

DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: E.Q. Valorizzazione Filiere e Formazione – Autorizzazione corso di Norcineria. Approvazione programma e docenze. Autorizzazione spesa per fornitura prodotti di consumo per sedute di assaggio; Importo massimo stimato € 7.540,00 IVA esclusa. Progetto Formazione (8.23) – Bilancio AMAP 2024-2026 annualità 2024. CIG B3631B7546

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 l'attestazione della copertura finanziaria da parte del responsabile della struttura competente dell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca";

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";

VISTA la L.R. 13.12.2023 n. 24 concernente "Ulteriori disposizioni di adeguamento della legislazione regionale", art. 10 (Modifiche alla l.r. 11/2022);

VISTA la deliberazione del CDA dell'AMAP n. 47 del 18.12.2023 concernente (Approvazione del Programma Operativo Annuale 2024-2026);

VISTA la deliberazione del CDA dell'AMAP n. 48 del 18.12.2023 concernente (Approvazione del Bilancio di previsione 2024 con proiezione triennale 2024-2026 del Programma Operativo Annuale 2024-2026);

VISTA la deliberazione del CDA dell'AMAP n. 37 del 16.10.2024 concernente "L.R. 11/2022 - Approvazione Assestamento Bilancio di previsione 2024";

VISTO il Regolamento Amministrativo-Contabile approvato con Deliberazione del Consiglio di amministrazione AMAP n. 17 del 30.03.2023;

VISTE le Delibere CDA AMAP n. 13 del 28.02.2023 e n. 19 del 19.04.2023 con cui è stato rispettivamente approvato il Regolamento di organizzazione e funzionamento dell'Agenzia e il nuovo assetto organizzativo macro della stessa;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 420 del 18 marzo 2024 – art. 10, comma 1, legge regionale n. 11 del 12 maggio 2022. Designazione del Direttore dell'Agenzia Marche Agricoltura Pesca (AMAP);

VISTA la deliberazione del CDA dell'AMAP n. 16 del 30.04.2024 L.R. 11 del 12 maggio 2022 e s.m.i art. 10 – Nomina del Direttore generale dell'Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca "Marche Agricoltura Pesca".

DECRETA

Di approvare la proposta formulata dal Responsabile del Procedimento e, per l'effetto:

- di autorizzare la realizzazione del "Corso di norcineria" che si svolgerà a novembre 2024 per un totale di n. 40 ore, suddiviso in lezioni pratiche e teoriche, ed approvare il relativo programma, allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (Allegato n. 1) come di seguito sintetizzato:
 - 05.11.2024: n. 8 ore; argomenti trattati: Principi di allevamento suinicolo, alimentazione e benessere animale. Processo di macellazione, classificazione dei suini e valutazione delle carcasse;



- 07.11.2024: n. 8 ore; argomenti trattati: Parametri di qualità, aspetti igienico sanitari e microbiologici del settore norcineria. Aspetti legati al processo di trasformazione ingredienti e dosaggi. Normativa di settore ed etichettatura;
- 10.11.2024: n. 8 ore; lezioni pratiche da effettuare presso l'Istituto Alberghiero "IIS A. Panzini" di Senigallia. Gli argomenti trattati: Principali tecniche di lavorazione e sezionamento, panoramica dei prodotti trasformati e preparazione di varie tipologie di salumi (salami, lonze, stagionati, cotti, preparati, ecc.)
- 11.11.2024: n. 8 ore; lezioni pratiche da effettuare presso l'Istituto Alberghiero "IIS A. Panzini" di Senigallia. Gli argomenti trattati: Principali tecniche di lavorazione e sezionamento, panoramica e preparazione dai salumi tradizionali a quelli più richiesti dal mercato;
- 13.11.2024: n. 8 ore; argomenti trattati: La salumeria marchigiana (storie e certificazioni), principi di analisi sensoriale e qualità dei prodotti finiti. Sedute di assaggio;
- di approvare le docenze, così come riportate nel programma del corso e di incaricare i docenti tramite specifica comunicazione;
- di nominare, ai sensi dell'art. 5 della L. 241/1990 e s.m.i, il "Responsabile Unico del Procedimento" nella persona della Dr.ssa Silvia Palladino, afferente all'E.Q. Valorizzazione delle produzioni e sviluppo delle filiere agricole e ittiche, marchi territoriali e formazione professionale;
- di prendere atto che le prestazioni di tipo occasionale non sono soggette a tracciabilità (CIG) in quanto non presuppongono la sussistenza di un contratto d'appalto;
- di approvare la scheda di iscrizione al corso, allegata al presente atto, di cui diventa parte integrante (Allegato n. 2);
- di impegnare l'importo massimo stimato di € 7.460,00 I.V.A. esclusa (imponibile € 7.460,00 + € 1.641,20 a titolo I.V.A. al 22%), a favore dei seguenti docenti esterni coinvolti nella realizzazione del Corso di norcineria, sul Bilancio AMAP 2024-2026 annualità 2024 – Progetto Formazione Cod. 08.23, categoria "Convenzioni", tipologia di spesa "Collaborazione esperti ed incarichi professionali", cod. 20.10.05:
- Maria Federica Trombetta (Codice Fiscale TRMMFD56B57H294S) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 500,00 comprensivo di rimborso spese;
- Marina Pasquini, (Codice Fiscale PSQMRN61A68G420Q) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 500,00 comprensivo di rimborso spese;
- IZSUM – Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche "Togo Rosati" (P.IVA: 00150090546) per la docenza della Dr.ssa Annalisa Petruzzelli per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 305,00 comprensivo di rimborso spese;
- Flavio Vai (Codice Fiscale VAIFLV62D17F453X) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 680,00 comprensivo di docenza, rimborso spese e materiale per gli assaggi;
- Andrea Osimani (Codice Fiscale SMNDR72T31E690Q) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 250,00 comprensivo di rimborso spese;
- Roberta Foligni (Codice Fiscale FLGRRT85L53A271F) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 135,00 comprensivo di rimborso spese;
- Piorgiorgio Angelini (Codice Fiscale NGLPGR42R04H199M) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 290,00 comprensivo di rimborso spese;
- Stefano Vitali (CF VTLSFN66H28D597W) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Fabrizio Gasparrini (CF GSPFRZ72R11H211L) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Davide Cecconi (CF CCCDVD74B04D810E) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Francesco Scoccia (CF SCCFNC77B18M082M) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;



