



CONSORZIO  
I CASTELLI  
DELLA  
SAPIENZA

Comuni di: Artena, Cave,  
Galliciano nel Lazio, Genazzano, Labico,  
Marcellina, Olevano Romano,  
Palombara Sabina D.S.S. RMG5, Poli,  
Sant'Angelo Romano D.S.S. RM 5.4  
Serrone, Subiaco

Tel 06 9591300  
Fax 06 88970252  
cuc@castellidellasapienza.it  
cuc@pec.castellidellasapienza.it

Prof. n. 269 del 02.09.2021

OGGETTO: GARA TELEMATICA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI POLI, PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO PER ALTRI DUE ANNI

(artt. 60 e 95 co. 3 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.)

CIG 8804834ADD

## AVVISO RETTIFICA E RIAPERTURA TERMINI BANDO DI GARA

In esecuzione della Determinazione del Comune di Poli n. 98 del 31.08.2021 si comunica la rettifica del Progetto del Servizio e Allegato Criteri di Valutazione offerta Tecnica ed Economica.

Per effetto, così come disposto nella suddetta determinazione vengono riaperti i termini indicati nel Bando di Gara e precisamente:

### 13 - Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte

I concorrenti che intendono partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio in oggetto, pena la nullità dell'offerta e l'esclusione alla procedura, devono far pervenire l'offerta ed i documenti attraverso la piattaforma di e-procurement al link:

<https://castellidellasapienza-appalti.maggiolicloud.it/PortaleAppalti/it/homepage.wp>

entro e non oltre il termine perentorio del 17/09/2021 alle ore 18:00

### 15. Procedura di aggiudicazione

#### 15.1 Modalità di espletamento della gara

15.1.1 La seduta pubblica avrà luogo il 23/09/2021 alle ore 09.30 sulla piattaforma di e-procurement. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

Le data relative al sopralluogo e ai chiarimenti dovranno essere calcolate con riferimento alla nuova data di scadenza di presentazione delle offerte.

Si allega Determinazione del Comune di Poli n. 98 del 31.08.2021, Progetto del Servizio e Allegato Criteri di Valutazione offerta Tecnica ed Economica





Comune di Poli  
Prot. n. 0003396 del 01-09-2021  
UTM: AREA AMMINISTRAT  
Categoria 9 Classe 1

# COMUNE DI POLI

*Città Metropolitana di Roma Capitale*

COPIA DI DETERMINAZIONE  
UFFICIO SEGRETERIA

Numero 98 Del 31-08-21

R. G. 277

Oggetto: Procedura aperta informatizzata per l'affidamento del servizio mensa scolastica A.S. 2021/2022-2022/2023-2023/2024 Cig: 8804834ADD - Rettifica progetto del servizio mensa scolastica ed allegato Criteri di valutazione offerta Tecnica ed Economica. Riapertura termini di gara.

L'anno duemilaventuno il giorno trentuno del mese di agosto nel proprio ufficio.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Premesso che:

- con determinazioni R.G. 202 del 24/06/2021 e 246 del 26/07/2021 è stata avviata la gara d'appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio mensa scolastica a.s. 2021/2022 - 2022/2023 e 2023/2024- CIG 8804834ADD - approvando la documentazione di gara e affidando l'espletamento delle procedure di gara alla Cuc "I Castelli della Sapienza";

VERIFICATA la documentazione di gara, anche a seguito della ricezione di alcune FAQ da parte di potenziali partecipanti alla presente procedura aperta, e nello specifico, il progetto ed i criteri di valutazione dell'offerta tecnica ed economica, si rileva la carenza ed errata indicazione di alcuni dati come meglio sotto riportati:

1) i criteri riguardanti l'offerta tecnica (dalla A alla G) non sono stati inseriti correttamente e risultano errati rispetto a quanto riportato nel progetto del servizio mensa scolastica

2) per il criterio C) = il massimo dei punti attribuibile è 10 mentre nella griglia è stata inserita per mero errore una valutazione massima errata:

- utilizzo esclusivo di prodotti di stagione e prodotti DOP o IGP (15 punti)
- utilizzo prevalente di prodotti di stagione e prodotti DOP o IGP (10 punti)
- utilizzo non prevalente di prodotti di stagione e di prodotti DOP o IGP (5 punti)

RITENUTO di dover pertanto rettificare i documenti di gara in modo tale da inserire i dati sopra indicati in maniera chiara ed inequivocabile e di renderli noti con idonea pubblicità e trasparenza a coloro che intendono partecipare alla presente procedura aperta informatizzata;

