



Ministero dell'Interno

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

Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali

Prot. n°110705 /155/M/Accasermamento

Roma, 20 marzo 2002

	Ai	Sigg. Comandanti Provinciali dei Vigili del Fuoco LORO SEDI
	Al	Sig. Comandante delle S.C.A. 00178 ROMA-CAPANELLE
	Al	Sig. Direttore del Servizio Sanitario Corpo Nazionale VV.F. SEDE
e, p.c.	Ai	Sigg. Ispettori Regionali e Interregionali dei Vigili del Fuoco LORO SEDI
	Al	Sig. Direttore del C.S.E. 00178 ROMA-CAPANELLE
	Al'	Ufficio Centrale del Bilancio SEDE
	Alle	Prefetture Uffici di Riscontro Amministrativo LORO SEDI

OGGETTO: Capitolo di bilancio 1951 - esercizio finanziario 2002 - periodo 01.04/31.12.2002 -
Mensa obbligatoria di servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco.

Prosegue il percorso d'adeguamento della mensa di servizio del Corpo Nazionale VV.F. al D.leg.vo 155/97, concernente disposizioni in materia di igiene alimentare, e all'art.63 della legge finanziaria 2001, che prevede l'emanazione di apposito decreto interministeriale che individui i possibili modelli gestionali.

A tal fine sono stati effettuati ulteriori approfondimenti sotto il profilo procedurale ed economico, con riferimento ai dati forniti da codesti Comandi circa il numero medio dei pasti consumati in tutte le sedi ed i costi degli affidamenti dei servizi mensa attualmente in corso.

Sono state valutate le difficoltà incontrate per l'affidamento degli appalti del servizio mensa da quei Comandi che hanno esigue presenze a pranzo e soprattutto a cena, in quanto il basso numero di presenze a mensa, rapportato al costo di riferimento proposto



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

dall'Amministrazione per singolo pasto, spesso non consente alle imprese di ammortizzare il costo del personale da impiegare, specie per il servizio serale.

E' stata altresì effettuata una comparazione fra tutti gli adempimenti derivanti da ciascun modello gestionale, come si evince dall'unita scheda (all.1).

Al riguardo, anche sulla scorta delle osservazioni delle OO.SS. Nazionali di categoria, è intendimento di questa Amministrazione procedere ad affidare il servizio mensa secondo i seguenti modelli gestionali individuati secondo specifici presupposti:

1 SEDI CON PRESENZE MEDIE A PRANZO PARI O SUPERIORI A 15 UNITA':

- **Gestione indiretta:** affidamento del servizio completo ad imprese idonee con una delle seguenti forme :

a) **Catering completo** : confezionamento e distribuzione dei pasti presso idonei centri cottura delle sedi di servizio del Corpo Nazionale dei V.V.F. mediante impiego di derrate alimentari acquisite dalle stesse imprese cui farà carico anche la pulizia dei relativi locali ed attrezzature.

b) **Catering veicolato** : confezionamento dei pasti presso idonei centri cottura, delle sedi di servizio del Corpo Nazionale dei V.V.F. ovvero delle imprese appaltatrici, mediante impiego di derrate alimentari acquisite dalle imprese stesse cui farà carico anche il trasporto dei pasti già confezionati presso i locali mensa dei presidi V.V.F. utilizzatori. Nel caso in cui il confezionamento dei pasti venga completato presso le sedi V.V.F. fruitrici l'impresa assicurerà anche la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riordino dei locali e delle attrezzature.

2. SEDI CON PRESENZE MEDIE A PRANZO INFERIORI A 15 UNITA':

- **Gestione diretta.**

- **Gestione indiretta:** con le modalità di cui al precedente punto b) . (resta esclusa la distribuzione dei pasti e la pulizia e il riordino dei locali e delle attrezzature da parte dell'impresa appaltatrice del servizio).

In ogni caso in presenza di inidoneità della struttura o di altri impedimenti può farsi ricorso al buono pasto.

La scelta dei singoli modelli dovrà essere effettuata dalle SSLL previa consultazione con i soggetti sindacali a ciò abilitati ai sensi dell'art.23, co.1, del contratto collettivo di lavoro del personale del Corpo Nazionale V.V.F. in relazione alle esigenze operative, logistiche, di dislocazione e di impiego del personale.

Si rende pertanto necessario che le SS.LL. – con riferimento alle sedi per le quali vengano scelti i diversi modelli di gestione indiretta (catering completo o veicolato) o di gestione diretta - inseriscano nella programmazione del corrente esercizio finanziario, tra le priorità, la

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

riorganizzazione e/o ristrutturazione dei locali da adibire a mensa di servizio ai fini dell'acquisizione della necessaria autorizzazione sanitaria.

Il Servizio Sanitario del Corpo Nazionale Vigili del Fuoco è già stato sensibilizzato in proposito affinché fornisca le necessarie linee guida sotto il profilo funzionale ed igienico-sanitario ed individui a livello provinciale l'organo competente a rilasciare il parere preventivo sulla progettazione e successivamente l'autorizzazione sanitaria e le eventuali volture nonché, per la gestione diretta, le indicazioni per la predisposizione delle procedure di autocontrollo (ai sensi dell'art.3 del D.leg.vo 155/97) da parte dei funzionari delegati.

