



# Comune di Lizzano

(Provincia di Taranto)

Corso V-. Emanuele, n.54 - 74020 - tel. 0999558609 - fax 0999558602 - Codice Fiscale:  
80010030734 - Partita IVA: 01752810737

[www.sg.comunelizzano.ta@pec.rupar.puglia.it](mailto:www.sg.comunelizzano.ta@pec.rupar.puglia.it) - [protocollo.comunelizzano.ta@pec.rupar.puglia.it](mailto:protocollo.comunelizzano.ta@pec.rupar.puglia.it),

Prot 6190

12.1 MAG 2020



ALLE ATTIVITA DI RISTORAZIONE (RISTORANTI, TRATTORIE, PIZZERIE, SELF-SERVICE, PUB, BAR,  
PASTICCERIE, GELATIERIE, ROSTICCERIE)  
DEL COMUNE DI LIZZANO

e p.c.

COMANDO DI POLIZIA LOCALE  
SEDE

**OGGETTO: Riapertura delle attività economiche e produttive – DPCM 17 maggio 2020 e Ordinanza regionale n.237 del 17 maggio 2020.**

Si formula la presente per comunicare alle SS.VV. che, in virtù di quanto previsto dal DPCM 17 maggio 2020 e dall'Ordinanza Regionale n. 237 del 17 maggio 2020, con cui è stata disposta la riapertura di tutte le **attività di ristorazione**, e al fine di limitare quanto più possibile situazioni che potrebbero rappresentare un rischio di contagio da Covid - 19, è obbligatorio attenersi alle seguenti prescrizioni riportate nell'allegato 1 all'Ordinanza Regionale n. 237 del 17 maggio 2020, che di seguito si riportano:

## 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 > **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 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 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 resta a disposizione per eventuali richieste di informazioni e si coglie l'occasione per augurare buon lavoro e per porgere distinti saluti.



IL SINDACO  
D.ssa Antonietta D'Oria

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Antonietta D'Oria", written over the printed name.