



Comunità Montana di Valle Camonica

DETERMINAZIONE

PARCO ADAMELLO

NUMERO GENERALE	170
DATA	07/04/2023

OGGETTO :

**ACQUISIZIONE SERVIZIO DI ALTA FORMAZIONE INERENTE
L'USO DELLE ERBE SPONTANEE IN CUCINA.**

**DETERMINAZIONE A CONTRATTARE EX ARTICOLO 192 DEL
DECRETO LEGISLATIVO N. 267/2000.**

**AFFIDAMENTO DIRETTO ART. 36 COMMA 2 LETTERA A)
D.LGS. 50/2016 – SERVIZI DI IMPORTO INFERIORE AD €
5.000,00.**

CIG: Z913A9D15D

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
PARCO ADAMELLO E TUTELA AMBIENTALE

PREMESSO CHE:

- con deliberazione assembleare n. 34 in data 19.12.2022, è stato approvato il Documento Unico di Programmazione (D.U.P.) relativo al triennio 2023/2025;
- con deliberazione assembleare n. 35 in data 19.12.2022 è stato approvato il Bilancio di Previsione Finanziario per il triennio 2023/2025;
- con Decreto del Presidente n. 1/2023 in data 09.01.2023 prot. 111, sono stati individuati i Responsabili di Servizio per l'anno 2023;
- con deliberazione della Giunta Esecutiva n. 1 in data 09.01.2023 è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione (P.E.G.);
- con Convenzione in data 30.04.2012 la cui scadenza è stata prorogata al 30.04.2032 con deliberazione dell'Assemblea n. 33 del 27.12.2021, è stata approvata la Gestione in forma associata e coordinata di funzioni e servizi tra la Comunità Montana ed il Consorzio Comuni BIM di Valle Camonica;

RICORDATO che la Comunità Montana di Valle Camonica è l'ente gestore della Riserva della Biosfera "Valle Camonica – Alto Sebino", istituita a Palebang (Indonesia) il 26 luglio 2018 nel corso della trentesima sessione del MAB – ICC;

SOTTOLINEATO che le Riserve della Biosfera hanno fra i loro fini quello di sostenere ed incentivare le iniziative volte alla sostenibilità in tutte le sue accezioni, inclusa quella gastronomica-culinaria che comporta la valorizzazione dei prodotti locali, a filiera corta, e dei prodotti tipici espressione autentica del territorio nelle sue peculiarità, come peraltro disposto all'interno della sezione 4 del Documento Unico di Programmazione 2023-2025 dell'Ente dove è prevista l'organizzazione di iniziative a sostegno del patrimonio enogastronomico caratterizzante il MAB ed il legame tra produzioni tradizionali e biodiversità;

VALUTATI i buoni risultati ottenuti nel corso del 2022 con l'adesione al concorso enogastronomico riservato alle Riserve di Biosfera nazionali "UPVIVIUM Biosfera gastronomica a km zero", sia per quanto riguarda la partecipazione dei ristoratori e dei produttori locali, sia per il riscontro mediatico dell'iniziativa, che ha permesso di far conoscere le peculiarità della Valle Camonica a livello nazionale e ritenuto di avviare alcune iniziative che consentano agli operatori del territorio di migliorare la preparazione in materia, in vista di possibili future partecipazioni a nuove edizioni del concorso, ma anche per incentivare sempre più l'uso ed la valorizzazione delle risorse locali;

RITENUTO pertanto di proporre ai ristoratori dei 45 comuni della Riserva della Biosfera, anche in relazione ad altre iniziative in programmazione da parte dell'Ente come per esempio la rassegna "Primavera in cucina 2023", un corso di formazione sull'utilizzo delle erbe alimurgiche camune, composto da:

- una lezione sul campo inerente riconoscimento botanico di alcune specie ad ampia diffusione, libera raccolta e di più facile classificazione

- una lezione teorico-pratica in cucina tenuta da uno chef esperto in materia;