CONSIDERATO CHE trattasi di modifiche che richiedono una rettifica dell'allegato riguardante i Criteri di valutazione Offerta Tecnica ed Economica nonché del progetto del servizio di mensa scolastica, per cui si rende necessario prorogare i termini di ricezione delle offerte previsti dall'articolo 79 comma 3 e 4 del D.Lgs., n. 50/2016, al fine di permettere ai partecipanti di preparare l'offerta tenendo conto delle rettifiche apportate e di favorire la

massima partecipazione degli operatori di settore alla procedura di gara di cui trattasi;

DATO ATTO CHE ai sensi dell'art. 72 e 73 del D.Lgs 50/2016 agli avvisi di rettifica dei bandi di gara occorre dare idonea pubblicità, provvedendo alla pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente e sulla piattaforma della Cuc " I Castelli della Sapienza";

VISTO il Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con decreto legislativo 18.08.2000 n. 267;

VISTO il Decreto Legislativo 50/2016 "Codice dei contratti pubblici";

#### DETERMINA

DI RETTIFICARE il progetto del servizio mensa scolastica e l'allegato riguardante i Criteri di valutazione Offerta Tecnica ed Economica , relativi alla procedura aperta per il servizio mensa scolastica a.s. 2021/2022 - 2022/2023 e 2023/2024– CIG 8804834ADD , nella parte riguardante:

1) i criteri dell'offerta tecnica ( dalla A alla G) che risultano errati rispetto a quanto riportato nel progetto del servizio mensa scolastica;

2) per il criterio C) = si rettifica la griglia nel seguente modo:

- utilizzo esclusivo di prodotti di stagione e prodotti DOP o IGP (10 punti)
- utilizzo prevalente di prodotti di stagione e prodotti DOP o IGP (7 punti)
- utilizzo non prevalente di prodotti di stagione e di prodotti DOP o IGP (5 punti)

DI RIAPPROVARE il progetto del servizio mensa scolastica e l'allegato riguardante i Criteri di valutazione Offerta Tecnica ed Economica allegati alla presente determinazione per formarne parte integrante e sostanziale;

DISPORRE la riapertura dei termini di scadenza di ricezione dei documenti e dell'offerta per ulteriori 15 giorni .

DISPORRE la proroga dei termini di presentazione di eventuali quesiti e di risposta agli stessi da parte dell'Ente.

DI PUBBLICARE la presente sul sito istituzionale dell'Ente e sulla piattaforma della Cuc " I Castelli della Sapienza";

IL RESPONSABILE DI SERVIZIO

F.TO Fedele Patrizia

**COMUNE DI POLI**  
**Città Metropolitana di Roma**

**PROGETTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**  
**aa.ss. 2021/2022 – 2022/2023 e 2023/2024**

**PREMESSE**

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'art. 23, comma 15, del d.lgs. n. 50/2016, che prevede che la progettazione dei servizi e forniture sia articolata in un unico livello e si componga dei seguenti elementi:

- a. relazione tecnica illustrativa del contesto in cui è inserita la fornitura o il servizio;
- b. indicazioni e disposizioni relative alla stesura dei documenti relativi alla sicurezza;
- c. calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio
- d. capitolato speciale descrittivo della prestazione;

Le finalità generali del servizio sono quelle relative alla gestione di tutte le fasi necessarie all'erogazione del servizio di mensa scolastica a favore degli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primaria site nel Comune di Poli, secondo il calendario scolastico approvato dai competenti organi scolastici, nonché del personale docente avente titolo e degli altri soggetti addetti alla sorveglianza degli alunni.

**RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA**

Il servizio di mensa scolastica è erogato dal Comune al fine di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto né sospeso se non per cause di forza maggiore.

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale ai sensi dell'articolo 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 "*Norme sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali*" e in materia di sciopero dovrà essere rispettata la suddetta normativa.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti che ne facciano richiesta con imparzialità e tiene conto delle esigenze degli iscritti al servizio che per motivi di salute o religiosi chiedono di poter seguire diete particolari.

Il Comune non possiede né personale in possesso dei requisiti di legge né la necessaria organizzazione di mezzi e strumenti per erogare il servizio in economia e, pertanto, opta per l'esternalizzazione dello stesso, pur mantenendo una funzione di controllo sulle modalità di erogazione.

