

Circolare di approfondimento n. 31 del 23 aprile 2021

# DECRETO RIAPERTURE

## REGIONE MARCHE: CHIARIMENTI PER IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Di seguito si riporta il testo del contributo interpretativo che la Regione Marche ha inoltrato ai Comuni e alle Associazioni di Categoria e dei Consumatori in merito all'interpretazione dell'art. 4 "attività dei servizi di ristorazione" del Decreto Riaperture:

Nell'attesa di un eventuale inserimento della Regione Marche nella "Zona Gialla", molte amministrazioni comunali, associazioni di categoria e numerosissimi operatori del settore chiedono precisazioni in merito all' **Articolo 4 comma 1 del DL 52/2021 - Attività dei servizi di Ristorazione.**

I quesiti ricorrenti riguardano:

1. **le aperture di bar, gelaterie e similari e di tutte le attività di ristorazione**, comprese quelle svolte come attività secondarie (ad esempio legate agli stabilimenti balneari), stagionali o temporanee, che rientrano nella definizione di "svolte **da qualsiasi esercizio**";
2. **l'interpretazione da dare al termine "all'aperto"**, ad esempio se possono essere utilizzate coperture, verande e chiusure laterali su tre lati con vetrate scorrevoli, portici e simili.

### Quesito n° 1)

L' articolo 4 comma 1 del DL stabilisce in modo chiaro e preciso che dal 26 aprile 2021, nella zona gialla, sono consentite **"le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, con consumo al tavolo esclusivamente all'aperto, anche a cena."**

Considerato che, il citato Decreto **fa riferimento in generale** alle attività dei servizi di ristorazione **svolte da qualsiasi esercizio**, e tenendo conto anche dell'articolo 27 del DPCM del 2 marzo 2021, nella definizione di **attività dei servizi di ristorazione svolte da qualsiasi esercizio, rientrano a titolo esemplificativo anche bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, pizzerie ecc.**

Si ritiene, quindi, che nel concetto di attività dei servizi di ristorazione **svolte da qualsiasi esercizio**, debbano essere comprese tutte le attività sopra richiamate, anche se svolte **come attività secondaria, stagionale o temporanea.**

### Quesito n° 2)

Il DL 52/2021 stabilisce che la ristorazione può svolgersi **"all'aperto"**, pertanto è da presupporre che la stessa non deve, dal punto di vista urbanistico, essere svolta in un luogo chiuso.

Si ritiene quindi che, l'attività all'aperto possa essere svolta anche sotto **portici, tettoie e coperture, verande, loggiati, balconate, dehors o mediante utilizzo di ombrelloni o similari, almeno aperti su tre lati.** Se la veranda o portico utilizzata è circondata da vetrate scorrevoli, queste devono necessariamente essere sempre aperte almeno su tre lati, in quanto altrimenti si incorrerebbe in un luogo chiuso dove è vietato svolgere l'attività di ristorazione.

Sono fatte salve le disposizioni relative alle attività di mense e/o catering continuative su base contrattuale.

**Sono fatti salvi eventuali e diverse interpretazioni da parte della presidenza del Consiglio dei ministri o dei ministeri competenti.**

## **RISTORAZIONE: NON DIMENTICHIAMOCI DEL PROTOCOLLO SULLA SICUREZZA**

- fornire adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altre nazionalità;
- potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C;
- rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani 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;
- adottare misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze;
- negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni (è comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano);
- almeno 2 metri di distanza tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso e almeno 1 metro all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors);
- le distanze possono essere alternativamente ridotte solo con barriere fisiche di separazione, come il plexiglas;
- i clienti dovranno indossare la mascherina in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo;
- favorire la consultazione online del menù tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menu in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei usa e getta;
- al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare pulizia e disinfezione delle superfici;
- 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 2 metri di distanza;
- dove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro;
- per la consumazione al banco assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 2 metri tra i clienti;
- possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina. Il self-service può essere eventualmente consentito per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. No ad assembramenti e almeno 1 metro durante la fila;
- il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti, prima di ogni servizio al tavolo;
- mantenere aperte, il più possibile, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni;
- per gli impianti di condizionamento è obbligatorio, se possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto;
- 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;
- sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali ad esempio carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni: obbligo di utilizzo di mascherina; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori dello stesso tavolo e almeno 2 metri tra tavoli adiacenti (nel caso di utilizzo di carte da gioco è consigliata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi).