

avviene a cura degli Enti/Distaccamenti/Reparti (EDR), con le procedure precedentemente indicate e nei limiti dei valori in denaro della razione viveri;

**c. gestione indiretta:**

(1) "catering completo": affidamento a imprese specializzate nel settore del compito di provvedere, presso i locali degli organismi utilizzatori all'uopo adibiti, alla fornitura delle derrate alimentari, al confezionamento e alla distribuzione dei pasti, alla pulizia e sanificazione, nonché alla manutenzione dei suddetti locali e delle relative attrezzature;

(2) "catering veicolato": confezionamento dei pasti effettuato presso centri di cottura delle ditte appaltatrici del servizio, con impiego di derrate alimentari fornite dalle stesse ditte e trasporto dei pasti confezionati presso i locali mensa degli organismi utilizzatori. Sono assicurati, dalle stesse ditte, anche la distribuzione dei pasti, nonché la pulizia e il riordino dei locali e delle attrezzature all'uopo adibiti;

**d. convivenze presso altre Forze di Polizia / Forze Armate / Amministrazioni dello Stato o Enti Pubblici:**

presso i piccoli nuclei (forza non superiore a 50 unità di personale militare che fruisce del vitto a carico dello Stato), qualora non sia possibile o conveniente costituire una mensa di servizio per il personale avente diritto, è possibile la convivenza presso gli impianti di altre Forze di Polizia / Forze Armate / Amministrazioni dello Stato o Enti Pubblici;

**e. convenzioni con apprestamenti civili:** presso i piccoli nuclei, qualora sia impossibile o non conveniente garantire il vitto nelle forme precedentemente enunciate, è possibile assicurare il vettovagliamento mediante appalti di somministrazione presso apprestamenti civili;

**f. fornitura di "buoni pasto":** quale forma di vettovagliamento eccezionale o residuale, al personale militare interessato mediante la consegna di *tickets* da spendere per il vitto;

**g. fornitura di viveri speciali e da combattimento,** nei casi in cui particolari condizioni di impiego del personale lo impongano, in sostituzione delle altre forme di vettovagliamento.

### **1.1.3. LA CONSUMAZIONE DEL VITTO**

**a.** Il militare deve essere messo nelle condizioni di fruire di un pasto completo, presso le strutture militari, in modo agevole e decoroso.

Anche nei servizi di ordine pubblico, tenendo conto della loro peculiarità, deve essere assicurata la corretta e confortevole consumazione del vitto<sup>3</sup>. Al riguardo, costituisce precipua responsabilità dei Comandanti Provinciali curare la predisposizione di ogni misura organizzativa tesa a rendere possibile, sia ai militari dipendenti sia a quelli in rinforzo dell'organizzazione mobile<sup>4</sup> impegnati nei servizi di ordine pubblico, la fruizione del trattamento alimentare in orario consono e in maniera confacente, fermi restando i criteri di flessibilità.

**b.** Il periodo da dedicare alla consumazione del vitto per tutto il personale, militare e civile, avente diritto al *trattamento alimentare gratuito* è disciplinato

<sup>3</sup> In aderenza alla circolare n. 10/6-1 di prot. del 30 ottobre 2021 del Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri - IV Reparto - SM - Ufficio Logistico, sarà assicurata - previa valutazione delle esigenze di servizio - l'apertura della mensa, laddove possibile, ovvero il ricorso a convivenze presso altri impianti di FF.PP./FF.AA./Enti Pubblici o a convenzioni con esercizi di ristorazione stipulate dalle competenti Prefetture. Al fine di individuare la somministrazione del vitto più adeguata all'articolazione del servizio e di garantire un eguale trattamento per i contingenti delle diverse FF.PP. impiegate, i Comandanti Provinciali rappresentano all'Autorità di P.S. la necessità di contemperare nelle relative ordinanze anche i tempi e le modalità di consumazione dei pasti.

<sup>4</sup> A tal riguardo, si precisa che i Comandanti dei Reggimenti/Battaglioni Mobili dovranno essere avvertiti per tempo sulla necessità di far predisporre, dalle dipendenti mense, i *pasti da asporto* da consegnare alle aliquote impegnate nei servizi di ordine pubblico.



dalla Pubblicazione n. C-19<sup>5</sup> (ed. 2021), nella quale sono indicate anche le modalità attraverso cui registrare il relativo lasso di tempo in relazione alle diverse situazioni d'impiego<sup>6</sup>.

