



COMUNE DI VERGATO
Città Metropolitana di Bologna

**DECRETO REGIONE E.R. 24 APRILE 2020
(sintesi per attività di somministrazione alimenti e bevande –
dal 27 aprile al 3 maggio 2020)**

BAR, RISTORANTI, PIZZA AL TAGLIO, GASTRONOMIE, ECC.: SI' ALL'ASPORTO

E' consentita la vendita di cibo da asporto da parte degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande [bar e ristoranti] e da parte delle attività di cui alla lett. d) del punto 1 dell'Ordinanza n. 61 dell'11 aprile 2020 (a titolo esemplificativo: rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie al taglio), con esclusione degli esercizi e delle attività localizzati in aree o spazi pubblici in cui è vietato-interdetto l'accesso.

VENDITA PER ASPORTO: COME SI PRENOTA?

La vendita per asporto sarà effettuata previa ordinazione on-line o telefonica, garantendo che gli ingressi per il ritiro dei prodotti ordinati avvengano per appuntamenti, dilazionati nel tempo, allo scopo di evitare assembramenti all'esterno e consentendo nel locale la presenza di un cliente alla volta, assicurando che permanga il tempo strettamente necessario alla consegna e al pagamento della merce e nel rispetto delle misure di cui all'Allegato 5 del D.P.C.M. 10 aprile 2010 (dal 4 maggio vale il D.P.C.M. 26 aprile 2020, ma i contenuti dell'Allegato 5 sono i medesimi, e sono riportati qui di seguito).

Allo stesso modo è consentito l'asporto in quegli esercizi di ristorazione per i quali sia prevista l'ordinazione e la consegna al cliente direttamente dal veicolo.

COSA E' VIETATO?

Resta sospesa per tutti gli esercizi indicati ogni forma di consumo sul posto di alimenti e bevande.

E DOPO IL 3 MAGGIO?

Dal 4 maggio al 17 maggio valgono le regole dettate a livello nazionale dal D.P.C.M. 26 aprile 2020, che conferma la possibilità di vendita per asporto.

MISURE PER GLI ESERCIZI COMMERCIALI (ALLEGATO 5)

1. Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale.

- 2. Garanzia di pulizia e igiene ambientale con frequenza almeno due volte giorno ed in funzione dell'orario di apertura.**
- 3. Garanzia di adeguata aereazione naturale e ricambio d'aria.**
- 4. Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento.**
- 5. Utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi e comunque in tutte le possibili fasi lavorative laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale.**
- 6. Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.**
- 7. Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:**
 - a) attraverso ampliamenti delle fasce orarie;**
 - b) per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;**
 - c) per locali di dimensioni superiori a quelle di cui alla lettera b), l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.**
- 8. Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata.**

Ultimo aggiornamento: 27 aprile 2020