

# COMUNE DI SAGRADO

## Provincia di Gorizia

**AREA:** Amministrativa-Finanziaria

**UFFICIO:** Segreteria

### DETERMINAZIONE

Numero **97** di data **11 aprile 2016**

**OGGETTO:** *indizione gara per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica in concessione per le scuole di Sagrado e centri estivi per un periodo di anni tre. Approvazione documentazione di gara e impegno di spesa costi procedura.*

**Procedura rilevante ai sensi dell'art. 1, c. 16, L. 190/2012:** SI

**Norma di riferimento:** Codice dei Contratti

N. ATTO: 79

#### IL TITOLARE DELL'AREA AMMINISTRATIVA/FINANZIARIA

PREMESSO che:

- in data 31/08/2017 scadrà il contratto di appalto per la gestione del servizio di mensa scolastica presso la scuola dell'infanzia, scuola primaria e centri estivi;
- l'articolo 11, comma 2 del D.Lgs. 163/2006, che dispone che le Amministrazione aggiudicatrici, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, determinano di contrarre in conformità ai propri ordinamenti individuando gli elementi essenziali del contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
- con atto rep. 103/2013 del 31.05.2013 è stata sottoscritta la convenzione relativa al conferimento delle funzioni di centrale unica di committenza ai sensi e per gli effetti dell'art. 33 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, tra i Comuni di Doberdò del Lago-Doberdob, Fogliano Redipuglia, Monfalcone, Ronchi dei Legionari, Sagrado, San Canzian d'Isonzo, San Pier d'Isonzo, Staranzano e Turriaco;
- che il Comune capofila è il Comune di Monfalcone, promotore dell'attività, come previsto dall'art. 1, c. 3, della convenzione stessa.

CONSIDERATO che:

- l'art. 26, co. 3 della L. 488/1999, l'art. 1, co. 449 della L. 296/2006, l'art. 1, co. 1 della L. 135/2012, dispongono che le amministrazioni pubbliche, fatta eccezione per i Comuni con popolazione fino a mille abitanti e per quelli montani con popolazione fino a cinquemila abitanti, possano ricorrere alle convenzioni stipulate dal Ministero del Tesoro, del bilancio e della programmazione economica, tramite Consip s.p.a. ovvero ne utilizzino i parametri prezzo-qualità come limiti massimi, per l'acquisto di beni e servizi comparabili oggetto delle stesse, anche utilizzando procedure telematiche per l'acquisizione di beni e servizi;
- alla luce della summenzionata normativa, il ricorso alle convenzioni Consip (rectius 'procedure telematiche' di cui all'art. 26, comma 3, l. 488/99) costituisce, dunque, una mera facoltà per i Comuni che soggiacciono unicamente all'obbligo di utilizzare i parametri prezzo-qualità delle convenzioni Consip o regionali attive per l'acquisizione dei beni e dei servizi in argomento;
- gli appalti di servizi classificati nell'allegato IIB rientrano, anche se limitatamente ad alcune norme, nell'ambito applicativo del Codice (e, correlativamente, della Direttiva 2004/18/CE, in

esso recepita), quindi sottostanno ai principi definiti dall'art. 2, comma 2, di seguito sintetizzati: Pubblicità, Divieto di discriminazione, Parità di trattamento, Proporzionalità;

- al fine pertanto di porre in essere una procedura rispettosa dei principi comunitari appare necessario indire una procedura che applica i principi sopra citati e nel dettaglio si rifà al codice solo per norme specificatamente richiamate, in quanto vincolanti.

CONSTATATO che la Centrale di Committenza, dopo una serie di incontri tra le parti interessate, ha elaborato l'allegato capitolato generale per la gestione del servizio di refezione presso le scuole cittadine ed i servizi educativi di Comuni diversi, prevedendo n 7 lotti per i Comuni, così aderenti:

- a) Monfalcone, Ronchi dei Legionari e Sagrado: servizio in concessione;
- b) San Canzian d'Isonzo, Fogliano Redipuglia, Doberdò del Lago, San Pier d'Isonzo: servizio in appalto.