La gestione amministrativa è di competenza del Settore Amministrativo del Comune di Poli.

L'appalto ha per oggetto la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, la loro lavorazione e trasformazione per la preparazione dei pasti che dovrà avvenire presso il centro di cottura di proprietà del Comune di Poli e che verrà messo a disposizione dell'appaltatore, il trasporto dei pasti in appositi contenitori rispondenti alle caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia, lo sporzionamento dei pasti da effettuarsi nei refettori scolastici, il riassetto e sanificazione dei luoghi di consumo del pasto, ivi compresa l'asportazione dei rifiuti ed il loro trasporto negli appositi contenitori pubblici.

Le modalità di erogazione del servizio sono dettagliate nel capitolo speciale prestazionale.

L'appaltatore è tenuto a riportare, giornalmente, su apposito registro il numero dei pasti serviti e consegnare in qualsiasi momento il registro al committente per il controllo. Il registro potrà essere gestito con modalità elettroniche.

Il servizio è erogato dal lunedì al venerdì per 5 giorni a settimana.

#### *Durata dell'affidamento*

La durata dell'affidamento è stabilita presuntivamente in 3 (TRE) anni scolastici (2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024), eventualmente rinnovabili per altri due anni, con inizio presunto a partire dal primo lunedì del mese di ottobre o dalla successiva data di sottoscrizione del relativo contratto.

Il Comune di Poli, ai sensi dell'art. 106, co. 11 del d.lgs. 50/2016, si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso, il gestore uscente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

In assenza di comunicazione di proroga, alla data di scadenza del contratto lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune di Poli.

#### *Modalità di gara e criteri di aggiudicazione*

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 da aggiudicarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La procedura sarà gestita dalla CUC attiva presso il Consorzio "I Castelli della Sapienza".

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa a favore del concorrente che otterrà il punteggio complessivo (tecnico + economico) più alto.

Ad ogni domanda verrà assegnato un punteggio, secondo i seguenti elementi a cui saranno attribuiti i punteggi indicati:

- Elementi gestionali/tecnici e qualitativi, con attribuzione di un punteggio massimo di 70/100
- Elemento prezzo, con attribuzione di un punteggio massimo di 30/100

I criteri per la valutazione delle offerte, come riportati nel disciplinare di gara, sono i seguenti:

#### *Offerta tecnica*

<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>A. Servizio</b> (descrizione della stoviglieria utilizzata per le varie pietanze e bevande ed indicazione delle loro caratteristiche)	<b>Max. 10 punti</b> - Stoviglie, bicchieri e brocche in materiale biodegradabile: 5 punti - Stoviglie bicchieri e brocche in ceramica e/o vetro: 10 punti
<b>B. Utilizzo di prodotti a filiera corta</b>	<b>Max. 15 punti</b> - prodotti provenienti esclusivamente da aziende con sede nel raggio di 40 chilometri dalla sede comunale (15 punti) - prodotti solo in parte provenienti da aziende con sede nel raggio di 40 chilometri dalla sede comunale (10 punti) - prodotti provenienti da aziende con sede oltre il raggio di 40 chilometri dalla sede comunale ma entro il raggio di 100 chilometri (5 punti) - prodotti provenienti esclusivamente da aziende con sede oltre il raggio di 100 chilometri dalla sede comunale (5 punti)
<b>C. Utilizzo di prodotti di stagione e DOP o IGP</b>	<b>Max. 10 punti</b> - Utilizzo esclusivo di prodotti di stagione e prodotti DOP e IGP (10 punti) - Utilizzo prevalente di prodotti di

	stagione e di prodotti DOP e IGP (7 punti) - Utilizzo non prevalente di prodotti di stagione e di prodotti DOP e IGP (5 punti)
<b>D. Proposte migliorative</b> Realizzazione di progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza	<b>Max. 10 punti</b> - Progetti rivolti a tutti gli alunni delle scuole interessate dal servizio (10 punti) - Progetti rivolti agli alunni di alcune delle scuole interessate dal servizio (5 punti) - Nessun progetto (punti 0)
<b>E. Proposte migliorative</b> Fornitura aggiuntiva della merenda a metà mattina	<b>Max. 10 punti</b> - Fornitura per tutti gli alunni iscritti al servizio mensa (10 punti) - Fornitura solo per alcune classi (5 punti) - Nessuna fornitura (0 punti)
<b>F. Solidarietà sociale</b> Fornitura di pasti gratuiti da destinare ai servizi sociali	<b>Max. 10 punti</b> Un punto per ogni pasto gratuito offerto fino ad un massimo di 10 punti
<b>G. Recupero di generi alimentari non consumati, anche per scopi assistenziali</b>	<b>5 punti</b> Se si prevede il meccanismo di recupero: 5 punti In assenza di meccanismi di recupero: 0 punti

#### Offerta economica

L'offerta economica dovrà contenere il prezzo offerto per lo svolgimento del servizio.

