

Data 16/04/2008

Protocollo 7843/da1701

OGGETTO: legge regionale 38/2006 “Disciplina dell’esercizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande”. Requisiti professionali per l’esercizio dell’attività. Applicabilità dell’art. 5 al caso delle mense aziendali.

Con nota prot. 35/2008-SEGR.DIR. in data 17 marzo u.s. codesta spettabile Associazione ha richiesto agli uffici scriventi di esprimere un parere in merito all’applicabilità delle disposizioni di cui all’art. 5 della legge regionale 38/2006, in materia di requisiti professionali.

In particolare viene richiesto se la disposizione di cui all’art. 5, comma 7, per la quale per ogni esercizio in cui si effettua attività di somministrazione, deve essere individuato uno specifico soggetto in possesso del requisito professionale, operi anche in relazione al caso delle mense aziendali.

A tale proposito codesta Associazione evidenzia, con un’analisi accurata, le peculiarità afferenti al sistema alle mense aziendali, rilevando, in particolare, quanto segue:

- **le mense svolgono un servizio sociale**, previsto dalla contrattazione collettiva di lavoro, indispensabile per consentire alle amministrazioni ed all’industria una corretta programmazione dell’attività produttiva;
- **per mensa aziendale si intende** la preparazione, la consegna e la distribuzione su larga scala di pasti completi per collettività, gestite:
 1. sia direttamente dai datori di lavoro pubblici o privati –organizzazione con la cottura e la distribuzione immediata del cibo-
 2. sia con appalto a società specializzate -legame differito, con i pasti provenienti da centri di cottura esterni.
- **L’attività di ristorazione collettiva si configura come attività di fornitura di servizi** -di produzione e somministrazione pasti a comunità di utenti predeterminate- e non come attività di somministrazione al pubblico.
- **Le tipologie di utenza servite dalla ristorazione collettiva sono:**
 1. dipendenti di aziende o società private o pubbliche
 2. degenti ospedalieri e/o dipendenti di strutture ospedaliere pubbliche o private

3. alunni di tutti gli ordini e livello e corpo docente
 4. militari
 5. anziani ospiti di strutture residenziali
- **sul piano strutturale le aziende o gli enti bisognosi dei servizi mensa**
1. **possono avere a disposizione le strutture per realizzare completamente i servizi e produrre i pasti** (locali cucina, locali ristoro, impianti, attrezzature...) mettendoli a disposizione (in genere in comodato d'uso mantenendo proprietà e responsabilità manutentive degli stessi) delle società affidatarie degli appalti per i servizi stessi: queste ultime da parte loro metteranno a disposizione la loro organizzazione, il personale qualificato, le forniture di materie prime per la realizzazione dei servizi.
 2. **possono non avere a disposizione le strutture per realizzare completamente i servizi e produrre i pasti.** In tal caso le aziende che realizzeranno i servizi in appalto produrranno i pasti in loro centri cottura (logisticamente collocati in zone limitrofe) e trasporteranno i pasti presso i locali di consumo messi a disposizione dagli enti o dalle aziende appaltanti. –E' il classico caso dei comuni che danno in appalto la realizzazione dei servizi di ristorazione scolastica, non avendo la disponibilità di cucine produttive ma solo di refettori di consumo
- **dal punto di vista produttivo** ci sono mense che forniscono dai 200 ai 2000 pasti al giorno, con impiego di personale, dalle 4 alle 40 unità per mensa. I centri di cottura più grandi possono arrivare fino a 15000 pasti, mentre le piccole cucine scolastiche fino ai 200.
 - **dal punto di vista organizzativo interno** ogni mensa ha un responsabile cuoco fisso *in loco* ed un responsabile direttore di ristorazione. Quest'ultimo è fisso *in loco* quando la mensa produce oltre i 1000 pasti al giorno, oppure è "itinerante" per più mense se queste sono di piccole dimensioni. Il personale nei centri di cottura è diretto dalle aziende di ristorazione, mentre il personale nelle mense, che si occupano del solo sporzionamento, può essere sia dipendente delle aziende di ristorazione con servizio in appalto, che personale comunale adibito a tale compito.

Alla luce delle peculiarità evidenziate, con particolare riferimento alla principale considerazione per la quale **“le mense svolgono un servizio sociale, previsto dalla contrattazione collettiva di lavoro, indispensabile per consentire alle amministrazioni ed all'industria una corretta programmazione dell'attività produttiva”**, si ritiene che la disposizione di cui all'art. 5, c. 7 della legge regionale 38/2006 non debba trovare applicazione al caso in esame. **La contrattazione collettiva di lavoro tiene infatti luogo della legge nel caso specifico.**

Resta inteso, evidentemente, che ogni azienda che operi nel comparto delle mense deve avere il proprio delegato che normalmente corrisponde ad una delle due figure più importanti a livello

organizzativo: il responsabile cuoco oppure il Direttore di ristorazione, che sono, di fatto, i responsabili e dovranno gestire le diverse procedure di autocontrollo nel rispetto della corretta prassi igienico sanitaria, come previsto dalle normative in materia a tutela del consumatore finale.

Occorre d'altro canto ancora considerare che, nel caso specifico, secondo quanto sopra osservato, normalmente il servizio mensa è organizzato e talvolta anche prestato dal datore di lavoro, e pertanto risulta evidente la mancanza della figura dell'“acquirente-avventore”, la cui

presenza giustifica le particolari regole di tutela del consumatore di cui all' art. 1, comma 1, lett. *a*), della legge regionale 38/2006; nel caso delle mense il lavoratore viene pertanto tutelato attraverso gli strumenti del diritto del lavoro e delle contrattazioni sindacali, mentre il valore della concorrenza tra esercizi di somministrazione non può neppure venire in gioco.

Cordiali saluti

Il Dirigente del Settore
Arch. Patrizia Vernoni

Visto:
il Direttore regionale
MARCO CAVALETTO