

VI.1 SERVIZIO DEL VETTOVAGLIAMENTO. FORME DI GESTIONE

Le direttive per il funzionamento e il livello di aderenza del servizio logistico del vettovagliamento a favore del personale dell'Arma dei Carabinieri sono contenute nella **Pubblicazione C-19** *"Compendio di disposizioni logistiche dell'Arma dei Carabinieri"* (ed. 2021).

Le direttive di carattere tecnico intese a disciplinare le varie forme di vettovagliamento⁹⁰, la cui emanazione compete alla Direzione di Commissariato del Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri, sono invece disciplinate nella **Pubblicazione N-29** *"Norme per il servizio di vettovagliamento per il personale dell'Arma dei Carabinieri"* (ed. 2021).

Premesso quanto sopra, in relazione alle esigenze operative, logistiche, di dislocazione e di impiego del personale dell'Arma, il Trattamento Alimentare Gratuito (**TAG**), così come definito e disciplinato al capitolo XVII, paragrafo 5, della Pubblicazione C-19, è erogato:

- ordinariamente, mediante accesso alle **mense di servizio**;
- per reparti ove non è possibile o conveniente costituire una mensa di servizio, previa autorizzazione dell'ispettore logistico, mediante:
 - **aggregazione** alla mensa di servizio di un altro reparto dell'Arma;
 - **convivenza** alla mensa di un'altra Amministrazione Statale;
 - **convenzione** con un esercizio commerciale;
 - erogazione di **"buoni-pasto"**, quale servizio sostitutivo di mensa.

La **forma di gestione** delle mense di servizio e delle imprese alimentari⁹¹, così come definita al capitolo XVII, paragrafo 1, della Pubblicazione C-19, la quale viene determinata dall'ispettore logistico, su proposta della Direzione di Commissariato, può essere:

- **"diretta"**;
- **"esternalizzata"** o **"indiretta"** ("catering completo" o "catering veicolato");
- **"mista"**.

Infine, a prescindere dalla forma di gestione adottata, il TAG può essere assicurato secondo le modalità di cui al capitolo XVII, paragrafo 5, lettera b., punto (2), della Pubblicazione C-19, mediante:

- **pasti da asporto in contenitori termo-sigillati** preparati dalle mense;
- **razioni viveri speciali** ("da combattimento" o "di emergenza");
- **buoni-pasto**;
- **pasti al sacco**.

⁹⁰ In conformità con il Libro III, Titolo I, Capo V, Sezione II, del d.P.R. n. 90/2010 e con il Decreto, di norma annuale, del Ministro della Difesa emesso di concerto con il Ministro dell'Economia e delle Finanze, ai sensi dell'art. 546 del D.Lgs. n. 66/2010.

⁹¹ Le "imprese alimentari" comprendono le mense con forza vettovagliata media giornaliera pari o superiore a 15 unità, oltre ad altre strutture individuate al capitolo XVII, paragrafo 3, della Pubblicazione C-19.

GESTIONE DIRETTA

Nella **gestione diretta** la confezione e distribuzione dei pasti è a cura dei Comandi utilizzatori con personale militare e civile del Ministero della Difesa, fermo restando la possibilità di affidare a ditte specializzate le operazioni di pulizia locali, lavaggio stoviglie e attrezzature da cucina.

Le derrate sono normalmente acquistate, in via decentrata, mediante ricorso allo strumento del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA), presente sul portale web www.acquistinretepa.it, ovvero approvvigionate mediante contratti con le procedure negoziali ritenute più idonee, nel rispetto della normativa vigente.

GESTIONE ESTERNALIZZATA O INDIRETTA

- **Catering Completo**

Nella gestione indiretta con "**catering completo**" l'acquisizione delle derrate, il confezionamento, la distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali all'uopo adibiti e delle relative attrezzature viene affidata ad imprese specializzate nel settore, individuate all'esito di procedure di gara indette "*in accentrata*".

