

Via libera al servizio mensa e catering da Ascom il vademecum per i ristoratori



L'attività va comunicata al Comune e occorre un accordo con le aziende. Il direttore Fusini: "Ringrazio la Prefettura"

Via libera al servizio di mensa e catering continuativo da parte di ristoranti e pubblici esercizi. Dopo ripetute sollecitazioni da parte di Ascom Confcommercio Bergamo, finalmente la Prefettura si è espressa con il parere favorevole. Per svolgere l'attività è necessario che ci sia la stipula di un'apposita convenzione con l'impresa mediante contratto di appalto avente per oggetto la somministrazione di pasti ai dipendenti oltre alla comunicazione al Suap (se richiesto dal Comune) di mensa/catering con relativo aggiornamento del codice Ateco in Camera di Commercio. Infine, occorre ovviamente rispettare i protocolli e le linee guida diretti a contenere il contagio.

"Ringraziamo la Prefettura dei chiarimenti sul servizio mensa e catering - spiega il **direttore Ascom di Bergamo, Oscar Fusini** -. Certo la situazione per ristoratori e baristi è sempre grave. Ma se alcuni ristoratori se in possesso dei requisiti richiesti potranno fare un po' di lavoro, sarà un vantaggio per loro e aiuto per tanti operai e impiegati, che potranno pranzare al caldo e non nelle cabine dei camion e nei capannoni. Abbiamo concordato con la Prefettura le interpretazioni e dato delle indicazioni alle quali i titolari di attività di ristorazione dovranno attenersi, Il servizio può essere reso nel rispetto della normativa sanitaria, sicurezza del lavoro anche alla luce dei disciplinari di contenimento del

Covid. Per ora il parere **esclude espressamente la possibilità che le medesime attività possano essere svolte, sempre sulla base di un contratto, anche nei confronti di un libero professionista (o di un titolare di partita Iva)**, in quanto in tal caso la fattispecie non sarebbe riconducibile alle attività di mensa o di catering continuativo, mancando un elemento imprescindibile di tali prestazioni, costituito dalla “collettività”. Anche su questo tema con le Federazioni siamo al lavoro per cercare di migliorare l’interpretazione”.

Il vademecum

A seguito della novità del servizio di mensa ammesso in deroga al Dpcm dal parere della Prefettura ed erogabile nei pubblici esercizi che possono fornire pasti e nei ristoranti, Ascom Confcommercio Bergamo ha delineato alcune osservazioni a partire dal fatto che l’attività è chiusa al pubblico ed è possibile effettuare solo l’asporto o la consegna a domicilio.

Pratica

Per erogare il servizio mensa occorre inviare la Scia al Comune/suap e comunicare il codice Ateco 56.29.10 del servizio della mensa.

Contratto

Il servizio mensa può essere fornito ogni giorno anche il sabato e la domenica nel rispetto dell’erogazione ai lavoratori e non al pubblico. Le persone che accedono devono essere inserite in un elenco allegato al contratto che il legale rappresentante dell’impresa ha sottoscritto con il ristorante. Il contratto può essere stipulato anche in presenza purché sia sottoscritto dal legale rappresentante.

Prezzo e pagamento

Il prezzo è stabilito dal contratto ed è per persona/gg. Possono esserci anche più formule es. 10/12/15/20 euro a seconda delle portate. Il conto della prestazione e il documento commerciale è emesso sull’azienda.

Il portatore di un buono pasto non può accedere al ristorante tout court. Può farlo solo se rientra nell’elenco dei dipendenti beneficiari del contratto di mensa. Non è possibile il pagamento con buoni pasto, che non prefigurano un servizio mensa.

Servizio

Il servizio è erogato secondo criteri di normalità. Il cliente è obbligato alla mascherina ogni volta che non è seduto al tavolo. Al tavolo è consentito un numero massimo di 4 persone salvo che siano conviventi. Il personale deve usare sempre la mascherina e igienizzare frequentemente le mani. L’erogazione del servizio deve avvenire secondo quanto stabilito dalle linee guida per la ristorazione.

Può essere preferibile assegnare una parte o una sala ai dipendenti della stessa impresa; stabilire dei turni di presenza in modo di sanificare i locali e arieggiare le sale prima del successivo turno ed erogare il servizio al tavolo salvo gestione del personale del buffet o monoporzioni.

Controllo

In caso di controllo è necessario possedere copia contratti con elenco dei beneficiari del servizio mensa e l’elenco dei presenti con la relativa azienda per la verifica veloce del numero dei presenti in caso di controllo delle Forze dell’ordine.

Il cartellone

Per chi svolge l’attività di mensa è obbligatorio esporre il cartellone ([clicca qui per scaricarlo](https://www.larassegna.it/via-libera-al-servizio-mensa-e-catering-da-ascom-il-vademecum-per-i-ristoratori/)) che indica gli orari del servizio in funzione. Per evitare sanzioni si consiglia di effettuare il servizio di asporto facendo attendere la clientela fuori

dal locale.

Aggiornamento del 29/01/21

Servizio mense, per ora la Prefettura di Bergamo dice no

Per un settore allo stremo come quello della ristorazione, il parere positivo della Prefettura di Rovigo in merito alla possibilità per i pubblici esercizi di erogare il servizio di “mensa contrattualizzata” può rappresentare un’opportunità per attenuare gli effetti devastanti delle chiusure imposte. Non è così a Bergamo dove si sta aspettando il via libera da parte della Prefettura dopo il primo parere negativo espresso nei mesi scorsi.

“La nostra Associazione sta ricevendo molte richieste sulla possibilità di esercitare il servizio di mensa aziendale da parte di bar e ristoranti – commenta **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. C’è grande confusione nell’interpretazione sia da parte dei Comuni e che dalle stesse Forze dell’ordine. Il servizio sarebbe utile per i tanti lavoratori oggi obbligati ad ammassarsi o costretti a mangiare al freddo e per le nostre imprese che potrebbero lavorare in un momento di grave difficoltà. La nostra preoccupazione principale è però quella di evitare multe e problematiche per i nostri soci, che oltre al grave danno economico della chiusura potrebbero essere oggetto di verifiche e sanzioni”.

A novembre la prima richiesta

Il 20 novembre Ascom aveva già richiesto un parere alla Prefettura di Bergamo che, dipendendo dal Ministero dell’Interno, interpreta le norme dei provvedimenti del Governo. Il parere dato dalla Prefettura era negativo, così come la linea seguita dai Comuni e dall’ATS in caso di controllo. *“In riferimento al quesito qui pervenuto concernente l’oggetto, si rappresenta che, ai sensi dell’art. 3, comma 4, lett. c), del DPCM 3 novembre 2020, l’attività degli esercizi di ristorazione è sospesa – si legge nel parere -. Dal tenore testuale della norma sembra, pertanto, che essi non possano in ogni caso restare aperti, nemmeno ove prestino il servizio esclusivamente a favore dei dipendenti di aziende convenzionate. Peraltro, alla luce del rapporto contrattuale di convenzione con datori di lavoro terzi, i predetti esercizi potranno svolgere il servizio pattuito mediante asporto ovvero consegna dei pasti nei luoghi dove si ritenga più opportuno”.*

L’ 11 gennaio è stato richiesto nuovamente un parere che non ha ottenuto ancora risposta. “Terremo aggiornati i nostri associati – conclude Fusini – nella speranza che l’interpretazione possa presto cambiare, come per esempio in Veneto, a Rovigo per l’esattezza, dove viene richiesto in caso di controllo la copia dei contratti sottoscritti dai datori di lavoro”.