

**DETERMINA DEL DIRETTORE GENERALE  
ASUR  
N. DEL**

**Oggetto: Area Vasta 5 – Autorizzazione gara mediante procedura aperta per affidamento servizio di ristorazione**

**IL DIRETTORE GENERALE  
ASUR**

- . - . -

**VISTO** il documento istruttorio, riportato in allegato alla presente determina quale parte integrante e sostanziale della medesima;

**RITENUTO**, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di adottare il presente atto;

**SENTITI** i pareri favorevoli del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario, ciascuno per quanto di rispettiva competenza;

**- D E T E R M I N A -**

1. Di autorizzare l'indizione, ai sensi del D. Lgs. del 12.04.2006 n. 163 e s.m.i., di una gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione per l'A.S.U.R.- Area Vasta n. 5, per un importo complessivo di € 15.101.447,10 + IVA, € 16.536.084,60 (IVA media del 9,50% C.)- per il quinquennio e comprensiva del periodo di eventuale rinnovo per anni uno.
2. Di subordinare l'avvio della procedura di gara e la conseguente pubblicazione del bando, alla presa d'atto della conclusione della concertazione con le OO.SS. prevista dalla vigente normativa, in ordine a tutti gli aspetti inerenti lo status giuridico ed economico dei dipendenti interessati dal distacco presso la ditta aggiudicataria del servizio.
3. Di dare atto che l'aggiudicazione avverrà, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base alla seguente ponderazione:
  - Qualità max 65 punti .
  - Prezzo max 35 punti.
4. Di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché idonea dal punto di vista tecnico e conveniente dal punto di vista economico.

5. Di stabilire che l'allegata documentazione in forma cartacea, costituita dal Bando G.U.R.I., dal Capitolato Speciale d'Appalto con relativi allegati è parte integrante e sostanziale del presente atto.
6. Di procedere alla nomina della Commissione Giudicatrice successivamente all'avvenuta scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte..
7. Di autorizzare le seguenti pubblicazioni ai sensi dell' art. 66 del D. Lgs n. 163/2006:
  - sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (GUUE) gratuitamente
  - sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) per una spesa di € 1.605,24
  - sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche (BURM) gratuitamente;
  - sul sito informatico **www.contrattipubblici.marche.it**
  - sul sito informatico del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti
  - sul sito informatico della stazione appaltante (profilo di committenza).
  - sui seguenti quotidiani nazionali:
    - Gazzetta Aste ed Appalti Pubblici: gratuitamente
    - Appaltitalia: gratuitamente
  - sui seguenti quotidiani a diffusione locale:
    - Piemonte: Corriere Adriatico edizione locale € 950,00 + IVA
    - SPE: Il Resto del Carlino edizione locale € 977,00 + IVA
8. Di registrare la spesa complessiva per le pubblicazioni € 3.956,18 (IVA C) al conto 0521030201 del bilancio 2014 nei limiti nel budget 2014 dell'Area Vasta 5 di cui alla Determina 103ASURDG del 26/02/2014 – AUT 38/sub 1 -
9. Di dare atto che, per quanto concerne la pubblicazione sui quotidiani e per le spese di pubblicazione sulla G.U.R.I ai sensi del D.L. n. 66 del 24/01/2014, art. 26, si procederà secondo la normativa vigente all'atto dell'adozione della presente determina
10. Di nominare quale Responsabile del Procedimento il dott. Pietrino Maurizi, Direttore dell'U.O.C. Acquisti e Logistica, che sottoscrive il documento istruttorio.
11. Di stabilire che la somma complessiva d'aggiudicazione verrà registrata, per la quota di competenza, al conto 0509010105 del budget 2015 che verrà assegnato all'Area Vasta 5 e che, per i successivi esercizi, i relativi costi verranno iscritti nei rispettivi conti economici di competenza.
12. Di dare atto che la presente determina non è soggetta a controllo ai sensi della L.R. n. 36/2013
13. Di trasmettere il presente atto al Collegio Sindacale dell'ASUR, ai sensi dell'art. 28, comma 6 della L.R. n. 13/2003.
14. Di dare atto, ai fini della repertoriazione nel Sistema Attiweb Salute, che la presente determina rientra nei casi "altre tipologie"