- Vincenzo Di Noi (CF DNIVCN66E02D761J) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Francesco Camassa (CF CMSFNC66H06E205B) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Orlando Di Mario (CF DMRRND65P23F937P) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Roberto Passaretta (CF PSSRRT81C12F224Z) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- di impegnare la somma complessiva di € 80,00 I.V.A. esclusa, a favore di Magazzini Gabrielli Spa Società soggetta a direzione e coordinamento di F.G. Holding Spa, Contrada Monticelli snc, – 63100 Ascoli Piceno (AP), Cod. Fiscale/P. IVA 00103300448, per le spese di fornitura di prodotti di consumo necessario per le sedute di assaggio che si terranno nell'ambito del Corso di Norcineria, sul Bilancio AMAP 2024-2026, annualità 2024, – Progetto “Formazione”, Cod. 8.23 categoria “Altre Spese Specifiche”, tipologia di spesa “Spese e servizi vari” – codice 20.50.13;
- di precisare che, in attuazione delle indicazioni emanate dal Comunicato del Presidente ANAC in data 10.01.2014, per il servizio di che trattasi (relativo esclusivamente per la fornitura di prodotti di consumo necessari per le sedute di assaggio) si è provveduto a richiedere il seguente CIG B3631B7546:
- di autorizzare la copertura dei costi con le quote di iscrizione dei discenti e il contributo per le spese di funzionamento di AMAP secondo i criteri riportati nel documento istruttorio;
- di prendere atto che per valutare l'effettiva fattibilità del Corso, si è ritenuto opportuno effettuare:
 - una manifestazione di interesse per la fornitura, a titolo gratuito, di n. 2 mezzene di suino pesante (170-190 kg peso vivo suino) necessarie allo svolgimento delle lezioni pratiche previste dal corso stesso. La suddetta manifestazione è stata pubblicata nel sito web dell'Agenzia ed è stata trasmessa, via e-mail, a tutti i soggetti inseriti nella Banca Dati “Filiera Suini” detenuta dal settore “Valorizzazione Filiere e Formazione”, dell'AMAP;
 - una prima informativa del Corso attraverso la pubblicazione del programma di massima nel sito web e nei canali social dell'Agenzia e con una comunicazione via e-mail, a tutti i soggetti inseriti nella Banca Dati “Filiera Suini” detenuta dal settore “Valorizzazione Filiere e Formazione”, dell'AMAP, seguita da un successivo aggiornamento del programma utilizzando i suddetti canali;
- di procedere con atti successivi alla liquidazione e pagamento delle fatture o altra documentazione contabile per il servizio richiesto nel 2024, previa verifica della regolare esecuzione e regolarità contributiva (DURC), per un importo massimo stimato di € 7.540,00 I.V.A. esclusa;
- di prendere atto dell'attestazione della copertura finanziaria da parte del responsabile della struttura competente dell'AMAP sul bilancio AMAP 2024-2026, annualità 2024.

Di dichiarare, 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. 16 del D.Lgs. n. 36/2023;

Di pubblicare il presente atto per estremi sul sito www.norme.marche.it ed in forma integrale sul sito istituzionale dell'Agenzia “Marche Agricoltura Pesca”.

