



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I
BENI E LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

Ufficio per gli Appalti Pubblici in materia di Servizi Ausiliari e di Funzionamento

Indirizzo PEC: ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it

Ai Direttori Regionali/Interregionale dei Vigili
del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della
Difesa Civile

e, p.c. All' Ufficio I: Gabinetto del Capo Dipartimento

All'Ufficio del Capo del Corpo Nazionale dei Vigili del
Fuoco

Ai Direttori Centrali

Al Comandante delle Scuole Centrali Antincendio

Al Comandante della Scuola di Formazione Operativa

Al Comandante dell'Istituto Superiore Antincendi

Ai Comandanti Provinciali

All' Ufficio Relazioni Sindacali

(via posta elettronica)

LETTERA CIRCOLARE N. ... /2026

OGGETTO: Mense di servizio – Affidamento del servizio di ristorazione per il triennio 2028-2030.
Prima ricognizione dati entro il **30 giugno 2026**.

In considerazione della scadenza al 31 dicembre 2027 dei vigenti contratti di mensa, ad eccezione del contratto in esecuzione presso la Direzione Regionale per la Calabria, che avrà scadenza naturale al 30



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I
BENI E LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

Ufficio per gli Appalti Pubblici in materia di Servizi Ausiliari e di Funzionamento

Indirizzo PEC: ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it

ottobre 2028, questo Ufficio ha avviato un'attività di pianificazione, progettazione e programmazione dell'affidamento del prossimo servizio di ristorazione presso le sedi territoriali e le strutture centrali di formazione del Corpo nazionale dei vigili del fuoco.

Nel conseguente approfondimento, si è tenuto conto, doverosamente, della volontà del personale la quale deve essere, tuttavia, compatibile con le prioritarie esigenze legate al servizio di soccorso e con l'imprescindibile necessità di rispettare gli attuali vincoli degli stanziamenti di bilancio.

Al riguardo, si è tenuto conto dell'aggravarsi della situazione geo-politica e delle conseguenti pesanti ripercussioni sull'andamento dei prezzi, laddove i fenomeni inflattivi, già evidenti in sede di revisione dei prezzi dei contratti in esecuzione, potrebbero acuirsi ulteriormente.

Si è tenuto conto, altresì, degli esiti della precedente gara e delle criticità emerse nei contratti in esecuzione, con particolare riferimento a quelle sedi nelle quali l'esiguità del numero dei pasti da erogare comporta delle diseconomie per gli operatori economici e conseguenti disservizi per il personale VF.

Il nuovo affidamento del servizio di ristorazione per il triennio 2028-2030 secondo i modelli gestionali del catering completo ovvero del catering sarà effettuato mediante una gara a procedura aperta, espletata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti; extra gara sarà possibile optare per un modello gestionale "Gestione Diretta" (attuale controvalore euro 5,30/pasto IVA inclusa) ovvero con Buono Pasto (attuale controvalore euro 7,00) secondo quanto più avanti riportato.

Si intende per:

A) **catering completo**: la preparazione e distribuzione dei pasti presso idonei centri di cottura già presenti 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**: preparazione dei pasti presso idonei centri cottura esterni, mediante impiego di derrate alimentari acquisite dalle stesse Imprese, con completamento degli stessi presso i locali dei presidi VV.F. utilizzatori; l'Impresa assicurerà il trasporto, completamento e distribuzione dei pasti, oltre che la pulizia, il riordino dei locali e delle attrezzature, già presenti nelle sedi VV.F. stesse.

C) **gestione diretta**: consiste nell'organizzazione interna del servizio di mensa e alimentazione, svolta dall'amministrazione con proprie strutture, personale e mezzi, senza affidamento esterno.

Si riporta di seguito gli ambiti oggettivi e soggettivi di applicazione dei modelli gestionali che tengono inevitabilmente conto dei vincoli degli stanziamenti di bilancio:



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I
BENI E LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

Ufficio per gli Appalti Pubblici in materia di Servizi Ausiliari e di Funzionamento

Indirizzo PEC: ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it

A) Il CATERING COMPLETO è OBBLIGATORIO:

- presso le sedi centrali dei Comandi, dove sono presenti centri di cottura già funzionanti nel contratto vigente, **limitatamente** al seguente Personale inserito nel dispositivo di Soccorso Tecnico Urgente:

- ✓ Personale operativo turnista;
- ✓ Personale Funzionario Operativo;
- ✓ Personale diurnista 12/36.