La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata attribuendo il punteggio massimo (30) al miglior prezzo offerto ed attribuendo alle altre offerte il punteggio (P) ottenuto sulla base della seguente formula:

$$P = (N \times 30) / Q$$

Dove N è il miglior prezzo offerto e Q è il prezzo offerto dal singolo concorrente.

Tutti i calcoli saranno eseguiti approssimando le cifre al secondo decimale arrotondato per eccesso se il terzo decimale è pari o superiore a 5.

Non sarà attribuito alcun punteggio per offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

#### **INDICAZIONI E DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA STESURA DEI DOCUMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA**

Sono stati individuati rischi da interferenze descritti nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) che costituisce parte integrante e sostanziale della presente progettazione e che, opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione, verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

#### **QUADRO ECONOMICO**

La stima dei costi necessari per l'acquisizione del servizio è riassunta nel prospetto di seguito

riportato.

L'importo viene determinato quale prodotto del prezzo del pasto unitario medio, pari ad € 4,60 (IVA esclusa), comprensivo anche del costo storico del personale, per il numero di pasti stimati ed approssimativi per l'intero anno scolastico:

SCUOLA	ISCRITTI	GIORNI DI SERVIZIO IN UN ANNO SCOLASTICO	NUMERO PRESUNTO DI PASTI ALL'ANNO	COSTO PRESUNTO
Scuola dell'infanzia	47	180	8460	€ 38.916
Primaria	92	180	16.560	€ 76176
Docenti	22	180	3960	€ 18.216
Totale	161	180	28.980	€ 133.308

Il costo complessivo del servizio mensa è stabilito, pertanto, in Euro 399.924,00 per tre anni (I.V.A. di legge esclusa), al quale vanno aggiunti per l'eventuale rinnovo di due anni € 266.616 per un totale di € 666.540, oltre oneri della sicurezza quantificati in €. 900,00 oltre Iva in totale non soggetti a ribasso e troverà copertura finanziaria in parte attraverso la compartecipazione degli utenti e in parte con i fondi propri di bilancio;

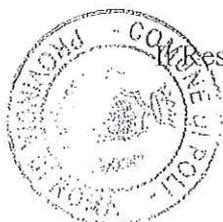
L'importo a base di gara di cui sopra, ha valore puramente indicativo e non costituisce titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore, in quanto ottenuto sulla base del calcolo statistico della media dei soggetti che si presume possano usufruire del servizio. Tale numero è pertanto del tutto indicativo e verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati.

#### QUADRO ECONOMICO

QUADRO ECONOMICO	
<b>A – IMPORTO DEL SERVIZIO</b>	
A.1. - Costo servizio mensa	€ 666.540,00
A.2 - Costi della sicurezza di rischi da interferenza (non soggetti a ribasso)	€ 900,00
Totale (A) importo del servizio	€ 667.440,00
Di cui soggetto a ribasso	€ 666.540,00
<b>B – SOMME A DISPOSIZIONE</b>	
Iva sui servizi (4%)	€ 26.697,60
Pagamento ANAC	€ 375,00
Pagamento fee CUC	€ 5.673,24
Spese per pubblicazione avviso di gara	€ 1.464,00
Totale (B)	€ 34.209,84
<b>TOTALE (A+B)</b>	€ 701. 649,84

#### CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Il capitolato speciale prestazionale è allegato alla presente relazione quale parte integrante e sostanziale sub allegato A.



Responsabile del Settore Amministrativo

Patrizio FEDELE

Allegato D)

1) Criteri e sub criteri di aggiudicazione

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

La Stazione Appaltante - ai sensi dell'art. 95, comma 12, D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. - si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

1.1) Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40 (quaranta) punti su 70 per il punteggio complessivo assegnato alla componente tecnica dell'offerta. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegna un punteggio inferiore alla predetta soglia.

