

**Sede**

Via



**Anpit – Azienda Italia**

**Provinciale di Rieti**

Fratelli Sebastiani 181- 02100 Rieti

## **Esposizione della proposta per la somministrazione di generi alimentari per gli ospiti delle strutture ricettive della Regione Lazio**

### **La situazione sociale ed economica.**

Dal complesso delle disposizioni menzionate nella relazione di accompagnamento, risulta che alberghi e strutture ricettive possano proseguire le loro attività, pur nel rispetto delle norme di prevenzione e sicurezza anticontagio. Tra i suddetti alberghi e strutture ricettive, solo quelli forniti di ristorante hanno modo di garantire ai clienti in essi alloggiati un servizio che permetta a questi ultimi di fruire dei pasti in condizioni adeguate, dal punto di vista igienico sanitario sia nella fase di preparazione dei pasti, che nella fase della loro distribuzione. Invece tutti gli alberghi o le strutture ricettive privi di ristorante o di sale di adeguata capienza sono nella impossibilità di provvedere alla fornitura del suddetto servizio in condizioni adeguate e igienicamente sicure, non potendo nemmeno avvalersi dei servizi di catering o di asporto – sempre consentito – laddove la struttura sia appunto priva degli spazi adeguati in cui i clienti alloggiati possano anche solo consumare i pasti.

La generalizzata chiusura dei servizi di ristorazione dopo le ore 22.00 impedisce dunque di poter avere un servizio che garantisca la normale e sicura fruizione di vitto a tutti i soggetti alloggiati in strutture ricettive o alberghi privi di servizio di ristorante o di locali adeguati alla consumazione dei pasti da asporto o da catering, anche considerando che tali potenziali “fruitori qualificati” si troverebbero a dover condividere spazi e tempi, entrambi limitati, con la generalità del pubblico degli avventori

Si consideri che la chiusura dei servizi di ristorazione alle ore 22:00, la limitazione del servizio all’aperto fino al 31.05.2021 e l’estensione di tale possibilità limitatamente ai territori in cd. “Zona Gialla” risponde alla necessità di evitare che gli stessi siano frequentati dalla generalità del pubblico, fatto questo che provocherebbe un affollamento dei locali nei limiti superiori delle capienze consentite o consigliate, nonché una maggior facilità di assembramento all’esterno degli stessi; laddove per contro la presenza di pochi soggetti, con titolo individuato, all’interno di un esercizio di ristorazione, non è tale da aggravare il generico rischio di contagio. Dal che risulta evidente la ratio della norma, per cui l’apertura o la chiusura dei ristoranti e degli esercizi di somministrazione, nonché l’orario imposto a tali esercizi, risponde alla necessità non di impedire od escludere la tipologia dell’attività da quelle consentite, quanto piuttosto di regolamentarne le modalità di fruizione da parte dell’utenza per evitare situazioni che aumentino il rischio di contagio.

### **La proposta.**

Da quanto sopra appare utile che una norma locale ed un correlato provvedimento amministrativo consentano ai privati di approntare soluzioni alle criticità suesposte, approntando accordi tra le strutture che consentano da un lato ai clienti degli alberghi e delle strutture ricettive prive di ristorante di fruire, senza limiti di orario, di posizionamento dei tavoli né di estensione territoriale in riferimento alle previsioni del DPCM 03.11.2020 e successive modifiche, dei servizi di ristorazione

presenti sul territorio; dall'altro ai servizi di ristorazione di poter operare anche oltre l'orario previsto per la chiusura al pubblico, limitatamente al servizio rivolto ai clienti di alberghi e strutture ricettive con cui sia stato stipulato apposito accordo contrattuale, che preveda la preventiva identificazione dei clienti aventi diritto alla fruizione dei pasti nei locali dei servizi di ristorazione.

Una tale previsione sarebbe di fatto nulla più che la estensione della possibilità, già prevista e consentita, di mantenere la funzionalità degli esercizi di somministrazione e dei ristoranti quando il servizio si fornito non a dipendenti di aziende, ma a clienti di strutture ricettive.

La ratio sarebbe comparabile: se da un lato abbiamo la necessità di garantire la funzionalità delle Aziende che non possono operare in totale smart working, ma necessitano di aliquote più o meno ampie di forza lavoro in sede; da questo ulteriore lato si agevolerebbe la funzionalità di strutture ricettive prive di servizi di ristoro o di locali adeguati alla consumazione dei pasti. Verrebbe poi ulteriormente favorita l'attività degli esercizi di ristoro, che limitatamente ai soggetti individuati potrebbero garantirsi un surplus di incassi rispetto a quanto ottenibile con una chiusura anticipata alle ore 22:00. Si otterrebbe in tal modo un incremento della produttività del sistema economico territoriale nel suo complesso, consentendo una ripresa (per quanto limitata) anche del settore alberghiero.

Si sottolinea che tale settore non può dirsi limitato ad una destinazione turistica: molte strutture infatti si rivolgono in via privilegiata o paritetica a clientela d'affari, che proprio per la modalità del suo soggiorno incontra maggiori difficoltà ad adeguarsi agli orari di chiusura dei ristoranti, ed ancor meno può adeguarsi a pasti consumati in condizioni precarie, che da momento di relax dopo giornate lavorative si trasformerebbero in ulteriore fonte di stress e tensione.