Il restante Personale può, in alternativa, optare per il Buono Pasto.

- presso le Scuole Centrali di Formazione (ISA, SCA e SFO) oltre che presso le Scuole Territoriali per allievi Vigili del Fuoco, dove sono presenti centri di cottura già funzionanti nel contratto vigente, **limitatamente** al seguente personale:

- ✓ Personale ivi comandato in missione;
- ✓ Personale in prova allievi Vigili del Fuoco (VPP).

Il restante Personale può, in alternativa, optare per il Buono Pasto.

B) Il CATERING COMPLETO è POSSIBILE in tutte le sedi, diverse da quelle di cui al punto A), dove attualmente non c'è il catering completo ma è comunque già presente un idoneo centro di cottura funzionante e che non necessita di alcuna manutenzione straordinaria, né di acquisti di attrezzature e/o accessori.

C) Il CATERING è POSSIBILE in tutte le sedi, diverse da quelle di cui al punto A), in cui è già presente e funzionante, a contratto vigente, tale modello gestionale ovvero in altre sedi dove, pur non essendo al momento vigente tale modello gestionale, sono comunque già presenti idonei locali per il completamento della preparazione dei pasti e che non necessitano di manutenzione straordinaria né di acquisti di attrezzature e/o accessori.

D) La GESTIONE DIRETTA è POSSIBILE in tutte le sedi, diverse da quelle di cui al punto A), nel rispetto di quanto segue:

- ✓ Centri cottura già idonei e che non necessitano di manutenzione straordinaria né di acquisti di

attrezzature e/o accessori.

- ✓ Formazione del Personale;
- ✓ adempimenti sanitari e autorizzativi;
- ✓ requisiti igienico sanitari del personale;
- ✓ obblighi del personale addetto;
- ✓ gestione degli allergeni;
- ✓ controlli e registrazioni obbligatorie.

E) BUONO PASTO è possibile in tutte le sedi, diverse da quelle di cui al punto A), con le seguenti precisazioni:

- I centri di cottura già esistenti presso le sedi VF che operano per il buono pasto potranno non essere dismessi, in quanto utilizzabili altre circostanze.
- Resta comunque fermo il vincolo della unicità del modello gestionale adottato, per tutto il personale operativo inserito nei turni della medesima sede.

Si soggiunge che la scelta del modello gestionale deve essere fatta in base alle condizioni di cui ai punti A), B), C), D) e E) della presente circolare e per l'intera durata dell'appalto, salvo, in quest'ultimo caso, la sopravvenienza di nuove necessità non previste e non prevedibili, da valutare caso per caso, tenuto conto del mantenimento dell'equilibrio contrattuale.

Si rammenta ai dirigenti delle sedi nelle quali coesistono il servizio mensa e il buono pasto che è essenziale un attento monitoraggio, che escluda la fruizione contemporanea di entrambi i servizi da parte del medesimo dipendente, nella medesima giornata lavorativa, anche al fine di evitare danni all'erario; in tal senso dovrà essere assicurata la sussistenza di idonei strumenti di rilevazione delle presenze del personale che fruisce della mensa.

Tanto premesso, si invitano le SS.LL., ai fini della scelta del modello gestionale scelto per le diverse sedi di competenza, ad avviare, previa attuazione dei previsti istituti di consultazione sindacale, una scrupolosa ricognizione, tenendo conto di quanto su riportato e del fatto che tali scelte saranno vincolanti per l'intero periodo di esecuzione contrattuale, facendo pervenire i relativi esiti **entro e non oltre il 30 giugno p.v.**

Quale informazione iniziale, si chiede di comunicare come da tabella tipo, di seguito riportata, le sedi da mettere in gara con l'indicazione dei relativi modelli gestionali:

SEDE	MODELLO GESTIONALE (CC, C, G.D., BP)

Indicazioni operative per la ricognizione

Con successiva circolare saranno fornite le indicazioni operative per comunicare i dati necessari al calcolo della base d'asta, nonché le modalità di affidamento del servizio di ristorazione, in analogia a quanto si sta effettuando per la gara relativa al servizio di pulizie.

Per informazioni e chiarimenti è possibile rivolgersi a: ril.serviziimmobiliari@vigilfuoco.it.

Si prega di voler diramare la presente circolare a tutte le sedi VF interessate.