

*Ai gentili Clienti*

*Loro sedi*

**CIRCOLARE INFORMATIVA N. 7/2020**

**OGGETTO: EMERGENZA COVID19 – FASE 2 (4 MAGGIO 2020)**

**RIAPERTURA GRADUALE DEGLI ESERCIZI  
DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

***Vendita per asporto: “Take Away” e “Delivery”***

Il DPCM del 26/04/2020 all’art. 1) lettera aa) ha esplicitamente previsto in maniera omogenea su tutto il territorio nazionale, ricalcando numerose “anticipazioni” messe in atto da alcune Regioni nei giorni scorsi, la possibilità di riaprire dal 04/05/2020 gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande esclusivamente nelle modalità:

- a) da asporto (Take Away)
- b) a domicilio (Delivery)

*“(omissis) Resta consentita la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l’attività di confezionamento che di trasporto, nonché la ristorazione con asporto fermo restando l’obbligo di rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, il divieto di consumare i prodotti all’interno dei locali e il divieto di sostare nelle immediate vicinanze degli stessi.”*

### **Take Away e Delivery: differenze e modalità operative.**

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, dunque, **dal prossimo 04/05/2020** potranno iniziare a vendere cibi pronti esclusivamente nella modalità:

- **take away**, che potremmo definire anche “asporto diretto”, ossia permettendo ai propri clienti di ritirare gli alimenti preparati direttamente presso i locali del proprio esercizio commerciale;
- **delivery**, o “asporto indiretto”, ossia consegnando direttamente, o tramite servizi dedicati, al domicilio del cliente, cibi e bevande oggetto della propria attività prima della chiusura dovuta alle norme emergenziali di Marzo 2020;

Fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie standard per la preparazione, stoccaggio, trasporto e vendita di alimenti, ed in attesa che vengano esplicitate (anche a livello Regionale) le disposizioni concernenti le procedure da utilizzare per la sicurezza all’interno dei luoghi di lavoro e le modalità operative (protocolli) per la riapertura degli esercizi commerciali e per i servizi di delivery da utilizzare nel periodo emergenziale, con la presente Circolare ci soffermeremo su alcuni aspetti di carattere generale riguardanti:

#### **A) Aspetti fiscali ed amministrativi della vendita di pasti da asporto/delivery.**

Salvo diversa previsione dell’Ente Comunale o della Regione di appartenenza, l’attività di somministrazione **ingloba** anche l’attività di ***vendita per asporto o consegna a domicilio*** dei prodotti oggetto di somministrazione all’interno del proprio locale. Va evidenziato che, nel caso

di delivery (consegna a domicilio) eseguito direttamente dall'esercente, dovranno essere rispettate tutte le norme igienico/sanitarie e di sicurezza sul lavoro relative ai mezzi di trasporto e agli imballaggi utilizzati.

Pertanto, **NESSUNA** comunicazione di tipo amministrativo dovrà essere effettuata da quegli esercizi che vogliono riprendere l'attività nelle modalità segnalate.

Dal punto di vista strettamente fiscale, invece, va segnalata l'esigenza di **certificare le vendite** tramite "documento commerciale elettronico" (scontrino o fattura) ed assoggettare le operazioni di vendita per asporto alle aliquote IVA riferite al singolo prodotto. All'interno di una stessa vendita, infatti, possono esserci prodotti con aliquote diverse (ad esempio pizza IVA 10%, bibite/alcolici IVA 22% e frutta IVA 4% - rif. della parte III, Tabella A, allegata al D.P.R. n. 633/1972 (salvo applicazione del Regime Forfetario).

Per quanto concerne l'aliquota applicabile alle cessioni dei "piatti da asporto" intendendosi per tali pasti preparati per il consumo immediato, si fa presente che stante la relativa natura "**composita**" (minestre, zuppe, paste alimentari cotte, con carne e senza carne, etc.) l'aliquota IVA applicabile deve di volta in volta essere individuata a seconda delle componenti che costituiscono i pasti stessi e che qualificano la preparazione alimentare consentendo di individuarne la relativa classifica doganale e la eventuale corrispondente voce della Tabella A allegata al D.P.R. n. 633 del 1972.

Si tenga presente, pertanto, che le aliquote da applicare per i pasti da asporto sono (in linea generale e non esaustiva):

- pasti pronti a base di pasta, riso o altri cereali per asporto IVA al 4%
- pasti pronti a base di carne o pesce per asporto IVA al 10%
- bevande per asporto IVA 22%
- trasporto (relativo al servizio di delivery) IVA 22%