**DIRETTORE GENERALE**  
Dott. Gianni Genga

**IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO**  
Dott.ssa Giulietta Capocasa

**IL DIRETTORE SANITARIO**  
Dott. Alessandro Marini

Il presente atto si compone di n. 338 pagine di cui n. 327 pagine di allegati

**- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -  
U.O. C. ACQUISTI E LOGISTICA  
AREA VASTA 5**

**NORMATIVA DI RIFERIMENTO:**

- *D. Lgs. n. 163 del 12.04.2006 e s.m.i. recante ad oggetto: "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e successive modificazioni ed integrazioni;*
- *DPR n. 207/2010 Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163;*
- *DGRM n. 1750 del 27/12/2013 con la quale gli Enti del SSR sono autorizzati alla gestione provvisoria dei rispettivi Bilanci Economici Preventivi 2014 per lo svolgimento delle sole attività istituzionali, nei limiti indicati nell'Allegato A al medesimo atto, nel quale si prevede*
  - *- la riduzione dell'1% rispetto ai budget 2013 per i costi gestionali*
  - *- il mantenimento delle risorse da destinare agli investimenti, definite con Delibera Giunta Regionale n. 1798-2012, riferita alla gestione provvisoria 2013.*
- *Determina 103ASURDG del 26/02/2014 con la quale il Direttore Generale ASUR, nel recepire il contenuto della DGRM n. 1750 del 27/12/2013, determina :*
  - *di assegnare in via provvisoria ai Direttori di Area Vasta gli obiettivi economici*
  - *di rimandare ad atto successivo l'assegnazione degli obiettivi sanitari e l'approvazione dei criteri di valutazione dei risultati attesi dai Direttori di Area Vasta*
  - *di stabilire che i Direttori di Area Vasta trasmettano entro il 05/03/2014 il piano di riconduzione dei costi nei limiti del budget assegnato con la presente determina e la proposta di suddivisione del tetto di spesa di Area Vasta per aggregati economici;*

L'Area Vasta n. 5, al fine di garantire le proprie attività istituzionali, ed in particolare la continuità del servizio di ristorazione degli assistiti e del personale dipendente e convenzionato delle ex ZZ.TT. n. 12 e 13, ha necessità di procedere all'appalto del servizio di ristorazione.

Inoltre si rende necessario provvedere all'esternalizzazione del servizio di ristorazione rivolto ai degenti dell'Ospedale di Ascoli Piceno ed al personale dipendente al fine di uniformare la gestione della preparazione e della distribuzione in Area Vasta.

**Descrizione del servizio:** Servizio di ristorazione, da assicurarsi tutti i giorni dell'anno, festività incluse per:

a) servizio di ristorazione – ex Zona Territoriale n. 12 di San Benedetto del Tronto:

- degenti Ospedale Civile
- Mensa Dipendenti
- RSA di Montefiore dell'Aso;
- RSA di Ripatransone;
- Centro Diurno di San Benedetto del Tronto.

b) servizio di ristorazione - ex Zona Territoriale n. 13 di Ascoli Piceno:

- *degenti ospedale "Mazzoni"*
- *personale dipendente*
- **personale convenzionato**
- *studenti della facoltà di Scienze Infermieristiche*
- RSA – SRR – Centro Diurno - RP Ascoli Piceno
- Centro Diurno di Comunanza;
- RSA – HOSPICE (di futura apertura) - RP di Offida
- RSA - RP di Acquasanta

Attualmente il servizio di ristorazione risulta esternalizzato per le voci in grassetto, mentre le voci in corsivo rappresentano le nuove attività da esternalizzare .

