

# Comune di Tusa

Città metropolitana di Messina  
AREA AMMINISTRATIVA/CONTABILE

DETERMINA N° 303 DEL 10-10-2018

**OGGETTO:** Affidamento servizio di fornitura pasto pronto per gli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di I grado fino al 31.12.2018  
**CIG:** Z44253D820

## IL RESPONSABILE DELL'AREA AMM.VA/CONTABILE

### PREMESSO CHE:

- Il Comune, anche per l'anno scolastico 2018/2019, vuole attivare il servizio fornitura pasto pronto per le classi che effettuano il rientro pomeridiano;
- Che con nota assunta agli atti di questo Ente al n. 7558 il 04.09.2018, il Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di Tusa, ha comunicato che i bambini che usufruiranno per l'anno scolastico 2018/2019 del pasto pronto sono 86;
- Con delibera di G.C. n. 114 del 03.10.2018 sono stati assegnati al Responsabile dell'Area Amm.va/Contabile la somma complessiva di €. 15.000,00 per l'attivazione del servizio di fornitura pasto pronto per l'anno scolastico 2018/2019 fino al 31.12.2018;

**VERIFICATO** che la distanza fra il centro di produzione dei pasti ed il punto di consumo non deve essere superiore a Km 50 ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro di produzione all'utenza non deve essere superiore ad un'ora, così come disposto dal Decreto dell'Assessorato Regionale alla sanità del 20/05/1996, allegato 2;

**CHE** sulla questione in esame anche l'Autorità si è più volte pronunciata, con deliberazione A.V.C.P. n. 47 del 4 maggio 2011 è stato stabilito che: "Per ciò che attiene alla previsione nel bando di gara cui, tra i requisiti di ammissione, i partecipanti devono possedere un centro cottura ad una distanza non superiore a 50 Km dal punto di consumo";

**VISTO**, altresì, l'art. 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 (testo unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali), il quale dispone che "la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del Responsabile del procedimento di spesa indicante:

1. Il fine che con il contratto si intende perseguire;
2. L'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
3. Le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base";

### CONSIDERATO che:

- con il contratto si intende perseguire il fine di assicurare il servizio di fornitura pasto pronto, per il periodo ottobre- Dicembre 2018;
- l'oggetto del contratto è la fornitura dei servizi di cui sopra;
- ai sensi dell'art. 32 comma 14 del Codice dei contratti pubblici, la stipula del contratto per gli affidamenti di importo superiore ad €. 40.000,00 avverrà a mezzo posta certificata. Per espressa previsione dell'art. 32 comma 10, lett. b) non si applica il termine dilatorio di stand still di 35 giorni per la stipula del contratto;

**ACCERTATO** che sono state invitate due ditte a presentare offerta per la fornitura di cui sopra entro il 27.09.2018;

**ACCERTATO**, altresì, che è pervenuta una sola offerta da parte della Ditta Nebrodi Ristorazione srl;

**VISTO** l'unito preventivo-offerta per la fornitura del servizio pasto pronto pervenuto a questo ufficio dalla ditta Nebrodi Ristorazione Srl con sede in Sant'Agata di Militello per un costo di €. 3,60 oltre iva;

**CONSIDERATO** che il servizio dell'anno scolastico 2017/2018 è stato svolto dalla suddetta ditta regolarmente, come per gli anni passati, senza alcun motivo di contestazione anche da parte delle autorità sanitarie;

**RITENUTO** di poter affidare direttamente alla ditta di cui sopra il servizio di fornitura pasto pronto ai sensi dell'art. 36 c. 2 lettera a) del D.Lgv 50/2016 trattandosi di forniture di beni e servizi di importo inferiore a € 40.000,00;

**DATO ATTO** che l'operatore individuato dovrà essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art.80 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché dei requisiti professionali per i servizi suddetti;

**VERIFICATO**, che la Consip S.p.A. società concessionaria del Ministero dell'Economia e delle Finanze per i servizi informatici pubblici, non ha attualmente attivato convenzioni per la fornitura di servizi comparabili con quelli di cui in oggetto, alle quali poter eventualmente aderire ai sensi dell'art. 26, comma 3, della legge n. 23 dicembre 1999, n. 488;

**VERIFICATO**, altresì, che non risultano presenti sul MEPA operatori economici in grado di offrire i servizi richiesti da questa Amministrazione;

