PROTOCOLLO AZIENDALE PER IL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO DA COVID -19

BARONE di MARE

Finalità

In conformità alle recenti disposizioni legislative, l'Azienda PGH BARONE DI MARE SRL Loc San Cataldo – Otranto km 22.400 C/o Hotel Barone Di Mare 73026 Melendugno (Le) P.I 04819280753 ha predisposto l'attuazione di tutte le misure per il contenimento della diffusione del COVID-19 presso la struttura Barone Di Mare.

I contenuti del presente documento dovranno essere adottati da tutte le imprese appaltatrici, fornitrici, dai lavoratori autonomi e da terzi che accedono abitualmente o occasionalmente in struttura al fine di contenere il rischio biologico generico causato dal COVID-19.

Il presente piano ha come obiettivo quello di rendere gli ambienti di lavoro un luogo sicuri e in cui i lavoratori possano svolgere le attività lavorative nella massima sicurezza. A tal riguardo, vengono forniti tutti gli accorgimenti necessari che devono essere adottati per contrastare la diffusione del COVID-19.

Riportiamo qui di seguito tutti i riferimenti normativi:

- *Linee Guida per la Gestione dell'Emergenza Covid 19 nel settore ricettivo" emesse 31 marzo 2020 dall'Organizzazione Mondiale della Sanità;*
- *Protocollo Nazionale Accoglienza Sicura misure di prevenzione della diffusione del virus SARS CoV 2 nelle strutture turistico ricettive" elaborato dalla Task Force composta da Federalberghi, Confindustria Alberghi e Assohotel;*
- *DPCM del 26 Aprile 2020 , incluse le linee guida del trasporti pubblico per le modalità di informazione agli utenti e le misure organizzative per il contenimento della diffusione del COVID 19 » del MIT allegate allo stesso DPCM;*
- *Ordinanza regionale Calabria nr.43 e Ordinanza regionale Puglia nr. 237 del 17/5 in tema di Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 soprattutto in materia di Igiene e sanità Pubblica e disposizioni riguardanti la ripresa delle attività economiche, produttive, sociali e sanitarie;*
- *Documento tecnico sull'analisi di rischio e le misure di contenimento del contagio da SARS CoV 2 nelle attività di ristorazione e balneazione emesso da INAIL maggio 2020 e successivi chiarimenti sulle responsabilità;*
- *Comunicazioni Commissione Europea del 13/5/20 in tema di servizi turistici, strutture turistiche e trasporti.*
- *Decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18*
- *Ordinanza del Ministero dell'Interno e del Ministero della Salute, del 22/03/2020*
- *Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro – Agg. 24 aprile 2020*
- *Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del COVID-19 nei cantieri*

Arrivo dell'ospite in struttura

1. I bagagli saranno scaricati in un'area dedicata, così da procedere alla loro sanificazione. Gli stessi verranno poi trasferiti in una sala adibita a "deposito bagagli", dove saranno poi ritirati dai nostri ospiti.

2. Controllo della temperatura effettuato nel rispetto della normativa Privacy senza registrazione di dati. Nel caso in cui la temperatura sia superiore ai 37,5 gradi, all'ospite ed ai suoi familiari non potrà essere concesso l'accesso alla struttura.

L'ospite potrà decidere tra due opzioni:

- rientro al proprio domicilio; in quel caso saranno applicate dalla struttura le penalità previste per la cancellazione della prenotazione. Le penali potranno essere derogate e gli importi versati saranno trattati secondo quanto previsto dall'art88bis della legge 27/20, solamente nel caso in cui lo stesso dovesse essere dichiarato in stato di positività al Covid19.

- allertare il proprio medico curante e contattare il Centro Covid più vicino alla struttura (contatti disponibili presso il ricevimento) per effettuare i controlli e rimanere in isolamento assieme alla sua famiglia fino alla ricezione dell'esito del test. In attesa del trasferimento presso il centro sopra menzionato, la struttura metterà a disposizione una camera di isolamento Covid-19. Qualora il risultato del test dovesse essere negativo, il cliente potrà accedere alla struttura assieme ai suoi familiari. Eventuali giorni persi saranno gestiti con il rimborso tramite voucher sino ad un max di 2 gg secondo il listino pagato in pro-rata giornaliera.

