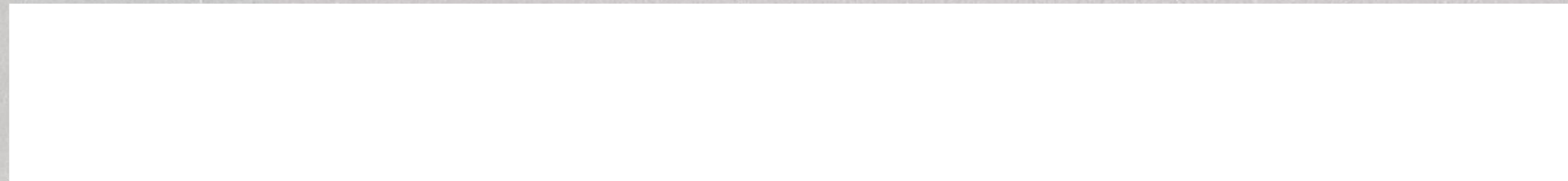


**C-19**

**COMPENDIO DI DISPOSIZIONI LOGISTICHE**



***Edizione 2021***

## 1. PREMESSA

### a. Campo di applicazione

- Ai fini dell'applicazione del presente capitolo, occorre tener presente che:
- le strutture costituite per somministrare il vitto in forma gratuita ("trattamento alimentare gratuito", TAG) sono "mense di servizio"<sup>154</sup> e ad esse si applicano le disposizioni del paragrafo 2;
  - le mense di servizio con "forza vettovagliata" pari o superiore a 15 unità, nonché tutte le altre strutture per la somministrazione o vendita di cibi o bevande (*bar, spacci, ristoranti, pizzerie, distributori automatici, etc.*), sono "impresi alimentari" e ad esse si applicano le disposizioni del paragrafo 3;
  - quando il turno di servizio dura almeno un'ora dopo le 14:00 o dopo le 20:00, compete la pausa per la consumazione del vitto, ai sensi del paragrafo 4;
  - sussistendo ulteriori condizioni, ai militari che hanno diritto alla pausa compete anche il TAG, disciplinato al paragrafo 5.

### b. Forme di gestione

La gestione delle mense di servizio e delle imprese alimentari può essere "**diretta**", se compiuta dagli stessi militari del reparto ove sono costituite, oppure "**esternalizzata**" o "indiretta", se affidata in concessione o appalto a terzi<sup>155</sup>. Per le sole mense di servizio è previsto anche il caso di gestione "mista"<sup>156</sup>.

## 2. MENSE DI SERVIZIO

### a. Costituzione e modalità di gestione

La costituzione di una nuova mensa di servizio, nonché la sua forma di gestione (*diretta, esternalizzata mediante "catering completo" o "catering veicolato", oppure mista*) e ogni variazione di essa devono essere determinate dall'ispettore logistico, su proposta della Direzione di Commissariato.

In caso di comprovate situazioni di necessità e urgenza il comandante dell'ente o distaccamento può disporre un temporaneo cambio della forma di gestione di una mensa, nel rispetto della normativa in vigore, informandone immediatamente la Direzione di Commissariato e la linea gerarchica.

### b. Disposizioni tecnico-amministrative

Il funzionamento tecnico-amministrativo delle mense di servizio è disciplinato dalla pubblicazione della Direzione di Commissariato "Norme per il servizio di vettovagliamento del personale dell'Arma dei Carabinieri", edizione 2002.

A fini amministrativo-contabili:

- le mense costituite presso stazioni distaccate (*e reparti paritetici*) si definiscono "**punti cottura**" e costituiscono articolazioni della "mensa madre" del reparto sovraordinato<sup>157</sup>;

<sup>54</sup> Art. 546, commi 3 e 5, COM e artt. 476-492 TUOM. Nell'Arma, si definiscono mense di "grandi comunità" quelle costituite sino a livello minimo di comando provinciale o battaglione, di "medie comunità" queste costituite sino a livello gerarchico minimo di comando compagnia o nucleo.

