



Ministero dell'Interno

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

CONSULTAZIONE PRELIMINARE DI MERCATO (Art. 66 D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.)

Relativa alle procedure di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione a basso impatto ambientale presso le sedi territoriali del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco per il periodo 1° maggio 2021 - 30 aprile 2024.

PARTE I - PRINCIPALI ELEMENTI DI GARA

1	OGGETTO DELLA GARA E CPV	Servizio di ristorazione a basso impatto ambientale come definito nell'Allegato 1 al decreto MATTM 25/07/2011, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura derrate alimentari", di seguito CAM Ristorazione. CPV 55512000
2	DESTINATARI	Direzioni regionali VF, Comandi e sedi distaccate, Scuole di formazione
3	TIPOLOGIA CONTRATTUALE	Contratti in forma pubblico-amministrativa stipulati tra Stazioni appaltanti e operatori economici aggiudicatari
4	DURATA DEI CONTRATTI	Triennale



Ministero dell'Interno

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

Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali

5	SUDDIVISIONE IN LOTTI	Le gare sono a base regionale e le Stazioni appaltanti sono le Direzioni Regionali VF come da elenco consultabile sul sito istituzionale www.vigilfuoco.it . Costituisce lotto di gara il compendio Scuole di Formazione, costituito da: Scuole Centrali Antincendio (Stazione appaltante), Istituto Superiore Antincendi, Scuola di Formazione Operativa di Montelibretti.
6	VALORE DELLE FUTURE GARE	Il valore delle future gare, dato dalla sommatoria dei valori presunti delle singole gare, potrà subire variazioni all'esito della presente consultazione, purché rimanga entro il limite di Euro 25.955.880,00 di euro annui, che rappresenta il vincolo dello stanziamento di bilancio per l'affidamento del servizio in argomento.
7	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	Offerta economicamente più vantaggiosa.
8	MODELLI GESTIONALI	<i>Catering</i> completo e veicolato (quest'ultimo da sostituire).
9	CONTESTO DI RIFERIMENTO	Le sedi in gara sono in tutto in numero di 314 dislocate sull'intero territorio nazionale. Le Direzioni Regionali, le sedi centrali dei Comandi, le sedi aeroportuali e portuali e le altre sedi distaccate con un personale superiore alle 15 unità sono gestite con il <i>catering</i> completo a pranzo e cena. Le sedi distaccate con meno di 15 unità, per un numero totale di sedi pari a 167, fruiscono del <i>catering</i> veicolato a pranzo e a cena oppure dell'erogazione di buoni pasto a cura dell'Amministrazione. Il servizio di ristorazione è assicurato per 365/365 senza soluzione di continuità con le modalità descritte nell'avviso di consultazione per i due modelli gestionali e di seguito meglio specificate.



Ministero dell'Interno

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

Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali

10	SERVIZI PRINCIPALI	Il <i>catering</i> completo comprende la preparazione, confezione e distribuzione dei pasti con generi alimentari approvvigionati autonomamente dall'Impresa in conformità alle prescrizioni della documentazione di gara e dei CAM Ristorazione. La gestione del servizio comprende, altresì, l'attività di pulizia, riassetto e lavaggio degli utensili, attrezzature e locali utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti. I locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e la stoviglieria (eccetto la coltelleria da cucina) sono dati in uso gratuito dalle sedi interessate. Il <i>catering</i> veicolato, nella forma fino ad ora attuata, prevede la preparazione dei pasti presso le cucine delle sedi centrali dei Comandi o di altri centri di cottura messi a disposizione dall'Impresa appaltatrice, il trasporto verso le sedi di destinazione e la consegna.
11	ULTERIORI CARATTERISTICHE	Il servizio è espletato secondo le indicazioni dei CAM Ristorazione.
12	REQUISITI	Quelli stabiliti dagli art. 80 e 83 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. Le Imprese che espletano attualmente il servizio possiedono un sistema di qualità certificato da organismi riconosciuti dagli Stati membri dell'Unione Europea ai sensi dell'art. 87 del Codice dei contratti pubblici; possiedono, altresì, un sistema di gestione ambientale certificato (EMAS, ISO 14001), oppure documentabile mediante una descrizione dettagliata.