**RILEVATO** che la media delle presenze giornaliere e mensili del consumo dei pasti attestano l'importo presunto fino la 31.12.2018 in €. 15.000,00;

**CHE** in relazione alla procedura di selezione del contraente è stato richiesto all'ANAC il Codice identificativo Gare (CIG: Z44253D820)

**CONTROLLATO**, altresì, che la Ditta Nebrodi Ristorazione con sede in Sant'Agata Militello, è l'unica con un centro di produzione dei pasti con una distanza non superiore a 50 Km;

**VISTO** il capitolato d'oneri e la tabella dietetica che fanno parte integrante del presente atto;

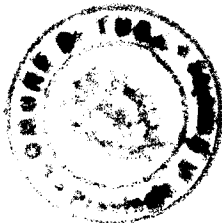
**RITENUTO** di provvedere in merito;

**VISTO** la determina sindacale n. 04 del 09.02.2018, con la quale veniva conferita l'attribuzione dell'Area Amm.va/Contabile alla Rag. Alfieri Antonietta;

#### DETERMINA

- 1) Di procedere all'affidamento alla Ditta Nebrodi Ristorazione con sede in Sant'Agata Militello Via Ser. Magg. B. Pitillo n. 11, il servizio di fornitura pasto pronto per gli alunni della Scuola dell'Infanzia di Tusa Centro e Castel di Tusa, della classe I e II della scuola primaria e della classe I della scuola secondaria di I grado;
- 2) Di approvare l'allegato capitolato d'oneri che fa parte integrante della presente determina;
- 3) Di dare atto che il servizio sarà svolto al costo di €. 3,60 + IVA, per una previsione fino al 31.12.2018 di €. 15.000,00;
- 4) Di impegnare la superiore somma al cod. 04.01-1.03.02.04.000 del bilancio 2018;
- 5) Di dare atto che avverso il presente provvedimento è esperibile ricorso al TAR territorialmente competente, nel termine di 60 giorni o in alternativa ricorso straordinario al Presidente della Regione nei termini di 120 giorni, entrambi decorrenti dalla data di notifica o comunicazione dell'atto o della piena conoscenza di esso;
- 6) Di pubblicare il presente provvedimento all'albo pretorio del Comune per giorni quindici consecutivi;
- 7) Di dare atto che le informazioni di cui alla presente determina formano oggetto di rilevazioni semestrale mediante pubblicazione in tabelle, nella sezione "Amministrazione trasparente", sottosezione livello 1 – bandi di gara e contratti- determina a contrarre, senza previa pubblicazione di un bando di gara.

Tusa, 10.10.2018



La Responsabile dell'Area amm.va/Contabile

## **COMUNE DI TUSA** **PROVINCIA DI MESSINA**

### **OGGETTO: Capitolato d'oneri per la fornitura di pasto nella Scuola A.S. 2018/2019.**

**Art. 1** – L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione, presso i plessi della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado di Tusa e scuola dell'infanzia di Castel di Tusa, di pasto pronto, preparati secondo le tabelle dietetiche del menù con annesse composizioni e grammature degli ingredienti. Il contratto avrà la durata presunta di circa 50 giorni e comunque fino alla concorrenza dell'importo contrattuale.

L'amministrazione si riserva di apportare nel corso dell'appalto modifiche, integrazioni, estensioni o riduzioni del servizio concordato con l'aggiudicatario le condizioni di attuazione ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato.

Il servizio va reso dal lunedì al venerdì di ciascuna settimana con esclusione dei giorni di vacanza contemplati dal calendario scolastico.

Durante le vacanze il servizio verrà sospeso e ciò non comporterà alcun onere a carico dell'amministrazione. Il servizio sarà altresì sospeso nei giorni festivi e tutti i sabati.

**Art. 2** – Il prezzo base per ogni pasto è di €3,74 I.V.A. inclusa. Il prezzo rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

**Art. 3** – I pasti dovranno essere approntati nei locali di proprietà della ditta e la distanza tra il centro di produzione e il punto di consumo non deve essere superiore a 50 chilometri.

**Art. 4** – I pasti dovranno essere preparati e cotti in una cucina provvista di adeguati macchinari e di utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene.