RITENUTO di avvalersi dell'esperto botanico Enzo Bona per il primo punto, già collaboratore dell'ente su altri progetti;

VALUTATO che si rende invece necessario acquisire un servizio specializzato in ambito culinario, per fornire una formazione teorico-pratica di qualità agli chef del territorio;

RITENUTO di provvedere all'acquisizione del suddetto servizio mediante affidamento a soggetti specializzati e dotati della necessaria professionalità e competenza;

RICHIAMATO l'articolo 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 il quale dispone che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita Determinazione a contrattare;

VISTO l'art. 36 "Contratti sotto soglia", comma 2 ", lettera a) "affidamenti di importo inferiore a 40.000,00 euro" del D.Lgs. 50/2016 "nuovo codice dei contratti pubblici" che prevede l'affidamento diretto;

VISTO l'art. 32, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, come modificato dal D.Lgs. 56/2017, il quale prevede che "...Nella procedura di cui all'articolo 36, comma 2, lettera a), la stazione appaltante può procedere ad affidamento diretto tramite determina a contrarre, o atto equivalente, che contenga, in modo semplificato, l'oggetto dell'affidamento, l'importo, il fornitore, le ragioni della scelta del fornitore, il possesso da parte sua dei requisiti di carattere generale, nonché il possesso dei requisiti tecnico-professionali, ove richiesti...";

CONSIDERATO che:

1. con l'appalto e il conseguente contratto si intende provvedere all'acquisizione di un servizio di alta formazione teorico-pratica inerente l'uso delle erbe spontanee in cucina e propedeutico all'edizione 2023 del concorso "UPVIVIUM Biosfera gastronomica a km zero" e coordinato con altre iniziative dell'Ente;
2. il contratto avrà per oggetto l'esecuzione del servizio di cui al punto 1, sarà stipulato nella forma della scrittura privata con scambio di corrispondenza e conterrà le seguenti clausole essenziali:
 - il termine per l'esecuzione e la consegna è fissato in 2 mesi dall'avvenuto perfezionamento dell'ordine
 - il pagamento sarà effettuato a servizio eseguito previ i necessari controlli dei competenti Uffici dell'Ente;
 - per ogni altra clausola contrattuale, ivi compresa la disciplina economica dei rapporti tra le parti, si fa riferimento al preventivo di spesa del soggetto incaricato, alla corrispondenza fra le parti, al presente atto e alle norme di legge e di regolamenti in materia;
3. la scelta del contraente viene effettuata mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a), del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50

essendo tale modalità la più idonea al perseguimento dell'interesse dell'Ente;

VISTO inoltre l'art. 1, comma 450, della L. 296/2006 e s.m.i, come modificato, a decorrere dal 01.01.2019, dall'art. 1, comma 130, della L. 145/2018 – Legge di bilancio 2019 -, ai sensi del quale, per l'acquisto di beni e servizi di importo pari o superiore ad € 5.000,00 ed inferiore alla soglia di rilievo comunitario, le "altre amministrazioni pubbliche" di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi dell'art. 328 comma 1, del regolamento di cui al DPR n. 207/2010 ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure;

CONSIDERATO, pertanto, che per l'acquisto di beni e servizi di importo inferiore ad € 5.000,00 è ammesso l'affidamento anche al di fuori del predetto mercato elettronico della pubblica amministrazione;

ATTESO che il Servizio Parco Adamello e Tutela Ambientale dell'Ente ha consultato e avviato una trattativa allo scopo con ALMA s.r.l. – Scuola Internazionale di Cucine Italiana con sede legale e operativa in Colorno (PR), Piazza G. Garibaldi n. 26, soggetto specializzato e riconosciuto a livello internazionale come eccellenza in fatto di formazione in cucina;

VISTO nel merito il preventivo di spesa in data 07/02/2023 acquisito al protocollo CMVC n. 3247 in data 23/03/2023 e depositato in Atti, con previsione dettagliata dei servizi sopra descritti, ammontante a netti € 4.900,00 (IVA al 22% esclusa);

