

SUBLIMIS BOUTIQUE HOTEL

PROTOCOLLO IGIENE E SICUREZZA

PREVENZIONE COVID-19

STANDARD GENERALI DI IGIENE E SANIFICAZIONE REGOLE GENERALI

1. Aerare frequentemente tutti gli ambienti.
2. Pulire tutte le superfici, con particolare attenzione alle superfici di contatto, con detergenti a base di acqua e sapone e completare la sanificazione con disinfettanti registrati presso il Ministero della Salute come Presidio Medico Chirurgico a base di ipoclorito di sodio diluito allo 0,1% (o con una concentrazione più alta, fino allo 0,5%, per i bagni) oppure, quando l'uso dell'ipoclorito di sodio non è adatto (es: telefoni, telecomandi, maniglie delle porte, pulsanti nell'ascensore, ecc.), è possibile utilizzare l'alcol al 70% di concentrazione, perossido di idrogeno allo 0,5%, o miscele di ammoni quaternari.
3. È molto importante, soprattutto per i disinfettanti, seguire scrupolosamente le istruzioni di utilizzo indicate sulle confezioni.
4. È consigliabile utilizzare solo materiali di pulizia monouso o, in alternativa, preferire panni in microfibra da disinfettare frequentemente (es: prima di passare ad una nuova camera o ad una nuova area comune) con una soluzione di ipoclorito di sodio al 2% per 10 minuti o seguire le istruzioni del produttore.
5. L'utilizzo di sistemi di sanificazione aggiuntivi (es: trattamenti all'ozono, aerosol a secco per disinfettanti specifici), come pure gli spray disinfettanti per ambienti e tessuti, non sono al momento riconosciuti efficaci per la prevenzione della trasmissione del Covid-19 e pertanto non sono da sostituirsi all'utilizzo dei disinfettanti consigliati dal Ministero della Salute.
6. Preferire aspirapolveri e scope elettriche dotate di filtro HEPA per aspirare pavimenti, moquette, tappeti e tappezzerie nelle camere e nelle aree comuni.
7. Le attrezzature usate per la pulizia e la sanificazione delle camere e delle aree comuni (carrelli, aspirapolvere, scope, ecc) devono essere lavate e disinfettate ogni giorno.

PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE AREE COMUNI

1. Attenzione speciale deve essere rivolta alla pulizia e alla disinfezione delle aree comuni (bagni, sale, corridoi, ascensori, ecc.).
2. Attuare un programma documentato che assicuri che la pulizia e la sanificazione come da Standard Generali di Pulizia e Sanificazione si svolgano regolarmente e più frequentemente a seconda del numero di clienti, personale e fornitori.
3. In tutte le aree prestare particolare attenzione alle superfici di contatto (banco ricevimento, tastiere, internet point, pulsanti dell'ascensore, corrimano, distributori automatici, maniglie, interruttori, telefoni, cestini, penne, chiavi meccaniche o elettroniche, sciacquoni, rubinetti, wc, lavandini, ecc.).
4. Per la sanificazione delle tende prevedere l'utilizzo di macchine a vapore. Laddove fosse possibile e non precluda l'oscuramento, perché ad esempio esiste un sistema ausiliario, smontare quelle non necessarie.
5. Il materiale cartaceo, inclusi i porta chiavi elettroniche, può essere messo a disposizione, possibilmente in più copie, per un uso comune, da consultare previa igienizzazione delle mani.
6. Cestini per i rifiuti (preferibilmente con coperchio, meglio se dotati di pedale o fotocellula per l'apertura) devono: a. essere dotati di un sacchetto che deve essere cambiato almeno quattro volte al giorno o più frequentemente in base all'afflusso della clientela. b. essere puliti e sanificati almeno due volte al giorno.

7. Gli addetti alla pulizia delle camere e delle aree comuni devono procedere al lavaggio delle mani con acqua e sapone o con prodotti igienizzanti prima e dopo l'intervento in ciascuna area comune o più frequentemente se necessario.

