



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



ALLEGATO A

GAL MARSICA

PSR 2014 - 2022 Abruzzo

Misura 19

Sottomisura 19.2 – Tipologia di intervento 19.2.1 - Intervento 19.2.1MA1

Sottointerventi: 19.2.1.MA1.1 - 19.2.1MA1.2 - 19.2.1MA1.3 - 19.2.1MA1.4

Titolo:

REALIZZAZIONE DEL PROGETTO LABCOM composto da tre sottointerventi:

MA1.1 – IMPLEMENTAZIONE RETE DEI MERCATI E VENDITA DIRETTA COLLETTIVA IN FATTORIA

MA1.2 – VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE AGRICOLE E START UP GESTIONE STRUTTURE LABORATORIALI

MA1.3 – DIVERSIFICAZIONE E MULTIFUNZIONALITÀ: FORMAZIONE, SCAMBIO DI BUONE PRASSI, EVENTI PER LA DIFFUSIONE DI RETI (FATTORIE DIDATTICHE, AGRITURISMI)

MA1.4 – QUALITÀ, FATTORIE SOCIALI, ECC.

CUP: C39J21045850009

Modalità di attuazione: GAL a regia diretta

RELAZIONE TECNICA

GAL MARSICA Società Consortile a r. l.
Indirizzo Via XX Settembre n.51
67051 - Avezzano (AQ) – tel. 0863 1857734
E .mail gal@marsica.it

1. FINALITA' E OBIETTIVI

L'aumento della domanda sul mercato di soluzioni turistiche finalizzate alla scoperta di luoghi naturalistici e culturali di vecchi borghi, di sentieri di media e alta montagna ecc... e la possibilità di avere un confronto diretto con le tradizioni e le culture locali, stimolano l'interesse del turista in cerca di nuove emozioni e desideroso di vivere esperienze sane e sconosciute.

Questo tipo di turismo non convenzionale rappresenta un'opportunità rilevante. Lo scopo del progetto, infatti, prevede di realizzare un laboratorio dove i membri delle comunità locali possono offrire una prima accoglienza e soddisfare le aspettative del turista stimolando lo stupore della scoperta e la conoscenza del patrimonio naturalistico, montano, culturale, enogastronomico ed artistico che il nostro territorio può offrire.

Questo luogo rappresenterà il punto di aggregazione ed incontro del territorio e delle sue peculiarità; avrà il compito, attraverso il coinvolgimento delle diverse competenze e professionalità, di "fabbricare" prodotti turistici accattivanti che stimolino lo sviluppo economico e sociale di queste aree depresse facendo vivere all'ospite turista esperienze di vita rurale e le sue tradizioni.

L'obiettivo è rivitalizzare la vita sociale ed economica delle comunità rurali locali, valorizzando il suo storico prodotto tradizionale principe, da cui prende anche il nome il progetto: il mandorlo.

Sarà incentivato lo sviluppo di una economica circolare ecosostenibile partendo proprio dalla piantagione sperimentale e alla lavorazione dei prodotti primari fino alla trasformazione; alla commercializzazione dei prodotti tradizionali e riesumare antichi costumi e tradizioni a cui legare un marchio d'area identificativo del territorio e dei suoi prodotti.

Gli obiettivi specifici sono i seguenti

- identificare e proporre soluzioni di tipo logistico, comunicativo e promozionale, organizzativo e gestionale di un sistema produttivo di prodotti di tipici e di servizi turistici di alta gamma sotto un brand identificativo del territorio.
- favorire l'aggregazione delle comunità locali e stimolare la crescita professionale delle produzioni food, dell'accoglienza turistica e la visibilità di luoghi e usanze sconosciuti.
- promuovere e valorizzare i prodotti turistici ed enogastronomici su nuovi mercati di sbocco per mezzo di innovative tecniche e strategie di vendita;
- riscoprire ed incrementare le coltivazioni di antichi prodotti agricoli e la produzione dei prodotti primari biologici e selezionati.

