

FORMEL®

il tuo corso

FORMAZIONE ENTI PUBBLICI

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

In evidenza

Applicazione dei nuovi CAM sulla ristorazione scolastica e fornitura derrate alimentari approvati dal Ministero dell'Ambiente con Decreto 10/3/2020

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, attraverso **l'esame del contenuto di un capitolato speciale d'appalto**, 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 Codice dei Contratti **dopo le modifiche del D.L.77/2021**. Provvedimento quest'ultimo che intende dare attuazione al PNRR, si pone ancora in una logica di semplificazione, snellimento delle procedure e accelerazione degli investimenti pubblici; modifica importanti aspetti dei contratti pubblici relativamente agli appalti finanziati con risorse europee, ma anche quelli relativi a servizi e forniture più "tradizionali".

Partendo dall'organizzazione del servizio, verranno analizzate le **diverse fasi del procedimento**, dalla programmazione dell'acquisto, all'affidamento, alla esecuzione del contratto, valutando le principali varianti che possono presentarsi, tenendo conto come la ristorazione scolastica presenti caratteristiche organizzative e gestionali anche assai differenti all'interno delle diverse realtà locali.

Argomenti

L'analisi degli elementi essenziali dell'organizzazione e delle tipologie di servizi già presenti e/o nuovi richiesti : fornitura pasti preparati, altri servizi legati alla ristorazione (apparecchiatura, scodellamento, riordino refettori,ecc..) costituisce la base per l'affidamento a terzi della gestione. Il ruolo centrale della programmazione degli acquisti.

La costruzione del **capitolato speciale d'appalto e del bando di gara nel rispetto del quadro normativo dopo le importanti modifiche del Codice dei Contratti apportate in particolare dal D.L. 77/2021 (c.d. "Decreto di attuazione del PNRR)** e dalle precedenti revisioni ad opera in particolare del D.L. 76/20. La scelta della procedura per l'appalto: procedura aperta, ristretta o negoziata.

L'assimilazione sostanziale della ristorazione scolastica ai servizi sociali effettuata con il **D.LGs. 56/2017: principali effetti**. Specificità valide per i servizi dell'allegato IX del D.Lgs. 50/16: effetti sulla procedura e principali differenze rispetto ai servizi ordinari. Incidenza del valore del contratto. Possibili procedure semplificate: la formula dell'avviso di preinformazione, in luogo del bando di gara.

Appalti di rilievo comunitario: difformità del livello della soglia (750.000 Euro) rispetto ai servizi ordinari Gli obblighi di pubblicità. Il DGUE.

Le procedure per gli appalti sottosoglia: modalità operative e opzioni. Le possibili alternative dopo il DL 77/21: affidamenti diretti per appalti di valore inferiore a 139.000 €, procedure negoziate fra almeno 5 operatori economici fino al valore di 750.000 €. Modalità operative e termini di svolgimento. Il principio della rotazione nella selezione dei partecipanti alle procedure negoziate e negli affidamenti diretti: tra obbligo e opportunità. Le interpretazioni della giurisprudenza: come limitare i rischi. Le deroghe e semplificazioni per gli appalti di valore inferiore a 40.000 €. L'obbligo di verifica della congruità del costo della manodopera.

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, i parametri di attribuzione del punteggio (qualità materie prime, organizzazione del servizio, ecc.): le previsioni degli art. 95 e 144 del Codice. L'uso di criteri premiali (es. rating legalità dei candidati). Specificità valide per i **servizi ad alta intensità di manodopera**: la loro identificazione. Le clausole sociali. Possibili formule per l'attribuzione dei punteggi alle offerte economiche. **Le modifiche nell'organizzazione del servizio indotte dall'emergenza sanitaria da Covid-19 e l'impatto sul costo unitario della prestazione: la definizione della somma da utilizzare come base d'asta per la gara.**

Contenuto e applicabilità delle principali linee guida ANAC.

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 I soggetti della procedura: il ruolo del RUP e del DEC, la Commissione Giudicatrice. Gli operatori economici: i motivi di esclusione. Il soccorso istruttorio.

Le norme in materia di GPP (Green Public Procurement) negli appalti dei servizi di ristorazione scolastica. I **nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione scolastica introdotti col DM 10/3/2020**. Le variazioni al contratto in corso di esecuzione: come muoversi e cosa prevedere in sede di predisposizione del capitolato per regolare situazioni imprevedibili quali la sospensione per causa di forza maggiore, come avvenuto nella primavera 2020. Le procedure per richiesta diete speciali e altri aspetti gestionali. La definizione delle tariffe per l'utenza.

L'utilizzo della concessione come strumento alternativo di acquisizione del servizio di ristorazione, procedure e applicazione contratti di servizio. Dopo la Direttiva CE 2014/23, si è adottata una disciplina più puntuale in materia di concessioni. **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 nuova disciplina.

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)

* 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** _____