Tanto premesso e considerato l'ormai imminente scadenze contrattuali **si indicano le procedure concorsuali per gli affidamenti dal 01.04.2002:**

A) proroga fino al 31.12.2002, in presenza di documentate ragioni di opportunità e convenienza, dei vigenti contratti stipulati a trattativa privata a seguito di pubblicazione in ambito nazionale, ovvero fino a quando il Comando sarà in grado di espletare apposita gara per l'affidamento ad impresa del servizio mensa in tutte le sedi istituzionalmente collegate ed idonee secondo i modelli di gestione indiretta previsti.

B) Affidamento con la procedura in economia del servizio mensa e/o fornitura derrate alimentari, nel caso in cui il limite di spesa non superi €130.000 esclusa IVA. Si dovrà procedere, ai sensi dell'art.7, lett. c), del D.P.R. del 20 agosto 2001 n°384 (G.U. n°248 del 24.10.2002), mediante gara informale con richiesta (a mezzo lettera o fax) di offerta ad almeno cinque imprese idonee ovvero ad un sola impresa nel caso in cui la possibilità di prolungare l'affidamento allo stesso soggetto che detiene attualmente l'appalto sia stata prevista in sede di indagine di mercato oppure nel caso in cui risulti l'unica vicino alla sede di servizio in grado di offrire le derrate alimentari previste nei Parametri nutrizionali in uso o quando la spesa non superi l'ammontare di € 20.000 esclusa IVA come previsto dall'art.5, co.3 del citato D.P.R. n°384/2001. Nel richiedere le offerte si dovrà portare a conoscenza delle imprese il fac-simile contrattuale, contenente le modalità di esecuzione dell'appalto e gli specifici dati inseriti da ciascun Comando (i fac-simili contrattuali sono stati nuovamente trasmessi per posta elettronica). Per la determinazione del periodo dell'affidamento vale quanto già indicato al punto A). L'acquisto delle derrate alimentari è collegato al modello gestionale della gestione diretta che nelle sedi con presenze medie a pranzo pari o superiori a 15 unità sarà ancora possibile fino al 31.12.2002. Ai fini della quantificazione del limite di spesa, nel caso in cui il nuovo appalto abbia lo stesso oggetto di quello in corso, saranno conteggiati anche gli importi affidamenti dal 01.01.2002 al 31.03.2002; in caso di altra tipologia, ovvero di appalto concernente più sedi, il limite andrà calcolato ex novo.

C) Per aderire alla convenzione per la fornitura dei buoni pasto si dovrà seguire l'iter procedurale descritto nel sito www.tesoro.it.

Casi particolari che non dovessero rientrare nella suddetta casistica verranno valutati singolarmente dal competente ufficio di questa Direzione.



Ministero dell'Interno

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

Nella gestione indiretta Il prezzo individuato come costo di riferimento per singolo pasto è pari a € 4,65 esclusa IVA ; in assenza di ribassi si potranno considerare valide anche offerte superiori . Per la valutazione di congruità si ritiene utile far conoscere i seguenti dati statistici (da utilizzare come mero parametro di riferimento) relativi all'incidenza percentuale degli elementi più significativi che concorrono a determinare il prezzo per singolo pasto, calcolati in base agli esiti degli appalti della stessa tipologia affidati dai Comandi Provinciali dal dicembre 2000 ad oggi :

- costo manodopera da impiegare nell'appalto 43,35 %
- costo derrate alimentari 41,77 %
- spese generali 8,12 %
- utile di impresa 6,74 %

Il costo orario medio della manodopera da utilizzare negli appalti è risultato pari a €12,77.

Nella gestione diretta per l'acquisto a cottimo fiduciario delle derrate alimentari resta fermo il controvalore di €2,84.

Sia nella gestione diretta che nella gestione indiretta si devono utilizzare i parametri nutrizionali attualmente in vigore.

Si rammenta che nei casi di gestione diretta la pulizia dei locali F dovrà essere affidata all'impresa attualmente affidataria del servizio di pulizia. Nel caso in cui questa ulteriore maggiore spesa (sommata ai precedenti aumenti) comporti il superamento del quinto dell'importo contrattuale triennale, l'affidamento dovrà avvenire previa stipula, prima dell'inizio del servizio, di atto aggiuntivo al contratto, da repertoriare a cura dell'ufficiale rogante.

Nel corso dell'anno, sulla base dello stato di avanzamento delle procedure della CONSIP nell'ambito delle convenzioni per l'affidamento dei servizi di mensa saranno fornite indicazioni sulle procedure che dovranno essere espletate per garantire la mensa di servizio obbligatoria dal 01.01.2003.

Nel rimanere a disposizione per ogni ulteriore chiarimento e per provvedere tempestivamente all'emissione dei necessari accreditamenti, si raccomanda l'invio al competente ufficio di questa Direzione delle schede (già in possesso di codesti Comandi) relative al fabbisogno del periodo 01.04.2002 / 31.12.2002 nonché dei contratti a trattativa privata corredati dalla documentazione di rito per le procedure relative all'approvazione contrattuale .

IL CAPO DIPARTIMENTO
f.to (Morcone)