3. Creazione di percorsi segnalati sul pavimento che evitino l'incrociarsi degli ospiti e il rispetto del distanziamento. Saranno attivati, nei giorni in cui si concentreranno un maggior numero di arrivi e partenze, n° 3 postazioni di ricevimento, così da evitare per quanto possibile lunghe attese.

4. Sensibilizzazione di tutti gli ospiti all'utilizzo delle piattaforme informatiche, messe a disposizione dalla nostra azienda, per le informazioni e la fruibilità di tutti i servizi presenti in struttura.

5. Previsione, prima dell'arrivo, dell'assegnazione dei tavoli al ristorante persingolo nucleo famigliare.

6. Saranno privilegiati i pagamenti elettronici, in modo da evitare l'utilizzo del contante. Al fine di velocizzare le pratiche di check-in, verrà richiesta l'utilizzo di una carta di credito a garanzia.

HOUSEKEEPING

1. Tutto il personale addetto al reparto pulizie della struttura, sarà munito di appositi dispositivi di protezione individuale così come indicato nelle linee guida emanate dalle regioni.

2. Durante il soggiorno dei nostri ospiti, le camere verranno pulite accuratamente con prodotti adeguati alla corretta igienizzazione.

3. Le camere in partenza verranno sanificate mediante l'utilizzo di appositi dispositivi certificati.

4. E' facoltà dei nostri ospiti richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso nella propria unità abitativa.

6. L'utilizzo degli ascensori resta limitato al personale addetto al trasporto dei bagagli, carrelli di pulizia, personale con limitazione motorie, passeggini accompagnati di un solo genitore. All'interno dell'ascensore ci sarà gel idroalcolico che verrà utilizzato per l'igienizzazione delle mani prima e dopo aver premuto i bottoni dell'ascensore.

Somministrazione Alimenti e Bevande.

1. I tavoli saranno riservati per nucleo famigliare e opportunamente distanziati secondo le linee guida regionali. Per le strutture che non consentono il distanziamento il servizio sarà suddiviso su turni. Il maître di sala effettuerà l'assegnazione dei tavoli in maniera preventiva, tenendo in considerazione le eventuali esigenze degli ospiti, indicate nel voucher di prenotazione.

2. Il servizio sarà effettuato a *buffet* con operatore che si occuperà di impiattare su richiesta del cliente.

Tutta la linea buffet è organizzato in modo da garantire il distanziamento tra gli ospiti e gli operatori che lo dovranno rifornire. Solo gli operatori potranno manipolare gli alimenti porgendo all'ospite il prodotto richiesto. Tutti gli operatori addetti al buffet dovranno indossare costantemente e con cambi di turnazione i dispositivi di protezione individuale. Un operatore addetto coordinerà il flusso degli ospiti, garantendo che ogni ospite indossi la mascherina ed i guanti, messi a disposizione all'inizio buffet. Le bevande (acqua, vino e soft drinks) verranno serviti direttamente al tavolo.

3.La sala ristorante e tutte le attrezzature contenute in essa, verranno igienizzate e sanificate con cura alla fine di ogni servizio.

4. Dove possibile verranno installate postazioni *show cooking*, nelle quali l'operatore di cucina preparerà piatti che verranno successivamente riposti sui banchi del buffet servito.

Bar

1.I tavoli saranno posizionati in modo da garantire le distanze di sicurezza.

2.Verrà effettuato il servizio al tavolo. Per chi lo desiderasse, sarà erogato anche il servizio al banco, nel rispetto del distanziamento e dei percorsi segnalati.

3.Bar spiaggia: se non incluso all'interno della formula *all / soft inclusive* il servizio sarà a pagamento con la somministrazione di alimenti confezionati e non. Dove possibile sarà erogato il servizio "sotto l'ombrellone".

Spiaggia e Piscina

1.Le postazioni ombrelloni/sdraio rispetteranno le misure previste dalle linee guida regionali, sia in zona piscina che in spiaggia.

2.L'addetto bagnanti dovrà effettuare un costante controllo sul numero totale delle persone presenti in piscina e zona solarium e evitare che si crei affollamento, oltre il limite calcolato con i riferimenti massimi indicanti dalle linee guida regionali.

3.La zona piscina e docce esterne, saranno oggetto di igienizzazione più volte al giorno; spogliatoi e i servizi igienici verranno igienizzati dopo ogni utilizzo.