

**Oggetto: Affidamento della fornitura di Generi Alimentari freschi per attività laboratori didattici – CIG Z342BB8215 - ai sensi art. 36 comma 2 lettera a)**

Il Responsabile del Procedimento, Ing. Gian Luigi Inversini, attesta la regolarità sotto tutti i profili del procedimento svolto e la completezza dell'istruttoria e propone l'adozione del presente provvedimento nel testo di seguito riportato.

Clusane d'Iseo, 24/01/2020

Il R.u.p.

---

**Determina a contrarre n. 03/06 del 24/01/2020 U.O. di Clusane d'Iseo**

Il Direttore Generale

Visti

il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture", di seguito denominato d.lgs 50/2016 e, in particolare:

l'articolo 29 sui principi in materia di trasparenza;

l'articolo 30, sui principi per l'aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni di forniture e servizi sotto la soglia comunitaria;

l'articolo 32 sulle fasi delle procedure di affidamento;

l'articolo 33 sui controlli sugli atti delle procedure di affidamento;

l'articolo 35 sulle soglie di rilevanza comunitaria e metodi di calcolo del valore stimato degli appalti;

l'articolo 36 sui contratti sotto soglia;

l'articolo 95 sui criteri di aggiudicazione;

l'articolo 80 sui motivi di esclusione;

dato atto che sono stati aboliti gli articoli dal 271 al 338 del decreto del Presidente della repubblica 5 ottobre 2010, n. 207, che riguardano le acquisizioni di forniture e servizi e le acquisizioni in economia;

visti, altresì

la procedura interna per affidamenti di forniture e servizi di importi sotto soglia emanata con ordine di servizio n.1/2017

il vigente piano triennale per la prevenzione della corruzione;

la richiesta di fornitura depositata agli atti;

considerato che occorre acquisire la fornitura in oggetto, per garantire la regolare gestione dei servizi formativi e l'attività dell'Ente, in particolare il necessario approvvigionamento di materiale didattico di consumo per il laboratorio di Cucina al fine del regolare svolgimento delle esercitazioni laboratoriali dei corsi dell'Anno Formativo 2019/2020;

considerata la natura di organismo di diritto pubblico dell'Azienda speciale CFP Zanardelli che ha facoltà e non obbligo di adesione alle convenzioni Consip e di ricorso al Mepa;

considerato che la spesa totale massima prevista è pari ad euro 2.000,00, oltre iva di legge stimata in euro 200,00, per complessivi euro 2.200,00;

Visto l'art. 36 del d.lgs. 50/2016, comma 2, lettera a):

considerato che il prezzo fissato per l'affidamento diretto risulta congruo in quanto ricompreso nella forcella dei prezzi di mercato rilevati attraverso un'indagine svolta dal Rup, conservata agli atti;

rilevato che:

è necessario richiedere, all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, l'attribuzione, tramite il Sistema informativo di monitoraggio della contribuzione (SIMOG), del codice di identificazione del procedimento di selezione del contraente (CIG);

vi è l'esenzione dal pagamento del contributo ad Anac in caso di contratti di importi inferiori a 40.000,00 euro;

atteso che, in data 24/01/2020 è stato ottenuto dall'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture il CIG il cui numero attribuito è Z342BB8215;

rilevato che la sottoscrizione del presente provvedimento ne attesta la regolarità tecnica, ai sensi della procedura interna prevista dall'ordine di servizio n. 1/2017;

#### **determina**

di acquisire la fornitura in oggetto mediante affidamento diretto a BARBIERI RAFFAELE;

di stabilire il fine che il contratto intende perseguire è quello di garantire la regolare gestione dei servizi formativi e l'attività dell'Ente, in particolare il necessario approvvigionamento di generi alimentari freschi di consumo, nello specifico pesce di lago del territorio, per il laboratorio di Cucina al fine del regolare svolgimento delle esercitazioni laboratoriali dei corsi dell'Anno Formativo 2019/2020;

di dare atto che la spesa totale massima prevista è pari ad euro 2.000,00, oltre iva di legge stimata in euro 200,00, per complessivi euro 2.200,00;

di stabilire che l'oggetto dell'affidamento è definito nel dettaglio dell'ordinativo/contratto allegato e sarà trasmesso all'affidatario tramite scambio di lettere secondo gli suoi commerciali;

gli atti della procedura in oggetto saranno pubblicati sul profilo del committente, nella sezione "Amministrazione trasparente" in base agli adempimenti richiesti dalla normativa per la nostra natura giuridica.

Il Direttore Generale  
Ing. Marco Pardo

*Documento informatico firmato digitalmente  
ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445,  
del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate.*