



## COMUNE DI PRAIA A MARE

(Provincia di Cosenza)

P.zza Municipio n. 1 – 87028 Praia a Mare (CS)

Tel. 0985/72353 - Fax 0985/72555

Prot. 11428

Praia a Mare, 28/04/2020

### IL SINDACO

Su determinazione dell'Amministrazione comunale e sentito il capogruppo di "Noi Per Praia" Avv. Norina Scorza, in conseguenza delle disposizioni del D.P.C.M. 26/04/2020, si sono determinati per come segue:

Considerato che con il D.P.C.M. 26/04/2020, art. 1 punto 1 lett. aa), è stata previsto, a partire dal 04/05/2020, che le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie) potranno effettuare 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;

### DISPONE

Che le attività dei servizi di ristorazione che intendono effettuare l'attività d'asporto e di consegna a domicilio devono effettuare preventiva comunicazione al Comune, rispettando i seguenti orari:

- Bar, pasticcerie, gelaterie e similari dalle ore 07:00 alle ore 18:00;
- Ristoranti, pizzerie, rosticcerie, gastronomie, tavole calde e similari dalle ore 10:00 alle ore 21:30;

L'ingresso nel locale dei clienti per l'asporto dovrà avvenire una sola persona per volta, fermo restando l'obbligo per i clienti di indossare la mascherina e 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. La consegna degli alimenti ai clienti dovrà effettuarsi in idoneo contenitore da asporto.

Di tali disposizioni dovrà essere data informazione ai clienti mediante apposita cartellonistica da apporre in maniera ben visibile all'interno e all'esterno dei locali.

È fatto obbligo per i titolari delle citate attività di:

1. Effettuare preventivamente un intervento di sanificazione dei locali interessati, certificato da ditta autorizzata che deve indicare i prodotti utilizzati ed allegare le schede tecniche di quest'ultimi. Il suddetto certificato dovrà essere esposto presso la sede dell'attività stessa.  
Inoltre, laddove siano presenti impianti di ventilazione/climatizzazione, deve essere garantita la disinfezione anche di quest'ultimi e, ove necessario, la sostituzione dei filtri.
2. Successivamente all'apertura e fermo restando il rispetto di quanto previsto dal sistema HACCP, deve essere garantita la disinfezione degli ambienti con frequenza di almeno una volta al giorno e comunque in funzione dei turni di lavoro, garantendo in ogni caso il ricambio d'aria. Tale disinfezione può essere svolta tramite le normali metodologie di pulizia; utilizzando prodotti disinfettanti ad attività virucida, concentrandosi in particolare sulle superfici toccate più di frequente (es. porte, maniglie, tavoli, servizi igienici ecc.).  
Gli adempimenti di sanificazione e di disinfezione devono essere previsti in un documento nel quale sono descritte le attività, la loro periodicità, le schede dei prodotti utilizzati; l'attività eseguita dovrà essere riportata - da parte del titolare dell'attività - ordinariamente in un registro da esibire in caso di controlli da parte degli organi preposti.

3. L'ammissione del personale alle attività lavorative deve essere preceduta da visita medica che verifichi e certifichi il buono stato di salute dell'interessato, effettuata da qualunque medico esercente la professione ed iscritto all'ordine. La visita medica, da effettuare ad ogni dipendente prima che riprenda le attività lavorative, sarà diretta ad accertare l'assenza di sintomatologia da COVID 19 e in particolare verterà sull'accertamento dell'assenza di infezioni respiratorie acute, sintomi di febbre, tosse, dispnea.

È necessario che venga rilevata la temperatura corporea a ciascun dipendente prima dell'avvio delle attività lavorative e che venga inibita l'attività in caso di temperatura pari o superiore a 37,5 c°.

E' fatto obbligo di tenere a disposizione negli ambienti di lavoro gel o altre sostanze igienizzanti.

4. Nei locali devono essere sempre garantite le distanze di sicurezza tra i dipendenti distanziando le postazioni di lavoro e modificando i turni per ridurre il numero di persone presenti contemporaneamente negli ambienti dove si prepara il cibo.

I lavoratori devono essere formati e sensibilizzati sulle nuove norme e sulla necessità di adottare misure igieniche più stringenti (lavare le mani più spesso del solito, non toccare il volto, ecc), mentre gli utensili e le superfici della cucina devono essere igienizzati con maggiore frequenza. Per garantire la sicurezza dei dipendenti, i datori di lavoro devono fornire appositi dispositivi di protezione, cioè camici, mascherine, guanti e cappellini, assicurando che gli stessi vengano utilizzati.

5. Per quanto riguarda i fornitori, deve essere limitato l'accesso a persone esterne ed evitato il contatto tra queste e i dipendenti. Devono essere fissate fasce orarie in cui possono essere eseguite le consegne delle materie prime, favorendo la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica.

I trasgressori saranno puniti ai sensi della vigente normativa, non escludendo la sospensione dell'attività.

Si allega alla presente modello di comunicazione da inoltrare preferibilmente a mezzo PEC - sindaco.praiaamare@asmepec.it.

Si dispone la pubblicazione della presente all'Albo pretorio on - line nonché l'inoltro alle attività dei servizi di ristorazione.



Il Sindaco  
Antonio PRATICO



# COMUNE DI PRAIA A MARE

(Provincia di Cosenza)

P.zza Municipio, 1 - 87028 Praia a Mare (CS) - Tel. 0985/72353 Fax 0985/72555

Al Sig.r Sindaco del Comune di Praia a Mare (CS)

PEC: sindaco.praiaamare@asmepec.it

La/Il sottoscritto/a: \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

nella qualità di:

titolare

legale rappresentante

altro \_\_\_\_\_

della ditta individuale/società:

\_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_

cod. fiscale: \_\_\_\_\_ Partita IVA: \_\_\_\_\_

esercente l'attività di: \_\_\_\_\_

titolare dell'autorizzazione/COM/SCIA n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

ai sensi dell'Ordinanza n° 36 del 24 aprile 2020 della regione Calabria rientrando tra le attività di cui al punto **1 lettera**

**a) del DPCM 10 aprile 2020**

COMUNICA

che avvierà

dalla data odierna

far data dal \_\_\_\_\_

la consegna a domicilio dei prodotti commercializzati con la propria attività, con l'adozione di tutte le misure previste per l'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2, utilizzando contenitori adatti per il trasporto dei prodotti alimentari.

\_\_\_\_\_  
(luogo e data)

\_\_\_\_\_  
Firmato