- c. Ferma restando la disciplina della pausa di cui al precedente capoverso, il periodo per la consumazione del pasto, non può essere finalizzato ad anticipare il termine dell'attività lavorativa giornaliera.
- d. Ai fini della concessione del *buono pasto* al militare che non può consumare il vitto nelle forme ordinarie (neanche mediante *take-away* oppure presso altre strutture militari o civili convenzionate), il Comandante del Reparto deve tenere in considerazione l'effettiva impossibilità di sospendere o articolare in modo diverso le attività operative, le quali avrebbero potuto, in tal caso, subire un eventuale nocumento.

#### **1.1.4. TRATTAMENTO ALIMENTARE GRATUITO**

- a. Il trattamento alimentare gratuito (T.A.G.), indipendentemente dalla modalità di gestione, spetta:
  - (1) agli Ufficiali, Sottufficiali, Appuntati e Carabinieri in s.p.e., nonché al personale civile, subordinatamente alla contemporanea sussistenza di entrambi i seguenti presupposti:
    - i requisiti orari di cui al para. 1.1.3, lett. b.;
    - l'impossibilità di allontanarsi dalla caserma o dal posto di lavoro per consumare il pasto presso il proprio domicilio. Ne consegue che al personale che beneficia di alloggio di servizio o abitazione privata presso la sede del reparto o nelle sue immediate vicinanze, il TAG:
      - . può essere riconosciuto solo eccezionalmente, quando impegni istituzionali improcrastinabili o contingenti situazioni operative (valutate dal Comandante del reparto) gli impediscano di fruire della pausa per la consumazione del vitto presso la propria abitazione;

<sup>5</sup> C-19 (ed. 2021), Capitolo X, Punto 4.: "Quando il turno di servizio dura almeno un'ora dopo le 14:00 o le 20:00 deve essere assicurata, al personale, una pausa di 30 minuti per la consumazione del vitto (con recupero del tempo impiegato), anche nei casi in cui i destinatari non hanno titolo al TAG o esprimono la preferenza di proseguire il servizio senza interruzioni. 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 esigenze di servizio la pausa può essere fissata anche all'inizio o al termine del turno (avendo comunque cura che l'orario sia congruo per la consumazione del pasto, salvo casi di effettiva e assoluta necessità); anche in tale caso deve essere comunque esplicitata nel memoriale del servizio (ciò risponde, oltre che a esigenze di coerenza sistematica, anche a finalità di tutela giuridica dei militari interessati). Durante la pausa i militari non hanno obblighi di servizio (in particolare, non devono consumare effettivamente il pasto, né permanere in caserma) e pertanto, qualora la pausa stessa sia stata fissata o spostata all'inizio o alla fine del turno, hanno facoltà rispettivamente di presentarsi in caserma al termine o allontanarsi all'inizio di essa (senza dover rientrare; non rileva, in proposito, che il n. 59 del Regolamento Generale disponga che "Ogni servizio ha inizio dalla caserma e ha termine in essa). 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 (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); 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. La legge 18 maggio 1989, n. 203, richiamata anche da disposizioni di concertazione che si applicano all'Arma dei Carabinieri, stabilisce i casi in cui possono essere costituite le mense di servizio.



- secondo piatto: almeno due scelte e in aggiunta un piatto freddo;
- contorno di stagione: almeno due scelte;
- pane;
- frutta di stagione: almeno due scelte;
- bevande varie: acqua, ecc..