Ai fini della pulizia, l'hotel userà come sanificatore il prodotto RELY+ON della Virkon. Per maggiori informazioni, visualizzare il prodotto al seguente link: <https://www.vioxten.com/relyon-virkon-perche-e-un-disinfettante-virucida-realmente-efficace/>

RECEPTION E HALL

1. Gli arredi devono essere lavati (aspirati se si tratta di arredi in tessuto) e sanificati almeno due volte al giorno con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela.
2. I pavimenti devono essere lavati e sanificati almeno due volte al giorno. Nel periodo intercorrente tra le due operazioni di pulizia maggiore si procederà periodicamente (ogni 4-6 ore a seconda del numero di persone in hotel) al ripasso delle superfici con un panno imbevuto con un detergente idoneo. Eventuali pavimenti in moquette devono essere aspirati almeno ogni 4-6 ore in base all'afflusso della clientela e devono essere lavati e sanificati con apposite macchine a vapore o con la shampatura con una frequenza maggiore rispetto al solito.
3. Disinfettare tutte le superfici del ricevimento e delle attrezzature tra un ospite e l'altro, inclusi il bancone, tablet, gli strumenti necessari alle operazioni di pagamento, le penne, la tastiera e il mouse. Per i dispositivi elettronici utilizzare salviette a base alcolica pre-umidificate per un migliore dosaggio della quantità di liquido che si applica sul dispositivo.

SALA COLAZIONI, RISTORANTE, BAR

1. Tra un cliente e l'altro bisogna provvedere alla pulizia e alla sanificazione per i tavoli nudi o alla sostituzione del tovagliato e alla pulizia e sanificazione (con panno umido imbevuto con alcol al 70% per i materiali più delicati) delle sedute.
2. Tutti gli arredi devono essere lavati (aspirati se si tratta di arredi in tessuto) e sanificati sempre dopo ogni servizio (colazione, pranzo e cena) con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela.
3. I pavimenti devono essere lavati e sanificati sempre dopo ogni servizio (colazione, pranzo e cena) con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela.
4. Eventuali distributori di bevande calde e fredde o di cibi a cui possono accedere i clienti devono essere puliti e sanificati più volte durante il servizio e sempre dopo ogni servizio.
5. Evitare il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliera, oliere, ecc...).
6. Piatti e posate devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie (si consiglia una temperatura di almeno 60°), compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano stati toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio. Se per qualsiasi motivo è necessario il lavaggio manuale, si devono seguire le consuete procedure (lavaggio, disinfezione, risciacquo), adottando il massimo livello di precauzioni. L'asciugatura deve essere effettuata con asciugamani di carta monouso.
7. Tovaglie e tovaglioli devono essere lavati con i soliti detersivi favorendo cicli di lavaggio a temperature alte, compatibilmente con il tipo di tessuto, con l'aggiunta di comuni disinfettanti.

TOILETTE COMUNI

1. I sanitari e tutti gli accessori devono essere lavati e sanificati ogni 3 ore con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela. 2. I pavimenti devono essere lavati e sanificati almeno tre volte al giorno con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela. CORRIDOI E SCALE 1. I pavimenti

devono essere lavati e sanificati almeno due volte al giorno con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela. Eventuali pavimenti in moquette devono essere aspirati almeno 2 volte al giorno e devono essere lavati e sanificati con apposite macchine a vapore o con la shamponatura con una frequenza maggiore rispetto al solito.

2. Eventuali arredi devono essere lavati (aspirati se si tratta di arredi in tessuto) e sanificati almeno due volte al giorno.

SALE RIUNIONI

1. Aerare gli ambienti durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro e ogniqualvolta sia possibile.
2. È necessario prevedere la pulizia e la sanificazione degli arredi, delle attrezzature e dei pavimenti almeno due volte al giorno (una delle quali deve essere durante la pausa di metà giornata). Particolare attenzione deve essere riservata alle aree di maggior contatto (es: tavolo e sedie relatori, maniglie, ecc.).
3. I dispositivi e le attrezzature a disposizione di relatori, moderatori e uditori (es. microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser, etc) devono essere disinfettati prima dell'utilizzo iniziale, verificando che siano disconnessi dal collegamento elettrico. Successivamente devono essere protetti da possibili contaminazioni da una pellicola per uso alimentare o clinico da sostituire possibilmente ad ogni utilizzatore oppure devono essere adeguatamente sanificati dopo ciascun utilizzo.
4. Eventuali pavimenti in moquette devono essere aspirati almeno 2 volte al giorno e devono essere lavati e sanificati con apposite macchine a vapore o con la shamponatura con una frequenza maggiore rispetto al solito.