**Analisi dei costi – rif. 1 (servizio già esternalizzato)**

Tenuto conto:

- che i prezzi attualmente praticati nell'Area Vasta 5 sono ben al di sotto dei prezzi di mercato (in particolare per quanto concerne la ex ZT 12) e del prezzo di riferimento AVCP per cui non è possibile ipotizzare la definizione di una base d'asta con tali prezzi;

Prezzo AVCP	Giornata alimentare ex ZT 12	Giornata alimentare ex ZT 13
€ 12,12	€ 8,70	€ 10,71

- che la base d'asta è stata calcolata sulla base di un costo a giornata alimentare ospedaliera (vassoio personalizzato) pari ad € 10,30 + IVA ed una giornata alimentare di € 10,06 + IVA per le strutture territoriali (multi porzione) sul numero annuale prevedibile dei pasti da erogare, determinato in considerazione delle azioni di razionalizzazione dei posti letto ospedalieri e delle strutture territoriali. L'importo annuo complessivo, come si evince dalle tabelle sotto riportate, è pari al costo 2011 decurtato del 10%.

		Spesa 2011 iva compresa
Numero pasti 2011	416.706	
Spesa 2011	€ 1.408.213,76	
Spesa alimenti extra	€ 13.500	

SBT		
Totale	€ 1.421.713,76	
I.V.A. (media) 9,50%	€ 135.062,81	€ 1.556.780,04

Tenuto conto delle riduzioni dei costi (-11%) imposte dal D.L 95/201 e dalla D.G.R.M. n. 1750/2013 equivalenti ad € 171.245,80, la base d'asta viene calcolata in € 1.265.248,50 + IVA media 9,50%, per **complessivi € 1.385.447,11 (IVA C.)**, considerando un adeguamento minimo delle tariffe ed una prevedibile diminuzione del numero dei pasti per via della riduzione dei posti letto come da tabella che segue:

A	B	C	D	E	F	G
	Numero pasti 2011	Costo unitario 2011	Totale 2011 (BxC)	Numero pasti annui ridotti	costo unitario a base d'asta	Base d'asta annua (ExF)
Colazioni Osp. SBT	57.926	0,42	24.328,92	49.950	0,50	24.975,00
Pranzi Osp.SBT	48.966	4,14	202.719,24	42.223	4,90	206.892,70
Cene Ospedale SBT	48.966	4,14	202.719,24	42.223	4,90	206.892,70
Cestini dialisi SBT	11.535	1,53	17.648,55	9.947	1,81	18.004,07
Dipendenti SBT	32.649	5,37	175.325,13	28.153	5,37	151.181,61
Colazioni RSA SBT	14.928	0,42	6.269,76	12.872	0,50	6.436,00
Pranzi RSA SBT	14.925	4,04	60.297,00	12.870	4,78	61.518,60
Cene RSA SBT	14.925	4,04	60.297,00	12.870	4,78	61.518,60
Centro diurno SBT	5.972	5,37	32.069,64	5.150	4,78	24.617,00
Colazioni RSA AP	45.896	2,01	92.250,96	39.576	0,50	19.788,00
Pranzi RSA AP	46.085	4,83	222.590,55	39.739	4,78	189.952,42
Cene RSA AP	45.416	4,27	193.926,32	39.162	4,78	187.194,36
Centro diurno AP	5.530	4,83	26.709,90	4.769	4,78	22.795,82
Centro diurno Com.	2.840	4,83	13.717,20	2.449	4,78	11.706,22
Colazioni S.R.R. AP	5.907	2,01	11.873,07	5.094	0,50	2.547,00
Pranzi S.R.R. AP	5.907	4,83	28.530,81	5.094	4,78	24.349,32
Cene S.R.R. AP	5.907	4,27	25.222,89	5.094	4,78	24.349,32
Dip. assistenti AP	2.426	4,83	11.717,58	2.092	4,78	9.999,76
Alimentari extra						10.530
TOTALE iva esclusa						1.265.248,50
I.V.A. 9,50%						120.198,61
<b>TOTALE IVA C.</b>						<b>1.385.447,11</b>