In circostanze assolutamente residuali - giustificabili a fronte di straordinarie e sopravvenute esigenze di servizio operative non preventivabili, per cui è necessario fornire cibo da asporto nell'immediatezza - è possibile ricorrere ai pasti al sacco (cd. sacchetti), contenuti in apposita confezione biodegradabile (riportante esternamente un'etichetta adesiva sui cui è specificato il contenuto e la relativa grammatura) e pronti al consumo, che - salvo diverse disposizioni migliorative - devono comprendere indicativamente almeno:

- panini o pizza bianca di peso complessivo non inferiore a g. 200;
- farcitura di peso complessivo non inferiore a g. 300 di formaggio o g. 180 affettati (ovvero, in proporzione, relativa combinazione tra loro, preferibilmente in alternativa tra prosciutto crudo/cotto o fesa di tacchino o bresaola oppure altro ripieno concordato preventivamente con il Comandante del Reparto da cui dipende il militare interessato). In alternativa alla citata farcitura, g. 160 di tonno all'olio d'oliva o g. 150 di carne in scatola;
- frutta fresca pronta al consumo di peso complessivo non inferiore a g. 130 o succo di frutta di minimo cl. 20 ;
- una bottiglia da 50 cl. di acqua minerale;
- tre tovagliolini di carta e, all'occorrenza, una confezione di posateria in plastica.

Nella redazione dei menù dovranno, inoltre, essere considerate le eventuali preferenze espresse dalla maggioranza dei commensali, anche per il tramite degli organismi di rappresentanza/organi di verifica, o rilevati dai consumi giornalieri.

- L'Autorità Logistica Centrale del Comando Generale determina la forma di gestione del vettovagliamento da adottare, tenendo presenti - di massima - i seguenti criteri:
- "gestione diretta", preferibilmente nelle mense presso le quali sia impiegato personale militare e/o civile del Ministero della Difesa con appropriate qualifiche e in numero adeguato ad assicurare il confezionamento e la distribuzione dei pasti; si ricorre, altresì, alla "gestione diretta" nei casi in cui sia in territorio nazionale, che all'estero, sia necessario per motivi di carattere operativo o addestrativo;
- "gestione mista" o "gestione indiretta", mediante catering completo nei casi in cui le condizioni logistiche o di dislocazione dei Reparti lo consentano;
- "catering veicolato", nei casi eccezionali in cui non sia possibile provvedere in altro modo, allorché le strutture per il confezionamento dei pasti necessitano di adeguamenti di carattere tecnico;
- convivenza presso altre Amministrazioni o Enti Pubblici dello Stato, qualora non sia possibile la costituzione di mense di servizio presso la sede del Reparto interessato;
- convenzione con esercizio privato o, in subordine, concessione di "buono pasto", in relazione alle esigenze operative, logistiche, di dislocazione e d'impiego, nei casi in cui non sia possibile assicurare con le modalità di cui ai precedenti alinea il servizio di mensa presso il Reparto di appartenenza del personale interessato o presso altro Reparto nella stessa sede o vicinior.



non può comunque essere erogato, in alcun caso, mediante ricorso a esercizi commerciali che distano dalla sede del reparto più dell'abitazione stessa, oppure buoni-pasto.

In tal senso, il militare abitante presso la sede - e non avente i requisiti di cui al successivo punto (2) - che fruisce di alloggiamento di reparto (cosiddetto "accasermato"), avrà diritto al TAG ricorrendo solo i requisiti orari di cui al para. 1.1.3, lett. b., in quanto le camere a ciò preposte non sono essere equiparate al domicilio, qualora all'interno non possano essere preparati e consumati pasti;

(2) al personale, sia per i pasti dei giorni feriali, sia per quelli dei festivi, alloggiato o accasermato nell'esclusivo interesse dell'Amministrazione o, comunque, tenuto a non allontanarsi dagli apprestamenti militari per consumare i pasti, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 485 e 591 del TUOM (es. *allievi degli Istituti di formazione o militari in ferma o servizio ausiliario*). Uguale trattamento compete al medesimo personale ospitato in altro alloggiamento, ancorché esterno (art. 485 TUOM). In tal senso, si considera "accasermato" nell'esclusivo interesse dell'Amministrazione Militare, il personale di cui all'articolo 264, terzo periodo, del Regolamento Generale dell'Arma dei Carabinieri, ovvero quello alloggiato, anche temporaneamente in caserma, ai fini della disponibilità per l'impiego. Gli *allievi non in s.p.e. presso gli Istituti di formazione (es.: Allievi Carabinieri, Allievi Marescialli, ecc.)* hanno diritto anche della prima colazione.

