



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO
DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
Direzione Centrale Risorse Logistiche e Strumentali

21.4.2017
trasmettere subito
alle OSS
lu

All'Ufficio III Relazioni Sindacali
SEDE

OGGETTO: Mense di servizio – Ulteriori precisazioni sulle modalità di erogazione del servizio.
Possibilità di eventuali integrazioni sulla ricognizione dati da inoltrare entro la data del 02/05/2017.

Per opportuna conoscenza, si trasmette copia della nota n. 11950 del
20/04/2017 della scrivente Direzione Centrale, relativa all'oggetto.

IL DIRETTORE CENTRALE

(Parisi)



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO
PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE

Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali
Dipartimento dei Vigili del Fuoco e del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile

DCRISLOG

Ai

Sigg. Comandanti Provinciali dei Vigili del Fuoco
LORO SEDI

REGISTRO UFFICIALE - USCITA

Prot. n. DCRISLOG- 0011950 del 20/04/2017

Per il tramite dei

Sigg. Direttori Regionali dei Vigili del Fuoco
LORO SEDI

Al Sig. Direttore della Scuola Formazione Operativa
di Montelibretti
SEDE

Al Sig. Direttore delle Scuole Centrale Antincendio
SEDE

Al Sig. Direttore dell'Istituto Superiore Antincendi
SEDE

LETTERA CIRCOLARE N. 3 /2017

OGGETTO: Mense di servizio – Ulteriori precisazioni sulle modalità di erogazione del servizio.
Possibilità di eventuali integrazioni sulla ricognizione dati da inoltrare entro la data del 02
maggio 2017.

Occorre procedere alla pubblicazione del nuovo bando di gara per assicurare il diritto alla mensa obbligatoria di servizio per i Vigili del Fuoco per il triennio 2018-2020, essendo in scadenza al 31.12.2017 l'attuale appalto.

Si ritiene, in proposito, di mantenere i modelli gestionali vigenti individuati con Circolare Prot. n. 110705/155 del 20.03.2002, oggetto di incontro con le OO.SS. e che risultano ancora aderenti alle esigenze del personale.

L'impostazione della nuova gara, che tiene conto delle modifiche normative intervenute nell'Ordinamento, in particolare il decreto legislativo n. 50/2016 (Codice dei contratti pubblici) e la nuova Legge di Bilancio 2017, è tesa ad assicurare un servizio ottimale e rispondente alle peculiarità del Corpo Nazionale, ove possibile migliorato rispetto al passato, privilegiando gli aspetti qualitativi, con particolare riferimento alla cultura ed igiene dell'alimentazione (educazione alimentare).

In particolare, il nuovo bando dedica attenzione ad una maggiore consapevolezza di una corretta alimentazione, mediante la previsione di un programma di educazione alimentare, che l'Impresa aggiudicataria dovrà assicurare in sede di Offerta Tecnica e, ovviamente, durante l'esecuzione del contratto.

Un'ulteriore novità riguarda la premialità prevista per la qualità dei prodotti alimentari, poiché viene introdotto l'uso di prodotti biologici, assistiti da apposite certificazioni, oggetto di verifica già in sede di gara e successivamente durante l'esecuzione, nonché l'uso di prodotti stagionali, ove possibile, a chilometro zero.



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO
PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE

Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali

Le Imprese aggiudicatrici dovranno erogare pasti conformi ai menù predisposti dall'Amministrazione, già condivisi con l'Ufficio Sanitario - Area medicina del lavoro e formazione sanitaria per gli aspetti legati anche ai parametri nutrizionali.

Nella predisposizione degli atti di gara sono state inoltre attentamente valutate le difficoltà incontrate per l'affidamento degli appalti del servizio mensa presso quei Comandi che hanno esigue presenze sia a pranzo sia a cena, in quanto il basso numero di presenze a mensa, rapportato al costo unitario a pasto, spesso non consente alle Imprese di organizzarsi in maniera adeguata. Del pari, sono state valutate le esigenze dei Distaccamenti aeroportuali, rappresentate da tutto il territorio, e per gli stessi è garantito il *catering* completo.

Anche in relazione alle diverse esigenze emerse durante la ricognizione dei dati, nella formulazione delle basi d'asta saranno riconfermate le scelte finora adottate dagli Uffici territoriali sia per il servizio di mensa sia per il servizio sostitutivo.

