



SEMINARIO

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E I CAPITOLATI MENSA

*Inquadramento sulla filiera del biologico
e la legislazione al servizio della ristorazione collettiva*

1. PREMESSA

La RISTORAZIONE COLLETTIVA rappresenta un tassello importante che collega le filiere agroalimentari al consumatore finale, passando per l'organizzazione di un servizio. Ristorazione aziendale, ospedaliera, socio-assistenziale e soprattutto scolastica rappresentano un ambito molto importante per il nostro Paese. In gran parte organizzate dalla Pubblica Amministrazione, rappresentano un contesto importante di promozione della salute e valorizzazione dell'agricoltura di qualità, con le produzioni biologiche protagoniste. Questa proposta intende fornire un pacchetto formativo per la scrittura dei capitolati di gara, prendendo in considerazione le linee guida nazionali sull'alimentazione, tenendo in considerazione indirizzi sulla promozione della salute, passando per i consumi e gli acquisti verdi fino ad arrivare alla conoscenza dei nuovi Criteri Ambientali Minimi sulla Ristorazione che sono entrati in vigore lo scorso 4 agosto.

2. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il seminario è erogato online, su piattaforma dedicata Webex.

3. MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per procedere all'iscrizione accedi al link: <https://forms.gle/1vYy7onDkNRLry6eA>

4. DURATA

Il seminario si articola in 2 giornate – 28 e 30 ottobre 2020 - per una durata complessiva di 6 ore, con inizio alle ore 10.00 e termine alle ore 13.00.

5. DESTINATARI

La partecipazione al seminario è altamente consigliata per i professionisti del settore e funzionari comunali occupati nelle procedure delle gare di appalto.

6. SEMINARIO

Obiettivo del seminario è fornire dettagli tecnici e operativi ai professionisti del settore della Ristorazione Collettiva, con particolare attenzione alla scrittura da parte delle amministrazioni che erogano il servizio del capitolato di gara per la fornitura del servizio e/o delle derrate. Le normative nazionali, in particolare con i CAM Ristorazione entrati in vigore dal 4 agosto, impongono precise prescrizioni per quanto riguarda l'origine delle derrate (biologiche, a denominazione, da Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti, commercio equo e solidale) utilizzate nei menù, scolastici in particolare. È quindi importante la conoscenza del settore agroalimentare biologico e di come si mette a disposizione dei servizi per la ristorazione.

7. IL SEMINARIO SI COMPLETA DI:

Attestato di partecipazione al seminario di formazione.



PROGRAMMA

Prima parte:
28 ottobre 2020
Inizio 10.00
Fine 13.00

GIORNATE	ARGOMENTI	DETTAGLIO DEGLI ARGOMENTI	RELATORE
Prima giornata 3 ore	NORMATIVA	La legislazione sull'agricoltura biologica	Daniele Ara, Responsabile Sportello Mense Bio
		La legislazione sulla ristorazione collettiva	
		I nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM)	
		Il Green Public Procurement (GPP)	
	LA GESTIONE DEL SERVIZIO NELLE AZIENDE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA	Linee guida per l'elaborazione dei capitolati d'appalto in ristorazione collettiva	Carlo Scarsciotti, Presidente di ANGEN Associazione Nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva e Servizi Vari
		Gestione di una mensa scolastica: i modelli	
		Appalti per i servizi di ristorazione	

Seconda parte:
30 ottobre 2020
Inizio 10.00
Fine 13.00

GIORNATE	ARGOMENTI	DETTAGLIO DEGLI ARGOMENTI	RELATORE
Seconda giornata 3 ore	IL SETTORE BIOLOGICO	La filiera del biologico: gli strumenti operativi a servizio della ristorazione collettiva	Roberto Pinton, Responsabile Tecnico di AssoBio
		Il biologico nelle mense scolastiche: il sistema produttivo in Italia e i comuni virtuosi	
		Il Programma di Sviluppo Rurale Nazionale	
		Gli accordi di filiera	
	LA MENSA SCOLASTICA	Il comitato mensa	Daniele Ara, Responsabile Sportello Mense Bio
		Gli stakeholder del servizio mense	
		I genitori e la mensa scolastica	
		La formazione dei docenti	