- b. Il vitto del personale militare e civile viene assicurato mediante le forme di vettovagliamento indicate al para. 1.1.2.
- c. Nei casi in cui al para. 1.1.3, lett. d., può essere attribuito il buono pasto al militare, che ha titolo al TAG, solo se è divenuta oggettivamente impraticabile la forma di vettovagliamento in uso presso il proprio Reparto.

### 1.1.5. NORME DI GESTIONE DEL VETTOVAGLIAMENTO

- a. Il Comando Generale - Direzione di Commissariato - emana le norme per la gestione del servizio vettovagliamento.
- b. Il servizio vettovagliamento deve essere regolato in modo da consentire l'effettiva fruizione, da parte del personale avente diritto, della razione spettante in relazione all'impiego.
- c. Il trattamento alimentare è assicurato mediante la razione viveri, indispensabile per fornire al personale il giusto apporto nutritivo e calorico per poter svolgere la propria attività, di tipo:
  - **normale**, somministrata al personale in normali condizioni di impiego;
  - **speciale**, somministrata al personale in particolari condizioni di impiego, che richiede caratteristiche di conservazione e stoccaggio più complesse, nonché l'utilizzo di accessori necessari al consumo dei generi (posate in plastica, fiammiferi, fornello scaldarancio, tavolette combustibili, compresse potabilizzanti, ecc...).
- d. Il personale preposto al servizio di vettovagliamento nella preparazione del vitto (compresi i pasti del tipo *take away*, predisposti in circostanze eccezionali<sup>7</sup> con pietanze adatte al consumo differito e confezionate in contenitori *termosigillati*) - in particolare nelle grandi comunità - dovrà tenere presente gli elementi dietetici (apporto calorico e bilanciamento dei principi nutritivi) calcolati sulla base dell'attività media svolta dai commensali:
  - *primo piatto: almeno tre scelte di cui una dietetica;*

<sup>7</sup> Previa preliminare individuazione di locali funzionali alla consumazione nei pressi dei luoghi di svolgimento del servizio. È sempre esclusa la consumazione del pasto a bordo dei mezzi di servizio, salvo apposito allestimento di idoneo autobus con tavolini.



*Si ricorre, altresì, al buono pasto negli altri casi previsti dalla normativa vigente.*

I suddetti criteri non si applicano alle mense/punti cottura individuate/i come "apprestamenti di natura familiare", che costituiscono un'eccezione all'impiego di personale con appropriate qualifiche, se non compatibilmente alle contingenti circostanze logistico-finanziarie. Tenuto conto di quanto stabilito dall'art. 298 del Regolamento Generale dell'Arma dei Carabinieri, i Comandanti dei Reparti interessati, in relazione alla situazione degli organici e strutturale, devono prevedere nel momento in cui dispongono giornalmente i servizi di competenza, anche quelli relativi all'approvvigionamento delle derrate e alla confezione del vitto, individuando quotidianamente il personale incaricato, nel numero strettamente necessario, che - oltre ad altre attività di breve durata - deve occuparsi di dette incombenze e stabilendo - se necessario - anche le modalità di esecuzione (es.: automezzo da utilizzare, impiego di divisa o abito civile, ecc.).

- e. Eventuali necessità di passaggio da una forma di gestione a un'altra dovranno essere rappresentate per le decisioni al Comando Generale, debitamente corredate dalle motivazioni di ordine logistico/infrastrutturale/sanitario che hanno determinato l'esigenza. Quanto sopra, ferme restando le previsioni normative contenute nel citato decreto del Ministro della Difesa in base alle quali *"nel caso di comprovate situazioni di necessità e urgenza, i Comandanti degli organismi, avvalendosi delle norme e delle procedure semplificate previste per l'emergenza, possono ricorrere al catering veicolato o ad altra modalità prevista nel Decreto stesso, se ritenuta più idonea, al fine di assicurare il servizio di vettovagliamento al personale dell'organismo medesimo"*.

Contestualmente, è data comunicazione al Comando Generale del provvedimento adottato per la relativa sanzione e per il finanziamento degli oneri derivanti dal provvedimento. Il ricorso a tale ultima prescrizione deve essere considerato un provvedimento eccezionale, da limitarsi a casi particolari, da valutarsi di volta in volta.