<sup>55</sup> Art. 546, comma 3 COM e art. 465 TUOM. Le imprese alimentari differenti dalle mense di servizio sono di norma esternalizzate; eccezionalmente (*se costituite presso organismi di supporto logistico o di protezione sociale*) possono essere condotte a gestione diretta.

<sup>56</sup> In cui l'Arma provvede all'acquisto e fornitura delle derrate, l'impresa appaltatrice alla confezione e distribuzione dei pasti nonché alla pulizia dei locali e delle attrezzature.

- quando è necessario calcolare la **forza vettovagliata** (*media giornaliera*) di una mensa<sup>158</sup>, si sommano tutti i pasti erogati in un anno (*pranzi, cene e - se previsto - colazioni*) e si divide il totale per 365.

### c. Organi di controllo<sup>159</sup>

Sono responsabili del controllo sulle mense di servizio a gestione diretta:

- il **comandante del reparto** ove la mensa è costituita, che verifica l'applicazione della disciplina di settore e, se la forza vettovagliata è pari o superiore a 15 unità, esercita le funzioni di OSA (*di cui al paragrafo 3*);
- la **commissione amministrativa**, nominata solo se la forza vettovagliata è pari o superiore a 50 unità, che programma le attività e sovrintende alla preparazione e alla distribuzione del vitto;
- il **gestore**, che assicura il rispetto delle norme igieniche e sanitarie (*anche eventualmente avvalendosi di un aiutante gestore*).

Sono responsabili del controllo sulle mense di servizio esternalizzate:

- il comandante del reparto, che esercita le funzioni di direttore dell'esecuzione del contratto (**DEC**) previste dai capitolati d'appalto;
- il rappresentante dell'amministrazione militare (**RAM**), nominato dal DEC (*in mancanza di nomina, si identifica nello stesso DEC*), che esegue o delega (*a militari appositamente designati*) i controlli sull'introduzione e conservazione delle derrate, sulla preparazione e distribuzione del vitto e, in generale, sull'andamento del servizio.

Il comandante di ente o distaccamento esercita la vigilanza amministrativa.

### d. Misure precauzionali.

Presso ogni mensa devono essere adottate misure di prevenzione delle malattie alimentari (*illustrate nella nota in allegato 22*) al fine di tutelare la salute individuale ed evitare la necessità di distruggere derrate alimentari.

Il comandante del reparto controlla costantemente il rispetto delle regole di igiene e verifica che agli operatori delle mense sia impartita un'adeguata attività formativa sulle malattie alimentari e sui principi igienici della manipolazione dei prodotti alimentari.

Il comandante dell'ente o distaccamento, anche su proposta del comandante del reparto, può disporre che siano eseguiti:

- controlli sulla potabilità dell'acqua o sulla qualità dell'aria;
- rilevamenti della carica microbica delle superfici, delle attrezzature, degli utensili da lavoro e delle mani degli operatori;
- controlli sanitari degli addetti alla catena alimentare<sup>160</sup>.

## 3. IMPRESE ALIMENTARI

### a. Campo di applicazione

Nell'ambito dell'Arma si considerano "imprese alimentari"<sup>161</sup>:

- le mense di servizio con forza vettovagliata pari o superiore a 15 unità (*quelle minori, infatti, sono assimilate ad apprestamenti di natura familiare*<sup>162</sup>);

<sup>157</sup> In quanto sono "gestioni di fatto" imposte da esigenze di economia e di semplificazione contabile.

<sup>158</sup> Ai fini di questo calcolo, i punti cottura si considerano come mense a sé stanti.

<sup>159</sup> Artt. 478-480 TUOM.

<sup>160</sup> Questi controlli, in particolare, sono previsti dall'art. 482, comma 3, TUOM. Per le mense esternalizzate devono essere assicurati dal titolare dell'impresa appaltatrice (art. 482 comma 4 TUOM).

<sup>161</sup> Normativa e definizioni comunitarie in allegato 23.

<sup>162</sup> Tenuto conto che l'art. 1 del regolamento (CE) n. 852/2004 esonera da obblighi di notifica dell'attività e di attestazione del possesso dei requisiti igienico-sanitari "la preparazione, la manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo umano privato".