## **B) Prevenzione, conservazione e bonifica dei locali:**

L'avvio della “fase 2“, con la conclusione graduale del “lockdown” e la **riapertura delle attività commerciali**, chiama direttamente in causa i “**biologi dell'ambiente**”. Scatta quindi l'obbligo, per i titolari di negozi, laboratori, ristoranti, uffici, bar, ecc., di garantire la sicurezza dei locali, per quanto concerne il **rischio biologico**, anche relativamente all'erogazione delle varie prestazioni e ai **DPI utilizzati** (mascherine, guanti, indumenti). Ne va della **salute** di quanti ci lavorano, ma anche della clientela che poi si rivolge a queste stesse realtà commerciali. In una fase delicata per la ripartenza del Paese, con una battaglia, quella contro il **nuovo coronavirus**, tutta ancora da vincere, scatta l'obbligo, inevitabile, non solo di garantire la perfetta igienicità dei luoghi di lavoro (pensiamo all'aria che respiriamo, alle superfici, agli utensili, alle regole di distanziamento sociale, ecc.) ma anche di valutarne il relativo impatto ambientale (basta un condizionatore “sporco” per mettere a repentaglio la salute pubblica), proprio per scongiurare il rischio di una pericolosa risalita della curva del contagio. Il tutto a esclusiva tutela della salute umana.

Per maggiori informazioni riguardo alle **modalità di svolgimento delle attività “per asporto” o “delivery” dal punto di vista igienico/sanitario**, per attivare un **biomonitoraggio** della propria attività nonché delle procedure idonee di formazione e prevenzione all'interno dei luoghi di lavoro, per aggiornamenti delle procedure HACCP in funzione dell'emergenza Covid19, potete contattare il Ns professionista di riferimento, Dott.ssa Simona Mango - Biologa (Cell: 388/8274790).

Vi consigliamo, inoltre, di rivolgervi a ditte specializzate per la Sanificazione dei luoghi di lavoro adottandone i servizi come “ausilio” ad una corretta e generalizzata opera di pulizia giornaliera ed al mantenimento di un adeguato livello di formazione ed aggiornamento del personale dipendente.

**In attesa di disposizioni e protocolli ufficiali adottabili a livello locale,  
si raccomanda:**

- una rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale e degli addetti (compreso il titolare e i suoi familiari) che accusino sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili o sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni COVID-19;
- di migliorare i servizi di igiene. Un'attenzione speciale deve essere data alla pulizia come misura generale di prevenzione per l'epidemia da Coronavirus. La sanificazione di superfici che vengono spesso toccate – maniglie di porte e finestre, pulsanti, pulsantiere cassa, terminale bancomat, corrimano, interruttori, rubinetti etc - dovrà essere particolarmente accurata, scrupolosa e frequente. Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici dovranno essere stabilite in apposita procedura che disponga una maggior frequenza, rispetto al piano di autocontrollo H.A.C.C.P. e dovrà essere integrato il PROTOCOLLO SPECIFICO PER LA PREVENZIONE COVID-19 (procedura che andrà ad integrare il piano stesso), con cui devono essere pulite le superfici con maggiori contatti, i materiali impiegati, i prodotti utilizzati, le modalità di esecuzione – compresi i tempi di contatto se previsti dai prodotti e le concentrazioni - chi esegue le operazioni, quali dpi indossa l'addetto. Va tenuto conto che gli ambienti devono essere arieggiati frequentemente, in modo particolare durante le operazioni di sanificazione.
- pulizia frequente (almeno due volte al giorno) con acqua e detersivi seguita da disinfezione.
- evitare l'affollamento attraverso un'adeguata organizzazione dei turni per accedere agli spogliatoi o una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi e applicando in modo puntuale le regole d'igiene elencate dal Ministero della Salute (decalogo), garantendo in particolar modo un adeguato distanziamento tra le persone. Gli spogliatoi devono essere

utilizzati da un solo lavoratore alla volta, salvo che la superficie del locale non sia talmente ampia da permettere a più persone il rispetto del distanziamento. In mancanza di tali presupposti dovrà essere valutata la possibilità di evitare l'utilizzo dei locali, individuando eventualmente altre soluzioni. Prevedere anche per gli spogliatoi un'accurata pulizia e sanificazione frequente.

- esporre all'esterno del locale una cartellonistica ben visibile sulle modalità di prenotazione ed su numeri telefonici da contattare. Dovrà essere sempre garantita nella modalità più opportuna, prima della conferma dell'ordine, l'informazione relativa agli allergeni.

\*\*\*

Qualora foste interessati a ricevere **consulenza specializzata circa gli argomenti trattati**, potete contattare i nostri professionisti per ricevere maggiori informazioni sulle modalità e costi delle pratiche.

Vi ricordiamo che lo Studio rimane operativo in modalità **“back-office”** e che i nostri Professionisti sono a vostra completa disposizione in caso di necessità.

A tal proposito vi invitiamo a contattarci ai seguenti recapiti per richiedere chiarimenti o assistenza, anche in merito alla presente circolare:

**Email: [segreteria@studiosba.it](mailto:segreteria@studiosba.it)**

**Telefono: 0761/627821**

**Cellulare / Whatsapp: 328/5655852**

*Ronciglione 30/04/2020*

**SERAFINELLI BANNETTA  
E ASSOCIATI**