



# Ministero dell'Interno

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

- Ai Sigg. Direttori Centrali
- Ai Sigg. Direttori Interregionale/Regionali dei Vigili del Fuoco del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile
- Ai Sigg. Comandanti Provinciali dei Vigili del Fuoco
- Al Sig. Direttore delle Scuole Centrali Antincendio
- Al Sig. Direttore della Scuola di Formazione Operativa
- Al Sig. Direttore dell'Istituto Superiore Antincendi
- All' Ufficio del Capo del Corpo
- All' Ufficio Relazioni Sindacali

## LORO SEDI

LETTERA CIRCOLARE N. 2/2020

**OGGETTO: Mensa di servizio – Procedure di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per il periodo maggio 2021–aprile 2024 – Nuova ricognizione dei dati.-**

Si fa seguito alla precedente Circolare 6/2019 - prot. n. 25590 del 08.07.2019 - relativa alla predisposizione delle gare per l'appalto dei servizi di ristorazione nel triennio decorrente dal 1° maggio 2021.

Sulla base delle valutazioni derivanti dalle rilevazioni di qualità e dalle analisi gestionali dei trienni precedenti, si ritiene utile aggiornare l'interpretazione delle disposizioni scaturite dagli accordi che riguardano la materia.

In particolare, si pone l'attenzione sui seguenti aspetti:

- revisione del concetto di fornitura del pasto "veicolato" nelle piccole comunità, laddove non si può parlare di gestione di mensa interna
- riproposizione del modello "misto" (*catering* a pranzo e buono pasto a cena) quale opportunità soprattutto per le sedi che hanno presenze ridotte a cena
- ammissibilità dei casi particolari che suggeriscono per alcuni soggetti o gruppi di lavoratori l'adozione del buono pasto anche in sedi dotate di centro cottura, pur nel rispetto del principio generale sancito nei vigenti accordi contrattuali.



# Ministero dell'Interno

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

Le inadeguatezze del servizio emerse dall'applicazione dei modelli gestionali in essere, come definiti nella circolare ministeriale prot. n. 110705/155/M/Accasermamento del 20.03.2002, sono concentrate essenzialmente nella modalità del catering veicolato che interessa, peraltro, un numero di sedi limitato, inferiore a 40.

L'aspetto fonte di rilievo, al riguardo, è la previsione del "trasporto dei pasti già confezionati".

Il buono pasto, utilizzato in misura fortemente differenziata tra le regioni, ha riscontri diversificati anche sul piano del gradimento, poiché si registra una tendenza all'incremento nelle regioni che lo impiegano maggiormente e da più tempo, mentre persiste un atteggiamento di diffidenza nelle regioni che lo hanno adottato in misura marginale o nulla.

Con tali premesse, sono state individuate e si propongono le seguenti precisazioni, già oggetto di informativa sindacale.

Con riferimento alle definizioni di cui alla citata ministeriale prot. n. 110705/2002, riprese dalla Lettera Circolare n. 3/2017 - prot. n. 11950 del 20.04.2017 -, il servizio di ristorazione può essere erogato nelle seguenti modalità:

a) *Catering* completo (gestione di mensa interna): confezionamento, razionamento e distribuzione dei pasti presso idonei centri cottura delle sedi di servizio del Corpo nazionale VV.F. mediante impiego di derrate alimentari o prodotti acquisiti dalle stesse imprese, cui farà carico anche la pulizia dei relativi locali ed attrezzature impiegate.

b) *Catering*: confezionamento o completamento(\*), razionamento e distribuzione dei pasti presso le sedi VV.F. fruitrici del servizio, mediante l'impiego di derrate alimentari o prodotti acquisiti dalle imprese stesse, cui farà carico anche la pulizia ed il riordino dei locali e delle attrezzature impiegate.

(\* *parte del confezionamento può avvenire in stabilimenti agroalimentari, laboratori o centri di cottura - eventualmente presso altre sedi del Corpo nazionale VV.F - esterni alla sede di fruizione dei pasti.*

L'adozione del servizio di ristorazione per il pranzo lascia aperta l'opzione del buono pasto serale, in considerazione delle preferenze, delle consuetudini locali, delle diverse esigenze del personale interessato e dell'orario di turnazione.

