90° giorno ed entro il 180° giorno al tasso di interesse pari al BCE senza maggiorazioni
- ◆ oltre il 180° al saggio di cui sopra maggiorato di due punti percentuali.

L'Aggiudicataria dovrà fornire tutti i dati necessari all'Azienda per richiedere allo Sportello Unico della Previdenza il Documento Unico di Regolarità contributiva nonché le modifiche di tali dati che, eventualmente, si verificassero nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Il pagamento delle fatture è subordinato alla regolarità contributiva accertata tramite il DURC, acquisito trimestralmente dall'Azienda.

A richiesta dell'Azienda dovranno essere presentate le buste paga di tutti i lavoratori impiegati nell'appalto. Fino alla produzione della predetta documentazione rimarrà sospeso il pagamento delle fatture emesse.

Qualora l'Aggiudicataria non risulti in regola con gli obblighi suddetti, l'Azienda sospenderà il pagamento delle fatture. Per tale sospensione o ritardo di pagamento, l'Aggiudicataria non potrà opporre eccezioni né avrà titolo a risarcimento danni.

Nel caso di invio di completa o erronea documentazione da parte dell'Aggiudicataria, i termini rimangono sospesi fino al momento in cui la documentazione richiesta sia completa e/o corretta.

Ai sensi dell'art. 4, comma 3 del D.P.R. n. 207 del 5.10.2010 viene operata sull'importo netto progressivo delle prestazioni, una ritenuta dello 0,50% che può essere svincolata soltanto in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione delle verifiche di congruità, previo rilascio del DURC.

Art. 7 – ADEGUAMENTO DEI LOCALI ADIBITI A MENSA

L'intervento riguarda la progettazione, esecuzione, realizzazione e direzione delle opere edili ed impiantistiche necessarie per l'adeguamento/ristrutturazione dei locali, dati in comodato d'uso, e l'installazione delle attrezzature e il rinnovo degli arredi relativi alla mense aziendali degli Stabilimenti Ospedalieri della Spezia e Sarzana, secondo le modalità contenute nell'art. 13 del Capitolato Speciale.

Art. 8 – PROCEDURE OPERATIVE

Le procedure operative e le prescrizioni che identificano in modo circostanziato le modalità di svolgimento del servizio sono dettagliatamente descritte negli art. 4, 5, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 19, 20 del Capitolato Speciale e dovranno essere pedissequamente osservate ed applicate dall'Aggiudicataria unitamente ad ogni forma di legge vigente o futura.

Art. 9 – GESTIONE INFORMATICA

L'Aggiudicataria dovrà presentare un progetto tecnico per la fornitura e l'installazione di un software che permetta la configurazione del menù personalizzato, di effettuare la prenotazione del pasto in base al menù del giorno e la trasmissione dei dati in via telematica al centro di cottura.

Il programma dovrà consentire, al personale autorizzato, la verifica del numero e del tipo di pasti prenotati, della prenotazione per ogni singolo degente e il numero dei pasti consegnati per ogni singola giornata.

Gli uffici competenti dell'Azienda, tramite il software, dovranno poter rilevare i dati necessari al controllo del numero dei pasti/colazioni consumati in ogni singola struttura organizzativa, al fine della verifica dell'esatta esecuzione del contratto.

L'Aggiudicataria, in accordo con la Direzione Sanitaria, dovrà provvedere alla formazione del personale sanitario e amministrativo autorizzato all'uso del software.

Sarà a carico dell'Aggiudicataria qualsiasi onere derivante dalla fornitura, installazione e manutenzione del software, inclusa la spesa derivante dalle attrezzature necessaria alla prenotazione dei pasti.

L'Aggiudicataria dovrà concordare con la S.C. Information & Communication Technology aziendale, le modalità di rilevazione e di trasmissione dei dati giornalieri, relativi ai dipendenti e accompagnatori che avranno usufruito del servizio mensa.

Art. 10 – CONTROLLI DI QUALITA'

Controllo di qualità da parte dell'Aggiudicataria.