### Analisi dei costi – punto 2 (servizio di nuova esternalizzazione)

#### Dettaglio storico 2011 gestione diretta

SPESA ACQUISTO ALIMENTI

SERVIZIO LAVAGGIO STOVIGLIE

#### IVA C.

426.661,90

63.638,72

SPESA PERSONALE DIPENDENTE	673.294,73
SERVIZIO SPORZIONAMENTO AI REPARTI	235.919,91
Spesa acquisto generi di conforto (extra)	-30.000,00
<b>Totale costo gestione diretta ristorazione</b>	<b>1.369.515,26</b>

Partendo da una spesa storica 2011 in gestione diretta di complessivi € 1.369.515,26 (IVA C.), attraverso un dialogo tecnico informale con le due aziende che attualmente svolgono il servizio in AV5, sono stati definiti i costi presunti per la ristrutturazione e messa a norma della cucina dello stabilimento Ospedaliero "Mazzoni" di Ascoli P. che, da tempo, necessita di interventi tecnico-strutturali e di adeguamento delle attrezzature che, per la mancanza di specifiche assegnazioni in conto capitale, sono stati rinviati. Al totale dei costi della gestione diretta vanno quindi aggiunti i costi annui relativi alla quota di ammortamento per n. 5 anni per la ristrutturazione:

<b>Totale costo gestione diretta ristorazione</b>	<b>1.369.515,26</b>
<b>Quota annua ammortamento ristrutturazione</b>	<b>170.551,92</b>
<b>spesa annua al lordo ammortamento</b>	<b>1.540.067,18</b>
<i>valori IVA compresa</i>	

Applicando all'importo di cui sopra la riduzione di cui alla DGRM 1750/2013 – *meno 11% del budget 2011* – si ottiene la somma di **€ 1.370.659,79** (IVA C.) che costituisce il **tetto di spesa massima ammissibile per il 2014**.

Il prospetto che segue definisce la spesa per il servizio in esternalizzazione con i prezzi posti a base d'asta per il servizio di cui al punto 1) e considerando il numero annuale prevedibile dei pasti da erogare in considerazione delle azioni di razionalizzazione dei posti letto ospedalieri :

	Tariffe base asta	Numero pasti 2011	N. pasti ridotti del 10%	Base d'asta
	I.V.A. esclusa			
	A	B	C	(A x C)
Colazioni Ospedale	0,50	97.991	88.094	44.047,00
Pranzi Ospedale	4,90	97.992	88.095	431.665,50
Cene Ospedale	4,90	97.992	88.095	431.665,50
Cestini dialisi e oncologia	1,81	21.784	19.584	35.447,04
Dipendenti e familiari – allievi infer	5,37	34.775	31.263	167.882,31
Totale		350.534	315.131	1.110.707,35
<b>Quota annua per ristrutturazione*</b>				<b>140.825,00</b>
Totale IVA esclusa				1.251.659,35
Totale IVA C. 9,50%				<b>1.370.566,99</b>

\* Per far fronte ai costi di ristrutturazione, calcolando una maggiorazione di € 0,80 sul solo totale dei pranzi e cene dei degenti ospedalieri (tot. 176.190), con invarianza degli altri costi, si ottiene una maggiorazione annua, al netto di IVA, di € 140.952,00 che, per n. 5 anni, consente la remunerazione alla ditta aggiudicataria dei costi sostenuti per la ristrutturazione.

Il confronto tra il costo annuo in esternalizzazione **€ 1.370.566,99** (IVA C.) ed il tetto di spesa massima ammissibile per il 2013 di **€ 1.370.659,79** (IVA C.) è favorevole in termine di minori costi per € 92.80.