IL DIRETTORE

(Dr.ssa Francesca Severini)

Documento informatico firmato digitalmente



DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

- L.R. 12.05.2022 n. 11;
- L.R. 13.12.2023 n. 24;
- L.R. 18.05.2004 n. 13;
- Regolamento Amministrativo-Contabile approvato con Deliberazione del CDA n. 17 del 30.03.2023;
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 49 del 23 gennaio 2023 "Indirizzi e iniziative a tutela del cibo tradizionale e della biodiversità"; D.G.R. n. 741 del 30.05.2023 "Legge 241/90 – Approvazione schema Protocollo di intesa "Il sistema Filiere Agroalimentari, Forestali e Ittiche - Modelli produttivi sostenibili nello scenario regionale" tra la Regione Marche e l'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca" (AMAP); Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 26 del 06.06.2023 "DGR n. 741 del 30.05.2023 – Approvazione schema Protocollo di intesa "Il Sistema Filiere Agroalimentari, Forestali e Ittiche – Modelli produttivi sostenibili nello scenario regionale" tra la Regione Marche e l'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca" (AMAP) nell'ambito delle funzioni svolte da AMAP ai sensi dell'art. 2 della L.R. 11/2002.

Motivazione

Con legge regionale 12.05.2022 n. 11, l'ASSAM è stata trasformata in ente pubblico non economico denominato Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca".

Nello specifico all'art. 2 "funzioni" comma 8 è riportato che l'Agenzia effettua attività di formazione ed informazione per lo sviluppo rurale e la crescita professionale dei tecnici e delle imprese anche mediante il coinvolgimento delle organizzazioni agricole e della pesca.

Nel programma di attività dell'Agenzia per il 2023 è inserita la scheda progetto "Formazione" nell'ambito della quale sono previsti una serie di corsi, in parte già programmati ed in parte da programmare, rivolti ad esterni.

La Regione Marche, con la Deliberazione della Giunta Regionale n. 49 del 23 gennaio 2023 "Indirizzi e iniziative a tutela del cibo tradizionale e della biodiversità" ha investito l'AMAP di un ruolo strategico nel dialogo con le filiere per l'individuazione di modelli sostenibili dal punto di vista economico, ambientale, etico e sociale.

A seguito della suddetta deliberazione, l'AMAP ha provveduto a trasmettere alla Regione Marche (Prot. interno 0003230 del 10.05.2023) il progetto "Il sistema Filiere Agroalimentari, Forestali e Ittiche, Modelli produttivi sostenibili nello scenario regionale" redatto per individuare un percorso condiviso ai fini della valorizzazione delle filiere produttive regionali. La Regione Marche, successivamente, con propria D.G.R. n. 741 del 30.05.2023 ha provveduto, ad approvare lo schema Protocollo di intesa "Il sistema Filiere Agroalimentari, Forestali e Ittiche – Modelli produttivi sostenibili nello scenario regionale" tra la Regione Marche e l'AMAP. L'AMAP, con propria deliberazione del Consiglio di amministrazione n. 26 del 06.06.2023 ha provveduto ad approvare internamente lo schema Protocollo di intesa "Il sistema Filiere Agroalimentari, Forestali e Ittiche – Modelli produttivi sostenibili nello scenario regionale" e autorizzare la stipula tra la Regione Marche e l'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca" (AMAP), nell'ambito delle funzioni svolte da AMAP ai sensi dell'art. 2 della L.R. 11/2022.

In particolare, all'art.4 del suddetto protocollo, era prevista l'effettuazione di un'analisi di contesto per ottenere un quadro conoscitivo del settore. Si è quindi provveduto ad effettuare un primo Tavolo di Ascolto il 04.08.2023 al fine di recepire esigenze e criticità da parte degli operatori della filiera suinicola. A seguito di quanto emerso, si è ritenuto opportuno approfondire alcuni aspetti sia attraverso la definizione e diffusione di un questionario specifico ai soggetti interessati alla Filiera suinicola, allevatori, trasformatori e mattatoi, allargato successivamente ai consumatori ed agriturismi, e sia effettuando sopralluoghi direttamente presso le aziende e gli operatori del territorio marchigiano.

Dall'analisi dei risultati espressi dai questionari e dai sopralluoghi sono emerse, tra le altre, difficoltà e criticità legate al reperimento del personale e alla mancanza di ricambio generazionale con conseguente perdita di alcune



figure professionali le cui esperienze e saperi rischiano di scomparire, come per esempio il norcino. Inoltre, è emersa la necessità di poter seguire corsi di formazione rilevanti ed interessanti per la propria attività. Pertanto, l'AMAP, raccogliendo le esigenze del settore e in linea con le proprie attività, ha ritenuto opportuno progettare il "Corso di Norcineria".