I criteri per la valutazione delle offerte sono i seguenti:

*Offerta tecnica*

<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>A. Servizio</b> <i>(descrizione della stoviglieria utilizzata per le varie pietanze e bevande ed indicazione delle loro caratteristiche)</i>	<b>Max. 10 punti</b>  - Stoviglie, bicchieri e brocche in materiale biodegradabile: 5 punti - Stoviglie bicchieri e brocche in ceramica e/o vetro: 10 punti
<b>B. Utilizzo di prodotti a filiera corta</b>	<b>Max. 15 punti</b>  - prodotti provenienti esclusivamente da aziende con sede nel raggio di 40 chilometri dalla sede comunale (15 punti)  - prodotti solo in parte provenienti da aziende con sede nel raggio di 40 chilometri dalla sede comunale (10 punti)  - prodotti provenienti da aziende con sede oltre il raggio di 40 chilometri dalla sede comunale ma entro il raggio di 100 chilometri (5 punti)  - prodotti provenienti esclusivamente da aziende con sede oltre il raggio di 100 chilometri dalla sede comunale (5 punti)

<p><i>C. Utilizzo di prodotti di stagione e DOP o IGP</i></p>	<p><i>Max. 10 punti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzo esclusivo di prodotti di stagione e prodotti DOP e IGP (10 punti)</li> <li>- Utilizzo prevalente di prodotti di stagione e di prodotti DOP e IGP (7 punti)</li> <li>- Utilizzo non prevalente di prodotti di stagione e di prodotti DOP e IGP (5 punti)</li> </ul>
<p><i>D. Proposte migliorative</i> <i>Realizzazione di progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza</i></p>	<p><i>Max. 10 punti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progetti rivolti a tutti gli alunni delle scuole interessate dal servizio (10 punti)</li> <li>- Progetti rivolti agli alunni di alcune delle scuole interessate dal servizio (5 punti)</li> <li>- Nessun progetto (punti 0)</li> </ul>
<p><i>E. Proposte migliorative</i> <i>Fornitura aggiuntiva della merenda a metà mattina</i></p>	<p><i>Max. 10 punti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fornitura per tutti gli alunni iscritti al servizio mensa (10 punti)</li> <li>- Fornitura solo per alcune classi (5 punti)</li> <li>- Nessuna fornitura (0 punti)</li> </ul>
<p><i>F. Solidarietà sociale</i> <i>Fornitura di pasti gratuiti da destinare ai servizi sociali</i></p>	<p><i>Max. 10 punti</i></p> <p><i>Un punto per ogni pasto gratuito offerto fino ad un massimo di 10 punti</i></p>
<p><i>G. Recupero di generi alimentari non consumati, anche per scopi assistenziali</i></p>	<p><i>5 punti</i></p> <p><i>Se si prevede il meccanismo di recupero: 5 punti</i></p> <p><i>In assenza di meccanismi di recupero: 0 punti</i></p>

**Offerta economica**

L'offerta economica dovrà contenere il prezzo offerto per lo svolgimento del servizio, calibrato sul singolo pasto.

La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata attribuendo il punteggio massimo (30) al miglior prezzo offerto ed attribuendo alle altre offerte il punteggio (P) ottenuto sulla base della seguente formula:

$$P = (N \times 30) / Q$$

Dove N è il miglior prezzo offerto e Q è il prezzo offerto dal singolo concorrente.

Tutti i calcoli saranno eseguiti approssimando le cifre al secondo decimale arrotondato per eccesso se il terzo decimale è pari o superiore a 5.

Saranno ammesse solo offerte in ribasso mentre saranno escluse offerte alla pari o in aumento.

Il responsabile del Ufficio  
amministrativo  
Fedele Patrizia



[ ] Il presente atto viene consegnato al responsabile dell'area finanziaria per il visto di regolarità contabile in data \_\_\_\_\_

Per ricevuta: \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

In relazione al disposto dell'art. 151, comma 4, e dell'art.153, comma 5. del D.Lgs.267/2000

APPONE

Il visto di regolarità contabile e

ATTESTA

La copertura finanziaria della spesa

L'accertamento contabile n. \_\_\_\_\_ è stato registrato

In data \_\_\_\_\_.

L'impegno contabile n. \_\_\_\_\_ è stato registrato in data \_\_\_\_\_.

Nella residenza comunale, li

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
F.to Dott. Enrico Mastrocinque

-----  
E' copia conforme all'originale.

Il responsabile dell'area interessata  
Fedele Patrizia