**Art. 5** – I locali dove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, forniti in apposite vaschette per alimenti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva devono essere dichiarati idonei dalla competente autorità sotto il profilo dei requisiti d'igiene. In ordine alla produzione dei pasti ed alla gestione dell'attività si richiamano espressamente le disposizioni di cui alla legge n° 283/62 e del regolamento di esecuzione approvato con DPR n° 327/80 e successive modifiche ed integrazioni nonché le disposizioni di cui al decreto dell'assessorato regionale alla Sanità n° 19372 del 20/05/1996 n°21163 del 7/1/1997 e della circolare assessoriale n°1001 del 22/07/1999 per tutto quanto non previsto nel presente articolo e nel capitolato in genere.

**Art. 6** – La ditta aggiudicataria dovrà fornire oltre al pasto confezionato, le posate e i bicchieri in materiale di plastica per alimenti ed i tovaglioli monouso.

**Art. 7** – Entro le ore nove di ogni giorno, la ditta dovrà informarsi con il dirigente scolastico o chi ne fa le veci sul numero dei pasti che dovranno essere preparati nella stessa giornata e che dovranno corrispondere a quanto previsto nella tabella della giornata stessa.

**Art. 8** – La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, l'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e nelle tabelle dietetiche con la composizione delle grammature e degli ingredienti utilizzati, merce di prima qualità prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore .

Sarà cura della ditta appaltatrice affiggere nei luoghi preposti alla refezione e all'interno di ogni singola classe le tabelle dietetiche in plex, fondo bianco con scritta blu, per dare la possibilità di essere visionate dai genitori ( come da allegata " tabella Dietetica").

La ditta aggiudicataria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la manipolazione, il confezionamento, il deposito, e il trasporto siano effettuati in modo igienico ed individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti. Ove il personale addetto alla ricezione ( cioè il personale docente ) dei

pasti dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione alla ditta e all'ufficio di P.I.

**Art. 9** – Ispezione igienico – sanitario saranno effettuate nei centri di refezione dai competenti organi con prelievo di campionatura, al fine di consentire l'analisi degli ingredienti rientranti nella composizione dei vari menù giornalieri sia per riscontrare la conformità alle tabelle dietetiche e alla grammatura che per accertare, con esami batteriologici ed altri di rito l'igienicità del cibo fornito e quant'altro ritenuto necessario.

Ove le ispezioni abbiano dato luogo a prelievo di porzioni, le stesse dovranno essere reintegrate, qualora l'orario ne dia la possibilità, con onere a carico della ditta.

Gli esiti dei controlli e le relative relazioni dovranno essere comunicati all'ufficio P.I. che procederà, previa l'eventuale proposta di procedimenti a carico o di applicazioni, ad eventuali penalità.

Inoltre, in qualsiasi momento, il Comune può controllare la qualità e quantità del pasto tramite il Responsabile del settore o di un suo delegato.

**Art.10** – Le consegne giornaliere, nelle aule adibite a refettorio, dovranno essere accompagnati da regolare bolla di consegna in triplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati, il numero di set di apparecchiatura e l'ora di consegna nonché dovrà essere indicato preventivamente l'orario di carico e di partenza e, dovranno essere concordati con le singole istituzioni scolastiche prima dell'avvio del servizio.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale al competente ufficio P.I., per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Qualora il personale addetto alla scuola, riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla, che resta agli atti della scuola, specificando l'effettiva quantità rilevata alla consegna.

La stessa bolla dovrà essere controfirmata dal Responsabile del plesso.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente dalla mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla, che resta agli atti della scuola, specificando l'effettiva quantità rilevata alla consegna.

La stessa bolla dovrà essere controfirmata dal Responsabile di plesso.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita fonicamente dalla mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato della scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate al servizio competente della P.I.

Le consegne dei pasti vanno effettuate entro i 30 minuti prima dell'orario stabilito dalla scuola per il pranzo.

L'orario della somministrazione dei pasti verrà concordato con il dirigente scolastico.

Il rappresentante della ditta o di chi ne fa le veci dovrà essere reperibile dalle ore 11:00 alle ore 14:00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per partecipare, in caso di contestazione sul servizio in contraddittorio con il personale verbalizzante.

Il Dirigente scolastico trasmetterà, mensilmente al Responsabile del servizio, il numero dei pasti forniti.

Si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n° 327/80, riducendo, altresì, al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'ora di consegna, mantenendolo entro l'ora.

