

## DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: DIR – Decreto del Direttore n. 14 del 16.01.2023- Corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva – febbraio 2023. Modifica programma. Progetto Formazione (cod. 8.23) - Bilancio ASSAM 2023.

VISTO il documento istruttorio riportato in calce al presente decreto e ritenuto, per i motivi riportati nello stesso documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente atto;

VISTA la L.R. 12.05.2022 n. 11 concernente "Trasformazione dell'A.S.S.A.M. nell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca";

VISTO il Decreto del Direttore n. 362 del 29.12.2022 (Approvazione del programma operativo 2023 con proiezione triennale 2023-2025 e del bilancio di previsione 2023 - Approvazione del programma biennale degli acquisti dei beni e servizi 2023-2024 dell'AMAP);

VISTI il Regolamento Amministrativo-Contabile ed il Regolamento per l'acquisizione di lavori servizi e forniture sotto soglia, approvati con decreto del Direttore n.509 del 30.09.2019;

VISTA la D.G.R. n. 816 del 27.06.2022 che proroga l'incarico di Direttore generale dell'Agenzia per i servizi nel settore agroalimentare delle Marche (ASSAM), oggi "Marche Agricoltura Pesca" al Dott. Andrea Bordoni;

VISTA la D.G.R. n. 1570 del 28.11.2022 L.R. n. 11/2022 art. 4 comma 1 lett. B) Approvazione delle linee di indirizzo in materia di organizzazione e funzionamento dell'Agenzia per l'Innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca" AMAP – proroga dell'incarico di Direttore generale dell'AMAP al Dott. Andrea Bordoni.

## DECRETA

- di autorizzare la modifica al programma del 10° corso per per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva che si svolgerà nei giorni 13-14-15-20-21 febbraio 2023, della durata di 36 ore, come da programma allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (Allegato 1);
- che ulteriori modifiche non riconducibili agli argomenti del corso o ai docenti individuati devono considerarsi non sostanziali e di conseguenza non richiedono ulteriori autorizzazioni;
- di pubblicare il presente atto per esteso sul sito [www.norme.marche.it](http://www.norme.marche.it) ed in forma integrale sul sito istituzionale dell'ASSAM, [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it), sezione amministrazione trasparente, sottosezione bandi e contratti;



Si attesta che dal presente decreto non deriva nè può derivare alcun impegno di spesa a carico dell'AMAP.

Si attesta inoltre che in relazione al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, che il sottoscritto Direttore non si trova in situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, e di attestare l'avvenuta verifica dell'inesistenza di altre situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L.n. 241/90, degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della D.G.R. 64/2014 e dell'art. 42 del D.Lgs. n. 50/2016.

## IL DIRETTORE

Dott. Andrea Bordoni

Documento informatico firmato digitalmente

## DOCUMENTO ISTRUTTORIO

### Normativa di riferimento

- L.R. 12.05.2022 n. 11;
- L.R. 18.05.2004 n. 13;
- Regolamento Amministrativo e Contabile dell'A.S.S.A.M., approvato con decreto del Direttore n. 509 del 30.09.2019;
- Decreto del Direttore n. 355 del 21.12.2021 relativo all'approvazione del programma di attività e del bilancio preventivo economico, nota integrativa per l'anno 2022;
- D.G.R. n. 816 del 27.06.2021 di proroga della funzione di Direttore Generale dell'ASSAM.
- Decreto Regione Marche Dirigente del Settore Politiche Faunistico Venatorie e Ittiche – SDA PU n. 1 del 17.01.2023 autorizzazione al corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva;
- Decreto del Direttore n. 14 del 16.01.2023 Autorizzazione corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva – febbraio 2023. Approvazione programma e docenze.

### Motivazione

Con Decreto del Direttore n. 14 del 16.01.2023 è stato autorizzato un corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva – febbraio 2023 con approvazione del relativo programma e docenze.

Per sopraggiunti motivi organizzativi non preventivabili si è dovuto modificare il programma del corso relativamente alla docenza del Dott. Ugo Testa precedentemente prevista in data 13.02.2023 dalle ore 9.10 alle ore 11,00 e spostata, sempre in data 13.02.2023, dalle ore 15.30 alle ore 17.15.

Tale modifica ha poi comportato la sostituzione con relativi argomenti e orari con la dott. Barbara Alfei come da programma allegato al presente atto.

Le modifiche, in conformità al Decreto del Dirigente del Settore Politiche Faunistico Venatorie e Ittiche – SDA PU n. 1 del 17.01.2023 di autorizzazione al corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva, sono state comunicate alla Regione Marche dall'Agenzia con nota protocollo n. 981 del 17.01.2023.



Si rende comunque opportuno, per non impattare ulteriormente dal punto di vista amministrativo, procedere ad eventuali modifiche formali al programma con specifico Decreto solo in caso di modifiche sostanziali che riguardano ad esempio la modifica degli argomenti o la modifica dei docenti chiamati all'espletamento del corso.

Si fa presente inoltre che dal presente atto non deriva alcun onere finanziario a carico dell'Agenzia

## **Esito dell'istruttoria**

Per quanto esposto nell'istruttoria si propone di procedere all'adozione del presente atto al fine di modificare il programma del corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva precedentemente autorizzato con decreto del Direttore n. 14 del 16.01.2023 è che si svolgerà nei giorni 13-14-15-20-21 febbraio 2023.

Il sottoscritto Responsabile del Procedimento, in relazione al presente provvedimento, dichiara di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e s.m.i.

## **IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

*(Dott. Fausto Ricci)*

Documento informatico firmato digitalmente

## **ALLEGATI**

“Programma del Corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva”