Tuttavia, al fine di valutare l'effettivo interesse degli operatori del territorio e quindi la reale fattibilità del Corso, l'Agenzia ha effettuato preliminarmente una prima informativa del Corso stesso attraverso la pubblicazione del programma di massima nel sito web e nei canali social dell'AMAP e con una comunicazione via e-mail, a tutti i soggetti inseriti nella Banca Dati "Filiera Suini" detenuta dal settore "Valorizzazione Filiere e Formazione" a cui è seguita una seconda comunicazione con aggiornamento del programma.

Il suddetto corso affronterà argomenti a partire dall'anatomia e dall'allevamento del suino, per poi approfondire gli aspetti igienico-sanitari e microbiologici del processo e gli aspetti qualitativi addentrando nelle fasi della trasformazione, quelli più tecnici e pratici fino alla realizzazione di un salume. Inoltre, verranno affrontati temi relativi alla normativa di settore, certificazione, analisi sensoriale e storia della salumeria marchigiana.

Il Corso si svolge presso la sede:

- AMAP (Via T. A. Edison, n. 2 – Osimo) per la parte teorica dei giorni 5-7 novembre 2024 e per quella pratica del giorno 13 novembre 2024; per quest'ultima sono previste sedute di assaggio guidate con alcuni salumi della tradizione marchigiana;
- dell'Istituto Alberghiero I.I.S.A. Panzini (Via Capanna, n. 62 – Senigallia) per la parte pratica dei giorni 10 e 11 novembre affidata ad esperti norcini soci AIMA che utilizzeranno, per le loro lezioni, i laboratori attrezzati per la lavorazione delle carni suine.

Si allega al presente atto (Allegato 1) il programma completo del corso, che verrà realizzato con le modalità in esso riportate, fatto salvo eventuali imprevisti che potranno sorgere per causa di forza maggiore e che potranno riguardare variazioni di date, sedi, orari e docenti.

Sarà cura dell'AMAP, attraverso procedure interne, redigere eventualmente un nuovo programma, darne adeguata pubblicità sul sito dell'AMAP e comunicarlo ai discenti eventualmente già iscritti.

I docenti avranno formalizzato un incarico, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs n. 165/2001, nei limiti di 125,00 euro/ora lorde, per le attività di docenza.

Considerato che attualmente l'AMAP non si è ancora dotata di un regolamento interno per la disciplina dell'attività di formazione, l'importo pari a € 125.00/ora (compenso orario lordo), è stato definito tenendo conto dei compensi medi, per incarichi di docenza, riferiti al regolamento adottato dalla Scuola Regionale di Formazione della Regione Marche.

Nello specifico il compenso previsto è da intendersi:

- al netto dell'I.V.A., se e in quanto dovuta;
- al netto dei contributi previdenziali, se e in quanto dovuti;
- al lordo delle ritenute fiscali e previdenziali.

Tali importi verranno indicati nella lettera di incarico oltre alle eventuali spese rimborsabili.

È prevista, altresì, la possibilità, da parte dei docenti individuati, di richiedere un compenso forfettario onnicomprensivo (attività di docenza più le spese di trasferta) che verrà valutato dall'Agenzia ai fini della sua ammissibilità.

Con verbale di individuazione dei docenti esterni del 10.10.2024, si è ritenuto opportuno identificare, per il suddetto corso, i docenti esterni di seguito indicati, considerando la loro comprovata e consolidata esperienza professionale specifica per le diverse tematiche:

- Maria Federica Trombetta e Marina Pasquini (UNIVPM) per gli argomenti indicati nell'allegato programma (Allegato n. 1) relativi al giorno 5 novembre 2024;



- Dr.ssa Annalisa Petruzzelli (IZSUM), Prof. Andrea Osimani, Prof.ssa Roberta Foligni (UNIVPM), per gli argomenti indicati nell'allegato programma (Allegato n. 1) relativi al giorno 7 novembre 2024;
- Stefano Vitali, Fabrizio Gasparrini, Roberto Passaretto, Davide Cecconi, Francesco Scoccia, Vincenzo Di Noi e Francesco Camassa (AIMA) per gli argomenti indicati nell'allegato programma (Allegato n. 1) relativi ai giorni 10 e 11 novembre 2024;
- Flavio Vai e Piergiorgio Angelini (ONAS) per gli argomenti indicati nell'allegato programma (Allegato n. 1) relativi al giorno 13 novembre 2024;
- Ferruccio Luciani e Mauda Moroni (Regione Marche) per gli argomenti indicati nell'allegato programma (Allegato n. 1) relativi al giorno 07 novembre 2024.