E' fatto obbligo alla ditta di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

**Art. 11** – In caso di consegna dei pasti prima o dopo l'orario previsto, sarà applicata una penale di € 25,82 quando la variazione del tempo di consegna non incida sul buon funzionamento del servizio;

€ 129,11 quando il ritardo abbia avuto come conseguenza il rifiuto alla consegna dei pasti;

€51,64 in caso di difformità dei pasti rispetto a quanto stabilito dall'ufficiale sanitario, senza preventiva autorizzazione.

Ove in caso di verifica effettuata a norma del D.P.R. 26/Marzo/1980 n. 327, i pasti forniti presentino una deficienza ponderale "a cotto" superiore al 10% è prevista una penale di € 51,64.

In caso di esito sfavorevole dell'analisi clinica o batteriologica di pasti sottoposti a controllo, è prevista una penale da € 516,45 a € 1.549,37 secondo la gravità accertata e saranno addebitati all'aggiudicatario anche gli eventuali oneri sostenuti per analisi e controlli.

In caso di mancata consegna giornaliera, salvo i casi di documentata forza maggiore, è prevista una penale di €51,64.

In caso di consegna parziale dei pasti, sarà applicata una penale pari a € 25,82. In caso di confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia, sarà applicata una penale di €51,64.

Per qualsiasi altra inadempienza ( pasta scotta, carne cruda, frutta o verdura mal lavata, qualità scadente, contenitori termici sporchi, mancanza di posateria, bicchieri, etc. ) accertata è contestata sarà applicata una penale di € 25,82.

L'importo delle penalità il cui totale annuo non potrà superare il 10% del totale del contratto verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo. L'amministrazione potrà provvedervi come riterrà opportuno a spese rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

**Art. 12** – Il personale occorrente per il buon esito del servizio, compreso la distribuzione dei pasti, dovrà essere fornito dalla ditta aggiudicataria a carico della quale graveranno tutti gli oneri assicurativi previdenziali ecc..

**Art. 13** – La ditta aggiudicataria è responsabile dei danni causati a persone o cose per l'espletamento del servizio sollevando l'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità civile e penale compresi i danni al personale.

**Art. 14** – La ditta è tenuta all'osservanza di tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

La stessa è obbligata, altresì, ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni ed, in genere, ad ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

L'obbligo permanente anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

**Art. 15** – Qualora l'Ispettorato del lavoro segnali inadempienze dell'appaltatore agli obblighi su indicati, nei confronti del personale dipendente, l'Amministrazione, previa comunicazione alla ditta delle inadempienze segnalate, fissa un termine perentorio entro il quale la stessa dovrà provvedere a sanare le inadempienze ed a darne documentata dimostrazione all'amministrazione.

In mancanza di ciò, l'Amministrazione provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti, destinando le somme accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi di cui si tratta siano stati integralmente sanati ed adempiuti.

In tale caso la ditta non potrà vantare alcun diritto per il ritardato pagamento.

Qualora la stessa, entro il termine di 2 giorni dalla lettera di comunicazione della Amministrazione al riguardo, non abbia provveduto a sanare con l'Ispettorato del Lavoro, sorgerà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto a spese e danno della ditta stessa.

**Art. 16** – La ditta aggiudicataria, ai fini del pagamento, dovrà presentare all'ufficio P.I. fatture relative al numero di pasti forniti nel mese precedente. La rispondenza delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge. La liquidazione avverrà sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto. Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenute da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

**Art. 17** – L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'amministratore, procuratore o direttore decaduto, qualora la decadenza non sia comunicata tempestivamente. I locali dove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva devono essere dichiarati idonei dalla competente autorità sotto il profilo dei requisiti di igiene. In ordine alla produzione dei pasti ed alla gestione dell'attività si richiamano espressamente le disposizioni di cui alla legge n. 283/62 e del regolamento di esecuzione approvato con DPR n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le disposizioni di cui al decreto dell'assessorato regionale alla sanità n. 19372 del 20/05/1996 n. 21163 del 71/1/1997 e della circolare assessoriale n. 1001 del 22/07/1999 per tutto quanto non previsto nel presente articolo e nel capitolato in genere.