Non pare proponibile, invece, la scelta inversa, che preveda la ristorazione solo nel servizio serale.

Pertanto, le opzioni possibili sono tre:

- ristorazione a pranzo e cena
- buono pasto a pranzo e cena
- ristorazione a pranzo e buono pasto serale.

E' inteso che il *catering* completo (gestione di mensa interna) è possibile nelle sedi dotate di adeguati impianti di cottura, preparazione e stoccaggio dei cibi e di locali specificamente destinati alla consumazione dei pasti.



# Ministero dell'Interno

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

Negli altri casi, il servizio di *catering* sarà organizzato tenuto conto della consistenza e condizione delle strutture ed attrezzature disponibili.

A tale proposito, il capitolato tecnico di gara sarà predisposto all'esito di una apposita procedura di interpello del mercato della ristorazione, conforme al Codice degli appalti.

Pertanto, nelle sedi (di norma, i distaccamenti, esclusi quelli aeroportuali ed i reparti volo) con presenze medie a pranzo inferiori a 15 unità, sarà possibile optare per il *catering* di cui al punto b) o scegliere il buono pasto od adottare la suddetta soluzione mista.

Si precisa che la scelta del buono pasto non va indicata sul portale *mense di servizio* in quanto non rilevante ai fini del calcolo della base d'asta.

Tenuto conto, infine, della confermata presenza di casi in cui sia necessario, opportuno o comunque più funzionale l'utilizzo del buono pasto come modalità sostitutiva della mensa di servizio da parte di personale in servizio in una sede dotata di mensa interna, si è valutata positivamente tale facoltà, in ragione della limitata incidenza sull'organizzazione complessiva del servizio mensa.

Resta inteso il vincolo della unicità del modello adottato, per tutti i turni della medesima sede, fatta salva la suddetta facoltà di ammettere l'opzione per il buono pasto da parte di personale ad orario differenziato (logistico gestionale, operativo ad idoneità parziale).

Restano altresì confermate le modalità residuali della gestione diretta e dell'autorizzazione al cottimo fiduciario per risolvere situazioni particolari in località prive di servizi ed isolate.

In considerazione delle precisazioni fornite e nell'intento di rendere la mensa, con la molteplicità delle alternative, il più confacente possibile alle esigenze del personale e del servizio, si ritiene opportuno procedere, ai fini del calcolo della base d'asta per le gare da promuovere, ad una aggiornata ed attenta individuazione dei modelli gestionali da adottare – sede per sede, per pranzo e cena – previa ricognizione degli orientamenti del personale, raccomandando al riguardo adeguate iniziative di coinvolgimento.

Sono confermate le indicazioni operative relative al calcolo base d'asta, secondo la medesima procedura individuata con la citata circolare n. 6/2019, avendo cura di inserire esclusivamente le modifiche rispetto ai dati già trasmessi in precedenza.

Allo scopo di poter procedere in tempo utile con le gare, i cui tempi saranno prevedibilmente influenzati dalla emergenza sanitaria in atto, è necessario ricevere gli esiti delle valutazioni effettuate sul territorio, attraverso le rispettive Direzioni, entro il 24 aprile p.v. .

In mancanza , saranno ritenuti confermati i dati già forniti.

In caso di inserimento in gara di nuove sedi, sarà necessario aggiornare la relativa documentazione, comprendente la redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI), quantificando nello stesso i costi della sicurezza non assoggettabili a ribasso d'asta, secondo le



# Ministero dell'Interno

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

indicazioni fornite - per la redazione del DUVRI - dalla Circolare n. 1231/6104 del 23 maggio 2008 dell'Ufficio del Dirigente Generale Capo del C.N.VV.F. -Vice Capo Dipartimento.

L'importo così determinato, dovrà risultare nella specifica funzionalità inserita a sistema.

Il Dirigente dell'Area II di questa Direzione centrale è a disposizione per eventuali necessità di chiarimento.

IL DIRETTORE CENTRALE  
Barberi

*Firmato digitalmente ai sensi di legge*