



LABORATORI APPALTI DI SERVIZI

Supporto formativo ai RUP per la redazione dei capitolati e degli atti di gara

REFEZIONE SCOLASTICA

Laboratorio e schemi capitolato il 18/01/22 Ore 11.00 - 13.00

CLICCA QUI PER ISCRIVERTI

Il laboratorio trasferisce le tecniche di redazione dei capitolati e dei principali atti di gara. A conclusione del laboratorio saranno forniti gli schemi multi-opzione ed editabili degli atti.

QUI per visionare la parte generale propedeutica al laboratorio (Registrata a Dicembre 2021 - Durata 2h)

A cura di **Alessandro Berrettini** e **Paolo Agostini**, tecnologo alimentare, ha curato le gare dei servizi mensa di Firenze, di Roma Capitale e dei vari enti marchigiani. Ideatore progetto "Pappa Fish".

Il Laboratorio ha ad oggetto la **redazione del Capitolato prestazionale**, con attenzione ai seguenti argomenti:

- **Normativa che regola l'appalto da un punto di vista tecnico:** Linee guida ministeriali e regionali, CAM ristorazione, Piattaforma MIPAAF mense bio
- **Individuazione della tipologia di appalto:** Appalto di fornitura derrate con gestione interna delle cucine, Appalto esternalizzato, Soluzioni miste, Appalto affidato a una società in house
- **I paragrafi essenziali di cui è composto il capitolato:** Problematiche relative al centro cottura, La sostenibilità ambientale nel capitolato, Le penalità
- **Monitoraggio e controllo del servizio:** Controllo da parte degli uffici, La commissione mensa, Affidamento dei controlli a terzi
- **Gli allegati al capitolato:** Personale, Tabelle merceologiche, Menu, DUVRI, Varie
La gestione del lavoro e la clausola sociale

Inoltre vengono approfonditi i seguenti aspetti ai fini della **redazione del Disciplinare di gara**

- **Ripartizione del punteggio fra offerta tecnica ed offerta economica**
- **I criteri tecnici di aggiudicazione dell'appalto:** Alimenti e menu, Organizzazione e miglioramento del servizio, Comunicazione e promozione culturale
- **Gestione delle offerte anomale**
- **Discussione sui quesiti e su casistiche peculiari della stazione appaltante di provenienza.**

L'incontro fa parte del ciclo di Laboratori sugli appalti di servizi per mensa scolastica, gestione dei rifiuti, illuminazione pubblica ed efficientamento energetico, servizi di Riscossione, servizi di Pulizia, Brokeraggio assicurativo, Polizze RCT/RCO, RC Patrimoniale e polizza art. 32 co. 8 del Codice, Impianti sportivi, ecc. .

Per informazione scrivere a formazione@asmel.eu

