

Luigino Bottini

Dottore Commercialista – Revisore Legale

info@luiginobottini.com - www.luiginobottini.com



Contitalia S.r.l.

Centro Elaborazione Dati ed Elaborazione Paghe per conto terzi.

Via Nino Bixio 18/4 – Chiavari (Ge) – Tel. 0185.322469 - Fax 0185.313184

Via Strada Privata n. 2/A - Santa Maria del Taro - Tornolo (Pr) - Tel. 0525.80100

Circolare informativa 08/2021.

Chiavari, 22 febbraio 2021.

Ai gentili Clienti

Emergenza Covid-19

Somministrazione pasti – mensa aziendale.

*In presenza dei presupposti previsti per la stipulazione di un contratto di somministrazione sostitutivo della mensa aziendale, le disposizioni in vigore consentono la continuazione del servizio di ristorazione delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, permettendo **anche ai pubblici esercizi la possibilità di stipulare contratti/convenzioni di somministrazione pasti con le ditte, a condizione che i servizi vengano erogati in via esclusiva ai dipendenti delle stesse.***

*A tale proposito, **i ristoratori dovranno avere cura di riportare per iscritto, in un apposito elenco, i nominativi dei lavoratori che usufruiscono del servizio. Tale elenco, unitamente ai contratti stipulati con le ditte, dovrà essere esibito alle Forze dell'Ordine in caso di controllo.***

*Il ristoratore avrà la possibilità di stipulare **convenzioni con più ditte, fermo restando che all'interno dei locali dovranno essere scrupolosamente rispettate le misure di contenimento del contagio previste per la ristorazione** (ricordando le principali: misurazione della temperatura corporea a tutti i clienti che accedono all'esercizio, mantenimento della distanza personale di almeno un metro con un massimo di 4 persone per tavolo, fermo restando che non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere, messa a disposizione di gel igienizzante per le mani, mascherine, predisposizione di un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione tramite cartelli).*

*Per agevolarvi, abbiamo predisposto in allegato **un fac-simile di contratto editabile per la somministrazione di pasti, che dovrà essere compilato nelle parti mancanti in base alle esigenze di ogni azienda.***

Per completezza infine, all'entrata del ristorante dovrà essere esposto un cartello con il quale si informa che il servizio di ristorazione al tavolo è riservato in via esclusiva ai lavoratori delle ditte con le quali è stato stipulato il contratto (vedi allegato).

Sinteticamente si fa presente che:

- *L'attività può essere svolta dai pubblici esercizi in genere, quindi non soltanto ristoranti e trattorie, ma anche pizzerie, bar, pub, ecc.*
- *Il servizio può essere svolto esclusivamente nei confronti di lavoratori di aziende con le quali il pubblico esercizio ha stipulato un apposito contratto.*
- *In allegato al contratto occorre riportare l'elenco delle persone che usufruiranno del servizio, che saranno gli unici autorizzati a entrare nel locale nell'orario previsto.*
- *Va rispettato il criterio "droplet", vale a dire la distanza minima di 1 metro tra ogni consumatore (ad esempio predisponendo già tavoli e sedie).*
- *In caso di presenza di addetti di imprese diverse, deve essere garantito l'uso di singoli tavoli e/o singole sale se disponibili, sempre nel rispetto delle distanze imposte dalla legge.*
- *Possono essere previsti più turni di servizio (ad esempio, dalle 12 alle 12.45 la prima impresa e dalle 13 alle 14.45 una seconda impresa), ma tra un turno ed il successivo devono essere effettuati l'areggiamento e la sanificazione dei locali, in particolare dei bagni, senza che vi sia in questa fase permanenza di persone all'interno o all'esterno del locale. Attenzione: per "sanificazione" si intende l'attività di detergenza e disinfezione da svolgersi con soluzione di ipoclorito di sodio (candeggina, varechina) o alcol.*
- *Il personale di sala deve utilizzare la mascherina e cambiare i guanti tra un turno e l'altro.*
- *Dove possibile, occorre prevedere entrate e uscite separate per i clienti.*
- *I pubblici esercizi, prima dell'attivazione, devono darne comunicazione preventiva al Comune, alla C.C.I.A.A. e all'Agenzia delle Entrate con relativa comunicazione del codice ATECO 56.29.10. Si invitano pertanto i Clienti interessati a contattare lo Studio.*

*Attenzione: **lo svolgimento dell'attività di mensa contrattualizzata con contratto prevede aliquota Iva al 4%**, per cui occorre tenerne conto al momento dell'emissione del documento commerciale (ex scontrino fiscale) o fattura.*

Lo studio rimane a disposizione per qualsiasi chiarimento.

Cordiali saluti

Dott. Luigino Bottini