L'Aggiudicataria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza, effettuando per proprio conto il servizio di autocontrollo, ai sensi del D.Lgs.n. 193 /2007 e dei Regolamenti CE n. 852/01 e 853/04, mediante un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Controllo di qualità da parte dell'Azienda

E' facoltà della Azienda effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, i controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali ed alle normative vigenti in materia.

La vigilanza ed i controlli saranno effettuati dal personale dell'Azienda che effettuerà le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, impianti, alimenti e personale. Gli organismi preposti al controllo sono, ciascuno per la parte di propria competenza: il Dipartimento di Prevenzione, la Direzione Sanitaria, la S.C. Provveditorato ed Ecomomato, nonché eventuali altri organi incaricati dalla Azienda stessa.

Delle operazioni di controllo dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto da chi per conto dell'Azienda effettua le operazioni di controllo e, in caso di presenza, dall'incaricato

dall'Aggiudicataria.

Nel luogo di produzione l'Aggiudicataria dovrà custodire il Capitolato speciale, completo degli allegati, ed il Manuale di auto-controllo (HACCP).

Art. 11 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'Aggiudicataria dovrà individuare un Responsabile del Servizio di Ristorazione in possesso di qualifica professionale idonea e di un'esperienza almeno triennale nella posizione di capo cuoco o direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dall'Azienda.

Il Responsabile del servizio ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere durante la regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il Responsabile del Servizio, dovranno intendersi fatte direttamente all'Aggiudicataria.

Il Responsabile del Servizio dovrà a tal fine essere facilmente rintracciabile dalle ore 7 alle ore 20 di ogni giorno nel quale viene svolto il servizio stesso; egli dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dalla Azienda per il controllo dell'andamento del servizio.

Il nominativo del responsabile e del suo sostituto (in caso di malattie, ferie, infortunio) dovrà essere comunicato all'Azienda all'avvio del Servizio.

Art. 12 – OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E RETRIBUTIVE DEI CCNL

L'Azienda è assolutamente estranea al rapporto di lavoro costituito tra l'Aggiudicataria e gli addetti al servizio, non acquisendo gli stessi alcun rapporto di dipendenza con l'Azienda stessa.

L'Aggiudicataria si obbliga ad applicare al proprio personale le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore nelle località e nel tempo in cui si svolge il servizio, impegnandosi ad osservare integralmente tutte le norme anche dopo la scadenza dei contratti stessi e fino alla loro sostituzione ed anche se non aderisse alle associazioni stipulanti o da queste recedesse, oppure mutasse all'Impresa dimensione o struttura ovvero qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'Aggiudicataria è responsabile degli obblighi assicurativi, assistenziali e previdenziali del personale dipendente.

ART 13 – OSSERVANZA DELLE NORME CONTENUTE NEL D.P.R. 207/2010 IN MATERIA DI TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITA' CONTRIBUTIVA

Alla gestione del servizio oggetto del presente contratto si applicano le norme contenute negli articoli 4 e 5 del DPR 207/2010 "Regolamento di esecuzione del Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture" e, pertanto, ai sensi del punto 3 del citato art. 4, sull'importo netto progressivo delle prestazioni, l'Azienda opera una ritenuta pari allo 0,50 per cento; tali ritenute potranno essere svincolate semestralmente, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

L'Aggiudicataria è tenuta a comunicare all'Azienda, prima dell'avvio dei servizi e in ogni altro caso si presenti nel corso dell'affidamento, il numero e il tipo di figure professionali per le quali si intende avviare, in sede locale, procedure di selezione del personale finalizzate a nuove assunzioni per l'esecuzione del servizio affidato.

In caso di sciopero o di assemblee sindacali esterne od interne, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90 che precede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dai rispettivi contratti collettivi nazionali di lavoro.

ART. 14 – RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALLA PREVENZIONE

L'Aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs 81/2008 e dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'Aggiudicataria dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto il nominativo del

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 4, comma 4 del D. Lgs sopra indicato.

ART. 15 – RISPETTO ACCORDO IN MATERIA DI SALVAGUARDIA DELL'OCCUPAZIONE

L'Aggiudicataria si impegna al rispetto delle norme contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione.

