

Con il patrocinio di:



La stesura del capitolato d'appalto per la ristorazione scolastica

I nuovi criteri ambientali minimi e la norma UNI 11407:2020

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, propone un seminario in tema di capitolato d'appalto per la ristorazione scolastica.

Verrà presentata la **norma UNI 11407:2020** "Servizi di ristorazione collettiva- Requisiti minimi per la progettazione di capitolato di appalto e disciplinare", una disposizione di recente approvazione nell'ambito della normativa volontaria, che può essere di supporto per la redazione del capitolato.

Saranno inoltre illustrati i nuovi **Criteri ambientali minimi (CAM)** per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, introdotti con D.M. del 10/03/2020 e in vigore dal prossimo 4 agosto. Scopo dei CAM, che costituiscono requisiti ambientali obbligatori per la pubblica amministrazione ai sensi del Codice degli appalti, è quello di favorire i prodotti o i servizi migliori dal punto di vista dell'impatto ambientale.

Il seminario è rivolto alle Amministrazioni pubbliche che gestiscono appalti di ristorazione scolastica, alle aziende di produzione pasti e a tutte le aziende che offrono prodotti e servizi per la ristorazione collettiva (trasporto, prodotti per la pulizia, imballaggi, ecc).

Martedì
23 giugno 2020
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- 9.00 Apertura dei lavori
Camera di commercio di Torino
- 9.05 Presentazione desk UNI
Igor Gallo, Camera di commercio di Torino
- 9.15 La norma UNI 11407:2020 Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di capitolato di appalto e disciplinare
Amina Ciampella, Presidente Commissione Ristorazione Fuori Casa UNI
- 10.00 La sostenibilità ambientale degli acquisti della Pubblica Amministrazione: il Green Public Procurement ed i Criteri Ambientali Minimi
Clelia Lombardi, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 11.00 I nuovi criteri Ambientali Minimi per la ristorazione scolastica
Katia Leggio, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 12.00 La stesura di un capitolato speciale d'appalto per la ristorazione scolastica
Italo Bevione, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 12.45 Discussione con i partecipanti

Segreteria Organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it

Note organizzative

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione tramite email all'indirizzo labchim@lab-to.camcom.it

Un paio di giorni prima del seminario gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare alla sessione formativa online.

Il seminario è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti,
- per la categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali 0,5 CFP max - cod sett. SDAF03 / Rif Regolamento CONAF 3/2013