

PROGETTO di EMERSIONE E VALORIZZAZIONE

GET **C.A.R.E.** COVID-19

CURA - **A**TTENZIONE - **R**ISPETTO REGOLE - **E**TICA



SCHEDA RISTORAZIONE

NOME STRUTTURA: _____

INDIRIZZO STRUTTURA: _____

COMUNE: _____

EV. CODICE IDENTIFICATIVO: _____

Redatto sulla base delle: Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome – 20/151/CR10a/COV19 del 06/08/2020 e del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” del 14 Marzo 2020, modificato il 24 aprile 2020

Sezione 1 : Premessa ed indicazioni per la compilazione

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

All'interno del riquadro sono riportati gli estratti, utili al fine del presente progetto (ritenuti particolarmente significativi vista l'esperienza maturata dalla S.C. PSAL), delle "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome – Doc. 20/151/CR10a/COV19 del 06/08/2020 (Sezione2). Gli elementi riportati all'interno del riquadro derivano dunque da obblighi normativi.



Il presente processo di gestione dell'emergenza **non sostituisce** le norme e le disposizioni governative vigenti per l'emergenza Covid-19 nonché per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori derivanti dalla Valutazione dei Rischi.

REQUISITI (REQ) ed Allegati

I requisiti (REQ) così come di seguito presentati, sono elementi attraverso i quali il datore di lavoro può dimostrare l'adempimento, ai fini del presente progetto, al corrispondente punto del Protocollo Condiviso o delle Linee Guida riportato all'interno del suddetto riquadro .

Per la partecipazione al progetto dunque, ogni requisito (REQ) va crocettato dal datore di lavoro per la necessaria dimostrazione di adesione allo stesso. I requisiti volontari / non applicabili sono chiaramente evidenziati.

Per ciascun requisito viene inoltre indicato se:

- È necessario produrre ed inviare della documentazione quale allegato ("**ALLEGARE**") e la sigla con cui nominare il file in formato .pdf ("*Nome allegato*").
- Non è previsto l'invio di un allegato ("**ALLEGARE**": non previsto)

Evidenziamo sin da subito che alcuni allegati possono essere utilizzati per attestare il rispetto a più requisiti anche di schede differenti. In merito a questo si rimanda alla "Tabella 1".

Per un completo riferimento alle norme e disposizioni governative vigenti si rinvia alle fonti ufficiali istituzionali (Governo, Regione, Comuni).

L'impresa si impegna a recepire le modifiche più cautelative che dovessero intervenire nella normativa Nazionale e Regionale.

Sezione 2 : Requisiti ed Allegati da produrre

Cfr Allegato 9 al DPCM 07/08/20

INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE - RISTORAZIONE

RIS.2.1 - Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.1A

Ho predisposto materiale informativo in almeno tre lingue ad esempio: inglese-tedesco-francese

ALLEGARE in formato .pdf il materiale informativo predisposto

Nome allegato RIS 2.1A.pdf

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.1B

Ho specificamente formato personale specifico dell'attività, sulle misure di prevenzione anti-contagio da rispettare e sulle informazioni da trasferire e/o consegnare al cliente.

ALLEGARE: verbale di incontro formativo con il personale individuato dell'attività per il trasferimento al cliente delle informazioni sulle misure di prevenzione anti-contagio (riportante i nominativi degli stessi e gli argomenti trattati)

Nome allegato RIS 2.1B.pdf

RIS.2.2 - È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani 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.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.2A

Ho previsto dispenser con prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani dei clienti /ospiti in punti ben visibili già all'ingresso dell'attività di ristorazione, con chiara indicazione dell'obbligo di frizionarsi le mani già in entrata.

ALLEGARE Non previsto

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.2B

Ho previsto dispenser con prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani dei clienti /ospiti in punti ben visibili all'ingresso dei servizi igienici e all'interno degli stessi (in particolare all'interno dei bagni per disabili e nella zona fasciatoio, se presente) . Ho inoltre affisso all'interno dei servizi igienici il depliant informativo del Ministero della Salute sulle modalità di corretto lavaggio delle mani.

ALLEGARE: foto dei punti di disinfezione afferenti ai servizi igienici e dell'informativa del Ministero della Salute affissa

Nome allegato RIS 2.2B.pdf



RIS.2.3 - Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.3

Rilevo e/o rendo disponibile attrezzature per la misurazione della temperatura per i clienti e ho redatto ed attuato una procedura per la misurazione delle temperatura per ogni **lavoratore** che accede all'attività di ristorazione. La procedura definisce:

- il personale che provvede alla misurazione della temperatura
- lo strumento da utilizzare
- le misure da attuare in caso di superamento dei 37,5° C

ALLEGARE: foto strumento di misurazione della T utilizzato e procedura per la misurazione delle temperatura.