Art 16 - SICUREZZA

Prima dell'inizio del servizio l'Aggiudicataria dell'appalto è tenuto a trasmettere le schede del DUVRI, di propria competenza ed a effettuare un incontro, in data da concordare tra le parti, con il responsabile del servizio di prevenzione-protezione dell'Azienda, per analizzare i rischi da interferenze.

Le schede iniziali ed il documento finale costituiscono lo strumento operativo che regolerà le attività lavorative fra l'Azienda e l'Aggiudicataria, in quelle aree dove si concretizzano le interferenze lavorative tra le due attività.

Art. 17 - VIGILANZA SULL'AFFIDAMENTO- DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Azienda può disporre, in qualsiasi momento, tutti gli accertamenti, ispezioni e controlli sulle modalità operative del servizio onde verificarne l'esatta rispondenza a quanto stabilito contrattualmente.

Ai sensi dell'art. 119 comma 3 del D.Lgs 163/06 l'Azienda ha nominato Direttore dell'esecuzione del presente contratto il Direttore della S.C. Provveditorato e Economato e per la parte relativa alle opere di adeguamento dei locali il Direttore della S.C. Gestione Tecnica.

Art 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, accertato e contestato, l'Azienda procederà alla risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e seguenti del Codice Civile con facoltà di ordinare e far eseguire a terzi, nel modo che ritiene più opportuno, quanto necessario per la regolare continuazione del servizio.

L'Azienda procederà all'incameramento della cauzione definitiva ed addebiterà all' Aggiudicataria inadempiente i maggiori oneri derivanti dall'esecuzione del servizio da parte di altra ditta.

L'Azienda potrà dichiarare risolto il contratto avvalendosi del disposto dell'art. 1456 del Codice Civile nel caso in cui la ditta incorra in una delle adempienze sotto indicate:

- intossicazione/tossinfezione alimentare,
- tre contestazioni non ritenute giustificate,
- grave inosservanza di norme igienico sanitarie,
- interruzione del servizio senza giustificato motivo,
- fallimento o apertura di altra procedura concorsuale a carico della ditta,
- mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro inerenti il personale dipendente della ditta aggiudicataria,
- violazione delle norme inerenti le tabelle merceologiche / errata predisposizione di pietanza dietetica con grave danno alla persona,
- ripetuti danni alle cose e alle persone,
- grave negligenza o mala fede nell'esecuzione degli obblighi contrattuali,
- violazioni delle norme in materia di sicurezza.

La risoluzione si verificherà di diritto a decorrere dalla data di ricevimento, da parte dell'Aggiudicataria, della dichiarazione con la quale la Azienda comunicherà di avvalersi della presente clausola risolutiva.

Nei casi sopra indicati l'Aggiudicataria sarà tenuta al completo risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti che l'Azienda deve sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento della servizio ad altra ditta.

Art 19 - PERIODO DI PROVA

Per i primi sei mesi l'appalto verrà conferito a titolo di prova al fine di permettere all'Azienda una valutazione sull'operato dell'Aggiudicataria.

L'Azienda, qualora la valutazione, a suo insindacabile giudizio, abbia risultato negativo, procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456. In tal caso all'Aggiudicataria spetterà il corrispettivo dei servizi già erogati escluso ogni altro rimborso o indennizzo di qualsiasi tipo.

In caso di risoluzione del contratto per mancato superamento della prova l'Aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione del servizio fino al subentro del nuovo contraente, onde evitare l'interruzione di un pubblico servizio.

Art 20 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIA RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Aggiudicataria è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della l. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Qualora l'Aggiudicataria non assolva agli obblighi previsti, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art 3.

L'Azienda verifica in occasione di ogni pagamento all'Aggiudicataria e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte della stessa, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Art 21 - SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'Aggiudicataria cedere ad altri, senza il consenso scritto dell'Azienda, l'esecuzione di tutta o parte del servizio, delle forniture e delle opere oggetto dell'appalto. Le cessioni senza consenso e qualsiasi atto diretto a nasconderle faranno sorgere nell'Azienda il diritto a risolvere il contratto senza il ricorso ad atti giudiziari ed effettuare l'esecuzione in danno, con rivalsa sulla cauzione prestata.