- **Catering Veicolato**

Nella gestione indiretta con "**catering veicolato**" il confezionamento dei pasti viene 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. Le stesse ditte assicurano altresì la distribuzione dei pasti, nonché la pulizia e il riordino dei locali e delle attrezzature.

GESTIONE MISTA

Nella **gestione mista** la confezione e la distribuzione dei pasti, nonché la pulizia dei locali e delle attrezzature, è affidata a ditte specializzate nel settore, mentre la fornitura delle derrate alimentari è a cura dell'Amministrazione ed è assicurata dagli Enti e Distaccamenti amministrativi con le procedure di approvvigionamento previste per la gestione diretta e nei limiti dei valori in denaro della razione viveri.

CONVIVENZE ALLA MENSA DI UN'ALTRA AMMINISTRAZIONE STATALE

Nei casi di cui al capitolo XVII, paragrafo 5, lettera b., della Pubblicazione C-19, il Trattamento Alimentare Gratuito (TAG) può essere assicurato mediante **convivenza** alla mensa di un'altra Amministrazione Statale.

CONVENZIONI CON ESERCIZI COMMERCIALI

In via eccezionale, qualora non sussista alcuna mensa idonea, è possibile assicurare il TAG mediante la sottoscrizione di una **convenzione** con un esercizio commerciale da individuarsi a seguito di esperimento di apposita indagine di mercato.

EROGAZIONE DI BUONI-PASTO

L'erogazione del **buono-pasto**, quale servizio sostitutivo di mensa, avviene in via eccezionale quando ogni altra soluzione risulta impraticabile. In questo caso il TAG

viene assicurato al personale militare avente diritto mediante la consegna di tagliandi (c.d. *ticket*) da impiegare presso esercizi convenzionati.

FORNITURA DI RAZIONI VIVERI SPECIALI

In occasione di particolari attività addestrative od operative, il TAG può essere assicurato mediante fornitura al personale di **razioni viveri speciali**, "**da combattimento**" o "**di emergenza**", previa autorizzazione della Direzione di Commissariato.

VI.2 GESTIONE DIRETTA. ORGANI DI GESTIONE

Nell'ipotesi di gestione diretta, l'acquisizione, la confezione e la distribuzione dei pasti è fatta a cura degli organismi utilizzatori, con personale militare e civile del Ministero della Difesa.

Gli **organi di gestione** previsti dal capitolo I, paragrafo 2.1.4, della Pubblicazione N-29 e dal capitolo XVII, paragrafo 2, lettera c., della Pubblicazione C-19, sono nominati, su proposta del Comandante dell'Unità ove la mensa è costituita, con atto formale del Comandante di Ente o Distaccamento, il quale esercita l'alta vigilanza sulla gestione amministrativa per le forme di vettovagliamento autorizzate ed esplica le correlate attribuzioni.

Gli organi direttivi ed esecutivi per garantire la gestione amministrativo-contabile della mensa di servizio condotta a gestione diretta, sono rispettivamente:

- la **Commissione Amministrativa** (organo direttivo);
- il **Gestore** (organo esecutivo).

COMMISSIONE AMMINISTRATIVA

Per la gestione diretta delle mense di servizio è costituita una **Commissione Amministrativa**⁹² (non prevista per mense con meno di 50 unità) che dura in carica tre anni, composta di personale militare e civile in forza al Reparto, la quale si compone di:

- tre membri (Presidente, Gestore e contabile), se i conviventi alla mensa non sono superiori a cento unità;
- sino ad un massimo di nove membri, qualora i conviventi alla mensa superino le cento unità, in quanto il numero dei membri è aumentato di due unità per ogni cinquecento conviventi in più.

Per determinare il numero di conviventi alla mensa, si farà riferimento al numero di "*pasti medi giornalieri*" riferiti all'anno precedente.

La Commissione Amministrativa elegge nel suo seno il Presidente; inoltre, per ciascun componente effettivo, è designato un supplente per la sostituzione in caso di assenza o impedimento.

I compiti della Commissione Amministrativa sono disciplinati, nel dettaglio, nella Pubblicazione N-29.

⁹² Art. 479 del d.P.R. n. 90/2010.