2. ATTIVITA' E FASI PREVISTE

Le attività, articolate per sottointerventi, prevedono la fornitura di un servizio per la realizzazione di eventi e laboratori del gusto organizzati per promuovere e diffondere i prodotti tipici del territorio,

insieme ai produttori che saranno i principali attori delle attività. Le attività saranno condotte da un soggetto selezionato in grado di assicurare la promozione e valorizzazione dei prodotti tipici negli eventi organizzati sia dal GAL che da altri enti pubblici o privati che abbiano una rilevanza territoriale o settoriale.

Nel sottointervento: 19.2.1.MA1.1 si prevede di acquisire i seguenti servizi:

N° 10 gazebo con struttura alluminio tipo professionale dimensioni 4x4 Mt con copertura e pannelli di chiusura in cordura impermeabile, con certificazione ignifuga.

N° 10 gazebo pieghevoli tipo professionale dimensioni 3x3 Mt con copertura e pannelli di chiusura in cordura impermeabile, con certificazione ignifuga.

N° 1 tensostruttura componibile dimensione 10x5 Mt copertura e pannelli di chiusura in cordura impermeabile, con certificazione ignifuga.

N° 20 tavoli richiudibili in alluminio dimensione 1x1 Mt.

N°1 postazione trasportabile Show coking completa di lavello e di piastra a induzione elettrica. Corredato anche di pentole e utensili da cucina.

N° 1 set telecamere a circuito interno con sistema registrazione per le riprese e la registrazione degli show coking.

N° 1 monitor a led 65 pollici con struttura portante.

N° 1 sistema di filo di funzione audio composto da: un mixer audio-video, N° 10 alto parlanti amplificati senza filo e un set di microfoni senza filo.

N° 20 postazioni di lavoro: tavoli richiudibili in alluminio dimensioni 1x1 Mt

N° 40 sedie richiudibili.

N° 10 set da cucina (mini-set di utensili in dotazione alle postazioni della scuola del gusto)

N°20 fari a led per illuminazione dei gazebo

allestimento e personalizzazione grafica con marchio d'area di tutti e gazebo e le attrezzature (tavoli, sedie, ecc.)

N°1 software per la gestione della fatturazione, gestione del magazzino, gestione forniture e clienti.

N°1 computer portatile.

N° 1 Sistema di cassa fiscale digitale con annessa stampante termica portatile e dispositivo pos per i pagamenti.

N° 1 Progetto grafico allestimenti scuola del gusto

N° 1 Progetto tecnico lay-out scuola del gusto

N°10 partecipazione a eventi: mercati della terra, manifestazioni e fiere.

Il sottointervento: 19.2.1.MA1.2 “Valorizzazione delle filiere agricole e start up gestione strutture laboratoriali”, è volto a promuovere prodotti trasformati secondo la tradizione locale, mediante:

N° 1 Cucina Mobile su carrello da traino con cella in vetroresina coibentata dotata di aperture sul fianco, una porta di accesso laterale, immatricolato come mezzo speciale e regolarmente munito di autorizzazioni e permessi sanitari. l'interno della cucina dovrà prevedere: N° 1 pensili in acciaio, N° 1 cassetiera in acciaio, N°1 capa d'aspirazione con motore, N° 1 cuoci pasta elettrico, N°1 friggitrice a pozzetto, N°1 piano cottura 4 fuochi a induzione, N°1 forno elettrico a induzione, N°1 frigo in acciaio.

Personalizzazione esterna con marchio d'area e immagine territorio della cucina mobile.

Libro ricettario delle pietanze tradizionali di composto de almeno 100 pagine di formato 17x21 cm, stampa a colori rilegato al filo refle con copertina rigida cartonata, prodotto in prima edizione con 1000 esemplari.

Schede prodotto con ricetta e informazione su prodotto tipico formato 15x10 di numero 4 pagine (formato aperto 20x30), realizzato per n°5 prodotti primari (zafferano, tartufo, miele, faro, mandorlo) in 1000 esemplari per ciascuna tipologia (5000 pz totali).

Progetto layout cucina mobile.