FATTO PRESENTE che in base all'art. 3 della convenzione relativa al conferimento delle funzioni di centrale di committenza ai sensi e per gli effetti dell'art. 33 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, sarà il Comune di Monfalcone a curare la gestione della procedura di gara e all'elaborazione dei relativi documenti, previa acquisizione, da parte delle Amministrazioni aderenti alla procedura stessa, dei dati ed elementi necessari. I requisiti di ordine generale e la capacità economico-finanziaria e tecnico professionale dei partecipanti saranno indicati nel disciplinare di gara che sarà predisposto dalla Centrale Unica di Committenza.

RICORDATO che spetta ai Comuni aderenti:

- la definizione del capitolato speciale d'appalto e dello schema di contratto;
- l'adozione della determinazione a contrattare, sulla base dello schema predisposto dalla Centrale di Committenza, con la quale sono formalmente conferite alla Centrale di Committenza le attribuzioni previste dall'art. n. 4 della convenzione intercomunale;
- l'acquisizione del CIG derivato, sulla base del CIG MASTER fornito dalla Centrale Unica di Committenza.

CONSIDERATO che, per l'affidamento dell'appalto si procederà con l'indizione di una procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., per il periodo di anni tre, decorrenti dalla sottoscrizione dei relativi contratti, come dettagliatamente descritto nel capitolato allegato al presente atto per farne parte integrante e sostanziale.

RITENUTO quindi di approvare i documenti di gara allegati al presente atto e facenti parte integrante e sostanziale dello stesso.

CONSIDERATO che in conformità a quanto previsto dall'art. 26, comma 3-bis del D.Lgs. 81/2008, per le modalità di svolgimento dell'appalto, è stato necessario redigere l'allegato DUVRI e che i costi per la sicurezza, convenuti nella base d'asta ammontano a € 1.800,00 nel triennio.

DATO ATTO che ai sensi di quanto previsto dall'art. 27 del Codice dei Contratti la pubblicazione avverrà sul profilo di committente della Centrale Unica di Committenza, del Comune di Sagrado, nonché all'albo pretorio dello stesso e che si procederà, sempre per il tramite della Centrale Unica di Committenza alla pubblicazione sulle maggiori testate giornalistiche, nonché sui siti istituzionali, in ottemperanza a quanto previsto dal Codice degli Appalti.

FATTO PRESENTE che i costi presunti per la presente procedura di gara, tenuto conto dell'art. 9 della convenzione sopra indicata, sono pari ad euro 430,36 euro, così suddivisi:

- per spese centrale di committenza euro 254,46;
- per spese per concorso pubblicazione GURI e pubblicità euro 175,90;

FATTO PRESENTE che l'importo contrattuale è pari a 437.166,36 euro, comprensivo degli oneri per la sicurezza e dei pasti non soggetti al ribasso, al quale va aggiunta l'IVA al 4% (17.486,64 euro) per un totale di 454.653,00 euro, per il triennio e senza ripetizione, come meglio specificato nel capitolato d'appalto.

VISTI i seguenti criteri di aggiudicazione, che si approvano con il presente atto:

qualità 80 punti:

prezzo 20 punti:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI VALUTAZIONE	Peso pond. totale	Peso sing. elem.	Coeff.
<b>OFFERTA QUALITATIVA</b>	Vedi specifica sotto riportata			
<b>1. PIANO ORGANIZZATIVO GENERALE DEL SERVIZIO</b>		<b>10</b>		
	<i>Programmazione mensile/settimanale e giornaliera dell'approvvigionamento delle derrate alimentari</i>		<b>6</b>	0-1
	<i>Sostituzione personale assente per motivi imprevisti</i>		<b>4</b>	0-1
<b>2. PIANO DELLA FORMAZIONE DEL PERSONALE</b>		<b>7</b>		
Si chiede venga descritto il piano della formazione annuale di tutto il personale e precisamente: - Formazione obbligatoria per il piano della sicurezza e il piano HACCP - Formazione e aggiornamento professionale su tematiche nutrizionali e modalità di preparazione pietanze nella ristorazione scolastica	<i>Per la formazione obbligatoria indicare il numero di ore per ciascun addetto da realizzare annualmente</i>		<b>2</b>	0-1
	<i>Per la formazione e aggiornamento professionale su tematiche nutrizionali e modalità di preparazione pietanze nella ristorazione scolastica da realizzare annualmente indicare il numero di ore da realizzare per ciascun addetto e il programma con i contenuti ed i formatori con i criteri minimi di cui al D.M. dd. 25.7.2011</i>		<b>5</b>	0-1
<b>3. PIANO ORGANIZZATIVO DELLE CUCINE, REFETTORI E DISTRIBUZIONE</b>		<b>18</b>		
Si chiede che venga specificata l'organizzazione e l'indicazione dettagliata dell'organico in ciascuna sede scolastica ed educativa in tutte le fasi di servizio previste dal capitolato dalla preparazione, cottura alla distribuzione e pulizia locali	<i>Piano della produzione</i>		<b>10</b>	0-1
	<i>Piano della distribuzione e veicolazione in sedi senza cucina</i>		<b>4</b>	0-1
viene valutata la congruità della proposta organizzativa	<i>Piano delle pulizie ordinarie con prodotti di cui al D.M. dd. 25.7.2011</i>		<b>4</b>	0-1
<b>4. PIANO ATTREZZATURE E LOCALI</b>		<b>6</b>		
	<i>Piano annuale manutenzione e pulizia locali, impianti ed attrezzature con crono programma e destinazione analitica con prodotti di cui al D.M. dd. 25.7.2011</i>		<b>3</b>	0-1