Ministero dell'Interno

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

PARTE II - DATI DEI SOGGETTI PARTECIPANTI ALLA CONSULTAZIONE DA COMPILARE A CURA DEGLI STESSI

DENOMINAZIONE E RAGIONE SOCIALE	
SEDE LEGALE	
CODICE FISCALE / PARTITA IVA	
INDIRIZZO E MAIL	
INDIRIZZO PEC	
CODICE ATECO	
DESCRIZIONE ATTIVITA'	
ALTRI RECAPITI (EVENTUALE)	

PARTE III - OSSERVAZIONI

In riferimento alla Parte I si chiede di formulare proposte in ordine al nuovo modello di catering, in sostituzione di quello veicolato, in considerazione dei CRITERI appresso specificati. Si ritiene di attivare un servizio di catering che preveda la possibilità di completare, cuocere o riscaldare, razionare e distribuire nella sede finale pasti approntati anche con semilavorati preparati altrove, presso fornitori o centri di cottura in una sede VV.F. o esterni. Tali operazioni, e/o quelle alternative proposte in risposta alla presente consultazione di mercato, si prestano ad essere svolte anche in sedi in cui non sia presente una mensa interna dotata di impianti industriali per la conservazione, la preparazione e la cottura, ferma restando la conformità di carattere igienico-sanitario dei locali.

Le proposte sono redatte in forma chiara, sintetica e in risposta alle criticità evidenziate, al fine di formulare un nuovo modello di catering, che superi i difetti e i limiti lamentati in relazione al modello veicolato e che garantisca, a differenza di questo, la piena soddisfazione del personale operativo. Le soluzioni sono prospettate all'esito dell'esame dei documenti di consultazione e dei chiarimenti e risconti ricevuti dall'Area II e dalle Stazioni appaltanti.



Ministero dell'Interno

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

CRITERI	CAMPI A DISPOSIZIONE DEI PARTECIPANTI ALLA CONSULTAZIONE
QUALITÀ DELLE PIETANZE:	PROPOSTA MIGLIORATIVA (MAX 2000 CARATTERI)
il personale lamenta che le pietanze calde arrivano con un livello di cottura o di temperatura inadeguati; i cibi da consumare crudi, come verdura o frutta, non corrispondono sempre alla qualità richiesta da Capitolato o attesa soprattutto in termini di freschezza; vi sono lamentele anche in ordine alla quantità delle pietanze e alla soddisfazione in generale data dalle pietanze così erogate.	
EROGAZIONE DEI PASTI	PROPOSTA MIGLIORATIVA (MAX 2000 CARATTERI)
I pasti vengono trasportati in loco e consegnati al personale che provvede allo sporzionamento, se in monoporzione, o alla distribuzione, se già porzionati. Le principali criticità sono rappresentate dal fatto che non è sempre garantito il puntuale rispetto delle condizioni igieniche, specie se il personale è di ritorno da un intervento o attende alle operazioni di manutenzione mezzi o attrezzature o all'addestramento.	
SERVIZI AUSILIARI	PROPOSTA MIGLIORATIVA (MAX 2000 CARATTERI)
Le operazioni di pulizia del refettorio e di lavaggio di stoviglie o posateria è a carico del personale.	
SINTESI DELLA SOLUZIONE PROPOSTA:	



Ministero dell'Interno

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

SWOT Analysis – Indicare i possibili punti di forza e di debolezza, le minacce e le opportunità dell'iniziativa in esame:

PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
■ - ■ - ■ -	● - ● - ● -
OPPORTUNITA'	MINACCE
■ - ■ - ■ -	● - ● - ● -

L'avviso contiene la corretta e adeguata esplicitazione dei presupposti e delle finalità (Linee Guida 14/2019)
la consultazione può riguardare ogni aspetto tecnico ritenuto utile alla preparazione del procedimento selettivo (Linee Guida 14/2019)