Nome allegato RIS 2.3.pdf

RIS.2.4 - E' consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza per un uso comune, da consultare previa igienizzazione delle mani.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.4

Ho messo a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo

Ho messo a disposizione, prodotti igienizzanti per le mani in prossimità del punto di prelievo delle riviste

Ho messo a disposizione, in prossimità del punto di prelievo delle riviste, informativa in più lingue indicante l'obbligo di igienizzazione delle mani prima della consultazione del materiale informativo

ALLEGARE: Non Previsto

RIS. 2.5 - Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere 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.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.5A

Ho previsto per i clienti della struttura ricettiva la prenotazione obbligatoria per l'utilizzo dell'attività di ristorante, evidenziando tale obbligo in reception o all'ingresso del ristorante stesso o consegnando al cliente informativa in merito



ALLEGARE: foto delle informative presenti in reception o all'ingresso del ristorante o copia delle informative consegnate al cliente

Nome allegato RIS 2.5A.pdf

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.5B

In merito all'informazione dei clienti dell'attività di ristorazione esterni alla struttura ricettiva, ho previsto la pubblicizzazione della prenotazione "gradita"/obbligatoria all'interno del sito web dell'attività di ristorazione ed il mantenimento dei contatti come sopra indicato **(o sistema equivalente di pari efficacia)**

Applicabile ; Non Applicabile (ingresso consentito ai soli ospiti della struttura ricettiva)

ALLEGARE: non previsto

RIS.2.6 - Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire 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.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.6

Ho predisposto registri / metodi fisici o informatici, riportati in una procedura/istruzione operativa, per facilitare gli addetti dell'attività di ristorazione nella conteggio di quanti sono in ogni momento i clienti presenti all'interno del locale in rapporto all'affollamento massimo previsto

ALLEGARE: procedura/istruzione operativa con la descrizione delle metodologie adottate al fine di gestire gli ingressi e disporre correttamente la sala

Nome allegato RIS 2.6.pdf

RIS.2.7 - Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.7

Ho indicato all'interno della procedura/istruzione operativa di gestione degli ingressi/sala il fatto che vada privilegiato l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro. Tale procedura è stata consegnata al personale dell'attività di ristorazione

ALLEGARE: procedura/istruzione operativa con la descrizione delle metodologie adottate al fine di gestire gli ingressi e disporre correttamente la sala

Nome allegato REQ RIS 2.7.pdf

RIS.2.8 - I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti 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.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.8

Ho previsto all'interno della procedura/istruzione operativa di gestione degli ingressi/sala le regole base per la disposizione dei tavoli e l'individuazione dei gruppi omogenei di clienti

ALLEGARE: procedura/istruzione operativa con la descrizione delle metodologie adottate al fine di gestire gli ingressi e disporre correttamente la sala

Nome allegato RIS 2.8.pdf

RIS.2.9 - 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 soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.9A

Ho vietato la consumazione al banco;

ALLEGATO: non previsto

oppure

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.9B

Ho garantito la separazione fra i clienti ed il personale del banco tramite l'introduzione di barriere fisiche **di dimensioni adeguate** (visto l'obbligo di cui all'art. 15 c.1 lett. i) e art. 272 del D.Lgs 81/08 e s.m.i. che prevedono la priorità delle misure di protezione collettiva rispetto alle misure di protezione individuale

ALLEGATO: foto delle misure intraprese

Nome allegato RIS 2.9B.pdf

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.9C

Fornisco ai clienti/esterni ogniquale volta ne siano sprovvisti ed ai lavoratori che nello svolgimento della loro attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro, **mascherine chirurgiche (dispositivi medici)** immesse in commercio anche in deroga alla disciplina comunitaria nel rispetto delle disposizioni dell'art. 15 D.L. 18/2020 e dell'art. 34 D.L. 9/2020 (valutazione Istituto Superiore di Sanità), da considerarsi dispositivi di protezione individuale, ai sensi dell'art. 74 D.Lgs. 81/08,

Ai lavoratori, o a seguito di valutazione dei rischi o che nello svolgimento della loro attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro con clienti/esterni/altri lavoratori per i quali non siano a conoscenza le caratteristiche delle mascherine utilizzate (es. "mascherine di comunità"), sono forniti **dispositivi di protezione individuale (facciali filtranti almeno FFP2)** immessi in commercio anche in deroga alla disciplina comunitaria nel rispetto delle disposizioni dell'art. 15 D.L. 18/2020 (validazione INAIL) e dell'art. 34 D.L. 9/2020;

ALLEGARE: Non previsto

RIS.2.10 - È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a

protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate 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.