Gli stessi, sopra elencati, hanno dato la propria disponibilità ad effettuare la docenza per gli argomenti e nei giorni indicati con le seguenti note:

- e-mail del 09.10.2024, la Prof.ssa Trombetta (Prot. int n. 0006175 del 10.10.2024) e la Prof.ssa Pasquini di UNIVPM (Prot. int n. 0006189 del 10.10.2024);
- e-mail del 07.10.2024 (Prot. int n. 0006140 del 09.10.2024), il Delegato Marche ONAS Flavio Vai;
- e-mail del 09.10.2024 (Prot. int n. 0006175 del 10.10.2024) Piergiorgio Angelini di ONAS;
- e-mail del 09 e 10.10.2024 (Prot. int nn. 0006196 e 0006197 del 10.10.2024, il segretario Francesco Gasparrini per conto dei norcini AIMA;
- e-mail del 07.10.2024 (Prot. int n. 0006059 del 07.10.2024), il Prof. Andrea Osimani di UNIVPM;
- e-mail del 10.10.2024 (Prot. int n. 0006187 del 10.10.2024), la Pr.ssa Foligni dell'UNIVPM;
- PEC IZSUM del 10.10.2024 (Prot. int n. 0006211 del 10.10.2024), per la docenza della Dr.ssa Petruzzelli per conto dell'Istituto.

Con il verbale AMAP del 10.10.2024, è stato, altresì individuato, nell'ambito dell'agenzia, il seguente personale, che svolgerà le proprie lezioni a titolo gratuito e sarà, anche in questo caso, individuato con apposita lettera di incarico da parte del Direttore AMAP:

- Fabio Onofri per gli argomenti indicati nell'allegato programma (Allegato n. 1) relativi alla giornata del 7 novembre 2024 che ha accettato l'incarico con email del 08.10.2024 (Prot. int. 0006139 del 09.10.2024);
- Donatella Di Sebastiano per gli argomenti indicati nell'allegato programma (Allegato n. 1) relativi alla giornata del 13 novembre 2024 che ha accettato l'incarico con email del 08.10.2024 (Prot. int. 0006144 del 09.10.2024).

Inoltre, per gli argomenti trattati nel giorno 07 novembre 2024, sono stati individuati come docenti a titolo gratuito i funzionari della Regione Marche Ferruccio Luciani PO "Qualità, certificazione, sicurezza degli alimenti e attuazione dei distretti del cibo" e Mauda Moroni afferente al "Settore Competitività delle Imprese" che hanno accettato le docenze con email del 08.10.2024 (Prot. int n. 0006145 del 09.10.2024).

I partecipanti al corso dovranno compilare la scheda di iscrizione (Allegato n. 2) che sarà messa a disposizione sul sito istituzionale dell'AMAP, www.amap.marche.it in seguito alla repertoriazione del presente decreto.

Il programma del suddetto corso, nonché la relativa scheda di iscrizione, prevede un minimo di n. 12 partecipanti fino ad un massimo di n. 30 partecipanti e si terrà conto, ai fini dell'attestazione finale, della data ed orario di arrivo delle schede di iscrizione, correttamente compilate e, a seguire, dell'avvenuto pagamento, la cui richiesta sarà inviata da AMAP ai singoli richiedenti.

Si può ipotizzare, pertanto, sulla base dell'importo orario individuato (€ 125,00/ora lorde) e di una stima delle spese di trasferta, di individuare un importo massimo presunto complessivo di € 7.460,00 I.V.A. esclusa, per l'annualità 2024, così come di seguito indicato:

Giorno	Docenti	Codice Fiscale/Partita IVA	Importo omnicomprensivo (importo orario docenza + rimborso spese)
05.11.24	M.F. Trombetta	Codice Fiscale TRMMFD56B57H294S	€ 500,00 I.V.A. esclusa
05.11.24	Marina Pasquini	Codice Fiscale PSQMRN61A68G420Q	€ 500,00 I.V.A. esclusa



07.11.24	Annalisa Petruzzelli/IZSUM	Partita IVA IZSUM 00150090546	€ 305,00 I.V.A. esclusa
07.11.24	Andrea Osimani	Codice Fiscale SMNDR72T31E690Q	€ 250,00 I.V.A. esclusa
07.11.24	Roberta Foligni	Codice Fiscale FLGRRT85L53A271F	€ 135,00 I.V.A. esclusa
10.11.24	Orlando Di Mario	Codice Fiscale DMRRND65P23F937P	€ 600,00 I.V.A. esclusa
11.11.24	Stefano Vitali	Codice Fiscale VTLFSN66H28D597W	€ 600,00 I.V.A. esclusa
	Fabrizio Gasparrini	Codice Fiscale GSPFRZ72R11H211L	€ 600,00 I.V.A. esclusa
	Roberto Passaretta	Codice Fiscale PSSRRT81C12F224Z	€ 600,00 I.V.A. esclusa
	Davide Cecconi	Codice Fiscale CCCDVD74B04D810E	€ 600,00 I.V.A. esclusa
	Francesco Scoccia	Codice Fiscale SCCFNC77B18M082M	€ 600,00 I.V.A. esclusa
	Vincenzo Di Noi	Codice Fiscale DNIVCN66E02D761J	€ 600,00 I.V.A. esclusa
	Francesco Camassa	Codice Fiscale CMSFNC66H06E205B	€ 600,00 I.V.A. esclusa
13.11.24	Flavio Vai	Codice Fiscale VAIFLV62D17F453X Partita IVA	€ 680,00 I.V.A esclusa (di cui € 150,00 per la fornitura dei prodotti tradizionali della norcineria marchigiana e € 530,00 per la docenza e rimborso spese trasferta)
13.11.24	Piergiorgio Angelini	Codice Fiscale NGLPGR42R04H199M	€ 290,00 I.V.A. esclusa
TOTALE			€ 7.460,00 I.V.A. esclusa