Inoltre si deve tener conto che l'esternalizzazione del servizio oltre a rappresentare una modalità ormai consolidata per acquisire efficienza, consentendo di mettere a frutto il know-how e l'esperienza di ditte specializzate nel settore costituisce, nel contempo, un modello per il controllo dei costi, anche in considerazione del fatto che la ristorazione, pur rappresentando un servizio no-core per la sanità, costituisce pur sempre un importante aspetto di valutazione della struttura per i degenti, specialmente nel caso di lungodegenze.

Si evidenzia inoltre che l'esternalizzazione di un'attività no-core, con conseguente cessazione degli oneri relativi alla retribuzione del personale, permette di meglio contemperare le esigenze di contenimento dei costi relative alle risorse umane con la necessità di mantenere una dotazione ottimale di personale sanitario.

**Durata dell'appalto:** mesi 60 con riserva di rinnovo per anni uno

**Procedura concorsuale individuata per la scelta del contraente**

Tenuto conto della complessità dell'appalto ed al fine di garantire la più ampia partecipazione, la gara sarà espletata mediante procedura aperta e secondo le disposizioni del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i. Relativamente alle modalità di pubblicazione, ci si atterrà a quanto disposto dall'art. 66 comma 7.

Di seguito si riportano gli elementi essenziali cui si uniformerà l'appalto, fissati dal D. Lgs. n. 163/2006, con i relativi riferimenti normativi:

*Art. 54 e 55 - Procedure per l'individuazione degli offerenti- Procedure aperte e ristrette.* La gara verrà espletata mediante procedura aperta. Nel capitolato di gara sono stati indicati i parametri ed i punteggi cui la Commissione Giudicatrice dovrà attenersi e precisamente:

**1) Lavori, impianti ed attrezzature: max punti 33 di cui:**

- |    |  |                      |
|----|--|----------------------|
| a. | Progetto tecnico di ristrutturazione concernente le opere edili ed impiantistiche nonché le attrezzature fisse e mobili da installare per rendere a norma e pienamente funzionale la cucina ed il locale mensa dell'Ospedale "Mazzoni" | max punti 18 di cui: |
|    | a.1 completezza e grado di approfondimento del progetto tecnico (opere edili, impianto idraulico, elettrico, antincendio ecc.) :   | max punti 6          |
|    | a.2 scelta progettuale distributiva/logistica: razionale collocazione delle attrezzature di cucina, percorsi, filiera delle lavorazioni, ecc.:   | max punti 6          |
|    | a.3 qualità dei materiali impiegati riguardo alle opere di finitura edili, componenti impiantistiche ecc.:   | max punti 6          |
| b. | Progetto tecnico migliorativo concernente eventuali opere edili ed impiantistiche per rendere più funzionali i locali destinati al servizio per le cucine dell'Ospedale di S. Benedetto  | max punti 9 di cui   |
|    | b.1 valutazione delle scelte progettuali adottate  | max punti 6          |
|    | b.2 completezza e grado di approfondimento del progetto tecnico (opere edili, impianto idraulico, elettrico, antincendio ecc.) :   | max punti 3          |
| c. | Programma di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti tecnologici, delle strutture edilizie e delle attrezzature   | max punti 3          |

- d. Descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro. max punti 3

**2) Organizzazione e gestione del servizio: max punti 21 di cui:**

- a. Qualità delle materie prime impiegate: prodotti a denominazione protetta e biologici, max punti 8
- b. Modalità organizzative e operative dei processi di produzione che si intendono adottare nell'esecuzione del servizio ed organizzazione della veicolazione dei pasti nelle strutture da servire con riguardo ai tempi e ai mezzi di trasporto utilizzati. max punti 5
- c. Utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale (legge regionale n. 16/2009) per esigenze di natura strettamente ambientale max punti 3
- d. Sistema informatizzato per la rilevazione, personalizzazione e prenotazione dei pasti: semplicità di utilizzo e sistema di report max punti 3
- e. Formazione ed aggiornamento del personale max punti 2

**3) Sistemi di controllo: max punti 9 di cui:**

- a. Descrizione del sistema di controllo della qualità del servizio, modalità di effettuazione dei controlli di qualità sulle materie prime, sulle fasi del processo produttivo (HACCP), sui prodotti finiti max punti 6
- b. Sistema di rilevazione del gradimento del servizio max punti 3

**4) Migliorie: max punti 2**

- a. Proposte di contenimento dei consumi energetici (gas, elettricità) che non comportino spese aggiuntive max punti 2

per un totale di punti 65 relativi alle caratteristiche qualitative. I restanti 35 punti sono attribuiti al prezzo.

