



Ministero dell'Interno

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

COMANDO DI ALESSANDRIA

Disposizione di Servizio n. 802 del 22/12/17

OGGETTO: Servizio di mensa presso la sede centrale ed i distaccamenti VV.F. di Acqui Terme, Casale Monferrato, Novi Ligure, Ovada e Tortona del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Alessandria. Anni 2018-2020.

Con riferimento al servizio in oggetto indicato e all'allegata lettera circolare della Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali n. 3/2017, con la quale vengono fornite precisazioni in merito alle modalità di erogazione del servizio mensa, si comunica che a partire dal 1° gennaio 2018 il servizio mensa sarà erogato come di seguito specificato:

- sede centrale di Alessandria: servizio di ristorazione con catering completo da parte della ditta Elior Ristorazione S.p.A. di Milano;
- sedi distaccate di Acqui Terme, Casale Monferrato, Novi Ligure, Ovada e Tortona: servizio sostitutivo della mensa con buoni pasto acquistati in Convenzione Consip, della ditta Day Ristoservice S.p.A.

Relativamente alle sedi distaccate, l'ufficio Ragioneria del Comando provvederà, periodicamente, all'acquisto dei buoni pasto tramite Convenzione Consip; la gestione degli stessi avverrà tramite la consegna, da parte dell'incaricato del predetto ufficio ai Capi distaccamento/Coordinatori di ogni sede, di un determinato numero di buoni accompagnati da un prospetto nominativo del personale avente diritto (suddiviso per turno di servizio) che dovrà essere restituito all'ufficio Ragioneria, debitamente firmato per ricevuta dai singoli beneficiari.

I Capi distaccamento/Coordinatori provvederanno a consegnare i buoni pasto al personale della propria sede che, a breve, verrà dotata di una cassaforte per la custodia degli eventuali buoni che non risulta possibile consegnare nell'immediato.

Ai Capi distaccamento/Coordinatori verranno anche consegnati buoni pasto aggiuntivi che gli stessi potranno utilizzare per particolari situazioni in caso di necessità.

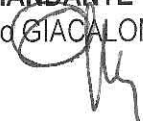
Il personale VV .F., avente diritto al buono pasto, dovrà spendere lo stesso per l'acquisto di pasti, da consumare all'interno delle sedi di servizio durante l'orario di lavoro, secondo le disposizioni ministeriali riportate in allegato. I punti convenzionati che accettano i buoni pasto sono riportati sul sito web della società Day Ristoservice, che provvede all'aggiornamento periodico dell'elenco.

Ai Capi Turno provinciali verranno consegnati buoni pasto da conservare in cassaforte, presente nell'ufficio del Capo Turno, da consegnare al personale in servizio presso la sede centrale che sarà incaricato della sostituzione presso i distaccamenti ovvero al personale discontinuo impiegato presso le sedi distaccate; al momento della consegna all'avente diritto, i Capi Turno dovranno

presso le sedi distaccate; al momento della consegna all'avente diritto, i Capi Turno dovranno compilare il modulo, che verrà loro fornito dall'ufficio Ragioneria, e che dovrà essere restituito debitamente firmato.

Stante le modalità innovative di fornitura del servizio mensa, il Comando effettuerà un monitoraggio sin dalle prime fasi di avvio del servizio, onde apportare gli eventuali correttivi e le integrazioni anche in riferimento ai casi di micro emergenze.

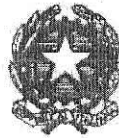
IL COMANDANTE
Ing. Claudio GIACALONE

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'C. Giacalone', written over the printed name 'Ing. Claudio GIACALONE'.

DIR-PIE

REGISTRO UFFICIALE - INGRESSO

Prot n 0008317 del 20/04/2017



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. Comandanti Provinciali dei Vigili del Fuoco
LORO SEDI

Per il tramite dei Sigg. Direttori Regionali dei Vigili del Fuoco
LORO SEDI

AI Sig. Direttore della Scuola Formazione Operativa
di Montelibretti
SEDE

AI Sig. Direttore delle Scuole Centrali Antincendio
SEDE

AI 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.

Prot. 11950 del
20/04/2017

COPIA DI LAVORO



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

