



COMUNE DI CASTRONOVO DI SICILIA

Città Metropolitana di Palermo

Ordinanza n. 107/2020

IL SINDACO

del Comune suddetto;

VISTO il D.L. 16 maggio 2020, n. 33, recante norme “cornice” per fronteggiare la cosiddetta “fase 2” dell'emergenza da COVID-19;

VISTO il DPCM del 17/05/2020, pubblicato nella GURI, Serie Generale 126 del 17/05/2020, avente per oggetto: “disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19”;

VISTA l'Ordinanza contingibile e urgente n. 21 del 17 maggio 2020, del Presidente della Regione Siciliana, che recepisce, attua ed amplia, nel territorio della Regione Siciliana, le disposizioni dettate dalla normativa nazionale evidenziata nei precedenti capoversi;

VISTA la direttiva n. 20/81/CR01/COV19 del 16/05/2020 della Conferenza Stato/Regioni che detta le Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive a seguito dell'emergenza da COVID-19;

CONSIDERATO che sulla scorta di quanto indicato nell'Ordinanza Regionale 21 e nella Direttiva Stato Regione appena citata, occorre disciplinare la riapertura delle attività economiche nell'ambito del territorio comunale;

VISTO il DPCM 26/04/2020, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 108, Serie Generale, del 27/04/2020;

VISTA la propria Ordinanza n. 104/2020 dell'11/05/2020, disciplinante la riapertura del mercato settimanale per il solo settore alimentare;

VISTO l'art. 50 del D.Lgs. 267/2000 ;

ORDINA

- 1) A far data da lunedì 18 maggio 2020 e sino a diverso avviso, nell'ambito del territorio di questo comune, in ordine alla riapertura delle attività economiche e produttive, ferme restando, nel loro complesso, le disposizioni nazionali e regionali si applicano le seguenti misure e prescrizioni :

Art. 1

(attività di ristorazione)

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande quali, a titolo esclusivamente esemplificativo e non esaustivo, ristoranti, trattorie, pizzerie, pub, self-service, bar, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie e similari, sono autorizzate alla riapertura a condizione che:

- sia predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile, se è possibile, anche per i clienti di altra nazionalità;
- Potranno essere predisposte attività per il rilievo della temperatura corporea, impedendo l'accesso ai soggetti con temperatura $> 37,5$ °C.

- Siano resi 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, mantenendo disponibile 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, è consentito 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, sia privilegiato l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli dovranno 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 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 sono 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). Favorire la consultazione dei menù online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

Art. 2 **(strutture ricettive)**

Le attività turistiche, le attività alberghiere ed extralberghiere, compresi gli alloggi in agriturismo, bed & breakfast, villaggi turistici, campeggi, case vacanza e similari, sono autorizzate alla riapertura, comprese, ove esistenti, le attività di bar e ristorazione interne alle strutture ricettive, a condizione che:

- sia predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile, se è possibile, anche per i clienti di altra nazionalità;
- Potranno essere predisposte attività per il rilievo della temperatura corporea, impedendo l'accesso ai soggetti con temperatura > 37,5 °C.
- Sia garantito il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad

esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).

- La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.
- L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.
- Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando è in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente.
- Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.
- L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori.
- Garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
- Per quanto riguarda il microclima, verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor. Per un idoneo microclima è necessario:
 - garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
 - aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
 - in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
 - attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
 - nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
 - per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
 - negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
 - Relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base

alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.

- le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

- Per le attività di ristorazione, si applica quanto già specificatamente previsto

Art. 3

(servizi alla persona)

I servizi di cura alla persona quali acconciatori, barbieri ed estetisti, sono autorizzati alla riapertura, anche mediante servizio a domicilio, a condizione che:

- Sia predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.
- Sia consentire l'accesso dei clienti solo tramite prenotazione con l'obbligo di mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.
- Potranno essere predisposte attività per il rilievo della temperatura corporea, impedendo l'accesso ai soggetti con temperatura > 37,5 °C.
- La permanenza dei clienti all'interno dei locali è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio o trattamento.
- Siano riorganizzati gli spazi, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra i clienti.
- L'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Nelle aree del locale, mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per l'igiene delle mani dei clienti e degli operatori, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- L'operatore e il cliente, per tutto il tempo in cui, per l'espletamento della prestazione, devono mantenere una distanza inferiore a 1 metro devono indossare, compatibilmente con lo specifico servizio, una mascherina a protezione delle vie aeree (fatti salvi, per l'operatore, eventuali dispositivi di protezione individuale ad hoc come la mascherina FFP2 o la visiera protettiva, i guanti, il grembiule monouso, etc., associati a rischi specifici propri della mansione).
- In particolare per i servizi di estetica, nell'erogazione della prestazione che richiede una distanza ravvicinata, l'operatore deve indossare la visiera protettiva e mascherina FFP2 senza valvola.
- L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente) e utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso per gli estetisti. I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.
- Assicurare una adeguata pulizia e disinfezione delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature e accessori. Igienizzazione delle postazioni di lavoro dopo ogni cliente. Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici. ▪
- Favorire il regolare e frequente 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, eventualmente in fase di prenotazione.

