



**CORSO DI FORMAZIONE DI LIVELLO BASE L3
UTILE PER LA QUALIFICAZIONE DELLE STAZIONI APPALTANTI
PER L'ESECUZIONE DEI CONTRATTI IN MATERIA DI LAVORI,
SERVIZI E FORNITURE**

LE CONCESSIONI NEL CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI

Inquadramento sistematico, rischio operativo, equilibrio economico-finanziario e procedure di affidamento, con casi pratici (concessione di bar e di distributori automatici)

Corso di Formazione in fase di accreditamento – ID Istanza SNA: 2824146

9 e 16 Novembre 2026

ore 8:30 - 12:30

**Il Corso si terrà on line
su Piattaforma Zoom Professional**

LE CONCESSIONI NEL CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI

Inquadramento sistematico, rischio operativo, equilibrio economico-finanziario e procedure di affidamento, con casi pratici (concessione di bar e di distributori automatici)

Corso di formazione di Livello Base L3 utile per la qualificazione delle Stazioni Appaltanti per l'esecuzione dei contratti in materia di lavori, di servizi e di forniture (8 ore)

PRESENTAZIONE

Questo breve percorso formativo è dedicato alle concessioni di lavori e di servizi pubblici, disciplina che, per la sua complessità tecnica, per la frequenza applicativa e per il carattere spiccatamente pratico dei problemi che pone (qualificazione del rischio operativo, costruzione del piano economico-finanziario, scelta della procedura di affidamento), costituisce un ambito di interesse costante per stazioni appaltanti, enti concedenti, professionisti legali e operatori economici.

Il D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (Codice dei contratti pubblici), come modificato dal correttivo D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209, ha infatti confermato l'autonomia sistematica della disciplina delle concessioni rispetto a quella degli appalti, incentrandola sul criterio distintivo della traslazione del rischio operativo in capo al concessionario (art. 177). Si tratta di un ambito nel quale la qualificazione giuridica dell'operazione economica – appalto o concessione – produce conseguenze immediate sulla procedura da adottare, sulla costruzione del piano economico-finanziario e sulla ripartizione dei rischi tra le parti, con un elevato tasso di contenzioso quando tali profili non sono correttamente presidiati fin dalla fase di programmazione.

Il corso si propone di offrire ai Partecipanti strumenti immediatamente spendibili nella pratica quotidiana: dalla costruzione della matrice dei rischi alla redazione del PEF di massima, dalla scelta della procedura di gara alla predisposizione dei documenti di affidamento, con particolare attenzione ai casi – assai diffusi nella prassi degli enti pubblici e delle società partecipate – della concessione di servizi di ristoro (bar) e di distribuzione automatica di alimenti e bevande.

PROGRAMMA

PRIMO INCONTRO (4 ore) – Inquadramento dell'istituto, rischio operativo e PEF

Lunedì 9 Novembre 2026 - ore 8:30 – 12:30

Docente: Avv. Loris Nazareno Insinga

MODULO 1 – La concessione come istituto giuridico: nozione, principio di sussidiarietà e principi europei applicabili (trasparenza, par condicio, proporzionalità, mutuo riconoscimento); caratteristiche essenziali (durata limitata, traslazione del rischio, controllo pubblico, remunerazione); i beni pubblici oggetto di concessione (demaniali, patrimoniali indisponibili e disponibili)

MODULO 2 – La concessione di servizi pubblici nel d.lgs. 36/2023: inquadramento normativo e distinzione rispetto all'appalto; l'intervento pubblico di sostegno; concessioni «fredde», «calde» e «tiepide»; il valore stimato della concessione (art. 179) e i relativi criteri di calcolo

MODULO 3 – Il rischio operativo e la matrice dei rischi: nozione di rischio; rischio dal lato della domanda e dal lato dell'offerta (art. 177); rapporto tra rischio operativo ed equilibrio economico-finanziario; costruzione della matrice dei rischi (Linee guida ANAC n. 9, tuttora utilizzabile come riferimento operativo)

MODULO 4 – Il piano economico finanziario (PEF): funzione e struttura (conto economico, rendiconto finanziario, stato patrimoniale); obbligatorietà; l'asseverazione e i relativi profili di soccorso istruttorio (Cons. Stato, sez. III, 21.08.2023, n. 7839)

SECONDO INCONTRO (4 ore) – Equilibrio del rapporto, procedure di affidamento e casi pratici

