

**LINEE GUIDA
ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE E
DELIVERY IN ARENILE DEMANIALE**

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

effettuata dalle attività ricettive nelle aree demaniali di pertinenza nei confronti dei propri clienti

1. È ammessa, previa autorizzazione degli stabilimenti balneari concessionari dell'area demaniale interessata, l'estensione, mediante consegna di alimenti e bevande, dell'attività di somministrazione da parte degli alberghi e attività ricettive nei gazebo e/o pergolati presenti nelle aree relax degli stabilimenti balneari e presso le strutture d'ombreggio.
2. Le strutture ricettive dovranno essere collocate nelle vicinanze dello stabilimento balneare, all'interno del quale si intende svolgere tale servizio. L'area interessata dal servizio di consegna, che verrà appositamente individuata nella planimetria allegata all'autorizzazione, dovrà corrispondere all'area che ha a disposizione la struttura ricettiva alberghiera ed utilizzata esclusivamente dai propri clienti.
3. L'attività di consegna disciplinata dalle presenti linee guida potrà essere effettuata dalle strutture ricettive alberghiere esclusivamente nei confronti dei propri clienti per tutte le tipologie di prodotti alimentari, confezionati e preparati al momento. I prodotti dovranno essere consegnati esclusivamente all'interno di contenitori chiusi, idonei dal punto di vista igienico-sanitario. È ammesso l'utilizzo di contenitori, piatti e bicchieri in ceramica o altri materiali diversi dalla plastica o cartone, comunque sempre dotati di idonea chiusura e copertura.
4. Il servizio di consegna potrà avvenire mediante raccolta di ordinativi direttamente presso l'esercizio ricettivo alberghiero (ad esempio in camera, nella hall dell'albergo, telefonando in albergo, utilizzando un'apposita applicazione, ecc.). È comunque consentita la raccolta di ordinativi direttamente in arenile demaniale, svolta esclusivamente da personale dell'albergo e rivolta unicamente ai clienti dell'attività ricettiva.
5. L'area attrezzata con strutture d'ombreggio (area ombrelloni) dovrà essere posta al vertice di maglie aventi dimensioni che soddisfino i requisiti posti dalla normativa vigente, dalle linee guida regionali per la riapertura delle attività e dalle ordinanze regionali.
6. I titolari delle attività ricettive dovranno dotarsi di arredi mobili idonei al consumo di alimenti e bevande, adeguatamente sanificati ad ogni turno di fruizione degli utenti.
7. Dovrà essere garantito un costante e rapido servizio di pulizia delle aree ove l'attività si svolge, dotando le stesse di un numero adeguato di contenitori per rifiuti, nel rispetto delle disposizioni relative alla raccolta differenziata;
8. Il servizio di consegna presso le aree autorizzate dovrà essere svolto da personale esclusivamente individuato allo svolgimento di tale attività. Tale personale non potrà accedere alle aree di lavorazione adibite a somministrazione all'interno dell'attività ricettiva (cucina, bar, ecc.).

SERVIZIO DI CONSEGNA *DELIVERY*

effettuato dai ristoranti bar, anche degli alberghi, ubicati nel territorio comunale nei confronti di una clientela indistinta, presso l'arenile demaniale

1. Il servizio di delivery direttamente in spiaggia può essere svolto da qualsiasi attività di pubblico esercizio ristorante bar, anche annesso ad attività ricettiva, ubicata nel territorio comunale e non necessariamente ubicata nelle vicinanze dell'arenile demaniale, a condizione che vengano rispettate le seguenti prescrizioni:
 - a) accesso all'area demaniale solo attraverso nulla osta del concessionario dello stabilimento balneare;
 - b) consegna non direttamente sotto l'ombrellone ma fino al delimitare della passeggiata lungomare o del camminamento posto all'interno delle file degli ombrelloni, senza entrare nell'area interna degli ombrelloni;
 - c) l'operatore che effettua la consegna non effettua servizio di somministrazione né servizio di pulizia dell'area utilizzata per il consumo.
2. Si precisa che per gli esercizi già registrati l'attività di confezionamento per la consegna e il trasporto dei prodotti alimentari non sono oggetto di ulteriore notifica sanitaria né di comunicazione per l'aggiornamento della registrazione, fatto salvo l'adeguamento del piano di autocontrollo, al fine di garantire la protezione degli alimenti dalla contaminazione ed il mantenimento delle temperature di conservazione (caldo e freddo).
3. Nell'area all'interno dello stabilimento balneare dove avviene il consumo, deve essere sempre garantita la pulizia e lo smaltimento corretto dei rifiuti.

Tali disposizioni sono in qualsiasi momento soggette a modifica, qualora emergano problematiche di carattere organizzativo e/o gestionale.