PISCINA

1. Prima dell'apertura della vasca dovrà essere confermata l'idoneità dell'acqua alla balneazione a seguito dell'effettuazione delle consuete analisi di tipo chimico e microbiologico effettuate da apposito laboratorio. Le analisi di laboratorio dovranno essere ripetute durante tutta l'apertura della piscina al pubblico a cadenza mensile, salvo necessità sopraggiunte, anche a seguito di eventi occorsi in piscina, che possono prevedere una frequenza più ravvicinata.
2. È necessario mantenere un'adeguata concentrazione di disinfettante nell'acqua entro i limiti raccomandati dalle norme e dagli standard internazionali: il limite del parametro cloro attivo libero in vasca deve essere compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato $\leq 0,40$ mg/l; pH 6.5 – 7.5. a. in presenza di bagnanti, i parametri di cui sopra devono essere verificati almeno ogni due ore. b. dovranno essere tempestivamente adottate tutte le misure di correzione in caso di non conformità, come pure nell'approssimarsi del valore al limite tabellare.
3. Gli arredi, inclusi gli spogliatoi, le toilette dedicate, le attrezzature galleggianti e i pavimenti devono essere lavati (aspirati se si tratta di arredi in tessuto) e sanificati almeno due volte al giorno con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela.
4. Le attrezzature ad alto contatto (sdraio, sedie, lettini) devono essere pulite e sanificate ad ogni cambio di persona o nucleo familiare.
5. Le vasche che non consentono il rispetto delle prescrizioni per inefficacia dei trattamenti (es, piscine gonfiabili), mantenimento del disinfettante cloro attivo libero, o le distanze devono essere interdette all'uso. Pertanto, si suggerisce particolare rigoroso monitoraggio nei confronti delle vasche per bambini.
6. Tutte le misure dovranno essere integrate nel documento di autocontrollo in un apposito allegato aggiuntivo dedicato al contrasto dell'infezione da SARS-CoV-2.
7. Per quanto riguarda le piscine alimentate ad acqua di mare, ove previsto, mantenere la concentrazione di disinfettante nell'acqua, nei limiti raccomandati e nel rispetto delle norme e degli standard internazionali, preferibilmente nei limiti superiori della portata. In alternativa, attivare i trattamenti fisici ai limiti superiori della portata o il massimo ricambio dell'acqua in vasca sulla base della portata massima della captazione.

PULIZIA SANIFICAZIONE DI IMPIANTI E SERVIZI LAVANDERIA

1. Non scuotere la biancheria sporca.
2. La biancheria sporca deve essere riposta in un contenitore chiuso e deve sempre essere tenuta separata dalla biancheria pulita.
3. Lavare la biancheria utilizzando il lavaggio ad alta temperatura compatibilmente con i tessuti da lavare.
4. Si suggerisce di aggiungere un disinfettante, secondo le indicazioni del produttore, durante il lavaggio della biancheria.

TUBATURE DELL'ACQUA

1. Seguire le procedure per lo scorrimento dell'acqua calda e fredda nelle tubature come da protocollo per la prevenzione ed il controllo della legionellosi.

CONDIZIONAMENTO

1. Garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria.
2. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna.
3. Aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti).
4. 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.
5. Attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico.
6. Nel caso di locali di servizio privi di finestre ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro.
7. 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.
8. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.
9. 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.
10. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate.

11. Pulire le prese e le griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.
12. Evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE CAMERE