Progetto grafico allestimenti cucina mobile

Il sottointervento: 19.2.1.MA1.3 “Diversificazione e multifunzionalità: formazione, scambio di buone prassi, eventi per la diffusione di reti (fattorie didattiche, agriturismi di qualità, fattorie sociali, ecc.)”, è volto a realizzare azioni di promozione e valorizzazione dei prodotti locali, mediante:

N° 1 sito web composto da N° 5 pagine (home page, contatti, eventi, ricette, prodotti, come arrivare con mappa interattiva).

Modulo e-commerce con autogestione per inserimento e modifica dei prodotti, gestione della spedizione, sistema di pagamento on line.

Studio e progettazione del brand identificativo del territorio

Studio delle nuove strategie di vendita e dei nuovi mercati di riferimento

Studio e realizzazione grafica del marchio d'area

Progetto grafico del ricettario

Progetto grafico delle schede prodotto

N°5 show coking

N°5 scuole del gusto

Il sottointervento: 19.2.1.MA1.4 “Qualità, fattorie sociali, ecc.”, è volto a valorizzare prodotti di derivazione dell'artigianato locale, mediante:

Studio e progetto grafico dei gadget del marchio d'area: strummolo, cucchiarella, parannanza, capello chef

N°5 laboratori didattici con gli artigiani e gli antichi mestieranti.

N°5 incontri in campo con i produttori

N°1000 strummoli - gadget di progetto da donare ai partecipanti (trottola in legno d'opera corredata di un laccio in lana colorata con zafferano e con marchio d'area inciso su la sommità a laser).

N°1000 Cucchiarelle - gadget di progetto da donare ai partecipanti (utensile in legno d'opera con marchio d'area inciso su la sommità a laser).

N° 1000 parannanza - gadget di progetto da donare ai partecipanti (vestiario tipico da cucina per le massaie con marchio d'area a colori del prodotto in cotone colore bianco).

N°1000 cappelli da chef - gadget di progetto da donare ai partecipanti con marchio d'area a colori del prodotto in tessuto misto bianco).

3. RISULTATI ATTESI

AGGREGAZIONE dei soggetti locali: n. 15 soggetti coinvolti. Misurazione attraverso la sottoscrizione di contratti di tentata vendita dei prodotti e sottoscrizione di accordi commerciali di vendita o adesione al progetto;

CREAZIONE di n. 1 marchio d'area e n. 1 brand identificativo; Misurazione attraverso una documentazione che dimostri le attività divulgative e le azioni promozionali (rassegne stampa, fotogallery, video, report statistici, ecc..)

EVENTI enogastronomici e culturali: partecipazione e organizzazione di n. 50 eventi espositivi e di promozione. Misurazione attraverso una documentazione che dimostri lo svolgimento di incontri ed attività turistiche (rassegne stampa, fotogallery, video, report statistici, ecc..)

CRESCITA della consapevolezza del patrimonio culturale ed enogastronomico delle Comunità Locali: Misurabile attraverso la somministrazione di test questionari sulla soddisfazione e apprezzamento delle attività progettuali, eventi, da richiedere a turisti, operatori locali, e a componenti della comunità.

TURISMO LENTO (Slow Moving) per la conservazione dell'ambiente, della cultura e delle tradizioni: organizzazione di laboratori enogastronomici e artigianali per offrire a turisti e soggetti della comunità locale, percorsi esperienziali in contesti naturali e rurali. Misurazione attraverso una documentazione che dimostri lo svolgimento di incontri ed attività turistiche (rassegne stampa, fogogallery, video, materiali promozionali).

INTEGRAZIONE con altri progetti di itinerari turistici realizzati o in corso di realizzazione: interazione e collaborazione con almeno 5 progetti del Gal Marsica in fase di attuazione. Misurazione attraverso la sottoscrizione di protocolli di intesa e/o accordi di collaborazione con i soggetti attuatori dei progetti e attraverso una documentazione che dimostri lo svolgimento di incontri ed attività di interazione dei progetti (rassegne stampa, fotogallery, video, materiali promozionali)

Le attività sono rese al pubblico gratuitamente e non generano entrate.