*Art. 84 – Composizione della Commissione:* un numero dispari massimo di n. 5 componenti. La nomina e costituzione della Commissione avverrà dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

*Art. 70 – Termine di presentazione delle offerte* almeno 52 gg. dalla data di trasmissione del bando all'Unione Europea.

**Oggetto e durata del contratto**

Si propone di procedere all'aggiudicazione di un contratto di durata quinquennale con facoltà di rinnovo per ulteriori mesi 12, il cui valore economico è stimato - ai sensi dell'art. 29 del D. Lgs n. 163/2006 - in complessivi € 15.101.447,10 + IVA, € 16.536.084,60 (IVA media del 9,50% C.)- per il quinquennio e comprensivi del periodo di eventuale rinnovo per anni uno.

**Compatibilità economica e clausole di salvaguardia**

Si ritiene di subordinare l'avvio della procedura di gara e la conseguente pubblicazione del bando, alla presa d'atto della conclusione della concertazione con le OO.SS. prevista dalla vigente normativa, in ordine a tutti gli aspetti inerenti lo status giuridico ed economico dei dipendenti interessati dal distacco presso la ditta aggiudicataria del servizio.

Si ritiene di riservare alla stazione appaltante la facoltà di non procedere ad aggiudicazione in caso di offerte superiori all'importo stabilito a base d'asta e non compatibili rispetto alle proprie disponibilità di bilancio e con le assegnazioni di budget relative agli anni di effettiva durata del contratto.

Per quanto concerne la compatibilità economica della spesa, si è provveduto all'acquisizione delle attestazioni da parte dei Responsabili delle UU.OO. Economico Finanziaria dell'Area Vasta 5, in calce al presente atto, i quali hanno dichiarato che la spesa accertata in sede di aggiudicazione sarà registrata, per la quota di competenza, al conto 0509010105 del budget 2015 che verrà assegnato all'Area Vasta 5 e che, per i successivi esercizi, i relativi costi verranno iscritti nei rispettivi conti economici di competenza.

Si evidenzia che, come sopra rappresentato, i costi scaturenti dal presente provvedimento sono in linea con le vigenti disposizioni legislative in materia di contenimento dei costi.

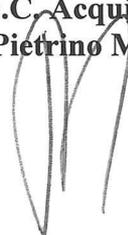
Per tutto quanto sopra esposto

#### SI PROPONE

1. Di autorizzare l'indizione, ai sensi del D. Lgs. del 12.04.2006 n. 163 e s.m.i., di una gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione per l'A.S.U.R.- Area Vasta n. 5, per un importo complessivo € 15.101.447,10 + IVA, € 16.536.084,60 (IVA media del 9,50% C.)- per il quinquennio e comprensiva del periodo di eventuale rinnovo per anni uno,
2. Di subordinare l'avvio della procedura di gara e la conseguente pubblicazione del bando, alla presa d'atto della conclusione della concertazione con le OO.SS. prevista dalla vigente normativa, in ordine a tutti gli aspetti inerenti lo status giuridico ed economico dei dipendenti interessati dal distacco presso la ditta aggiudicataria del servizio.
3. Di dare atto che l'aggiudicazione avverrà, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base alla seguente ponderazione:
  - Qualità max 65 punti .
  - Prezzo max 35 punti;
4. Di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché idonea dal punto di vista tecnico e conveniente dal punto di vista economico.
5. Di stabilire che l'allegata documentazione in forma cartacea, costituita dal Bando G.U.R.I., dal Capitolato Speciale d'Appalto con relativi allegati è parte integrante e sostanziale del presente atto.
6. Di procedere alla nomina della Commissione Giudicatrice successivamente all'avvenuta scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