1. Assegnare preferibilmente camere senza moquette.
2. Sulla base delle conoscenze ad oggi in merito alla resistenza del virus sulle superfici, consigliamo di attendere 72 ore prima di riassegnare la camera ad un altro cliente.
3. Eliminare il materiale cartaceo (es: block notes, guida ai servizi) non necessario, runner, cuscini decorativi, ed altri accessori extra (es: penne, ecc) anche quelli contenuti all'interno degli armadi, per facilitare il mantenimento del giusto livello di igiene.
4. È possibile ridurre il numero dei cuscini per dormire su ciascun letto e tenere i bollitori per thè e caffè a disposizione su richiesta al Ricevimento.
5. Camere in fermata: prevedere quotidianamente la pulizia di tutte le superfici, con particolare attenzione a quelle di maggior contatto e alla sanificazione ogni 5 giorni per i long stay. In mancanza del tappeto igienizzante all'ingresso dell'hotel, i pavimenti delle camere devono essere sanificati tutti i giorni.
6. Camere di partenza: prevedere la pulizia e la sanificazione di tutte le superfici con particolare attenzione a quelle di maggior contatto. Copri cuscini e copri materasso vanno lavati a ciascun cambio di cliente.
7. Se possibile, aprire le finestre per aerare la camera prima di iniziare le procedure di pulizia e sanificazione.
8. Procedere con le attività di pulizia e sanificazione di tutte le superfici, come da Standard Generali di Pulizia e Sanificazione, prestando particolare attenzione alle zone di contatto (es: maniglie di porte e finestre, serrature, interruttori, scrivania, appendiabiti nell'armadio ripiani, bollitori, telefoni, telecomandi, televisione, radiosveglia, tiraggi per tendaggi, lampade, cestini, cartellino "Non Disturbare", penne, blocchetti, flusher del wc, rubinetteria, sanitari, asciugacapelli, dispenser e pavimenti).
9. Evitare di sbattere i tessuti e la biancheria.
10. La biancheria usata (lenzuola e asciugamani) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita; biancheria sporca e pulita devono essere sempre separate e non venire mai in contatto.
11. I rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello.
12. Pulire e sanificare il minibar e il suo contenuto.
13. Pulire e sanificare il bollitore, il vassoio, le amenities e sostituire le tazze.
14. Per i pavimenti assicurarsi che siano stati aspirati fino ai bordi e negli angoli prima di procedere con la pulizia e la sanificazione.
15. I pavimenti in moquette devono essere lavati e sanificati con apposite macchine a vapore o con la shamponatura con una frequenza maggiore rispetto al solito.
16. Per la sanificazione delle tende prevedere l'utilizzo di macchine a vapore.
17. Sostituire eventuale materiale cartaceo presente che si intende comunque lasciare.
18. Procedere al lavaggio delle mani con acqua e sapone o con prodotti igienizzanti ad ogni camera o più frequentemente se necessario.
19. Tutti i programmi in cui gli ospiti possono rinunciare volontariamente ai servizi di pulizia dovrebbero essere sospesi per poter garantire la salute e la sicurezza del personale dell'hotel e degli ospiti ma rimane facoltà del cliente di richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

ACCESSO AREE COMUNI E SUPPLEMENTAL FACILITIES INGRESSO IN HOTEL

1. Potrà essere rilevata la temperatura corporea dei clienti, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5 °C.
2. Favorire la differenziazione dei percorsi in ingresso e in uscita per facilitare il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
3. Prevedere un dispenser di gel disinfettante a base alcolica all'ingresso in hotel.
4. È consigliabile prevedere un tappeto igienizzante all'ingresso dell'hotel.

RECEPTION

1. Il personale della Reception deve essere sufficientemente informato sul COVID-19 in modo da poter svolgere in sicurezza i compiti assegnati e prevenire la potenziale diffusione del virus all'interno della struttura. Il personale deve essere in grado di informare gli ospiti che chiedono delle policy interne e delle misure di prevenzione, o di altri servizi di cui potrebbero avere bisogno (per esempio, servizi medici e farmacie in prossimità).
2. Lo staff deve anche essere in grado di identificare gli ospiti con sintomi respiratori e informare loro sulla necessità che restino nelle loro camere fino a quando non verranno visitati da un medico.
3. La Reception dovrebbe avere immediatamente a disposizione i numeri di telefono delle autorità sanitarie, dei centri medici, degli ospedali pubblici e privati e dei centri di assistenza, da utilizzare ogni qualvolta vi sia il sospetto che un ospite sia stato contagiato.
4. Informare il cliente di qualsiasi cambiamento nei servizi solitamente erogati.
5. È necessario promuovere le misure di distanziamento sociale utilizzando almeno uno dei due sistemi di seguito: a. adeguata segnaletica verticale (es: paline) o orizzontale (es: adesivi a terra) per ricordare agli ospiti di mantenere la distanza precauzionale di almeno 1 metro b. parafiat in plexiglass o resina acrilica da posizionare sul banco del ricevimento.
6. Favorire le forme di check-in alternative a quello cartaceo attraverso: a. web check-in b. tablet che permettano di completare il processo di registrazione che possono essere facilmente igienizzati con disinfettanti dopo ogni utilizzo.
7. Promuovere l'utilizzo di concierge digitali per permettere ai clienti di comunicare con il ricevimento durante il soggiorno.
8. Promuovere modalità di express check-out.
9. Posizionare il POS per il pagamento in modo che il cliente possa effettuare la transazione autonomamente. È preferibile optare per POS che consentano la firma digitale del cliente. Dopo ogni utilizzo igienizzare con salviette a base alcolica pre-umidificate per un migliore dosaggio della quantità di liquido che si applica sul dispositivo.
10. Predisporre un contenitore per le chiavi (elettroniche e tradizionali) e le penne eventualmente utilizzate dal cliente per poterle sanificare prima dell'utilizzo successivo.
11. Lavare le mani con acqua e sapone o disinfettarle con apposito gel dopo aver accolto ogni ospite.
12. Prevedere un dispenser di gel disinfettante a base alcolica sul banco del ricevimento o nei pressi dello stesso.
13. Mantenere l'elenco degli ospiti per un periodo di 14 giorni: tale adempimento si considera assolto con la notifica alloggiati all'autorità di pubblica sicurezza. In caso di utilizzo da parte dei soggetti alloggiati di servizi accessori (es. piscina, ristorante, centro benessere, etc.) non è necessario ripetere la registrazione.