4. INDICATORI DI REALIZZAZIONE

n° laboratori attivati: 1

n° di operatori della filiera coinvolti: 5

5. LOCALIZZAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto interessa il territorio Gal Marsica.

6. DURATA DEL PROGRAMMA E DEI SERVIZI

Il Programma nella sua interezza deve essere concluso, salvo accordi eventuali con il GAL da stabilirsi successivamente su basi motivate, entro il 30 giugno 2024.

7. CRONOPROGRAMMA

ATTIVITA'/MESI	Cronoprogramma											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Acquisizione della fornitura e costituzione della filiera												
Realizzazione di materiale promo-comunicativo												
Partecipazione a eventi e realizzazione laboratori del gusto												

8. QUADRO ECONOMICO DI RIEPILOGO

Voci di costo	Imponibile	IVA	Costo totale
A-Personale	€ 8.250,81		€ 8.250,81
B-Beni e servizi	€ 77.663,27	€ 17.085,91	€ 94.749,18
Altri costi	€ 2500,00		€ 2500,00
TOTALE	€ 87.914,08	€ 17.085,92	€ 105.000,00

9. RISORSE UMANE IMPIEGATE E FORNITURE DI BENI E SERVIZI

Le risorse umane e forniture di beni e servizi previste nel progetto sono esclusivamente del GAL Marsica e di due tipologie:

- personale interno ed esterno
- soggetti giuridici esterni (fornitori di beni e servizi e/o consulenze specialistiche).

a. PERSONALE

Il personale interno ed esterno impegnato nelle attività progettuali è il seguente:

- **Paola Cotardo (dipendente)** – Rendicontazione e contabilità. Dipendente del GAL a tempo indeterminato dal 28/12/2015 CCNL Terziario qualifica impiegata d'ordine. Lettera di assunzione del 28/12/2015. Successivamente riconosciuta come Responsabile del Monitoraggio con determina Regionale prot. R.A. 349634/19 del 12/12/2019 –.

Successivamente alle dimissioni della struttura tecnica le è stato affidato il ruolo di Responsabile della Contabilità con delibere di CDA del 18/03/2022 e 26/05/2022 e il 08/05/2023 con ordine di servizio le è stata assegnato lo svolgimento dell'attività di rendicontazione finanziaria e contabilità per il progetto "LABCOM 2"

- **Maria Antonietta Ialongo** – dipendente a tempo indeterminato parziale dal 07/04/1997 CCNL Terziario/commercio, qualifica Impiegata di concetto, riconosciuta come addetto alla segreteria nel PSL 2014/2020. Successivamente alle dimissioni della struttura tecnica le è stato affidato il ruolo di Responsabile del Monitoraggio con delibere di CDA del 18/03/2022 e 26/05/2022. In data 08/05/2023 si è provveduto con ordine di servizio ad affidarle le attività di monitoraggio per il progetto "LABCOM 2"
- **Nino Garofali** – Collaboratore selezionato tramite estrazione dei candidati dalla Short list del Gal Marsica e contrattualizzato come responsabile dell'animazione in data 02/05/2023 con contratto di collaborazione coordinata e continuativa rif. Art. 409 cpc e 2222 cc . In data 08/05/2023 si è provveduto con ordine di servizio ad affidarle le attività di animazione specifica per il progetto "LABCOM 2".

b. SOGGETTO GIURIDICO ESTERNO

Sono soggetti ai quali vengono richieste forniture di beni e servizi. La procedura di selezione delle forniture è avvenuta attraverso l'acquisizione di tre preventivi per determinare la congruità dei costi (selezionando quello più basso). Il soggetto selezionato è l'ASSOCIAZIONE VALLEROSA.

- c. Verranno individuate successivamente le modalità e le date per realizzare un evento finale di promozione del progetto presso le scuole di di 2° grado con priorità presso l'Istituto Agrario di Avezzano.

Per ogni fornitura si allega la seguente documentazione:

- Atti di gara
- Richieste preventivi
- Offerte pervenute

Il dettaglio dei costi è riportato all'allegato 3 relativo al piano finanziario.