	Potenziamento attrezzature, arredi, macchinari destinati al servizio con elenco analitico e destinazione servizio e sede con i criteri ambientali di cui al D.M. dd. 25.7.2011	3	0-1
<b>5. PIANO ORGANIZZATIVO DELLA GESTIONE AMMINISTRATIVA</b>		<b>20</b>	
Verrà valutato il piano indicando:	sistema di raccolta iscrizioni al servizio mensa	4	0-1
	sistema di raccolta prenotazione pasti	4	0-1
	sistema di introito del pre pagato	4	0-1
	sistema di controllo pagamenti da parte dell'utenza, invio rendiconti e solleciti	4	0-1
	sistema di comunicazioni sui pagamenti e iscritti da trasmettere al Comune e alle scuole	4	0-1
<b>6. PIANO COMUNICAZIONE UTENZA</b>		<b>12</b>	
Verrà valutato il piano indicando:	cronoprogramma adottato per tutto l'anno scolastico di comunicazioni all'utenza in merito ai pagamenti, solleciti	3	0-1
	cronoprogramma della consegna carta del servizio, menù ed informativa sul funzionamento del servizio e modalità di pagamento	3	0-1
	predisposizione materiale informativo in plurilingue e distribuzione	3	0-1
	realizzazione in contri aperti alle famiglie anche con la presenza di mediatori linguistici	3	0-1
<b>7. MIGLIORIE</b>		<b>7</b>	
	Piano annuale per ciascun ordine e grado di scuola e per i nidi di percorsi di educazione alimentare rivolti ai bambini ed alle famiglie con i criteri minimi di cui al D.M. dd. 25.7.2011	5	0-1
	Piano annuale eventi dedicati alla valorizzazione della alimentazione tradizionale regionale e alla alimentazione multietnica	2	0-1
<b>TOTALE PESO PONDERALE OFFERTA TECNICO QUALITATIVA</b>		<b>80</b>	<b>80</b>

I requisiti d'accesso sono invece **collettivi** ovvero:

Art. di riferimento	Requisito	Descrizione
Art. 39 del D. Lgs 163/2006	Iscrizione al <b>Registro della Camera di Commercio</b> per attività coincidente con l'oggetto dell'appalto (valutare se inserire) e/o iscrizione altro Registro ( per esempio volontariato ecc.)	Fornire dati iscrizione al Registro C.C.I.A.A. o altro registro equivalente se si tratta di cittadino di altro Stato membro residente all'estero
Art. 41 del D. Lgs 163/2006	<b>Capacità economico finanziaria</b> Si specifica che le dichiarazioni bancarie devono essere	Si richiede di presentare 2 idonee referenze bancarie in originale intestate a Comune di Monfalcone rilasciate da istituti