SALA COLAZIONI, RISTORANTE E BAR

1. È obbligatorio esporre all'ingresso del ristorante, della sala colazioni e del bar, se situato in uno spazio definito e non parte integrante della hall o di altre aree comuni, un cartello che riporti il numero massimo di persone ammesse contemporaneamente sulla base dei protocolli e delle linee guida vigenti.
2. Resta consentita senza limiti di orario la ristorazione per i clienti alloggiati in hotel.

3. Prevedere un dispenser di gel disinfettante a base alcolica all'ingresso della sala con l'invito all'utilizzo prima di accedere alla sala e all'uscita dalla stessa.
4. Il personale di sala e quello addetto al room service devono indossare mascherine e procedere ad una frequente igiene delle mani con acqua e sapone o con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo) durante il servizio.
5. La sala colazioni e il ristorante sono luoghi di passaggio ed è necessario adottare tutte le misure necessarie per la tutela della clientela.
6. La consumazione a buffet non è consentita ed è pertanto necessario prevedere il servizio al tavolo, il room service, l'allestimento in room, le soluzioni grab-and-go con appositi contenitori o i servizi esterni di delivery.
7. I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti ad eccezione dei membri dello stesso gruppo familiare o dei conviventi e del caso di accompagnamento di minori di anni sei o di persone disabili di cui all'art. 9 comma 2 del D.P.C.M. del 17 maggio 2020. 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.
8. Il consumo al tavolo è consentito per un massimo di 4 persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi.
9. La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti e tra i clienti e il personale.
10. Per i ristoranti aperti anche ai clienti esterni all'hotel, privilegiare l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni.
11. I clienti devono indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
12. Per il servizio breakfast e per il servizio ristorante sono da preferire le seguenti soluzioni:
 - a. Servizio al tavolo. Per facilitare le operazioni si consiglia di predisporre un menu per ciascun tavolo. In alternativa, creare un QR code da posizionare sul tavolo, invitando il cliente ad inquadrarlo con il suo cellulare, il codice apre una pagina opaca del sito, evitando così qualsiasi contatto e dando maggiore sicurezza ai clienti;
 - b. Room service. Utilizzare vassoi o carrelli con contenitori chiusi. Per il breakfast si consiglia di consegnare il menu al check-in chiedendo al cliente di indicare direttamente le sue preferenze, in alternativa si potrebbe mettere in camera un QR code, o consegnarlo al check in, magari sotto il vetro della scrivania, se presente, con la stessa modalità del menu al tavolo;
 - c. In modalità "grab and go" (da asporto) assemblato dal personale di sala e consegnato direttamente al cliente in appositi contenitori, anche questa soluzione potrà essere ordinata con un QR code o in modo tradizionale;
 - d. Il servizio a buffet è ammesso solo secondo la seguente modalità:
 - i. Buffet servito da staff dedicato che indossa mascherina e che procede ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (almeno ad ogni contatto con i clienti o altre persone).
 - ii. Il buffet deve essere interamente schermato da pannelli protettivi o con distanziatori orizzontali (es: adesivi a terra) o verticali (es: paline con cordoni) che permettano una distanza di almeno un metro tra i clienti e gli alimenti esposti che devono essere adeguatamente protetti come da normative HACCP.
 - iii. La modalità self-service può essere eventualmente consentita solo per buffet aggiuntivi al buffet espositivo o al servizio al tavolo realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose.
 - iv. In particolare, la distribuzione degli alimenti deve avvenire evitando la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali e con l'adozione di idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.