Non Applicabile (non è prevista la consumazione a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato) Applicabile

NUMERO REQUISITO: REQ RIS2.10A

E' prevista la modalità di consumazione a buffet ed ho attrezzato il banco con schermi di protezione fra addetti al banco e clienti

ALLEGARE: foto delle misure intraprese (segnaletica a terra, barriere etc...)

Nome allegato RIS2.10A.pdf

NUMERO REQUISITO: REQ RIS2.10B

Fornisco ai clienti/esterni ogniqualevolta ne siano sprovvisti ed ai lavoratori che nello svolgimento della loro attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro, **mascherine chirurgiche (dispositivi medici)** immesse in commercio anche in deroga alla disciplina comunitaria nel rispetto delle disposizioni dell'art. 15 D.L. 18/2020 e dell'art. 34 D.L. 9/2020 (valutazione Istituto Superiore di Sanità), da considerarsi dispositivi di protezione individuale, ai sensi dell'art. 74 D.Lgs. 81/08,

Ai lavoratori, o a seguito di valutazione dei rischi o che nello svolgimento della loro attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro con clienti/esterni/altri lavoratori per i quali non siano a conoscenza le caratteristiche delle mascherine utilizzate (es. "mascherine di comunità"), sono forniti **dispositivi di protezione individuale (facciali filtranti almeno FFP2)** immessi in commercio anche in deroga alla disciplina comunitaria nel rispetto delle disposizioni dell'art. 15 D.L. 18/2020 (validazione INAIL) e dell'art. 34 D.L. 9/2020;

ALLEGARE: Non previsto

NUMERO REQUISITO: REQ RIS2.10C

Ho informato i clienti sulle modalità organizzative di gestione del buffet che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; ho inoltre valutato 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.

ALLEGARE: descrizione delle modalità organizzative di gestione del buffet con allegato foto delle informative esposte o consegnate ai clienti e foto delle misure intraprese (segnaletica a terra, barriere etc...)

Nome allegato RIS2.10C.pdf

RIS.2.11 - Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad



una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo).

NUMERO REQUISITO: REQ RIS2.11

- Ho messo a disposizione del personale di servizio a contatto con i clienti prodotti igienizzanti nel punto più vicino possibile all'interscambio dei piatti/portate con la cucina/banco/etc...

ALLEGARE: non previsto

RIS. 2.12 - Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. 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. 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. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS 2.12

- Ho verificato personalmente o a mezzo di tecnico qualificato l'idoneità tecnica dell'impianto di areazione/condizionamento al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti, i protocolli predisposti a seguito dell'emergenza COVID-19, e le risposte alle FAQ – Emergenza COVID – 19, della Regione Liguria

ALLEGARE: Non previsto

RIS.2.13 - 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.

- NON SONO PRESENTI POSTAZIONI DEDICATE ALLA CASSA – IL PAGAMENTO VIENE EFFETTUATO IN RECEPTION

In alternativa

- SONO PRESENTI POSTAZIONI DEDICATE ALLA CASSA

NUMERO REQUISITO: REQ RIS2.13A

- Ho dotato di barriere fisiche la postazione della cassa (visto l'obbligo di cui all'art. 15 c.1 lett. i) e art. 272 del D.Lgs 81/08 e s.m.i. che prevedono la priorità delle misure di protezione collettiva rispetto alle misure di protezione individuale

ALLEGARE foto della postazione cassa

Nome allegato RIS2.13A.pdf

NUMERO REQUISITO: REQ RIS2.13B

Fornisco ai clienti/esterni ogniqualvolta ne siano sprovvisti ed ai lavoratori che nello svolgimento della loro attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro, **mascherine chirurgiche (dispositivi medici)** immesse in commercio anche in deroga alla disciplina comunitaria nel rispetto delle disposizioni dell'art. 15 D.L. 18/2020 e dell'art. 34 D.L. 9/2020 (valutazione Istituto Superiore di Sanità), da considerarsi dispositivi di protezione individuale, ai sensi dell'art. 74 D.Lgs. 81/08,

Ai lavoratori, o a seguito di valutazione dei rischi o che nello svolgimento della loro attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro con clienti/esterni/altri lavoratori per i quali non siano a conoscenza le caratteristiche delle mascherine utilizzate (es. "mascherine di comunità"), sono forniti **dispositivi di protezione individuale (facciali filtranti almeno FFP2)** immessi in commercio anche in deroga alla disciplina comunitaria nel rispetto delle disposizioni dell'art. 15 D.L. 18/2020 (validazione INAIL) e dell'art. 34 D.L. 9/2020;