Ad ogni modo, anche il settore turistico non dovrebbe esserne escluso, considerando una realtà come quella laziale che offre destinazioni turistiche agevolmente fruibili (pur con precauzioni sempre necessarie) anche nei tempi odierni, essendo esse individuabili in spazi all'aperto o strutture a bassa intensità di visite e quindi idonee a ricevere visitatori scaglionati e su prenotazione.

L'attivazione di servizio convenzionato di ristoro per le strutture ricettive permette quindi la anticipata e maggiore ripresa della attività economiche sia delle strutture stesse (pur se non dotate di servizi particolarmente estesi), sia delle mete turistiche; nonché la migliore funzionalità delle attività economiche che avessero necessità di soggiorni fuori sede.

Peraltro, una tale determinazione non inciderebbe sulla mobilità interregionale, che rimarrebbe disciplinata dalle norme ordinarie: nessun impatto negativo dunque si realizzerebbe sulle esigenze di contenimento del contagio.

Confidando nell'accoglimento porgiamo cordiali saluti.

Rieti, 04/05/2021

ANPIT RIETI

Sede

Via



Anpiti – Azienda Italia

Provinciale di Rieti

Fratelli Sebastiani 181- 02100 Rieti

## **Istanza per la somministrazione di generi alimentari per gli ospiti delle strutture ricettive della Regione Lazio**

Anpiti Rieti, nella persona del Presidente, Avv. Roberto Maria Meola, di concerto con la Giunta, in considerazione delle gravi difficoltà e delle esigenze economiche delle aziende della ristorazione e di quelle del turismo, intende richiedere alla Regione Lazio l'introduzione nell'Ordinamento regionale di una norma che consenta l'attivazione di un servizio di ristorazione per gli ospiti delle strutture alberghiere e para alberghiere sprovviste di locali adeguati (cucine e sale per il consumo dei pasti) al sostentamento alimentare dei propri ospiti.

Tale effetto sarebbe ottenibile mediante la concessione alle strutture alberghiere o comunque ricettive, di stipulare apposite ed espresse convenzioni con ristoranti ed esercizi di ristoro, per la somministrazione da parte degli esercizi di ristoro di pasti ai clienti delle suddette strutture, all'interno o all'esterno dei locali degli esercizi, anche oltre il limite orario vigente per la circolazione delle persone ed a prescindere dalla qualificazione del Territorio .

L'idea che si descrive ha già trovato, con successo, piena applicazione nella Regione Val d'Aosta, con l'Ordinanza del Presidente della Regione del 5 febbraio 2021, n.56, art.7 della Regione Val d'Aosta, la quale però limita la possibilità delle intese a strutture alberghiere tra loro; sicché sarebbe auspicabile estenderla alla nostra Regione allargando l'ambito di applicazione anche agli accordi tra strutture ricettive ed alberghiere da un lato, ristoranti ed esercizi di somministrazione dall'altro.

Dunque, per i motivi suesposti, l'Anpiti Rieti avanza formale

### **ISTANZA**

al Presidente ed alla Giunta della Regione Lazio, previo esame della fattibilità della proposta suindicata e descritta, di voler adoperarsi affinché l'idea possa trovare attuazione in tempi brevi e con modalità "semplificate", onde rendere accessibile, praticabile e realizzabile la suddetta convenzione tra strutture ricettive e strutture di ristorazione.

Confidando nell'accoglimento si porgono deferenti ossequi

Rieti, 15/04/2021

Presidente ANPIT Rieti

Avv. Roberto Maria Meola

**Sede**

Via



**Anpit – Azienda Italia**

**Provinciale di Rieti**

Fratelli Sebastiani 181- 02100 Rieti

## **RELAZIONE NORMATIVA DI ACCOMPAGNAMENTO ALLA PROPOSTA**

### **La normativa**

Il panorama normativo in cui si inserisce la proposta di ANPIT Rieti e la situazione socioeconomica e giuridica, può essere delineato come segue.

Gli articoli 32, 35, e 41 della Costituzione della Repubblica garantiscono come elementi fondanti dell'Ordinamento la tutela della salute, la tutela del lavoro e lo svolgimento dell'iniziativa economica.

Soccorre poi la legge 23 dicembre 1978, n. 833, recante "Istituzione del servizio sanitario nazionale" e, in particolare, l'art. 32 che dispone "il Ministro della sanità può emettere ordinanze di carattere contingibile e urgente, in materia di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria, con efficacia estesa all'intero territorio nazionale o a parte di esso comprendente più regioni", nonché "nelle medesime materie sono emesse dal presidente della giunta regionale e dal sindaco ordinanze di carattere contingibile e urgente, con efficacia estesa rispettivamente alla regione o a parte del suo territorio comprendente più comuni e al territorio comunale".

