

FWAP220428C

APPALTI E CONTRATTI PUBBLICI

Il servizio di ristorazione: la gestione in appalto e la gestione in economia

Organizzazione della procedura, stesura del progetto, metodologia di aggiudicazione, qualificazione degli operatori e controllo del servizio erogato

Corso on-line a cura di Alberto Ponti

Registrato aprile 2022

Sede: On-line,
Data: Valido per 90 giorni dall'invio delle credenziali
Orario: Durata n. 3 ore

DESCRIZIONE

Il servizio di ristorazione erogato dalle Pubbliche Amministrazioni (Comuni, Università, Aziende sanitarie, Residenze socio-assistenziali, ecc.) ha un forte impatto sulla collettività, in ragione della molteplicità di utenti coinvolti.

E' un servizio in cui gli aspetti qualitativi assumono grande rilevanza: motivo per il quale è necessario prestare una particolare attenzione alla fase di programmazione e progettazione e, soprattutto, a quella di esecuzione.

Il corso esamina le modalità di organizzazione e programmazione del servizio, nonché le diverse procedure di gara esperibili per l'affidamento del servizio.

Inoltre, si affronteranno gli aspetti relativi alla selezione dei prestatori di servizi e le principali problematiche che possono sorgere nel rapporto contrattuale.

Si evidenzieranno, infine, pro e contro della gestione in appalto e di quella in economia: per questa seconda fattispecie l'analisi includerà anche le procedure di acquisto di quanto necessario per assicurare l'idoneo svolgimento del servizio.

DESTINATARI

- Dirigenti/funzionari preposti all'affidamento e gestione del servizio di ristorazione
- Fornitori della P.A
- Liberi professionisti interessati alla materia

PROGRAMMA

La programmazione del servizio

- La scelta tra servizio in appalto e servizio in economia: vantaggi e svantaggi delle sue opzioni.
- Il responsabile del servizio.
- Il team di progetto.
- Il referente del contratto.

La redazione della documentazione di gara

- La relazione-stima.
- Il capitolato descrittivo e prestazionale di appalto:
 - tipologie;
 - definizione degli aspetti salienti;
 - individuazione delle clausole e condizioni da inserire nel documento.
- Il bando e il disciplinare di gara.
- Gli avvisi per la pubblicità.
- Il DUVRI.
- Lo schema di contratto.

- L'avviso di aggiudicazione.

La clausola sociale

- La normativa di riferimento.
- La metodologia di inserimento negli atti di gara.
- Le peculiarità applicative nel servizio di ristorazione.

I criteri ambientali minimi (CAM)

- La normativa di riferimento.
- Analisi di alcune tipologie di CAM da inserire nei documenti di gara.
- La premialità dei criteri ambientali ulteriori rispetto ai minimi stabiliti.
- La verifica del rispetto dei criteri ambientali in sede di esecuzione.

La qualificazione dei concorrenti

- I requisiti di ordine generale ed i motivi di esclusione dalla gara.
- Le capacità economiche e finanziarie.
- Le capacità tecnico-professionali.
- L'iscrizione nei registri professionali.

- Le abilitazioni necessarie allo svolgimento del servizio.
- La certificazione di qualità.
- L'avvalimento dei requisiti e la differenza con il subappalto.
- Le forme di controllo e verifica dei requisiti.
- La Banca dati nazionale dei contratti pubblici ed il fascicolo virtuale dell'operatore economico dopo il cd. Decreto "Semplificazione bis" (D.L. n. 77/2021).

I criteri di aggiudicazione

- La metodologia da adottare nella scelta.
- L'offerta economicamente più vantaggiosa: individuazione dei parametri da valutare.
- Il confronto a coppie quale sistema per attribuire i punteggi: le indicazioni fornite dall'ANAC.

La valutazione dell'anomalia dell'offerta e del costo del personale

- L'anomalia rispetto alla prestazione.
- L'anomalia rispetto alle altre offerte pervenute.
- Il procedimento di verifica dell'anomalia:
 - normativa di riferimento;
 - gli elementi da richiedere per una corretta valutazione della congruità dell'offerta in base alle diverse casistiche.

- Le verifiche del costo del personale rispetto all'applicazione dei contratti collettivi di lavoro.

La gestione del contratto

- Il pagamento del corrispettivo.
- La polizza di responsabilità civile contro terzi e operatori.
- Il controllo del servizio appaltato: dal capitolato all'esecuzione dell'appalto.
- Le penalità ed i gravi errori: differenze.
- I servizi aggiuntivi.
- Le ipotesi di rinnovo e di proroga del contratto.
- L'adeguamento dei prezzi.

La gestione in economia

- Le forme di acquisto delle attrezzature e delle derrate alimentari.
- L'affidamento delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature ed impianti.
- Il personale dell'Ente: problemi organizzativi e di sostituzione.
- La possibilità di utilizzare le spese in economia per assolvere ad esigenze del servizio: l'amministrazione diretta.
- La stipula di accordi quadro quale forma di semplificazione per l'acquisto del materiale di consumo: profili essenziali.

- Gli aspetti assicurativi: profili essenziali.

RELATORI

Alberto Ponti

Avvocato amministrativista. Esperto ed autore di pubblicazioni in materia di contrattualistica pubblica

QUOTA ISCRIZIONE + SCONTI

€ 220,00 + IVA se dovuta*

* Se la fattura è intestata ad Ente Pubblico, la quota è esente IVA, ai sensi dell'art. 10, D.P.R. n. 633/72 (e successive modificazioni).

| | Quota |
|---|----------|
| Piccoli Comuni | € 140,00 |
| Clienti abbonati a www.appaltiecontratti.it | € 190,00 |
| Clienti abbonati a www.formularioappalti.it | € 190,00 |
| Clienti abbonati a sistema pa - area appalti contratti e servizi pubblici | € 190,00 |
| Clienti abbonati a Rivista "Appalti & Contratti" | € 190,00 |
| Clienti abbonati a Rivista "Trimestrale degli Appalti" | € 190,00 |
| Altri Clienti | € 220,00 |

LA QUOTA COMPRENDE:

Accesso al corso, materiale didattico e possibilità di rivedere la registrazione del corso per 90 giorni. L'accesso potrà essere effettuato tramite PC, TABLET o SMARTPHONE; non occorrono né webcam né microfono

NOTE

I corsi / seminari / convegni a catalogo non sono configurabili come appalti di servizi. Pertanto per il loro acquisto non è necessario richiedere il CIG. Si veda paragrafo 3.9 della Determinazione dell'AVCP n. 4 del 7 luglio 2011.

MODALITA' DI ACCESSO AL CORSO ON LINE

Il corso on line sarà fruibile sia da pc che da dispositivi mobili (smartphone/tablet).

Il partecipante riceverà una mail da Formazione Maggioli contenente il pulsante da cliccare per accedere all'aula virtuale.

REQUISITI SOFTWARE

Browser: Chrome, Firefox, Edge, Safari

Sistema operativo: Windows 7 o superiori, MacOS 10.9 o superiori

SERVIZIO TECNICO DI ASSISTENZA (esempio: problemi di connessione)

Prima e durante lo svolgimento del corso on line, sarà attivo dalle ore 8.30 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.30 il servizio di assistenza.

Tel.: 0541 628903

SERVIZIO CLIENTI

Per tutte le informazioni sul corso, invio credenziali di accesso, rilascio atti del corso, ecc

Tel: 0541 628200 formazione@maggioli.it