	<p>presentate:</p> <p>1. da ciascun impresa componente il raggruppamento, costituendo o costituito, l'aggregazione di rete o consorzio ordinario di concorrenti, costituendo o costituito;</p> <p>2. dal consorzio o dalle imprese indicate come partecipanti nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), del Codice.</p>	<p>bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d. lgs. 1 settembre 1993, n. 385, specificatamente riferite alla presente procedura. Nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di dimostrare il possesso, trova applicazione quanto previsto dall'art. 41, co. 3, del Codice</p>
Art. 42 del D. Lgs 163/2006	<p><b>Capacità tecnico professionale</b></p> <p>Il requisito relativo ai servizi analoghi deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario (costituiti o costituendi), nella misura almeno del 40% e da una delle/dalle mandanti nella misura di almeno 10% nel caso di imprese aderenti al contratto di rete e di GEIE;</p> <p>Tale requisito è da intendersi nel senso che la mandataria deve spendere i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti.</p>	<p>Aver eseguito nell'ultimo triennio (2013 – 2014 - 2015), presso enti pubblici o privati, prestazioni di servizi di ristorazione scolastica, per un importo complessivo non inferiore ad € <b>3.000.000,00</b> IVA esclusa.</p>

DATO ATTO che le spese relative alla fornitura del servizio di ristorazione, a seguito dell'aggiudicazione definitiva, verranno assunte con provvedimenti successivi.

VISTO il D.Lgs. 163/2006 e succ. mod. e il Regolamento dei contratti pubblici, D.P.R. 207/2010.

VISTE le L. 381/1991 e s.m.i. e dalla L.R. 20/2006 e s.m.i.-

VISTA la convenzione relativa al conferimento delle funzioni di centrale di committenza.

**RICHIAMATI I SEGUENTI ATTI:**

- il Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi Comunali;
- l'atto del Sindaco n. 8 dd. 01.12.2014 con il quale è stato nominato Titolare di Posizione Organizzativa per l'Area Amministrativa/Finanziaria, con funzioni di cui all'art. 107 del D. Lgs. 267/2000 e dell'art. 10 del Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi comunali, il dott. Paolo Bisanzi;
- il DLgs 267/2000 s.m.i.;
- il vigente Statuto Comunale;
- il vigente regolamento di Contabilità.

PRESO ATTO che con deliberazione Consiliare n. 5 del 22/2/2016 è stato approvato il Bilancio di Previsione 2016-2018 e che con deliberazione giunta n. 29 del 29/2/2016 sono state affidate alle Posizioni Organizzative le risorse finanziarie destinate agli uffici.

ACQUISITO il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ex art. 151, 4<sup>a</sup> comma

e art. 147/bis del T.U.E.L. - D. Lgs. 267/2000

## D E T E R M I N A

1) **di procedere** all'indizione di una procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. 163/2006 per l'affidamento triennale, salvo ripetizione, del servizio di ristorazione delle scuole presenti sul territorio comunale ed i centri estivi, per il periodo di tre anni decorrenti dalla sottoscrizione dei relativi contratti e comunque per il periodo dal 01/09/2017 al 31/08/2020 per l'importo contrattuale di 437.166,36 (iva al 4%);

2) **di approvare** che la valutazione delle offerte avvenga previo criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., in base ai criteri indicati qui di seguito: qualità 80 punti; prezzo 20 punti, meglio specificati:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI VALUTAZIONE	Peso pond. totale	Peso sing. elem.	Coeff.
<b>OFFERTA QUALITATIVA</b>	Vedi specifica sotto riportata			
<b>1. PIANO ORGANIZZATIVO GENERALE DEL SERVIZIO</b>		<b>10</b>		
	<i>Programmazione mensile/settimanale e giornaliera dell'approvvigionamento delle derrate alimentari</i>		<b>6</b>	0-1
	<i>Sostituzione personale assente per motivi imprevisti</i>		<b>4</b>	0-1
<b>2. PIANO DELLA FORMAZIONE DEL PERSONALE</b>		<b>7</b>		
Si chiede venga descritto il piano della formazione annuale di tutto il personale e precisamente: - Formazione obbligatoria per il piano della sicurezza e il piano HACCP - Formazione e aggiornamento professionale su tematiche nutrizionali e modalità di preparazione pietanze nella ristorazione scolastica	<i>Per la formazione obbligatoria indicare il numero di ore per ciascun addetto da realizzare annualmente</i>		<b>2</b>	0-1
	<i>Per la formazione e aggiornamento professionale su tematiche nutrizionali e modalità di preparazione pietanze nella ristorazione scolastica da realizzare annualmente indicare il numero di ore da realizzare per ciascun addetto e il programma con i contenuti ed i formatori con i criteri minimi di cui al D.M. dd. 25.7.2011</i>		<b>5</b>	0-1
<b>3. PIANO ORGANIZZATIVO DELLE CUCINE, REFETTORI E DISTRIBUZIONE</b>		<b>18</b>		
Si chiede che venga specificata l'organizzazione e l'indicazione dettagliata dell'organico in ciascuna sede scolastica ed educativa in tutte le fasi di servizio previste dal capitolato dalla preparazione, cottura alla distribuzione e pulizia locali  viene valutata la congruità della proposta organizzativa	<i>Piano della produzione</i>		<b>10</b>	0-1
	<i>Piano della distribuzione e veicolazione in sedi senza cucina</i>		<b>4</b>	0-1
	<i>Piano delle pulizie ordinarie con prodotti di cui al D.M. dd. 25.7.2011</i>		<b>4</b>	0-1

