

26 Marzo 2021

Bergamo, al via i controlli nei ristoranti che svolgono il servizio mensa



Fusini, direttore di Ascom: “Il servizio è una deroga ma va svolto nel piena rispetto della legge. Sul nostro sito l’elenco dei ristoranti associati in regola”

Dalla prossima settimana scattano i controlli da parte della Polizia Locale a tutte quelle attività di ristorazione che svolgono servizio di mensa in città a beneficio di lavoratori di studi, imprese, ecc.: un’attività, questa, pensata non solo per contrastare eventuali irregolarità, ma soprattutto per tutelare tutti coloro che nel settore rispettano le regole, tra tanti sacrifici e difficoltà in questo periodo così delicato per il perdurare dell’emergenza sanitaria covid19 nel nostro Paese. Nella nostra città sono poco meno di 30 i ristoranti che si sono “convertiti” a mense aziendali, nelle scorse settimane.

La norma

Come si legge anche nel più recente Dpcm, nelle zone arancioni e rosse “continuano a essere consentite le attività delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, nei limiti e alle condizioni di cui al periodo precedente”. La possibilità di svolgere servizio mensa alle aziende non può però rappresentare una scorciatoia di ristoranti, bar, trattorie per accogliere in pausa pranzo, oltre ai lavoratori, anche altri clienti: in caso di mancanza di uno o più requisiti previsti dal Ministero sono previste sanzioni. Lo

scopo della disposizione è quello di lasciare la possibilità di risolvere il problema della pausa pranzo per tutte quelle aziende che non possono ricorrere allo smart working e che non hanno una mensa interna e, dunque, necessitano di una soluzione per gestire in modo sicuro la pausa pranzo dei propri dipendenti.

L'iter per trasformare un ristorante in mensa aziendale è piuttosto preciso. Prima di tutto deve esistere l'autorizzazione da parte delle autorità territoriali, che avviene, in questo momento di emergenza covid19, in modo semplificato. Sarà poi fondamentale l'esistenza di uno specifico contratto di mensa aziendale tra ristorante e azienda, che preveda delle specifiche convenzioni per il pranzo, concesse solo nei giorni lavorativi. La copia di questo contratto dovrà poter essere mostrata su richiesta degli organi territoriali, insieme all'elenco nominativo del personale beneficiario del servizio (il tutto rispettando la Privacy Policy). È chiaro quanto la verifica di questi due requisiti sia alla base dei controlli che scatteranno nei prossimi giorni in città.



“Conosciamo – commenta **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** – le difficoltà economiche e finanziarie delle attività di ristorazione che sono in asfissia da mesi e il bisogno del servizio di ristorazione che oggi è precluso. Dobbiamo però ricordare che il servizio mensa dei ristoranti è una deroga che abbiamo ottenuto e che deve essere svolta nel pieno rispetto della legge, pena la sanzione con chiusura del locale. Temiamo inoltre il rischio di un cambio di direzione delle autorità con il divieto di erogazione del servizio. Oltre ad aver seguito diverse decine di ristoranti che hanno richiesto l'estensione del servizio, Ascom pubblica l'elenco dei ristoranti che svolgono un servizio mensa a disposizione delle potenziali aziende clienti del servizio”.

“In città – spiega **Cesare Rossi, vicedirettore di Confesercenti Bergamo** – abbiamo istituito uno sportello ad hoc per accompagnare i ristoratori a diventare mense in questo periodo d'emergenza e abbiamo interloquito con moltissime Amministrazioni della Provincia per agevolare e rendere omogenei i processi autorizzatori. Anche per questo motivo abbiamo accolto con favore la comunicazione del 12 marzo, nella quale Regione Lombardia invitava i Comuni a semplificare e snellire le procedure in capo alle imprese. È però doveroso richiamare le poche prescrizioni rimaste per evitare eventuali sanzioni, anche a favore della correttezza degli operatori che seguono con attenzione le regole, che ci

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/bergamo-al-via-i-controlli-nei-ristoranti-che-svolgono-il-servizio-mensa/>

tengo a ribadire: a oggi il servizio mensa è possibile previo accordo/convenzione firmato dalle parti che preveda un elenco dei dipendenti potenziali utilizzatori del servizio mensa nei pubblici esercizi; il servizio mensa a oggi non è possibile per lavoratori autonomi e indipendenti”.

“Durante tutto il periodo dell'emergenza sanitaria – conclude la **Comandante della Polizia Locale Gabriella Messina** – gli agenti di via Coggetti ha svolto una grande attività di supporto alla cittadinanza, svolgendo una puntuale attività di controllo sul rispetto delle prescrizioni previste per ridurre il più possibile la possibilità di contagio. Anche in ambito commerciale, la Polizia del Comune di Bergamo ha svolto numerosi controlli su tutte le attività presenti nella nostra città, cercando soprattutto di spiegare quali regole e quali modalità fossero da mettere in atto, consapevoli del grande sforzo di adeguamento e responsabilità chiesto agli esercenti della città durante la pandemia. Alcune attività sono state sanzionate perché, palesemente e a volte anche consapevolmente, non hanno rispettato le norme. Ma l'attività di sanzione – prosegue Messina – è a tutela dei fruitori di questi esercizi, ma soprattutto doverosa verso tutti coloro che, con grandi sacrifici, cercano di rispettare le regole e coloro che, non essendo in grado di rispettare le prescrizioni in alcuni casi, decidono di chiudere l'attività. Durante il 2020 sono stati svolti 5512 controlli e comminate 24 sanzioni, nel 2021 i controlli sono stati 1573, con un totale di 49 sanzioni.”