IL DIRETTORE DEL GAL MARSICA
Arch. Mario DI LORENZO

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi
del D.Lgs. n. 82 del 07/03/2005 e ss.mm.ii.

PIANO FINANZIARIO ANALITICO	DOMANDA DI SOSTEGNO
Misura 19 - PSR 2014-2022 Regione Abruzzo	
Sottomisura 19.2 - Attuazione della SSL	
Tipologia di Intervento 19.2.1	
Intervento 19.2.1.MA3 AT1- "Sviluppo ed innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi locali" - "LABCOM 2" CUP C39J21045850009	
Sotto Interventi:	
- implementazione rete dei mercati e vendita diretta collettiva in fattoria - cod. 19.2.1.MA1.1	
- Valorizzazione delle filiere agricole e start up gestione strutture laboratoriali- cod. 19.2.1.MA1.2	
- Diversificazione e multifunzionalità: formazione, scambio di buone prassi, eventi per la diffusione di reti (fattorie didattiche, agriturismi) – cod. 19.2.1.MA1.3	
- Qualità, fattorie sociali ecc. – cod. 19.2.1.MA1.4	
Proponente: GAL MARSICA	

A. COSTI RISORSE UMANE

A. 1	PERSONALE INTERNO ED ESTERNO (costi relativi al personale dipendente, al personale con contratto di collaborazione coordinata e continuativa, al personale che offre una prestazione occasionale senza partita IVA, impiegati dal GAL nella realizzazione dell'intervento (I costi unitari non possono eccedere quelli previsti dal regolamento interno del GAL).						
Tipologia del rapporto <i>(indicare se dipendente, cococo, prestazione)</i>	Descrizione ruolo e funzione <i>(descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)</i>	Costo/ora <i>(costo orario previsto da contratto)</i>	n° ore lavorate <i>(numero di ore di lavoro previste dal contratto)</i>	Costo totale <i>(costo/ora x n° ore lavorate)</i>	Modalità e procedure di selezione del personale - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>	
Dipendente	Rendicontazione finanziaria	32,63	102	3.328,26	la figura professionale è dipendente del Gal dal 01/01/2016 con un contratto di lavoro a tempo indeterminato e parziale secondo il CCNL del Terziario come da punto B1 della circ n.2 Min Lav del 2 febbraio 2009	Il costo orario lordo è stato stabilito sulla base di quanto indicato nel Regolamento Interno ed in coerenza con quanto previsto dai contratti vigenti	
Dipendente	Monitoraggio delle attività	27,33	125	3.422,55	la figura professionale è dipendente del Gal dal 7 aprile 1997 con un contratto di lavoro a tempo indeterminato e parziale secondo il CCNL del Terziario come da punto B1 della circ n.2 Min Lav del 2 febbraio 2009	Il costo orario lordo è stato stabilito sulla base di quanto indicato nel Regolamento Interno ed in coerenza con quanto previsto dai contratti vigenti	
Co.Co.Co	Animazione specifica di progetto	30,00	50,00	1.500,00	la figura è stata selezionata con estrazione dei candidati dalla short list del Gal per la figura di responsabile animazione, contrattualizzata il 2/5/2023 con contratto di collaborazione coordinata e continuativa rif.art. 409 cpc e 2222 cc	Il costo orario lordo è stato stabilito sulla base di quanto indicato nel Regolamento Interno ed in coerenza con quanto previsto dai contratti vigenti	
SUB-TOTALE A. 1				8.250,81			

A. 2 CONSULENTI ESTERNI (costi relativi ai consulenti esterni con partita IVA, impiegati dal GAL nella realizzazione dell'intervento (I costi unitari non possono eccedere quelli previsti dal regolamento interno del GAL).