7. Di autorizzare le seguenti pubblicazioni ai sensi dell' art. 66 del D. Lgs n. 163/2006:
  - sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (GUUE) gratuitamente
  - sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) per una spesa di € 1.605,24
  - sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche (BURM) gratuitamente;
  - sul sito informatico **www.contrattipubblici.marche.it**
  - sul sito informatico del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti
  - sul sito informatico della stazione appaltante (profilo di committenza).
  - sui seguenti quotidiani nazionali:
    - Gazzetta Aste ed Appalti Pubblici: gratuitamente
    - Appaltitalia: gratuitamente
  - sui seguenti quotidiani a diffusione locale:
    - Piemme: Corriere Adriatico edizione locale € 950,00 + IVA
    - SPE: Il Resto del Carlino edizione locale € 977,00 + IVA
8. Di registrare la spesa complessiva per le pubblicazioni € 3.956,18 (IVA C) al conto 0521030201 del bilancio 2014 nei limiti nel budget 2014 dell'Area Vasta 5 di cui alla Determina 103ASURDG del 26/02/2014 – AUT 38/sub 1 -
9. Di nominare quale Responsabile del Procedimento il dott. Pietrino Maurizi, Direttore dell'U.O.C. Acquisti e Logistica, che sottoscrive il documento istruttorio.
10. Di stabilire che la somma complessiva d'aggiudicazione verrà registrata, per la quota di competenza, al conto 0509010105 del budget 2015 che verrà assegnato all'Area Vasta 5 e che, per i successivi esercizi, i relativi costi verranno iscritti nei rispettivi conti economici di competenza.
11. Di dare atto che la presente determina non è soggetta a controllo ai sensi della L.R. n. 36/2013
12. Di trasmettere il presente atto al Collegio Sindacale dell'ASUR, ai sensi dell'art. 28, comma 6 della L.R. n. 13/2003.
13. Di dare atto, ai fini della repertoriazione nel Sistema Attiweb Salute, che la presente determina rientra nei casi "altre tipologie"

**Il Responsabile del Procedimento**  
**Direttore U.O.C. Acquisti e Logistica**  
**Dott. Pietrino Maurizi**



**Per il parere infrascritto:**

Visto quanto dichiarato nel documento istruttorio, si dichiara che la spesa accertata in sede di aggiudicazione sarà registrata, per la quota di competenza, al conto 0509010105 del budget 2015 che verrà assegnato all'Area Vasta 5 e che, per i successivi esercizi, i relativi costi verranno iscritti nei rispettivi conti economici di competenza.

Si dichiara altresì che la spesa per le pubblicazioni di € 3.956,18 (IVA C.), trova copertura al conto 0521030201 del bilancio 2014 nei limiti del budget 2014 dell'Area Vasta 5 di cui alla Determina 103ASURDG del 26/02/2014 – AUT 38/sub 1 -

**per Il Direttore ff. U.O. Economico-Finanziaria      per Il Direttore ff. U.O. Economico-Finanziaria**

Il Funzionario Delegato – San Benedetto Tr.  
Rag. Bruna Pelliccioni

Il Funzionario Delegato- Ascoli Piceno  
Dott. ssa Luisa Polini

per IL DIRETTORE  
U.O. ECONOMICO-FINANZIARIA  
IL FUNZIONARIO DELEGATO  
Rag. Lucia Giannetti

**Il Direttore U.O. Controllo di Gestione AV5**

Dott. Alessandro Ianniello

**- ALLEGATI -**

Allegati per un totale di n. 327 pagine

- Bando di gara per complessive n. 4 pagine
- Capitolato Speciale con allegati per complessive n. 323 pagine