

FORMEL®

il tuo corso

FORMAZIONE ENTI PUBBLICI

| HOME | FORMAZIONE | AREE | IN EVIDENZA | SERVIZI | CHI SIAMO

Novità

Publicato in G.U. il Decreto Legislativo 31 Dicembre 2024 n.209 Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici (Decreto Correttivo)

Ristorazione scolastica: affidamento in appalto o concessione del servizio

Novità Decreto Correttivo

EDIZIONI DISPONIBILI

REGISTRAZIONE DEL 6 FEBBRAIO 2025

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 vigente 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, 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 costruzione del **capitolato speciale d'appalto e del bando di gara nel rispetto del Codice di Contratti (D.Lgs. 36/23), dopo l'entrata in vigore del D.Lgs. 209/24 (c.d. "correttivo")**. I principi codificati nel 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 nel 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.

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:** identificazione e tratti caratteristici. La predeterminazione del costo del personale in sede di progettazione del servizio. **"Scorporo" del valore e presunta non ribassabilità del costo della manodopera.** Le clausole sociali. Le misure a tutela dei lavoratori.

I Criteri Ambientali Minimi (CAM) negli appalti per la ristorazione scolastica(**DM 10/3/2020**). Le principali variazioni al contratto in corso di esecuzione: cosa prevedere in sede di 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. Il rinnovato obbligo di **clausole di revisione prezzi: parametri di riferimento e modalità applicative.**

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.

Docente



Terenziani Massimo

Dirigente Settore Servizi Socio sanitari di Ente Locale

Quota di Iscrizione

Enti Pubblici / Aziende / privati 340.00€
(L'adesione a questo corso è in offerta speciale ~~400,00€~~)

Codici per acquisto tramite MePA

Webinar registrato: FORMELASINCRONO

Abbonato attività formativa
(prezzo stabilito in fase di abbonamento)

[Maggiori informazioni >>](#)

Sono previsti vantaggi e agevolazioni per adesioni multiple

[Maggiori informazioni >>](#)

Agevolazioni Enti piccole dimensioni

[Maggiori informazioni >>](#)

I prezzi si intendono + Iva 22%. La quota è esente IVA ai sensi dell'Art. 10 D.P.R. 633/72, se la fattura è intestata ad Ente Pubblico. **Bollo € 2,00** (ex art.1196 c.c.) ed **eventuali spese bancarie per bonifico, a VS carico.**

Note organizzative

L'adesione al **webinar in diretta** comprende: accesso tramite piattaforma dedicata, documentazione in formato elettronico, iscrizione Formel club. Durante la diretta, sarà possibile porre quesiti al Docente. Il corso verrà registrato, e sarà visualizzabile per 3 mesi, per un massimo di 3 volte. Verrà rilasciato attestato di frequenza.

L'adesione al **webinar in differita** comprende: accesso tramite piattaforma dedicata, documentazione in formato elettronico, iscrizione Formel club. Verrà rilasciato un attestato digitale previa visione di almeno l'80% della durata totale del corso.

Il **pagamento** della quota avverrà tramite versamento su conto dedicato (L.136/2010 art. 3, commi 1 e 7) Banca **UniCredit** - IBAN **IT390200881890000300265862** intestato a FORMEL s.r.l.; e andrà effettuato a 30 giorni data fattura (modalità applicabile per Enti Pubblici e Aziende a partecipazione pubblica) o prima del corso (modalità obbligatoria per Aziende private e per chi partecipa a titolo personale, copia della ricevuta del versamento dovrà essere allegata alla scheda di adesione).

Per la partecipazione in diretta, eventuale disdetta dovrà essere comunicata almeno 5 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso. La mancata

comunicazione comporterà l'integrale fatturazione della quota di partecipazione. E' possibile sostituire i partecipanti in qualsiasi momento. La conferma della tenuta del corso sarà comunicata due giorni prima la data stabilita.

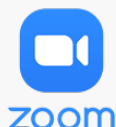
Formel garantisce il rimborso integrale della quota di partecipazione in caso di annullamento del corso dovuto al non raggiungimento del numero minimo dei partecipanti oppure a cause di forza maggiore.

Formel dà la possibilità di utilizzare la quota di partecipazione per altre iniziative formative in programmazione.

Oltre all'attestato di frequenza sarà possibile ottenere un attestato con profitto che certifichi il processo di apprendimento, previa compilazione dell'apposito test di valutazione.

Codice Corso: 2025C141/A

FORMAZIONE IN MODALITA' WEBINAR



Ogni partecipante avrà la possibilità di seguire il **webinar in diretta** tramite l'applicazione Zoom.

Sarà possibile interagire con il docente e l'aula con webcam e microfono o porre domande tramite Chat.

I corsi saranno interamente registrati, e resi disponibili per la **visione in differita** sulla nostra piattaforma club, permettendo ai partecipanti di rivedere le lezioni più volte.

SERVIZI CORRELATI



Servizio Quesiti: Formel mette a disposizione uno spazio quesiti interattivo, condiviso con il docente e i partecipanti al corso, per potersi confrontare sulle tematiche trattate in aula.

Documentazione didattica: I corsi includono documentazione in formato file, utile per supportare e schematizzare gli argomenti trattati.

Attestato di frequenza: Disponibile in formato PDF e generato dalla nostra piattaforma a seguito verifica di corretto svolgimento del corso stesso, potrai facilmente scaricarlo e stamparlo.

OPEN BADGE - LA TUA FORMAZIONE CON CERTIFICATO DIGITALE



NOVITA' 2025 - Tutti i partecipanti ai nostri corsi avranno la possibilità di ottenere, oltre al classico attestato, un **certificato digitale Open Badge** rilasciato previo superamento di un test di apprendimento (domande a risposta multipla).

I nostri badge sono conformi allo standard internazionale 1EdTech e possono essere **condivisi online**, sui social media o nei curriculum.

Per maggiori informazioni sugli Open Badge rilasciati da Formel visualizza la pagina dedicata [Cliccando qui >>](#).

TITOLO DEL CORSO: Ristorazione scolastica: affidamento in appalto o concessione del servizio

☐ **REGISTRAZIONE:** del 6 febbraio 2025, **Codice Corso:** 2025C141/A (L'adesione a questo corso è al prezzo di 340.00€ *)

☐ **Non abbonato**

☐ **Abbonato attività formativa** (prezzo stabilito in fase di abbonamento)

* La quota di adesione è riferita al singolo partecipante. I prezzi si intendono + Iva 22%. La quota è esente IVA ai sensi dell' Art. 10 D.P.R. 633/72, se la fattura è intestata ad Ente Pubblico. Bollo € 2,00 (ex art.1196 c.c.) ed eventuali spese bancarie per bonifico, a VS carico. Il webinar verrà registrato e sarà visualizzabile tre volte per la durata massima di tre mesi successivi all'erogazione (tale termine è valido anche per iscrizioni in modalità differita). Si ricorda che la visualizzazione è riservata esclusivamente al partecipante iscritto e che le credenziali di accesso non possono essere cedute e/o divulgate a soggetti diversi. In caso di violazioni, il sistema bloccherà automaticamente la visione del video.

Eventuale disdetta dovrà essere comunicata via fax o email almeno 5 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso.

La mancata comunicazione comporterà l'integrale fatturazione della quota di partecipazione.

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** _____