ALLEGARE: Non previsto

NUMERO REQUISITO: REQ RIS2.13C

Ho determinato il fabbisogno dei DPI per i prossimi 3 mesi/giorni sulla base del numero massimo di personale

ALLEGARE: stima del fabbisogno dei DPI per i prossimi 3 mesi (o misure equivalenti)

Nome allegato RIS2.13C.pdf

NUMERO REQUISITO: REQ RIS2.13D

Ho reso disponibili modalità di pagamento elettroniche

ALLEGARE: Non previsto

RIS.2.14 - I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo

NUMERO REQUISITO: REQ RIS2.14

Ho affisso cartelli informativi in merito a tale obbligo almeno nella zona di ingresso al locale di ristorazione o in più aree proporzionalmente alle sue dimensioni/layout

ALLEGARE: foto della cartellonistica riportante l'obbligo per i clienti di indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo

Nome allegato RIS2.14.pdf

RIS.2.15 - Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS2.15

Ho redatto apposita procedura/istruzione operativa, consegnata al personale del locale di ristorazione con riportate le modalità e le frequenze di pulizia e disinfezione delle superfici, con



l'indicazione dell'utilizzo dei prodotti che seguono le indicazioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 e delle successive indicazioni tecnico scientifiche del Ministero della Salute e/o ISS (Es. Rapporto ISS n.25/2020). All'interno della procedura stessa è indicato a chi (figura professionale) è stata affidata la verifica dei livelli minimi di scorta che danno luogo ad immediata richiesta di reintegro (garantendo comunque almeno 72 ore di autonomia) **o sistema equivalente di pari efficacia**

ALLEGARE: procedura/istruzione operativa inerente la gestione delle operazioni di pulizia con indicazione delle responsabilità *Nome allegato* RIS 2.15.pdf

INDICAZIONI DI CARATTERE SPECIFICO - CERIMONIE

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per i banchetti nell'ambito delle cerimonie (es. matrimoni) ed eventi analoghi (es. congressi).

APPLICABILE - NON APPLICABILE (gli eventi sopra riportati non vengono organizzati dalla struttura)

RIS CER. 2.16 - Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS CER 2.16

Ho inviato preventivamente all'inizio della cerimonia, agli organizzatori apposita informativa sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento

ALLEGARE: copia mail con allegati inviata agli organizzatori (se già sono state organizzate cerimonie) o copia del materiale informativo preparato da inviare in caso di prossima cerimonia

Nome allegato RIS CER 2.16.pdf

RIS CER. 2.17 - Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS CER 2.17

Ho inviato preventivamente all'inizio della cerimonia, agli organizzatori apposito format per l'identificazione dei partecipanti ed ho organizzato il controllo dell'effettiva presenza degli invitati, mantenuto per un periodo di almeno 14 giorni

ALLEGARE: non previsto

RIS CER. 2.18 - Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS CER 2.18

Ho previsto all'interno della procedura/istruzione operativa di gestione degli ingressi/sala e spazi cerimonia le regole base per la disposizione dei tavoli e l'individuazione dei gruppi omogenei di clienti

ALLEGARE: procedura/istruzione operativa con la descrizione delle metodologie adottate al fine di gestire gli ingressi e disporre correttamente la sala/gli spazi per la cerimonia
Nome allegato RIS CER 2.18.pdf

RIS CER. 2.19 – I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli ospiti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS CER 2.19

Ho previsto all'interno della procedura/istruzione operativa di gestione degli ingressi/sala e spazi cerimonia le regole base per la disposizione dei tavoli e l'individuazione dei gruppi omogenei di clienti

ALLEGARE: procedura/istruzione operativa con la descrizione delle metodologie adottate al fine di gestire gli ingressi e disporre correttamente la sala/gli spazi per la cerimonia
Nome allegato RIS CER 2.19.pdf

RIS CER.2.20 – Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro

Cfr. REQ RIS. 2.7

RIS CER .2.21 – Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.

Cfr. REQ RIS. 2.15

RIS CER 2.22 – Gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro). Il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti.

NUMERO REQUISITO: REQ RIS CER 2.22A

Ho previsto informative sull'obbligo per i clienti di indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro).

ALLEGATO: non previsto

NUMERO REQUISITO: REQ RIS CER 2.22B

Ho previsto di fornire gratuitamente la mascherina ai clienti per la cerimonia qualora ne siano provvisti



Data

___/___/_____

Firma del datore di lavoro dell'impresa
alberghiera/ricettiva