

DIREZIONE GENERALE DELLA PROTEZIONE CIVILE

E DEI SERVIZI ANTINCENDI
Direzione Centrale Protezione Civile e Servizi Logistici
Servizio Affari Logistici
Divisione Accasermamento
Prot. n. 111948/M155

Roma 07.06.2001

Ai Sigg. Comandanti Provinciali
Dei Vigili dei Fuoco
LORO SEDI

Al Sig. Comandante delle
Scuole Centrali Antincendi
ROMA CAPANNELLE

Al Sig. Direttore dei
Centro Studi ed Esperienze
S E D E

e,p.c. Al Sig. Ispettore generale Capo
S E D E

Al Servizio Tecnico Centrale
S E D E

Ai Sigg. Ispettori Regionali
ed Interregionali
LORO SEDI

OGGETTO: Art. 63 della legge 38812000 - Servizio mensa - Modelli gestionali.

In considerazione dei tempi previsti dall'art. 63 della legge 38812000 (finanziaria 2001), si rende urgente definire i modelli gestionali del servizio mensa che dovranno essere pubblicati con apposito Decreto interministeriale entro il 30.9.2001 ed entrare in vigore dal prossimo esercizio.

Ciò premesso, si ritiene utile riepilogare le fasi salienti che hanno caratterizzato ad oggi le modalità di fruizione del pasto.

Fino al 1994, la mensa obbligatoria di servizio del Corpo Nazionale Vigili dei Fuoco è

stata gestita dal personale W.F. attraverso l'approvvigionamento in loco delle derrate alimentari e la successiva preparazione, confezione, e somministrazione nella sede di servizio.

Per risolvere - specie nelle grandi sedi - i problemi connessi alle difficoltà di contemperare le esigenze di gestione delle mense con le attività istituzionali, si è dato -corso all'affidamento a Imprese specializzate previa quantificazione della relativa spesa, sulla base di criteri e modalità diversi, individuati dai singoli Comandi.

DIREZIONE GENERALE DELLA PROTEZIONE CIVILE

E DEI SERVIZI ANTINCENDI

Con l'entrata in vigore delle norme sull'igiene dei prodotti alimentari contemplate dal D.leg.vo 155197, in attuazione delle direttive comunitarie nel settore, **la gestione diretta delle mense da parte del personale VV.F. non è di fatto più consentita.** 1 Pertanto, con circolare n° 114402/M155, del 12.12.2000, sono state fornite ai Comandi indicazioni per l'affidamento del servizio per il corrente anno - sulla base dei nuovi "Parametri nutrizionali per le mense obbligatorie di servizio", predisposti dal competente Servizio Sanitario del Corpo Nazionale - che si possono così riassumere:

1. Sedi aventi cucine a norma e con numero medio giornaliero di fruitori a pranzo superiore a 35 unità: affidamento del servizio mensa a imprese (tale parametro è stato individuato come soglia minima per ammortizzare l'alto costo del personale addetto al servizio nel centro cottura della sede di servizio).
2. Sedi con numero medio giornaliero di fruitori a pranzo inferiore a 35 unità (la maggioranza dei distaccamenti ed alcune caserme centrali): a) prosecuzione temporanea della gestione diretta; b) appalto di fornitura di pasti pre-confezionati a legume caldo o a legume freddo.

Poiché l'art. 63 della menzionata legge finanziaria prevede, fra le modalità con cui può essere assicurato il "servizio di vettovagliamento al personale", anche la fornitura del buono pasto, si ritiene che tale tipologia possa trovare sperimentazione **in quelle sedi ove la previsione di un centro cottura comporta oneri pro-capite elevatissimi, verificando la sua compatibilità con il servizio di soccorso.**

Allo scopo di consentire a questa Amministrazione l'individuazione dei più idonei modelli gestionali, si pregano infine le SS.LL. di voler far conoscere le soluzioni ritenute più adeguate da adottare nei presidi che presentano un più basso numero di fruitori, dopo aver opportunamente informato e sentito il personale dipendente.

Si resta in attesa di urgente riscontro. -t

IL DIRETTORE GENERALE
(Berardino)