Lunedì 16 Novembre 2026 - ore 8:30 – 12:30

Docente: Avv. Loris Nazareno Insinga

MODULO 5 – Prezzo, durata e riequilibrio della concessione: il concetto di «prezzo» nelle concessioni; durata della concessione (art. 178); proroga e revisione dell'equilibrio economico-finanziario (art. 192); effetti del mancato accordo sul riequilibrio

MODULO 6 – Le procedure di affidamento e il ruolo del RUP: soglie e procedura aperta; la procedura negoziata sotto soglia (art. 187); le fasi della gara (programmazione, progettazione, affidamento, esecuzione); nomina, compiti e struttura di supporto del RUP (artt. 15-16 d.lgs. 36/2023; cenni alla normativa provinciale, L.P. 17/1993 e L.P. 16/2015)

MODULO 7 – La progettazione della gara: i Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicabili; il criterio del minor prezzo e il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo; criteri di valutazione tabellari, discrezionali e motivazionali; esempi tratti dai CAM ristorazione/distribuzione automatica

MODULO 8 – I documenti di gara e i casi pratici: il bando (art. 182), i requisiti di partecipazione (artt. 100 e 184), il disciplinare, le garanzie, i termini di ricezione delle offerte; simulazione guidata su due casi reali – la concessione di un servizio bar (procedura aperta sopra soglia) e la concessione di distributori automatici (procedura negoziata sotto soglia), con applicazione del vademecum operativo allegato.

A seguire, Lunedì 16 Novembre, **PROVA DI VALUTAZIONE FINALE** formazione di Livello Base L3 (5 quesiti) per l'esecuzione in materia di lavori, di servizi e di forniture.



OMOLOGHIA

DESTINATARI

Il Corso si rivolge a: RUP e funzionari di stazioni appaltanti/enti concedenti (uffici gare, contratti, patrimonio), avvocati e professionisti legali che assistono enti pubblici o operatori economici, e operatori economici/gestori di servizi interessati a partecipare a procedure di concessione.

DOCENTE:

Avv. Loris Nazareno Insinga, specializzato in diritto amministrativo, appalti pubblici e concessioni, contrattualistica pubblica e privata, diritto civile, societario e del lavoro.

MATERIALI DIDATTICI:

Ai partecipanti saranno messi a disposizione, in formato elettronico:

- le slide del corso;
- il vademecum operativo «Indicazioni operative per l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici», già elaborato dal relatore;
- un modello di piano economico finanziario (PEF) di massima e un modello di matrice dei rischi;
- una selezione essenziale di riferimenti normativi e giurisprudenziali richiamati durante il corso.

COSTO A PARTECIPANTE:

Il costo di iscrizione per ciascun partecipante è di:

€ 290 (+ IVA, se dovuta) per iscrizioni che perverranno **entro il 31 ottobre 2026**;

€ 380 (+ IVA, se dovuta) per iscrizioni che perverranno **dopo il 31 ottobre 2026**.

Il Corso avrà luogo al raggiungimento di un minimo di 15 partecipanti.

L'iscrizione si perfeziona con il pagamento della quota di iscrizione e con l'invio della ricevuta del bonifico effettuato ad Omologhia Srl, ovvero, per le P.A., con l'avvenuta emissione dell'Ordine di Acquisto (Determina, Delibera, ecc.).

DATA, ORARIO DEL CORSO E DELLA PROVA FINALE

Il corso è articolato in 2 incontri online della durata di 4 ore ciascuno, per totali 8 ore nei giorni lunedì 9 e lunedì 16 novembre 2026 (ore 8:30-12:30).

La Prova di valutazione finale si svolgerà online lunedì 16 novembre 2026 dalle ore 12:30 e consisterà in un test di 5 domande a risposta multipla. Il superamento della prova è subordinato ad una percentuale di risposte esatte pari o superiore a 2/3 delle domande.

ATTESTATO DI CERTIFICAZIONE DELLE CONOSCENZE E COMPETENZE ACQUISITE / CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Gli *Open Badge**, certificazioni delle conoscenze e competenze acquisite, verranno rilasciati secondo quanto previsto dai citati Decreti SNA.

PER INFORMAZIONI

OMOLOGHIA S.R.L. - Tel: 389.0044934 - info@omologhia.it

**Open Badge: sono attestati di raggiungimento di conoscenze e competenze, emessi in formato digitale e scaricabili dalla piattaforma <https://myopenbadge.com>*

Sono costituiti da una parte grafica e da metadati specifici. Sono riconosciuti a livello internazionale e possono essere inseriti in un curriculum vitae digitale, in un e-portfolio e diffusi tramite social network.



