



COMUNE DI MORGONGIORI

PROVINCIA DI ORISTANO

VIA RINASCITA N.6 - C.A.P.: 09090 - tel: 0783 932112
e-mail: protocollo@comune.morgongiori.or.it

Prot. 2391 del 22.05.2020

Agli esercenti attività di somministrazione
di alimenti e bevande

MORGONGIORI (OR)

Oggetto: Richiamo al rispetto delle misure atte a contrastare la diffusione del virus COVID19.

IL SINDACO

Richiamati:

- Il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 17 maggio 2020;
- L'Ordinanza del Presidente della Regione Sardegna n.23 del 17 maggio 2020 che, tra l'altro, stabilisce che a decorrere dal 18 maggio 2020 è consentita l'apertura delle attività di somministrazione di alimenti e bevande (bar, pub, etc).

Ricorda a tutti gli esercenti attività di somministrazione di alimenti e bevande, che l'esercizio delle attività è subordinata all'osservanza rigorosa delle "*linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive*" approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome in data 16 maggio 2020 ed allegate al DPCM 17 maggio 2020 (all.17) nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali, che qui di seguito si riportano per estratto.

RISTORAZIONE

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura maggiore di 37,5 °C.
- È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute.

- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti; ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a buffet non è consentita.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

Si evidenzia che il mancato rispetto delle prescrizioni verrà sanzionata come per legge (art.4 del DL n.19 del 25 marzo 2020), salvo che il fatto non costituisca più grave reato.



Il Sindaco
Geom. Renzo Ibba