Il corso prevede una quota di adesione pari a € 430,00 che dovrà essere versata a seguito della trasmissione dell'avviso Pago PA da parte dell'AMAP e comunque almeno prima dell'inizio del modulo.

L'AMAP, considerando l'importanza di attivare il corso di norcineria al fine di poter dare una risposta significativa e pratica alle esigenze emerse dall'indagine svolta sulla filiera suinicola precedentemente descritta, formando gli operatori, supportandoli nella loro attività, e individuando percorsi sostenibili anche dal punto di vista economico, ha ritenuto opportuno stabilire che:

1. il numero minimo di partecipanti per l'attivazione del Corso è pari a n. 12 soggetti;
2. la quota di adesione sia pari a € 430,00 lorda (€ 353,00 al netto IVA).

In merito al punto 2) è necessario precisare che, per coprire tutti i costi stimati del corso pari a € 7.540,00, sarebbero state necessarie circa n. 21/22 quote di adesione (€ 353,00 x 21 quote = 7.413,00; € 353,00 x 22 = € 7.766,00).

Nell'ipotesi che al corso aderiscano solo n. 12 soggetti (numero minimo), i ricavi ottenuti, pari a € 4.236,00 (€ 353,00 x 12) non coprirebbero, di fatto, i costi complessivi del corso con una differenza pari a circa € 3.300,00.

Pertanto, per quanto sopra esposto in merito all'importanza strategica dell'attivazione del corso, si ritiene che l'eventuale differenza emersa, pari a circa € 3.300,00 circa, possa trovare copertura con spese di funzionamento di AMAP.

È prevista inoltre la possibilità di richiedere il rimborso della quota versata dietro presentazione di una adeguata motivazione. Le richieste verranno visionate dall'Agenzia che ne darà opportuno riscontro al soggetto richiedente.

La quota non verrà rimborsata se l'iscritto dovesse rinunciare dopo l'inizio del corso.

Ad ogni modo tutte le indicazioni sopra indicate e le modalità di iscrizione verranno riportate nella scheda di iscrizione, allegata al presente atto per farne parte integrante (Allegato n. 2).



Come già riportato nel presente documento, il Corso di Norcineria prevede, nel giorno 13 novembre 2024, n. 2 sedute di assaggio dei prodotti tradizionali della norcineria marchigiana che unirà aspetti informativi relativi alla storia e alle tradizioni della salumeria marchigiana a quelli più tecnici-sensoriali di assaggio.

Per poter effettuare le sedute di cui sopra, sono necessari specifici prodotti di consumo quali:

- prodotti di panetteria (pane);
- salumi tradizionali.

È stato necessario, pertanto, individuare un punto vendita dove poter acquistare una parte dei prodotti di consumo sopra indicati (Pane e salumi, quali il Ciauscolo IGP e il salame lardellato tipo Fabriano) che potesse emettere fattura elettronica, applicare lo split payment (scissione dei pagamenti) e consentisse il pagamento con Bonifico bancario a 30 giorni dalla data di ricezione della fattura. L'AMAP ha già effettuato l'acquisto di materiali di consumo in occasione del Corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva e per la 1° Rassegna dei Prodotti della Norcineria, presso il supermercato OASI del Gruppo Magazzini Gabrielli Spa che può assolvere a quanto sopra indicato. Considerato il materiale di consumo individuato e i potenziali partecipanti alle sedute di assaggio si può ipotizzare un importo massimo di € 80,00. Si è proceduto, altresì, in attuazione delle indicazioni emanate dal Comunicato del Presidente ANAC in data 10.01.2014, a richiedere il seguente CIG B3631B7546 relativo alla fornitura di prodotti di consumo necessario per le sedute di assaggio).

Per il resto della fornitura di salumi tradizionali inseriti nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Marche, essendo difficoltoso il loro reperimento presso punti vendita convenzionali, si è reso disponibile il Dr. Flavio Vai, docente per il corso e responsabile di alcune sedute di assaggio.

In particolare, il Dr. Vai, delegato ONAS, come comunicato con proprie e-mail del 25 settembre 2024, prot. int. n. 0005834 del 26.09.2024 e del 07.10.2024, prot. int. n. 0006140 del 09.10.2024, provvederà direttamente alla fornitura dei salumi tradizionali PAT necessari alle sedute di assaggio del 13.11.2024.