- le mense di servizio temporanee per esigenze operative o addestrative, a prescindere dalla forza vettovagliata (compresi gli shelter cucina, gli shelter per la distribuzione dei pasti o il lavaggio stoviglie, i depositi delle derrate, i frigoriferi capali, etc.)<sup>163</sup>;
- bar, spacci, ristoranti, pizzerie e altre analoghe strutture, anche se costituiti nell'ambito di organismi di supporto logistico o di protezione sociale (OPS), stabilimenti stagionali (ad es. "Lidi del Carabinieri") o centri ricreativi;
- i distributori automatici di alimenti e bevande.

#### b. Operatori del settore alimentare (OSA)

Il controllo sul rispetto delle disposizioni nell'ambito delle imprese alimentari è devoluto agli OSA<sup>164</sup>, che nell'Arma si identificano:

- nel comandante del reparto presso cui è costituita l'impresa alimentare, per le strutture a gestione diretta;
- nel titolare dell'impresa concessionaria o appaltatrice, per le strutture esternalizzate (ferma restando la competenza del comandante del reparto di verificare che egli adempia ai propri obblighi<sup>165</sup>).

#### c. Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)

Ogni volta che avvia l'attività di un'impresa alimentare, ne modifica la tipologia, subentra nella sua titolarità (cosiddetto "subingresso") oppure la sospende o la cessa, l'OSA deve presentare una SCIA<sup>166</sup> con cui attesta il possesso di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti.

La SCIA è corredata di un parere tecnico sull'idoneità dell'infrastruttura, reso dalle Direzioni di Veterinaria e Lavori del Genio all'esito di apposita verifica preventiva, chiesta dal comandante del reparto (questa procedura non deve essere reiterata se i locali non hanno subito modifiche sostanziali dopo che era stato reso un precedente parere tecnico o l'autorizzazione sanitaria definitiva).

Giova evidenziare che, per le imprese alimentari a gestione diretta, la SCIA deve essere reiterata a ogni cambio del comandante del reparto, avvalendosi se necessario dell'assistenza dell'ufficio logistico dell'ente o distaccamento e dell'ufficiale veterinario del comando interregionale arealmente competente.

Per le imprese alimentari temporanee, la SCIA deve essere presentata almeno 15 giorni prima dell'avvio dell'attività, al fine di consentire un mirato sopralluogo finalizzato alla valutazione dei peculiari fattori di rischio.

La procedura per presentare la SCIA è illustrata negli allegati 24 e 25 (per le strutture a gestione diretta) e 26 e 27 (per quelle a gestione indiretta o mista).

#### d. Avvio dell'attività alimentare e controllo ufficiale

L'attività alimentare può essere avviata alla data di presentazione della SCIA<sup>167</sup>; è responsabilità del comandante del reparto verificare che gli OSA delle

<sup>163</sup> Si prescinde, in questi casi, dalla forza vettovagliata perché occorre tener conto dei fattori di rischio connessi con le peculiarità del contesto in cui operano.

<sup>164</sup> Persone fisiche o giuridiche che controllano l'impresa alimentare (art. 3 reg. (CE) n. 178/2002).

<sup>165</sup> L'art. 482 TUOM precisa che "Per il servizio mensa affidato a privati risale agli stessi la responsabilità dell'accertamento della idoneità sanitaria del personale dipendente, nonché delle operazioni relative alla fornitura del servizio nel rispetto delle norme vigenti", ma mantiene ferma la competenza dell'amministrazione della Difesa a garantire un "continuo periodico controllo il servizio mensa e cucina al fine di verificare la permanenza delle condizioni igienico-sanitarie".