BAGNI COMUNI

Invitare all'utilizzo del gel disinfettante all'entrata e all'uscita e prestare molta attenzione al rispetto della regola del distanziamento sociale.

ALTRI SERVIZI CIBO D'ASPORTO PER GLI OSPITI

1. Richiedere agli ospiti e a coloro che consegnano il cibo di effettuare la consegna e il ritiro dell'ordine all'esterno della struttura.
2. Invitare gli ospiti ad effettuare il prepagamento dell'ordine in modo che la consegna possa essere effettuata all'esterno della struttura. Gli ospiti dovrebbero richiedere al momento dell'ordine posate, piatti, condimenti ecc.. monouso.
3. Non permettere che l'ordine venga consegnato direttamente dai corrieri in camera. Se necessario, chiamare l'ospite e avvisarlo che il corriere è in hotel.

RICEZIONE DELLA MERCE E GESTIONE DELLA POSTA

1. Chiedere al corriere di scaricare la merce all'esterno della struttura.
2. Mantenere una distanza sociale di circa 2 metri.
3. È preferibile prepagare l'ordine o pagare online.
4. Indossare i guanti mentre si maneggia la merce oppure procedere al lavaggio delle mani con acqua e sapone o prodotti igienizzanti dopo aver maneggiato la merce.
5. Rimuovere la merce dall'imballaggio originale lasciandolo all'esterno.
6. Gettare i guanti dopo ogni consegna.
7. Se possibile, disinfettare la merce prima di portarla all'interno (es: l'imballaggio interno). Non utilizzare guanti sporchi per maneggiare la merce disinfettata.
8. Aprire la posta indossando i guanti oppure procedere al lavaggio delle mani con acqua e sapone o prodotti igienizzanti subito dopo e disinfettando qualsiasi superficie che sia venuta in contatto con il contenuto della busta. Mantenere una distanza sociale di circa 2 metri dal corriere.
9. Disinfettare qualsiasi superficie che possa essere stata toccata durante la consegna (es: maniglia della porta, penna, tasti dell'ascensore, pennino per la firma elettronica).
10. Lavarsi le mani o utilizzare un gel disinfettante dopo ogni consegna.

SERVIZI DI TRASPORTO PER GLI OSPITI (VEICOLI DI CORTESIA)

1. L'autista deve indossare mascherina e procedere ad una frequente igiene delle mani con acqua e sapone o prodotti igienizzanti
2. Tutti i veicoli utilizzati per il trasporto degli ospiti devono essere puliti e sanificati regolarmente, all'inizio e alla fine del servizio e tra un trasporto e l'altro.
3. Rimuovere tutti i sacchetti dei rifiuti dal veicolo dopo ogni viaggio.
4. Prevedere l'aspirazione, la pulizia e la sanificazione di tutte le superfici: maniglie interne ed esterne delle portiere, cinture di sicurezza e relative chiusure, volante, ventole di aerazione e cruscotto, sedili, aree di deposito dei bagagli.
5. Sostituire frequentemente i filtri dell'aria dell'abitacolo di tutti i mezzi.
6. Il numero dei passeggeri deve essere limitato a una persona o a un nucleo familiare (inteso come persone che condividono la stessa camera).
7. Mettere a disposizione di tutti i clienti dispenser di gel disinfettante o salviette igienizzanti per le mani da utilizzare quando si sale e si scende dal veicolo.

SERVIZIO DI PARCHEGGIO AUTO

Il parcheggio dell'auto deve essere effettuato direttamente dall'ospite. Se non fosse possibile, prima di accedere all'auto l'addetto al parcheggio deve indossare mascherina e procedere al lavaggio delle mani con

acqua e sapone o prodotti igienizzanti, areare l'abitacolo e assicurarsi che aria condizionata e riscaldamento siano spenti.

DEPOSITO BAGAGLI

I bagagli custoditi nel deposito bagagli devono essere disinfettati con salviettine monouso o con disinfettante spray alla consegna e alla riconsegna al cliente.