Le richieste per ottenere l'autorizzazione al subappalto dovranno essere motivate ed effettuate in forma scritta.

Nei casi di subappalto autorizzati, rimarrà invariata la responsabilità dell'Aggiudicataria, la quale risponderà pienamente e in proprio di tutti gli obblighi contrattuali.

L'Aggiudicataria sarà tenuta a trasmettere all'Azienda, in sede di richiesta di autorizzazione di subappalto, copia del contratto che intende stipulare.

All'eventuale subappalto si applicheranno le norme previste dall'articolo 118 del D.Lgs 163/06.

Art. 22- ASSICURAZIONI

L'Aggiudicataria è responsabile di ogni danno che possa derivare all'Azienda e a terzi per fatti o attività connessi con l'esecuzione del servizio oggetto di appalto.

L'Aggiudicataria si impegna a stipulare con Primaria Compagnia di assicurazione, mantenendola per tutto il periodo di valenza del contratto, una polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi totalmente esente da franchigia (con l'espressa inclusione della Stazione appaltante nel novero dei terzi) per tutti danni comunque arrecati a persone e/o cose conseguentemente all'espletamento del servizio e a garanzia dei locali, degli impianti e delle attrezzature cedute in comodato per tutti i danni per incendi esplosioni scoppio o per altri eventi catastrofici e calamitosi.

La polizza inoltre dovrà includere la copertura da rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamento subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro possibile danno agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto da parte della ditta aggiudicataria.

La copertura assicurativa dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 6.000.000 (euro seimilioni/00) per sinistro con i limiti di € 6.000.000 (euro seimilioni/00) per persona lesa e di € 6.000.000 (euro seimilioni/00) per danni a cose o animali.

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni infortuni od altro che dovesse accadere, durante l'esecuzione del servizio, al personale della ditta aggiudicataria, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza assicurativa R.C.O.

Copia della polizza assicurativa dovrà essere fornita prima della sottoscrizione del contratto;

dovranno inoltre essere presentate, entro 15 giorni successivi alla scadenza, copia delle quietanze di pagamento del premio.

ART. 23 - ADEMPIMENTI IN MATERIA ANTIMAFIA

L'Azienda acquisisce, la prescritta documentazione circa l'insussistenza di una delle cause di decadenza, divieto o sospensione di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, e dei tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 4 del D.Lgs. n. 490/94.

ART. 24 - GARANZIE PER CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto, l'Aggiudicataria ha costituito garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale ed allegata agli atti di gara. La suddetta cauzione definitiva potrà essere progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nei modi stabiliti dall'art. 113, comma 3 del D.Lgs. 163/2006 e nel limite massimo del 75%

ART. 25 - DOCUMENTI CHE FANNO PARTE DEL CONTRATTO

Sono parte integrante del presente contratto, i seguenti documenti: il Capitolato Speciale e tutti i suoi allegati, l'offerta dell'Aggiudicataria e la delibera di aggiudicazione.

Art 26 - FORO COMPETENTE

Per ogni controversia che dovesse insorgere fra le parti in relazione all'esecuzione degli obblighi contrattuali è competente il Foro della Spezia

Art 27 - NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme del Codice Civile, in quanto applicabili, ed alla normativa Comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia d'appalti.

Art 28 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'Aggiudicataria tutte le spese relative al presente contratto.

Ai fini fiscali si dichiara che i servizi di cui al presente contratto sono soggetti all'Imposta sul Valore Aggiunto per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del DPR 26 aprile 1986 n. 131.

L'Imposta sul Valore Aggiunto, alle aliquote di legge, è a carico dell'Azienda.

Il presente documento è composto da n. 7.. pagine fino a qui.

La Spezia, addì 15.6.2012

L'Azienda
Il Direttore Generale
Dott. Gianfranco Conzi

L'Aggiudicataria
Il Procuratore
Dott.ssa Anna Ferrati

Conzi 15/6/2012