<b>4. PIANO ATTREZZATURE E LOCALI</b>		<b>6</b>	
	<i>Piano annuale manutenzione e pulizia locali, impianti ed attrezzature con crono programma e destinazione analitica con prodotti di cui al D.M. dd. 25.7.2011</i>	<b>3</b>	0-1
	<i>Potenziamento attrezzature, arredi, macchinari destinati al servizio con elenco analitico e destinazione servizio e sede con i criteri ambientali di cui al D.M. dd. 25.7.2011</i>	<b>3</b>	0-1
<b>5. PIANO ORGANIZZATIVO DELLA GESTIONE AMMINISTRATIVA</b>		<b>20</b>	
Verrà valutato il piano indicando:	<i>sistema di raccolta iscrizioni al servizio mensa</i>	<b>4</b>	0-1
	<i>sistema di raccolta prenotazione pasti</i>	<b>4</b>	0-1
	<i>sistema di introito del pre pagato</i>	<b>4</b>	0-1
	<i>sistema di controllo pagamenti da parte dell'utenza, invio rendiconti e solleciti</i>	<b>4</b>	0-1
	<i>sistema di comunicazioni sui pagamenti e iscritti da trasmettere al Comune e alle scuole</i>	<b>4</b>	0-1
<b>6. PIANO COMUNICAZIONE UTENZA</b>		<b>12</b>	
Verrà valutato il piano indicando:	<i>cronoprogramma adottato per tutto l'anno scolastico di comunicazioni all'utenza in merito ai pagamenti, solleciti</i>	<b>3</b>	0-1
	<i>cronoprogramma della consegna carta del servizio, menù ed informativa sul funzionamento del servizio e modalità di pagamento</i>	<b>3</b>	0-1
	<i>predisposizione materiale informativo in plurilingue e distribuzione</i>	<b>3</b>	0-1
	<i>realizzazione in contri aperti alle famiglie anche con la presenza di mediatori linguistici</i>	<b>3</b>	0-1
<b>7. MIGLIORIE</b>		<b>7</b>	
	<i>Piano annuale per ciascun ordine e grado di scuola e per i nidi di percorsi di educazione alimentare rivolti ai bambini ed alle famiglie con i criteri minimi di cui al D.M. dd. 25.7.2011</i>	<b>5</b>	0-1
	<i>Piano annuale eventi dedicati alla valorizzazione della alimentazione tradizionale regionale e alla alimentazione multi-etnica</i>	<b>2</b>	0-1
<b>TOTALE PESO PONDERALE OFFERTA TECNICO QUALITATIVA</b>		<b>80</b>	<b>80</b>

I requisiti d'accesso sono invece **collettivi** ovvero:

<b>Art. di riferimento</b>	<b>Requisito</b>	<b>Descrizione</b>
Art. 39 del D. Lgs 163/2006	Iscrizione al <b>Registro della Camera di Commercio</b> per attività coincidente con l'oggetto dell'appalto (valutare se inserire)	Fornire dati iscrizione al Registro C.C.I.A.A. o altro registro equivalente se si tratta di cittadino di altro Stato membro