Tipologia del rapporto di lavoro <i>(indicare se Junior, Senior, operativo, etc...)</i>	Descrizione ruolo e funzione <i>(descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)</i>	Costo/ora <i>(costo orario previsto da contratto)</i>	n° ore lavorate <i>(numero di ore di lavoro previste dal contratto)</i>	Imponibile <i>(costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)</i>	IVA *	ImportoTotale	Modalità e procedure di selezione del consulente esterno - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>
SUB-TOTALE A. 2								
TOTALE A				8.250,81				

B. COSTI ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI (Costi relativi alla acquisizione di beni e servizi finalizzati alla realizzazione dell'intervento)

B. 1 COSTI ACQUISIZIONE BENI

Tipologia Fornitore <i>(indicare tipologia fornitore)</i>	Descrizione della fornitura da acquistare <i>(descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)</i>	Costo/Q.tà <i>(costo per Q.tà da acquistare)</i>	Q.tà <i>(Quantità da acquistare)</i>	Imponibile <i>(costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)</i>	IVA *	ImportoTotale	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>
Associazione	Progettazione e realizzazione di azioni di animazione per la promozione e lo sviluppo innovativo delle filiere e dei sistemi produttivi locali che interessa il territorio dell'area Gal Marsica. L'attività prevede oltre all'acquisizione di materiale per la promozione sul territorio, anche l'organizzazione di eventi e progettazione di un brand specifico.	27.250,00	1,00	27.250,00	5.995,00	33.245,00	Contratti di importo inferiore alle soglie come stabilito dal Codice degli appalti nel testo vigente in particolare l'art.36 prima sostituito dall'art.1 della legge N°120/2020 e successivamente dall'art.51 della legge N° 108/2021	Procedura aperta mediante ricorso alle disposizioni del D.Lgs. 50/2016
		26.011,47	1,00	26.011,47	5.722,52	31.733,99		
Associazione		11.410,00	1,00	11.410,00	2.510,20	13.920,20		
		12.991,80	1,00	12.991,80	2.858,20	15.850,00		
				77.663,27	17.085,92	94.749,19		

B. 2 COSTI ACQUISIZIONE DI SERVIZI

Tipologia Fornitore <i>(indicare tipologia fornitore)</i>	Descrizione del servizio da acquistare <i>(descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)</i>	Costo/Q.tà <i>(costo per Q.tà da acquistare)</i>	Q.tà <i>(Quantità da acquistare)</i>	Imponibile <i>(costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)</i>	IVA *	ImportoTotale	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>
da individuare	Organizzazione evento finale presso le scuole di secondo grado con priorità presso l'istituto di istruzione superiore Arrigo Serpieri di Avezzano	2.000,000	1,00	2.000,00		2.000,00	da definire	
				2.000,00		2.000,00		

				TOTALE B	79.663,27	17.085,92	96.749,19		
C. COSTI PER VIAGGI E TRASFERTE									
C. 1 SPESE DI VIAGGIO E TRASFERTE									
Tipologia di Spesa <i>(indicare tipologia di spesa)</i>	Descrizione <i>(descrivere l'oggetto della spesa)</i>	Costo/Q.tà <i>(costo per Q.tà da acquistare)</i>	Q.tà <i>(Quantità da acquistare)</i>	Imponibile	IVA *	ImportoTotale	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normitava vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>	
				<i>(costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)</i>					
		-	-	-	-	-			
		-	-	-	-	-			
				SUB-TOTALE C. 1	-	-	-		
				TOTALE C	-	-	-		
D. ALTRI COSTI									
D. 1 ALTRI COSTI									
Tipologia di Spesa <i>(indicare tipologia di spesa)</i>	Descrizione <i>(descrivere l'oggetto della spesa)</i>	Costo/Q.tà <i>(costo per Q.tà da acquistare)</i>	Q.tà <i>(Quantità da acquistare)</i>	Imponibile	IVA *	ImportoTotale	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normitava vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>	
				<i>(costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)</i>					
		-	-	-	-	-			
		-	-	-	-	-			
				SUB-TOTALE D. 1	-	-	-		
				TOTALE D	-	-	-		
				TOTALE A + B + C + D	€ 87.914,08	€ 17.085,92	€ 105.000,00		

* indicare se l'IVA è recuperabile o non recuperabile