Cio' premesso, di seguito si precisano le modalità di erogazione del servizio:

Tipo 1 SEDI CON PRESENZE MEDIE A PRANZO PARI O SUPERIORI A 15 UNITÀ

Gestione Indiretta: affidamento del servizio alle Imprese aggiudicatrici con una delle seguenti forme:

- A) *catering completo*: confezionamento e distribuzione dei pasti presso idonei centri cottura nelle sedi di servizio del Corpo Nazionale, mediante impiego di derrate alimentari acquisite dalle stesse Imprese, cui farà carico la pulizia dei relativi locali e attrezzature.
- B) *catering veicolato*: confezionamento dei pasti presso idonei centri cottura, nelle sedi di servizio del Corpo Nazionale ovvero delle sedi delle Imprese appaltatrici, mediante impiego di derrate alimentari acquisite dalle stesse Imprese, cui farà carico anche il trasporto dei pasti già confezionati presso i locali mensa dei presidi VV.F. utilizzatori. Nel caso in cui il confezionamento dei pasti venga completato presso le sedi fruitrici l'Impresa assicurerà anche la distribuzione dei pasti, la pulizia, il riordino dei locali e delle attrezzature.

Tipo 2 SEDI CON PRESENZE MEDIE A PRANZO INFERIORI A 15 UNITÀ

Gestione Diretta (modalità residuale - adeguamento importo derrate ai valori Istat)

Gestione Indiretta: con le modalità di cui al precedente punto B) (resta esclusa la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riordino dei locali e delle attrezzature da parte delle Imprese appaltatrici).

Nel prendere atto delle criticità emerse negli incontri con le Organizzazioni sindacali in merito alle sedi aeroportuali, per queste è stato previsto il *catering* completo anche se ricadenti nell'ipotesi di Tipo 2.

Come già per il precedente bando, sarà prevista la possibilità di convenzioni per l'utilizzo della mensa con altri Enti, in cambio di un beneficio economico a favore di questa Amministrazione. Il nuovo bando



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO
PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE

Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali

prevede, altresì, la facoltà concessa all'Impresa aggiudicataria di utilizzare i centri di cottura VF per confezionare pasti in *catering* veicolato destinato ad altre amministrazioni. Si tratta di un beneficio che sarà valutato in sede di gara, nella quale l'Impresa concorrente interessata dovrà indicare anche il beneficio per questa Amministrazione, consistente in una riduzione del prezzo unitario, da indicare in sede di offerta e in una compartecipazione alle spese di manutenzione ordinaria della struttura da parte dell'Amministrazione beneficiaria. Tali accordi, oggetto di apposita convenzione stipulata tra Direttore Regionale referente, Impresa aggiudicataria e Amministrazione beneficiaria, potranno favorire il passaggio delle modalità di erogazione del servizio dal catering veicolato a quello completo.

Tipo 3 SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA (buono pasto)

In caso di inidoneità della struttura o di altri impedimenti potrà farsi ricorso al buono pasto.

Si rappresenta in proposito che, ad oggi, il numero di buoni pasto erogati è pari a 571.000 annui, con un'incidenza percentuale sulla gestione del capitolo pari a circa il 18%.

Tale numero risulta oggetto di una costante propensione all'aumento dovuto anche alle richieste di passaggio dalla gestione diretta alla fruizione del buono pasto sull'intero territorio nazionale sia per il pranzo sia per la cena, per cui si è ritenuto di consentire il ricorso a tale opzione anche durante l'esecuzione contrattuale, previa intesa in sede locale tra Direttori regionali e Organizzazioni sindacali, purché nel rispetto del quinto contrattuale.

(Sarà altresì demandata alle intese in sede locale la questione concernente la scelta del buono pasto cartaceo ovvero del buono pasto elettronico).

Si rappresenta che nel caso si optasse per la fruizione del buono pasto, sia cartaceo che elettronico, dovranno comunque essere assicurate ulteriori utilità:

l'uso di un frigorifero, scaldavivande e piastra elettrica presso le sedi distaccate sprovviste al momento di idonea cucina, affinché sia sempre garantita la fruibilità di un pasto caldo, fermo restando che l'acquisizione di viveri dovrà avvenire al di fuori dell'orario di servizio.

I centri di cottura esistenti nei Distaccamenti non saranno dismessi, poiché potranno essere utilizzati in altre circostanze e dunque saranno oggetto di periodiche verifiche di funzionalità e di igiene da parte del personale incaricato, anche sulla base del Piano di educazione alimentare fornito.

Ove si voglia ricorrere a tale modalità nell'immediato, previa intesa con i rappresentanti dei lavoratori, dovrà procedersi tempestivamente, entro e non oltre 7 giorni lavorativi dal ricevimento della presente, a comunicare i dati relativi alla Direzione Centrale competente ai fini del calcolo delle basi d'asta.

L'Amministrazione si impegna, infine, ad assicurare un puntuale e capillare controllo sull'esecuzione dell'appalto.

IL DIRETTORE CENTRALE

(Parisi)



Firmato digitalmente da:
GUIDO PARISI
Firmato il 20/04/2017 11:55
Serialo Certificato: 1414
Valido dal 12/12/2014 al 12/12/2017
TI Trust Technologies per il Ministero dell'Interno CA