MODULO DI ISCRIZIONE

ANAGRAFICA Partecipante 1

COGNOME _____ NOME _____

Luogo e data di nascita: _____

Indirizzo: _____ C.F. e P.IVA _____

CAP: _____ Città: _____ Prov.: _____

Tel: _____ Cell.: _____

E-mail: _____

Laurea/Diploma: _____

Ordine o Collegio: _____ Professione: _____

ANAGRAFICA Partecipante 2

COGNOME _____ NOME _____

Luogo e data di nascita: _____

Indirizzo: _____ C.F. e P.IVA _____

CAP: _____ Città: _____ Prov.: _____

Tel: _____ Cell.: _____

E-mail: _____

Laurea/Diploma: _____

Ordine o Collegio: _____ Professione: _____

INVIARE VIA E-MAIL A: corsi@omologhia.it

MODULO DI ISCRIZIONE composto da 2 pagine, compilato in tutte le sue parti

COPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ IN CORSO DI VALIDITÀ (fronte e retro)

COPIA DELLA RICEVUTA DEL BONIFICO BANCARIO EFFETTUATO

(IBAN IT85T0874936230000000464148 – c/c intestato ad Omologhia S.r.l. - Causale: "Iscrizione Corso CONC-L3 – Nome partecipante/i")

CLAUSOLE CONTRATTUALI E INFORMATIVA PRIVACY SOTTOSCRITTE

INDICARE IL TRATTAMENTO IVA DA APPLICARE ALLA QUOTA DI ISCRIZIONE:

☐ ESENTE IVA

☐ + IVA 22%

☐ + IVA 22% SPLIT PAYMENT

DESTINATARIO FATTURA

Ragione sociale: _____

Indirizzo: _____

CAP: _____ Città: _____ Prov.: _____

P.IVA: _____ C.F.: _____

E-MAIL: _____

CODICE DESTINATARIO PER FATTURA ELETTRONICA: _____

PEC: _____

Per la fatturazione a Pubblica Amministrazione, indicare inoltre:

CODICE UNIVOCO UFFICIO _____

CODICE IDENTIFICATIVO DI GARA (CIG) _____

CODICE UNICO DI PROGETTO (CUP) _____

IDENTIFICATIVO ORDINE DI ACQUISTO (determina, delibera, ecc.) _____



CLAUSOLE CONTRATTUALI

A ISCRIZIONE

Per iscriversi è necessario che OMOLOGHIA S.r.l. riceva, tramite e-mail all'indirizzo corsi@omologhia.it:

il modulo di iscrizione, composto da 2 pagine, compilato in ogni sua parte e sottoscritto;

copia del documento di identità in corso di validità (fronte e retro);

copia della ricevuta del bonifico bancario effettuato, attestante l'avvenuto versamento della quota di iscrizione

(IBAN: IT85T0874936230000000464148 c/c intestato ad Omologhia S.r.l. - Causale: "Iscrizione Corso CONC-L3 – Nome e cognome del partecipante")

L'iscrizione si perfeziona con il pagamento della quota di iscrizione e con l'invio della ricevuta del bonifico effettuato ad Omologhia Srl, ovvero, per le P.A., con l'avvenuta emissione dell'Ordine di Acquisto (Determina, Delibera, ecc.).

B ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

L'attestato di partecipazione verrà rilasciato in base all'effettiva presenza agli incontri, risultante dalle sottoscrizioni delle autocertificazioni all'uopo predisposte. La partecipazione a questo Corso non è utile ai fini della qualificazione delle Stazioni appaltanti.

C VARIAZIONI

Omologhia S.r.l. si riserva il diritto di annullare o rinviare il corso, dandone comunicazione ai partecipanti via e-mail, rimborsando le quote versate, senza oneri aggiuntivi.

Omologhia S.r.l. potrà liberamente modificare il programma, le modalità, la sede e gli orari e provvedere alla sostituzione dei Docenti.

In caso di disdetta da parte del partecipante, la relativa comunicazione dovrà pervenire a Omologhia S.r.l. in forma scritta, via e-mail a info@omologhia.it almeno 10 giorni prima dell'inizio del corso, indicando gli estremi del pagamento. Diversamente non è previsto alcun rimborso da parte di OMOLOGHIA S.r.l. e l'intero importo verrà fatturato.