Con l'esplosione della Pandemia da SARS-CoV-2, sono intervenute le delibere del Consiglio dei Ministri del 31 gennaio 2020, del 29 luglio 2020, del 7 ottobre 2020 del 3 novembre 2020 e del 13 gennaio 2021, con le quali è stato dichiarato e prorogato lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili, anche dividendo il Territorio nazionale in aree di colore diverso corrispondente ai differenti livelli di criticità nelle Regioni del Paese.

In questo ambito sussiste il Decreto Legge 25 marzo 2020, n. 19, recante "Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 25 marzo 2020, n. 79, convertito, con modificazioni, nella legge 22 maggio 2020, n. 35, e, in particolare, gli articoli 1, 2 e 3, comma 1 che dispongono restrizioni allo svolgimento di attività, dettando linee rigorose per lo svolgimento di quelle consentite.

In corrispondenza a quanto sopra, il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 aprile 2020, in particolare art. 1 comma 1 lett. aa) dispone che "sono sospese le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie), ad esclusione delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. Resta consentita la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto, nonché la ristorazione con asporto fermo restando l'obbligo di rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, il divieto di consumare i prodotti all'interno dei locali e il divieto di sostare nelle immediate vicinanze degli stessi".

A questi han fatto seguito il Decreto del Ministro della Salute del 30 aprile 2020 avente ad oggetto "Adozione dei criteri relativi alle attività di monitoraggio del rischio sanitario di cui all'allegato 10

del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020” e a livello locale tanto l’Ordinanza del Presidente della Regione Lazio, n. Z00068/2020 del 20.11.2020 (che dispone un divieto di apertura dei ristoranti dopo le 21:00) e – come prassi applicativa – il Vademecum della Regione Lazio “Misure di sicurezza per la produzione, confezionamento e vendita di cibo e bevande da asporto destinate agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e attività artigianali”, in vigore dal 04.05.2020.

Successivamente sono intervenuti il Decreto Legge 16 maggio 2020, n. 33 “Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l’emergenza epidemiologica da COVID-19”, convertito, con modificazioni, nella legge 14 luglio 2020, n. 74 e s.m.i. ed il Decreto Legge 5 gennaio 2021, n. 1, recante «Ulteriori disposizioni urgenti in materia di contenimento e gestione dell’emergenza epidemiologica da COVID-19».

Più direttamente interessante la materia, sono stati emanati il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 14 gennaio 2021 recante “*Ulteriori 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*” ed, in particolare, l’articolo 1, comma 10 del suddetto Decreto che prevede:

- alla lett. gg): “le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie) sono consentite dalle ore 5:00 fino alle ore 18:00; il consumo al tavolo è consentito per un massimo di quattro persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi; dopo le ore 18,00 è vietato il consumo di cibi e bevande nei luoghi pubblici e aperti al pubblico; resta consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti, che siano ivi alloggiati; resta sempre consentita la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l’attività di confezionamento che di trasporto, nonché fino alle ore 22:00 la ristorazione con asporto, con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze; per i soggetti che svolgono come attività prevalente una di quelle identificate dai codici ATECO 56.3 e 47.25 l’asporto è consentito esclusivamente fino alle ore 18:00; le attività di cui al primo periodo restano consentite a condizione che le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano abbiano preventivamente accertato la compatibilità dello svolgimento delle suddette attività con l’andamento della situazione epidemiologica nei propri territori e che individuino i protocolli o le linee guida applicabili idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in settori analoghi; detti protocolli o linee guida sono adottati dalle Regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali e comunque in coerenza con i criteri di cui all’allegato 10; continuano a essere consentite le attività delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, nei limiti e alle condizioni di cui al periodo precedente”.

Il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 2 marzo 2021 (art. 37 co. 1; art. 46 co. 1) che nuovamente, disponendo la sospensione dei servizi di ristorazione, escludeva da tale sospensione le mense ed i catering continuativi su base contrattuale, lasciando di fatto la possibilità per i ristoranti di rimanere in funzione per fungere, appunto, da mensa delle aziende circoscrisse.

Infine il Decreto Legge 22 aprile 2021 n. 52, al suo art. 4, ha disposto a decorrere dal 26 aprile 2021 la riapertura degli esercizi destinati al ristoro ed alla somministrazione di cibi e bevande, limitatamente alle cd. “Zone Gialle”, limitatamente al servizio all’esterno dei locali ed a condizione di adeguarsi al rigoroso orario per la circolazione, inibita dalle ore 22:00 alle ore 05:00 del giorno successivo. Prevedendo altresì la possibilità di operare all’interno dei locali a partire dal 01.06.2021. **[oppure il testo normativo: “1. 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, nel rispetto dei limiti orari agli spostamenti di cui ai provvedimenti adottati in attuazione dell'articolo 2 del decreto-legge n. 19 del 2020, nonché da protocolli e linee guida adottati ai sensi dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 2020. Resta consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti, che siano ivi alloggiati.*

*2. Dal 1° giugno 2021, nella zona gialla, le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, sono consentite anche al chiuso, con consumo al tavolo, dalle ore 5:00 fino alle ore 18:00, nel rispetto di protocolli e linee guida adottati ai sensi dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 2020.”]*

Rieti, 04.05.2021

GIUNTA ANPIT RIETI