Inoltre, per le lezioni pratiche del 10 e 11 novembre 2024, a cura dei norcini soci AIMA (Associazione Italiana Macellerie Artigiane), dove verranno effettuate le attività relative alle principali tecniche di lavorazione/sezionamento delle carni suine e relative preparazioni di vari salumi, è necessario avere a disposizione n. 2 mezzene di suino (suino pesante di 170-190 kg di peso vivo).

L'AMAP, al fine di valutare l'effettivo interesse degli operatori del territorio e quindi la reale fattibilità del Corso, ha effettuato preliminarmente una manifestazione di interesse per la fornitura, a titolo gratuito, delle suddette mezzene. La manifestazione di interesse è stata adeguatamente pubblicizzata tramite il sito web dell'AMAP e attraverso la trasmissione di una comunicazione a mezzo e-mail a tutti i soggetti inseriti nella Banca Dati "Filiera Suinicola" del settore "Valorizzazione Filiere e Formazione".

Alla scadenza del termine della manifestazione di interesse, fissata al 15.10.2024, non è pervenuta nessuna proposta in merito alla fornitura, a titolo gratuito, delle n. 2 mezzene.

Pertanto, l'Agenzia, provvederà ad effettuare un'ulteriore ricognizione per poi procedere, eventualmente, con successivi atti, all'acquisto delle n. 2 mezzene necessarie per poter effettuare le lezioni pratiche del corso.

La spesa, per un importo massimo stimato onnicomprensivo di € 7.540,00 IVA esclusa farà carico del Bilancio AMAP 2024-2026, annualità 2024, Progetto Formazione Cod. 08.23, nelle seguenti categorie:

- € 7.460,00 categoria "Convenzioni", tipologia di spesa "Collaborazione esperti ed incarichi professionali", cod. 20.10.05;
- € 80,00 categoria "Altre Spese Specifiche", tipologia di spesa "Spese e servizi vari" – codice 20.50.13.

Esito dell'istruttoria

Considerato quanto sopra descritto, si propone al Direttore dell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca" di procedere all'adozione del presente atto, al fine:



- di autorizzare la realizzazione del “Corso di norcineria” che si svolgerà a novembre 2024 per un totale di n. 40 ore, suddiviso in lezioni pratiche e teoriche, ed approvare il relativo programma, allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (Allegato n. 1) come di seguito sintetizzato:
 - 05.11.2024: n. 8 ore; argomenti trattati: Principi di allevamento suinicolo, alimentazione e benessere animale. Processo di macellazione, classificazione dei suini e valutazione delle carcasse;
 - 07.11.2024: n. 8 ore; argomenti trattati: Parametri di qualità, aspetti igienico sanitari e microbiologici del settore norcineria. Aspetti legati al processo di trasformazione ingredienti e dosaggi. Normativa di settore ed etichettatura;
 - 10.11.2024: n. 8 ore; lezioni pratiche da effettuare presso l’Istituto Alberghiero “IIS A. Panzini” di Senigallia. Gli argomenti trattati: Principali tecniche di lavorazione e sezionamento, panoramica dei prodotti trasformati e preparazione di varie tipologie di salumi (salami, lonze, stagionati, cotti, preparati, ecc.)
 - 11.11.2024: n. 8 ore; lezioni pratiche da effettuare presso l’Istituto Alberghiero “IIS Panzini” di Senigallia. Gli argomenti trattati: Principali tecniche di lavorazione e sezionamento, panoramica e preparazione dai salumi tradizionali a quelli più richiesti dal mercato;
 - 13.11.2024: n. 8 ore; argomenti trattati: La salumeria marchigiana (storie e certificazioni), principi di analisi sensoriale e qualità dei prodotti finiti. Sedute di assaggio;
- di approvare le docenze, così come riportate nel programma del corso e di incaricare i docenti tramite specifica comunicazione;
- di prendere atto che le prestazioni di tipo occasionale non sono soggette a tracciabilità (CIG) in quanto non presuppongono la sussistenza di un contratto d’appalto;
- di approvare la scheda di iscrizione al corso, allegata al presente atto, di cui diventa parte integrante (Allegato n. 2);
- di impegnare l’importo massimo stimato di € 7.460,00 I.V.A. esclusa (imponibile € 7.460,00 + € 1.641,20 a titolo I.V.A. al 22%), a favore dei seguenti docenti esterni coinvolti nella realizzazione del Corso di norcineria, sul Bilancio AMAP 2024-2026 annualità 2024 – Progetto Formazione Cod. 08.23, categoria “Convenzioni”, tipologia di spesa “Collaborazione esperti ed incarichi professionali”, cod. 20.10.05:
- Maria Federica Trombetta (Codice Fiscale TRMMFD56B57H294S) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 500,00 comprensivo di rimborso spese;
- Marina Pasquini, (Codice Fiscale PSQMRN61A68G420Q) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 500,00 comprensivo di rimborso spese;
- IZSUM – Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche “Togo Rosati” (P.IVA: 00150090546) per la docenza della Dr.ssa Annalisa Petruzzelli per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 305,00 comprensivo di rimborso spese;
- Flavio Vai (Codice Fiscale VAIFLV62D17F453X) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 680,00 comprensivo di docenza, rimborso spese e materiale per gli assaggi;
- Andrea Osimani (Codice Fiscale SMNDR72T31E690Q) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 250,00 comprensivo di rimborso spese;
- Roberta Foligni (Codice Fiscale FLGRRT85L53A271F) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 135,00 comprensivo di rimborso spese;
- Piergiorgio Angelini (Codice Fiscale NGLPGR42R04H199M) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 290,00 comprensivo di rimborso spese;
- Stefano Vitali (CF VTLFSN66H28D597W) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Fabrizio Gasparrini (CF GSPFRZ72R11H211L) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Davide Cecconi (CF CCCDVD74B04D810E) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;