<sup>166</sup> Art. 6, comma 2, reg. (CE) n. 852/2004 e reg. (CE) n. 852/2004; art. 19 legge n. 241/1990 e decreti legislativi n. 126/2016 e n. 222/2016

<sup>167</sup> Art. 19 comma 2 legge n. 241/1990. L'art. 482, comma 3, TUOM prevede un' "autorizzazione all'esercizio del servizio mensa" da parte dell'ispettore logistico, ma tale disposizione è stata superata dalle norme che hanno abrogato l'obbligo di autorizzazione sanitaria (art. 3 decreto legislativo n. 193/2007, che ha abrogato l'art. 2 legge n. 283/1962) ed escluso l'attività alimentare da quelle subordinate ad autorizzazione espressa (tabella A allegata al decreto legislativo n. 222/2016).

imprese esternalizzate abbiano effettivamente presentato la SCIA, prima di intraprendere l'erogazione degli alimenti.

Ricevuta la SCIA, la Direzione di Veterinaria<sup>168</sup> compie (o delega agli ufficiali veterinari dei comandi interregionali arealmente competenti) verifiche sui contenuti dell'attestazione, definite "controllo ufficiale" dalla normativa<sup>169</sup>.

In sede di controllo ufficiale, l'OSA deve mettere a disposizione tutti i documenti richiestigli, compresi il manuale di corretta prassi igienica (recante anche il piano di autocontrollo), le schede di registrazione (debitamente aggiornate) e la planimetria aggiornata dei locali utilizzati.

All'esito del controllo, la Direzione di Veterinaria può vietare la prosecuzione dell'attività oppure assegnare un termine<sup>170</sup> per conformarsi alla normativa vigente, con o senza contestuale sospensione dell'attività, nei seguenti casi<sup>171</sup>:

- se, entro 60 giorni dal ricevimento della SCIA<sup>172</sup>, emerge una mancanza di conformità ai requisiti previsti dalla normativa;
- se, entro 12 mesi dal ricevimento della SCIA<sup>173</sup>, viene accertata una violazione di legge o un vizio di eccesso di potere o di incompetenza.

Tali provvedimenti devono essere notificati all'OSA<sup>174</sup>.

L'OSA che esercita un'attività alimentare senza aver presentato la SCIA (anche nei casi in cui è dovuta solo per aggiornare la precedente), oppure quando è pendente un provvedimento di divieto o sospensione, è sanzionato in via amministrativa ai sensi dell'art. 6, comma 3, del decreto legislativo n. 193/2007.

La Direzione di Veterinaria conserva il registro delle imprese alimentari attive.

#### f. Manuali di corretta prassi igienica

Gli OSA devono munire i propri operatori di "manuali di corretta prassi igienica" (linee guida in allegato 28<sup>175</sup>) facilmente comprensibili, per agevolare le procedure di autocontrollo dei rischi secondo il metodo HACCP<sup>176</sup>. Deve essere elaborato un manuale per ogni singola struttura; per quelle a gestione diretta provvede la Direzione di Veterinaria, su richiesta dei comandanti interessati.

#### g. Formazione del personale

L'OSA deve verificare che il personale impiegato nell'impresa alimentare riceva un'adeguata formazione in materia di igiene<sup>177</sup>, che abbia effettivamente appreso quanto insegnatogli (nel qual caso, gli viene rilasciata apposita attestazione) e che sia periodicamente aggiornato.

<sup>168</sup> Autorità competente, ai sensi dell'art. 182 COM.

<sup>169</sup> Art. 1, comma 2 lettera "a", del reg. (UE) n. 625/2017 e decreto legislativo n. 27/2021.

<sup>170</sup> Non inferiore a 30 giorni, decorso il quale l'attività si intende vietata.

<sup>171</sup> Art. 19 comma 3 legge n. 241/1990.

<sup>172</sup> Per le imprese esternalizzate, fa fede la data di protocollazione della SCIA presso il SUAP, "sportello unico delle attività produttive", attivo presso ogni Comune.

<sup>173</sup> Questo termine può essere prorogato in caso di reato accertato con sentenza passata in giudicato.

<sup>174</sup> In caso di imprese esternalizzate, sono anche comunicati al comune per il tramite del SUAP.

