Firmato digitalmente da
FEDERICO ARIO
PISCITELLI
CN = PISCITELLI
FEDERICO
C = IT

Mod. 3 PC

Ministero dell'Interno

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

Area II – Gestione dei Servizi Ausiliari e di Funzionamento

Data del protocollo

Via P.E.C.

Alle Direzioni Interregionale/Regionali dei Vigili del Fuoco
del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile

Ai Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco

Alla Scuola di Formazione Operativa

Alle Scuole Centrali Antincendio

All' Istituto Superiore Antincendi

e, p.c. All' Ufficio del Capo del Corpo

Alle Direzioni Centrali

All' Ufficio Relazioni Sindacali

Allegati: 1

OGGETTO: Lettera circolare n. 3/2020 - Mense di servizio – Procedure di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per il periodo maggio 2021 - aprile 2024 - Consultazione preliminare di mercato, ai sensi degli articoli 66 e 67 del Codice dei contratti pubblici. **Esiti consultazione.**

Di seguito alla Circolare n. 3/2020 del 27 marzo u.s., in allegato alla presente si trasmettono gli esiti della consultazione in oggetto, per la pubblicazione sui rispettivi siti istituzionali.

Si ringrazia per la cortese attenzione e collaborazione.

Il Dirigente
(F. Piscitelli)
Firmato digitalmente ai sensi di legge

Firmato digitalmente da

FEDERICO PISCITELLI

CN = PISCITELLI FEDERICO
C = IT

10390

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.)

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.

Questa Direzione Centrale ha pubblicato, in data 2 aprile u.s., l'avviso n. 27 del 27/03/2020, riguardante la consultazione in oggetto, al fine di ottenere dal mercato della ristorazione proposte e soluzioni tecnico-organizzative per l'erogazione del servizio mensa presso sedi con ridotta presenza di personale, offrendo un servizio di *catering* con modalità alternative al modello gestionale del *catering veicolato*, consistente nella consegna di pasti preconfezionati in vassoi sigillati.

All'esito dell'indagine conoscitiva sono pervenuti 4 contributi, proposti da altrettante primarie aziende del settore della ristorazione collettiva.

Alcune soluzioni presentano profili di novità rispetto al modello di *catering veicolato* in legame fresco-caldo, per il superamento del quale l'Amministrazione sta operando ed in tale contesto ha attivato l'indagine preliminare in riferimento.

Agli operatori economici è stato altresì richiesto di segnalare i punti di forza e di debolezza, le opportunità e le minacce insite nelle rispettive proposte.

I contributi possono essere così sintetizzati:

PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE, DISTRIBUZIONE E PRESENTAZIONE PASTI.

Le soluzioni si concentrano sulle tecniche di conservazione dei pasti, che vengono preparati presso i centri di cottura dell'operatore economico e, poi, confezionati in atmosfera protettiva, per mantenere la qualità e la freschezza delle derrate alimentari.

Ministero dell'Interno

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

Altra soluzione è rappresentata dalla tecnica *cook&chill*, che consiste nel cucinare le pietanze e poi abbatterne la temperatura, per salvaguardare la freschezza e il gusto dei cibi dai vari agenti fisici o biologici che li possano contaminare o far deperire.

Alcuni operatori propongono che i pasti, comunque preparati, siano confezionati in vaschette monoporzione. Tale soluzione è proposta sia in versione unica, contenente il pasto completo, sia in versione mista, nel caso alcune pietanze siano cucinate direttamente presso le sedi di consumo dal personale dell'operatore economico.

Va osservato che il pasto già predisposto in porzioni preconfezionate, salvo alcune eccezioni, come l'insaccato, il formaggio, lo yogurt, il dessert, non interpreta l'intenzione dell'Amministrazione e le finalità della consultazione di mercato.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E PERSONALE IMPIEGATO DALL'IMPRESA

I pasti preparati altrove possono essere ordinati nell'ambito della scelta proposta dall'Impresa.

Alcune soluzioni prevedono l'autonomia dell'utenza nel consumo dei pasti e una minima presenza di personale addetto alla ristorazione ed al riordino, prevedendo ad esempio la fornitura infrasettimanale di pasti preparati e conservati con le tecniche sopra descritte in appositi frigoriferi.

Tale modalità corrisponde al modello *catering veicolato* che, appunto, si intende escludere.

Altre soluzioni, che uniscono l'utilizzo misto di derrate preparate in atmosfera protettiva e derrate fresche preparate al momento, prevedono la presenza del personale presso le sedi di erogazione dei pasti.

Tale personale incaricato dall'operatore economico prepara nella sede di somministrazione alcune pietanze con modalità tradizionali, forma e distribuisce le porzioni formando e servendo il pasto, provvede alla pulizie e riordino dei locali utilizzati per la preparazione e la 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

L'Impresa utilizza i locali e le attrezzature disponibili nella sede, integrandole eventualmente secondo le necessità individuate.

PUNTI DI FORZA

Sono indicati come fattori positivi:

- minore spreco di derrate alimentari
- maggiore sicurezza igienica
- ottimizzazione dei tempi di preparazione
- migliore conservazione della freschezza e gradevolezza dei cibi
- pietanze disponibili su ordinazione.

PUNTI DI DEBOLEZZA

Sono indicati come possibili elementi negativi:

- maggiore produzione di scarto dovuto alle stoviglie biodegradabili
- spersonalizzazione del servizio
- limitazione dei menù resi disponibili dall'impresa, perchè non tutte le pietanze sono suscettibili di conservare le proprie caratteristiche quando preparate secondo i processi indicati.

OPPORTUNITÀ

Si ravvisano le seguenti opportunità:

- organizzazione del servizio più efficiente
- superamento delle criticità del *catering veicolato* in legame fresco-caldo grazie alla composizione e somministrazione del pasto da parte dell'operatore.

Ministero dell'Interno

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

MINACCE

Si individuano i seguenti rischi:

- limiti di accettazione del cambiamento
- ridotta presenza di operatori dell'impresa

CONCLUSIONI

I contributi degli operatori economici aderenti all'indagine preliminare del mercato recepiscono in parte gli intendimenti dell'Amministrazione, circa le caratteristiche del servizio desiderato.

In merito alle soluzioni proposte, l'Amministrazione si riserva ogni più ampia valutazione sull'utilizzo dei contributi forniti, nella predisposizione della documentazione di gara.

IL DIRETTORE CENTRALE
Barberi

BARBERI SILVANO
MINISTERO
DELL'INTERNO/80219290584
04.06.2020 17:19:30 UTC