**Art. 18** – la ditta dovrà produrre entro giorni dieci dall'aggiudicazione:

- a) Autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/62 per l'attività del centro produzione pasti comprendente deposito, manipolazione, cottura rilasciata dal Comune territoriale competente previo parere dell'autorità sanitaria competente;
- b) Attestazione di idoneità igienico sanitaria dei mezzi veicolari rilasciata dall'autorità sanitaria competente;
- c) Certificazione sulla capacità produttiva del centro di produzione pasti rilasciata dall'autorità sanitaria competente;

- d) Attestazione di qualificazione rilasciata da una SOA regolarmente autorizzata. Tutte le certificazioni devono essere intestate alla ditta aggiudicataria

**Art. 19 - Composizione del pasto giornaliero**

Descrizione

Primo piatto o Secondo piatto

Pane

Frutta

Pasto Completo €. 3,74 incluso IVA

Grammatura

Le grammature degli alimenti confezionati che compongono il menù confezionato, devono essere conformi ai livelli di assunzioni dei nutrienti raccomandati per queste fasce di età (LARNE), indicativamente: pasta e riso = grammi 80 carne, pesce, pollo = grammi 120; pane = grammi 80 al giorno.

Il Responsabile dell'Area Amm.va/Contabile

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b>	Pasta al ragu' Panino Frutta	Cotoletta di pollo Pisellini Frutta Panino	Risotto vegetale Panino Frutta	Bastoncini di pesce Patatine al forno Panino Frutta	Pasta con legumi (lenticchie) Panino Frutta
<b>2 Settimana</b>	Polpettine di carne al sugo Crocchette di patate Panino Frutta	Pasta al forno Panino Frutta	Frittata di patate Spinaci Panino Frutta	Pasta con legumi (ceci) Panino Frutta	Sogliola( panata)al forno Insalata Panino Frutta
<b>3 SETTIMANA</b>	Pasta con minestrone Panino Frutta	Bastoncini di pesce Patatine al forno Panino Frutta	Pasta al pomodoro Panino Frutta	Cotoletta di carne Piselli e carote Panino Frutta	Tortellini al prosciutto Panino Frutta
<b>4 SETTIMANA</b>	Cotoletta di carne Spinaci Panino Frutta	Risotto con ragu' Panino Frutta	Polpettine in bianco Con piselli Panino Frutta	Pasta con legumi (fagioli) Panino Frutta	Frittata di verdure e patate Insalata Panino Frutta

**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
PANINO RIMACINATO**

**PARERE DI REGOLARITÀ TECNICA**

Il Responsabile dell'Area AMM.VA / CONTABILE attesta, ai sensi dell'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000 e del relativo Regolamento comunale sui controlli interni, la regolarità tecnica e la correttezza amministrativa del presente provvedimento.

Data 10/10/2018.....

Il Responsabile dell'Area Alf. C.

**VISTO/PARERE DI REGOLARITÀ CONTABILE**

Il Responsabile dell'Area Amministrativa-Contabile, in ordine alla regolarità contabile del presente provvedimento, ai sensi dell'articolo 147-bis, comma 1, del d.Lgs. n. 267/2000 e del relativo Regolamento comunale sui controlli interni, comportando lo stesso riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'ente, osservato:

rilascia:

PARERE FAVOREVOLE

PARERE NON FAVOREVOLE, per le motivazioni sopra esposte;

PARERE NON NECESSARIO

Data 10/10/2018.....

Il Responsabile dell'Area Amm.va-Contabile

**ATTESTAZIONE DELLA COPERTURA FINANZIARIA DELLA SPESA**

Si attesta, ai sensi dell'art. 55 comma 5 della Legge n. 142/1990, come recepito con L.R. n. 48/91 e ai sensi dell'art. 153, comma 5, del D.Lgs. n. 267/2000, la copertura finanziaria della spesa in relazione alle disponibilità effettive esistenti negli stanziamenti di spesa e/o in relazione allo stato di realizzazione degli accertamenti di entrata vincolata, mediante l'assunzione dei seguenti impegni contabili, regolarmente registrati ai sensi dell'art. 191, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267:

Impegno	Importo	Codice	Esercizio
	15.000,00	04.01 - 103.02.14.000	2018

Data 10/10/2018.....

Il Responsabile dell'Area Amministrativa-Contabile

Con l'attestazione della copertura finanziaria di cui sopra il presente provvedimento è esecutivo, ai sensi dell'art. 55 comma 5 della Legge n. 142/1990, come recepito con L.R. n. 48/91 e s.m.i.