ACCERTATA la congruità del prezzo in rapporto alle condizioni medie di mercato ed alla natura del servizio richiesti anche in considerazione dell'elevato livello di qualificazione e riconoscimento a livello internazionale della scuola di formazione di cui trattasi;

RITENUTO pertanto di aggiudicare il servizio di formazione in ambito culinario come sopra rappresentato e per le motivazioni citate a ALMA s.r.l. – Scuola Internazionale di Cucine Italiana con sede legale e operativa in Colorno (PR), Piazza G. Garibaldi n. 26;

RICHIAMATI:

- il D.Lgs. n. 118/2011, attuativo della legge delega in materia di federalismo fiscale n. 42/2009, recante "Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi", che prevede una complessiva riforma del sistema di contabilità degli enti locali finalizzata ad una loro armonizzazione tra le diverse pubbliche amministrazioni, ai fini del coordinamento della finanza pubblica;

- il principio contabile applicato concernente la contabilità finanziaria, allegato 4/2 al D.Lgs. n. 118/2011;
- il D.Lgs. 267/00 e s.m.i., in particolare l'art. 183 "Impegno di spesa";

CONSIDERATO:

- che il principio della competenza finanziaria potenziata prevede che tutte le obbligazioni giuridicamente perfezionate, attive e passive, devono essere registrate nelle scritture contabili quando l'obbligazione è perfezionata (impegno), con imputazione all'esercizio in cui essa viene a scadenza;

RITENUTO che l'istruttoria preordinata alla emanazione del presente atto consenta di attestare, come si attesta con la firma del presente provvedimento, la regolarità e la correttezza dell'atto ai sensi e per gli effetti di quanto dispone l'art. 147 bis del D.Lgs. n. 267/2000 e l'art. 5 del vigente Regolamento dei controlli interni;

ATTESTATA la rispondenza di quanto oggetto del presente atto a criteri di opportunità, economicità ed efficacia, la competenza e l'interesse dell'Ente all'adozione dell'atto medesimo nonché l'osservanza, la regolarità e la correttezza delle procedure e degli atti preordinati alla sua adozione

DETERMINA

1. di aggiudicare, mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a), del D. Lgs. 18.04.2016 n. 50, a ALMA s.r.l. – Scuola Internazionale di Cucine Italiana con sede legale e operativa in Colorno (PR), Piazza G. Garibaldi n. 26, il servizio di formazione teorico-pratica in ambito culinario sulla tematica "erbe alimurgiche" verso un corrispettivo di netti € 4.900,00 (oltre IVA 22% per un totale di € 5.978,00) – CIG Z913A9D15D;

2. di impegnare, ai sensi dell'art. 183 del D.Lgs. n. 267/2000, la spesa in argomento come segue:

Missione	0 9	Programma	05	Titolo	1	Macroaggregato	03	UEB	090510 3
Creditore				ALMA s.r.l. – Scuola Internazionale di Cucina Italiana					
Codice fiscale				02241770342					
Oggetto/Causale				Prestazione di servizio di formazione teorico-pratica in ambito culinario					
Importo				€ 5.978,00					

3. di imputare la spesa di € 5.978,00 in relazione all'esigibilità dell'obbligazione (scadenza giuridica), come segue:

Esercizio	Piano dei conti finanziario	Capitolo/articolo	Importo
2023	1.03.02.99.999	1725/0 Gestione Riserva della Biosfera	€ 5.978,00

		Valle Camonica Alto Sebino - MAB UNESCO- prestazione di servizi	
--	--	---	--

4. di dare atto che, ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010, saranno assolti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
5. di liquidare e pagare il corrispettivo spettante ad avvenuta prestazione del servizio, previ i necessari controlli dell'Ente e ad emissione di regolare fattura;
6. di specificare che, avverso il presente provvedimento, è ammesso il ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale per la Lombardia entro 30 giorni dall'ultimo di pubblicazione all'albo pretorio on-line.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Parco Adamello
Guido Pietro Calvi / InfoCert S.p.A.