- Francesco Scoccia (CF SCCFNC77B18M082M) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Vincenzo Di Noi (CF DNIVCN66E02D761J) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Francesco Camassa (CF CMSFNC66H06E205B) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Orlando Di Mario (CF DMRRND65P23F937P) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- Roberto Passaretta (CF PSSRRT81C12F224Z) per un importo massimo presunto complessivo lordo di € 600,00 comprensivo di rimborso spese;
- di impegnare la somma complessiva di € 80,00 I.V.A. esclusa, a favore di Magazzini Gabrielli Spa Società soggetta a direzione e coordinamento di F.G. Holding Spa, Contrada Monticelli snc, – 63100 Ascoli Piceno (AP), Cod. Fiscale/P. IVA 00103300448, per le spese di fornitura di prodotti di consumo necessario per le sedute di assaggio che si terranno nell'ambito del Corso di Norcineria, sul Bilancio AMAP 2024-2026, annualità 2024, – Progetto “Formazione”, Cod. 8.23 categoria “Altre Spese Specifiche”, tipologia di spesa “Spese e servizi vari” – codice 20.50.13;
- di precisare che, in attuazione delle indicazioni emanate dal Comunicato del Presidente ANAC in data 10.01.2014, per il servizio di che trattasi (relativo esclusivamente per la fornitura di prodotti di consumo necessari per le sedute di assaggio) si è provveduto a richiedere il seguente CIG B3631B7546;
- di autorizzare la copertura dei costi con le quote di iscrizione dei discenti e il contributo per le spese di funzionamento di AMAP secondo i criteri riportati nel documento istruttorio;
- di prendere atto che per valutare l'effettiva fattibilità del Corso, si è ritenuto opportuno effettuare:
 - una manifestazione di interesse per la fornitura, a titolo gratuito, di n. 2 mezzene di suino pesante (170-190 kg peso vivo suino) necessarie allo svolgimento delle lezioni pratiche previste dal corso stesso. La suddetta manifestazione è stata pubblicata nel sito web dell'Agenzia ed è stata trasmessa, via e-mail, a tutti i soggetti inseriti nella Banca Dati “Filiere Suini” detenuta dal settore “Valorizzazione Filiere e Formazione”, dell'AMAP;
 - una prima informativa del Corso attraverso la pubblicazione del programma di massima nel sito web e nei canali social dell'Agenzia e con una comunicazione via e-mail, a tutti i soggetti inseriti nella Banca Dati “Filiere Suini” detenuta dal settore “Valorizzazione Filiere e Formazione”, dell'AMAP, seguita da un successivo aggiornamento programma utilizzando i suddetti canali;
- di procedere con atti successivi alla liquidazione e pagamento delle fatture o altra documentazione contabile per il servizio richiesto nel 2024, previa verifica della regolare esecuzione e regolarità contributiva (DURC), per un importo massimo stimato di € 7.540,00 I.V.A. esclusa;
- di prendere atto dell'attestazione della copertura finanziaria da parte del responsabile della struttura competente dell'AMAP sul bilancio AMAP 2024-2026, annualità 2024;
- di pubblicare il presente atto per estremo sul sito www.norme.marche.it ed in forma integrale sul sito istituzionale dell'Agenzia “Marche Agricoltura Pesca”.

Il sottoscritto Responsabile del Procedimento in relazione al presente provvedimento, dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L. 241/1990 e s.m.i. e dell'art. 16 del D.lgs 36/2023.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(*Silvia Palladino*)

Documento informatico firmato digitalmente



ALLEGATI

n. 2 allegati
(Allegato 1 “Programma corso”, Allegato 2 “Scheda di iscrizione al corso”)