Art. 4

(attività commerciali in sede fissa, attività di vendita di beni e servizi e attività artigianali)

Tutte le attività di commercio, di vendita di beni e servizi (quali ad esempio le autoscuole, le agenzie di viaggio e similari), nonché tutte le attività artigianali, sono autorizzate alla riapertura. In modo specifico, per quanto attiene alla attività di autoscuola e similari, sono autorizzate le esercitazioni c.d. pratiche ove i mezzi utilizzati consentano il rispetto delle misure di prevenzione del contagio, rimanendo disciplinate dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 17 maggio 2020, nonché dalla normativa nazionale, tutte le regole per l'espletamento degli esami per il rilascio dei relativi titoli e/o patenti.

Le predette attività dovranno rispettare le seguenti misure e prescrizioni:

- sia predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile, se è possibile, anche per i clienti di altra nazionalità;
- Potranno essere predisposte attività per il rilievo della temperatura corporea, impedendo l'accesso ai soggetti con temperatura > 37,5 °C.
- Prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori.
- In caso di vendita di abbigliamento: dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente per scegliere in autonomia, toccandola, la merce.
- I clienti devono sempre indossare la mascherina, così come i lavoratori in tutte le occasioni di interazione con i clienti.
- L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
- Assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni.
- 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.

Art. 5

(Commercio su aree pubbliche. Fiere e mercati)

I mercati, le fiere e i mercati sono autorizzati alla riapertura con l'obbligo di adottare le seguenti misure e prescrizioni:

- Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale;
- Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto ai sistemi di pagamento;
- Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.
- Utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti, ove non sia possibile assicurata il distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- pulizia e igienizzazione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- obbligo dell'uso delle mascherine e dei guanti monouso o, in alternativa, igienizzazione frequente delle mani;
- messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- Rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro dagli altri operatori anche nelle operazioni di carico e scarico;

- In caso di vendita di abbigliamento, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente per scegliere in autonomia, toccandola, la merce;
- in caso di vendita di beni usati: igienizzazione dei capi di abbigliamento e delle calzature prima che siano poste in vendita.

Art. 6

(localizzazione del mercato settimanale)

Il mercato settimanale del mercoledì è autorizzato alla riapertura, a decorrere da mercoledì 20 maggio 2020, secondo le seguenti modalità:

il settore alimentare del mercato settimanale, sarà allocato nel largo Frà Vitale Lino (già Cortile delle Scuole Elementari) secondo le modalità stabilite dall'Ordinanza n. 104/2020 dell'11/05/2020, mentre il settore non alimentare permarrà insediato nella consueta sede del Corso Umberto I°. Al fine di garantire il massimo distanziamento sociale, l'area mercatale dovrà essere organizzata in modo che gli avventori possano avvicinarsi, ordinatamente, ai banchi di vendita ed allontanarsi dagli stessi su una diversa direttrice di marcia.

Art. 7

(chiusura domenicale e festiva. Regime temporanea egli orari di vendita)

È disposta la chiusura al pubblico nei giorni domenicali e festivi di tutti gli esercizi commerciali attualmente autorizzati, fatta eccezione per le farmacie, le edicole, i bar, la ristorazione ed i fiorai. Nelle superiori giornate è consentito anche il servizio di consegna a domicilio di generi alimentari e di prima necessità nonché dei combustibili per uso domestico e per riscaldamento.

A decorrere dalla data odierna e sino al 7 giugno 2020 tenuto conto delle possibili evenienze determinate dal ridotto numero di soggetti autorizzati ad entrare nei locali pubblici (ad esempio, nei servizi per la cura della persona) - i titolari di esercizi sono autorizzati a prolungare l'orario di apertura della propria attività (comunque non oltre le ore 23:30), ovvero rinunciare al giorno di chiusura settimanale). Detta disposizione non si applica per i servizi (a titolo meramente esemplificativo bar, pub e ristoranti) i cui orari di chiusura si protraggono oltre quello sopra indicato

DISPONE

- a) la pubblicazione della presente nelle forme di Legge e la massima diffusione della stessa mediante la distribuzione, in copia, presso tutti gli esercizi pubblici e commerciali di questo Comune;
- b) La trasmissione della presente alla Stazione dei Carabinieri, al Distaccamento Forestale, alla Polizia Municipale, incaricata anche della materiale assegnazione dei posteggi agli operatori del mercato settimanale, ed al Responsabile del Servizio di igiene ambientale di questo Comune

Le violazioni ai termini della presente ordinanza saranno perseguite secondo il disposto dell'art. 2 del Decreto Legge 16 Maggio 2020, n. 33, salvo che il fatto non costituisca più grave violazione o reato.

È fatto obbligo a chiunque spetti di osservare e far osservare i termini del presente provvedimento.

Dalla Residenza Municipale, li 18/05/2020



IL SINDACO
(Sinatra Dott. Vito)