<sup>175</sup> Fra l'altro, devono essere previsti specifici "PRP" ("pre-requisite programs", ovvero particolari procedure di controllo attuate ai sensi della norma UNI EN ISO 22000:2018) in relazione a pulizia e disinfezione, attuazione di prassi operative, manutenzione di strutture e impianti, controllo di animali infestanti e formazione del personale.

<sup>176</sup> Artt. 7-9 del regolamento (CE) n. 852/2004. L'autocontrollo è una procedura finalizzata a prevenire la somministrazione di alimenti corrotti, mediante una serie di controlli preliminari; l'HACCP (hazard analysis and critical control points) è uno dei metodi per eseguire l'autocontrollo, adottato e standardizzato anche dall'Italia.

<sup>177</sup> Devono in ogni caso essere previsti i seguenti argomenti: applicazione dei PRP e del sistema HACCP; procedure operative esplicitate nel manuale; igiene delle lavorazioni, dei locali e del personale; cenni di microbiologia e sulle intossicazioni e tossinfezioni alimentari; tecniche di conservazione degli alimenti; operazioni di pulizia, sanificazione o disinfezione.

la stessa non hanno obblighi di servizio (in particolare, non devono consumare effettivamente il pasto, né permanere in caserma).

L'orario della pausa è determinato dal comandante che dispone il servizio, il quale ha l'onere di organizzare le attività (e, se necessario, disporre sostituzioni) affinché risulti coerente con le ordinarie abitudini alimentari. Per inderogabili o impreviste esigenze di servizio la pausa può essere fissata anche all'inizio o al termine del turno<sup>183</sup>; in tal caso deve essere comunque esplicitata nel memoriale del servizio<sup>184</sup>, ma i militari che la trascorrono fuori dalla caserma sono esonerati dalla previsione di cui al n. 59 del Regolamento Generale<sup>185</sup>.

Qualora motivate ed eccezionali esigenze di carattere operativo, non prevedibili né altrimenti fronteggiabili, impediscano di fruire della pausa nell'orario previsto, il comandante ne assegna un'altra non appena possibile, apportando le necessarie variazioni al memoriale del servizio<sup>186</sup>; in tale caso ai militari che hanno titolo al TAG, se risultano impraticabili altre forme ordinarie di somministrazione, viene attribuito il buono pasto.

b. Per i soli militari impiegati in servizi di tutela dell'ordine pubblico fuori sede, quando devono consumare il pasto in particolari condizioni di disagio consistenti nel mantenersi a disposizione per l'eventuale impiego d'emergenza, restando in un determinato luogo con lo specifico equipaggiamento al seguito, il periodo destinato alla fruizione del vitto è pari a 60 minuti e si conteggia, a tutti gli effetti, come attività di servizio<sup>187</sup>.

## 5. TRATTAMENTO ALIMENTARE GRATUITO (TAG)

La forma di erogazione del trattamento alimentare gratuito è determinata dall'ispettore logistico su proposta della Direzione di Commissariato.

I casi in cui esso compete sono esplicitati nella citata pubblicazione "Norme per il servizio di vettovagliamento del personale dell'Arma dei Carabinieri".

<sup>183</sup> Avendo comunque cura che l'orario sia congruo per la consumazione del pasto, salvo casi di effettiva e assoluta necessità.

<sup>184</sup> Ciò risponde, oltre che a esigenze di coerenza sistematica, anche a finalità di tutela giuridica dei militari interessati.

<sup>185</sup> "Ogni servizio ha inizio dalla caserma e ha termine in essa".

<sup>186</sup> In particolare, si deve fare esplicita menzione delle motivazioni che hanno imposto la variazione e convertire i 30 minuti, originariamente destinati alla pausa non fruita, in servizio prestato.

<sup>187</sup> Circolare n. 238/4-2008 in data 14/05/2009 dell'Ufficio Legislazione del Comando Generale. Il beneficio non può essere esteso al caso in cui il personale consumi il pasto all'interno della medesima struttura ove è alloggiato, sia essa militare o civile (come chiarito con circolare n. 176/3-1-2020 in data 21/01/2021 dell'Ufficio Trattamento Economico del Comando Generale).