D CLAUSOLA DI MEDIAZIONE

Per ogni controversia inerente il presente contratto, le Parti convengono di tentare una risoluzione pacifica della controversia, con ricorso all'Organismo di Mediazione istituito presso la Camera di Commercio di Padova (D. Lgs. 28/10).

E PRIVACY

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679, Omologhia S.r.l. informa che i dati personali acquisiti saranno trattati, anche con l'ausilio di strumenti elettronici, direttamente e/o tramite terzi per la predisposizione dell'elenco dei partecipanti al corso in oggetto, per l'addebito contabile relativo alle quote di partecipazione, per l'invio di materiale informativo e per quanto previsto al punto "Finalità del trattamento", nell'Informativa che segue.

Luogo e Data

Firma per accettazione (Firma e timbro, se azienda, studio o ente)

.....

Luogo e Data

Firma e timbro per esplicita approvazione delle clausole A, B, C, D, E.

.....

SEGUE INFORMATIVA PRIVACY: SI PREGA DI FIRMARE ED INVIARE UNITAMENTE AL MODULO DI ISCRIZIONE



INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

AI SENSI DEL REGOLAMENTO EUROPEO 2016/679 SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI DELLE PERSONE FISICHE

Gentile Signora/e,

desideriamo informarla che il Regolamento Europeo 2016/679 (sulla protezione dei dati personali delle persone fisiche) prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela dei Suoi diritti.

1. FINALITÀ DEL TRATTAMENTO

I dati da Lei forniti verranno trattati per l'espletamento da parte di Omologhia s.r.l. delle finalità statutarie e degli obblighi civili, fiscali e contabili connessi alle sue attività formative nei più diversi ambiti e quelle relative, ad esempio, la creazione di strutture formative, di inserimento in elenchi di formatori, formalizzazione di offerte, ordini, contratti e fatture, ricezione di prenotazioni, invio di materiale informativo, nonché iscrizioni ad iniziative di formazione seminari e convegni con la possibilità di effettuare registrazioni audio/video durante gli eventi formativi, anche in collaborazione con altre Organizzazioni, che potranno essere anche impiegate da Omologhia s.r.l. per la realizzazione di pubblicazioni di tipo divulgativo in formato cartaceo ed elettronico, anche su web.

2. CONFERIMENTO DEI DATI

Il conferimento dei dati è obbligatorio e il rifiuto a fornirli comporterà la mancata esecuzione della prestazione. In relazione alle attività promozionali, invece, il conferimento dei dati è facoltativo: *Omologhia s.r.l.* procederà ad effettuare le comunicazioni a carattere informativo e promozionale solo con il Suo consenso espresso.

3. MODALITÀ DI TRATTAMENTO DEI DATI

Omologhia s.r.l. assicura l'utilizzo di strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei Suoi Dati personali, nel pieno rispetto delle disposizioni del Regolamento Europeo 2016/679. Il trattamento dei dati potrà essere effettuato mediante l'ausilio di strumenti elettronici e non.

4. COMUNICAZIONE DEI DATI PERSONALI

Per il conseguimento delle predette finalità, Omologhia s.r.l. potrebbe condividere, rendere disponibile o trasmettere i Suoi Dati Personali agli Enti e alle Autorità competenti in adempimento degli obblighi di Legge o Regolamento, a Banche e/o Istituti di Credito selezionati per i versamenti e le riscossioni, a Società di Assicurazioni, a Camere di Commercio, a professionisti per l'attività di rendicontazione e certificazione del bilancio, a Enti di elaborazione dati esterni. I Suoi dati, inoltre, potranno essere comunicati ad aziende, società, enti, organismi vari, collegate ad Omologhia s.r.l., esclusivamente per le finalità espresse nel paragrafo "Finalità del trattamento".

5. TITOLARE DEL TRATTAMENTO E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO

Titolare del trattamento è:

OMOLOGHIA s.r.l. Tel. 389.0044934 - E-mail: info@omologhia.it – PEC: omologhia@legalmail.it.

Il Responsabile del trattamento è il dott. Ferruccio Garbato.

6. DIRITTI DELL'INTERESSATO

In ogni momento potrà esercitare i Suoi diritti nei confronti dei titolari del trattamento, ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679.

Cognome e Nome / Ragione sociale _____

Indirizzo _____

Tel. _____

E-mail _____

Data _____ Firma _____

PER ESPRESSA ACCETTAZIONE DEI PRECEDENTI PUNTI 1, 2 E 4

Data _____ Firma _____