IN EVIDENZA
La predisposizione degli atti per la procedura europea

Giornata di studio

L'affidamento in appalto o concessione del servizio di ristorazione scolastica

EDIZIONI DISPONIBILI

DURATA (5 ORE)
9.00 - 14.00

Destinatari

Funzionari e impiegati di Enti Locali (SETTORI ISTRUZIONE), o altre figure responsabili della gestione dei servizi di ristorazione destinati a minori iscritti nei nidi e scuole dei diversi gradi.

Obiettivi & Programma

Fornire una conoscenza degli elementi utili per la predisposizione e svolgimento di una procedura di affidamento in appalto o concessione del servizio di ristorazione scolastica, in funzione delle previsioni del nuovo Codice dei Contratti.
Partendo dall'organizzazione del servizio e dai punti salienti di un capitolato speciale, **verranno analizzate le fasi del procedimento**, **dalla programmazione, alla progettazione del servizio, all'affidamento, alla esecuzione del contratto**, valutando le principali varianti che possono presentarsi, tenendo conto come la ristorazione presenti caratteristiche organizzative assai differenti nelle diverse realtà locali.

Argomenti

Analisi degli elementi essenziali dell'organizzazione e delle tipologie di servizi di ristorazione scolastica: fornitura pasti preparati, altri servizi legati alla ristorazione (apparecchiatura, scodellamento, riordino refettori,ecc..), gli elementi base per l'affidamento a terzi della gestione del servizio. Il rinnovato ruolo della programmazione degli acquisti. La documentazione relativa alla procedura di gara: i principali atti, il progetto del servizio, il **capitolato speciale d'appalto, il bando di** gara, il PEF, ecc…. in funzione della scelta

del modello contrattuale, delle indicazioni ANAC **e** nel rispetto del quadro normativo **dopo l'adozione del D.Lgs. 36/23**. I principi codificati nel nuovo Codice e loro principali ricadute sul procedimento.
La scelta della procedura per l'appalto: procedura aperta, ristretta o negoziata. L'assimilazione della ristorazione scolastica ai servizi sociali**.** Specificità valide per i servizi ricompresi nell'allegato XIV della Direttiva UE 2014/24: effetti sulla procedura e principali differenze rispetto ai servizi ordinari. Le procedure negoziate per gli appalti sottosoglia: modalità operative, opzioni e termini. Il principio della rotazione nella selezione dei partecipanti alle procedure negoziate e negli affidamenti diretti: tra obbligo e opportunità. La predeterminazione del costo della manodopera in sede di progettazione del servizio.
Il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa quale unico criterio utile di assegnazione dell'appalto.
Elementi da considerare nella definizione dei criteri e sub-criteri di valutazione delle offerte, l'equilibrio fra la componente prezzo e la componente qualitativa: **il limite del punteggio sull'offerta economica per i servizi ad alta intensità di manodopera**. I criteri di attribuzione del punteggio proposti per il servizio di ristorazione (qualità materie prime, organizzazione del servizio, ecc..): le previsioni dell'art. 130 del Codice e altre disposizioni in materia di caratteristiche delle derrate alimentari contenute nella L.128/2013. I **servizi ad alta intensità di manodopera:** la loro identificazione e tratti caratteristici. La predeterminazione del costo della manodopera. Le clausole sociali. Le misure a tutela dei lavoratori.
Le norme in materia di GPP (Green Public Procurement) negli appalti dei servizi di ristorazione scolastica. **I Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione scolastica (DM 10/3/2020)** . Le **variazioni al contratto in corso di esecuzione:** come muoversi e cosa prevedere in sede di predisposizione del capitolato. Possibili formule per l'attribuzione dei punteggi alle offerte economiche. **La definizione della somma da utilizzare come base d'asta per la gara- le novità in proposito: lo scorporo del costo della manodopera.** La reintroduzione **dell'obbligo di clausole di revisione prezzi.**
Le scelte sulla durata del contratto, le **opzioni: rinnovo, proroga, ripetizione**. **I requisiti di qualificazione degli operatori economici** per l'ammissione alla procedura di gara: questioni inerenti la richiesta di **disponibilità di un centro produzione pasti.**
L'utilizzo della concessione come strumento alternativo di acquisizione del servizio di ristorazione. **La procedura di affidamento per la concessione.** Vantaggi e limiti rispetto al contratto di appalto. La durata e il valore della concessione. Il “rischio operativo” e l'equilibrio economico-finanziario: principali elementi qualificanti l'istituto nella attuale disciplina.

Codice Corso: 2024C251

FORMEL®
Al servizio degli Enti Pubblici

Scheda di adesione

(da compilare ed inviare per email all'indirizzo adesioni@formel.it o per fax al numero 0923 526204)

TITOLO DEL CORSO: L'affidamento in appalto o concessione del servizio di ristorazione scolastica

☐ **Non abbonato**
☐ **Abbonato attività formativa** (prezzo stabilito in fase di abbonamento)
☐ **Ente abbonato al portale Paefficace** (Sconto del 15% sul prezzo di ~~400,00€~~ a 340,00€)

INTESTAZIONE ENTE: ☐ **Ente Pubblico** ☐ **Società/Altro** ☐ **Privato**

CHIEDE DI FAR PARTECIPARE:

Partecipante Sig. _____

Ruolo ricoperto e qualifica _____

Tel./Cell. _____ **Cod. Fiscale** _____ **E-mail**_____

Partecipante Sig. _____

Ruolo ricoperto e qualifica _____

Tel./Cell. _____ **Cod. Fiscale** _____ **E-mail**_____

INTESTARE FATTURA A Ente: _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____**Località**_____ **Prov** _____

Partita IVA / Codice Fiscale: _____

Telefono _____/_____ **E-mail:** _____

Determina o buono d'ordine n° _____ Importo complessivo € _____

Impegno di spesa n° _____ Importo complessivo € _____

CIG: _____ Codice univoco: _____

Si dichiara di aver preso visione dell'informativa disponibile su www.formel.it sul trattamento dei dati personali e le informazioni di cui all'art. 13 e 14 del Regolamento UE 679/2016 e dell'art. 15 dello stesso, e in merito al trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità indicate nella informativa stessa e al trattamento dei dati personali inerenti la registrazione di immagini, audio e video durante la formazione in e-learning per le finalità e con le modalità indicate nella informativa stessa:

☐ SI - (si esprime consenso) ☐ NO - (non si esprime consenso)

Si precisa che in caso di diniego del consenso non potrebbero essere erogati, in tutto o in parte, i servizi o i corsi richiesti.

Codice Promozionale _____ **Note** _____

Data _____ **Firma e Timbro** _____