	e/o iscrizione altro Registro ( per esempio volontariato ecc.)	residente all'estero
Art. 41 del D. Lgs 163/2006	<p><b>Capacità economico finanziaria</b></p> <p>Si specifica che le dichiarazioni bancarie devono essere presentate:</p> <p>1. da ciascun impresa componente il raggruppamento, costituendo o costituito, l'aggregazione di rete o consorzio ordinario di concorrenti, costituendo o costituito;</p> <p>2. dal consorzio o dalle imprese indicate come partecipanti nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), del Codice.</p>	<p>Si richiede di presentare 2 idonee referenze bancarie in originale intestate a Comune di Monfalcone rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d. lgs. 1 settembre 1993, n. 385, specificatamente riferite alla presente procedura. Nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di dimostrare il possesso, trova applicazione quanto previsto dall'art. 41, co. 3, del Codice</p>
Art. 42 del D. Lgs 163/2006	<p><b>Capacità tecnico professionale</b></p> <p>Il requisito relativo ai servizi analoghi deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario (costituiti o costituendi), nella misura almeno del 40% e da una delle/dalle mandanti nella misura di almeno 10% nel caso di imprese aderenti al contratto di rete e di GEIE;</p> <p>Tale requisito è da intendersi nel senso che la mandataria deve spendere i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti.</p>	<p>Aver eseguito nell'ultimo triennio (2013 – 2014 - 2015), presso enti pubblici o privati, prestazioni di servizi di ristorazione scolastica, per un importo complessivo non inferiore ad € <b>3.000.000,00</b> IVA esclusa.</p>

**3) di demandare** alla Centrale Unica di Committenza “Città Mandamento” la stesura ed approvazione dei documenti di gara alla luce dei contenuti del presente atto;

**4) di approvare** il capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, facenti parte in modo integrante e sostanziale del presente atto;

**5) di approvare** l'allegato DUVRI, facente parte integrante e sostanziale del presente atto;

**6) di dare atto** che la pubblicazione dei documenti di gara avverrà sul profilo di committente della Centrale Unica di Committenza, sul sito del Comune di Sagrado, all'albo dello stesso, nonché sulle testate giornalistiche e sui siti istituzionali, in ottemperanza a quanto previsto dal Codice degli Appalti;

**7) di pubblicare** il presente atto nelle forme previste dalla legge e di inviarne tempestivamente copia alla Centrale di Committenza affinché possa proseguire la gara in oggetto;

**8) di dare atto** che le spese relative alla fornitura del servizio di ristorazione, a seguito dell'aggiudicazione definitiva, verranno assunte con provvedimenti successivi;

**9) di impegnare** i costi presunti per lo svolgimento della procedura di gara (compenso centrale committenza e spese di pubblicità), tenuto conto dell'art. 9 della convenzione sopra indicata, per un importo di euro 430,36 al Cap. 24120, Missione 1, Programma 11, Titolo 1, Macroaggregato 4, del Bilancio 2016, che presenta la necessaria disponibilità.

#### **Regolarità tecnica**

***Sottoscrizione e controllo di regolarità amministrativa.***

*La seguente sottoscrizione è apposta ai sensi e per gli effetti di cui all'art.147 bis, comma 1, del D. Lgs. n.267/2000 come modificato dall'art.3, comma 1, lett. d) del D.L. n.74/2012 convertito in legge n.213/2012, nonché dell'art.6, comma 4 del regolamento sul sistema dei controlli interni.*

*Con la seguente sottoscrizione, si attesta, inoltre, in riferimento a quanto previsto dall'art.9 del D.L. 78/2009 convertito in legge con L.102/2009, che il programma dei pagamenti di cui sopra è coerente con il Budget assegnato a questa Area con il PRO dell'esercizio di riferimento.*

***Il Responsabile del Servizio:***

***Firma:*** \_\_\_\_\_

*f.to dott. Paolo Bisanzi*

#### **Regolarità contabile**

***Controllo di regolarità contabile.***

*La seguente sottoscrizione è apposta ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 151, comma 4 e 147 bis, comma 1, secondo periodo, del D. Lgs. n.267/2000 come modificato dall'art.3, comma 1, lett. d) del D.L. n.74/2012 convertito in legge n.213/2012, nonché del regolamento sul sistema dei controlli interni.*

*Con la seguente sottoscrizione si appone, inoltre, il visto di compatibilità monetaria attestante la compatibilità del pagamento della suddetta spesa con gli stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica ai sensi dell'art.9, comma1, lettera a), punto 2, del D.L.78/2009 convertito in legge con L.102/2009.*

***Il Responsabile dell'Area Contabile:***

***Firma:*** \_\_\_\_\_

*f.to dott. Paolo Bisanzi*

#### **Determinazione a contenuto NON RISERVATO**

-	importo	430,36
-	impegno contabile n.	191
-	Capitolo	24120
-	Missione	1
-	Programma	11
-	Titolo	1
-	Macroaggregato	4