

## PROGETTO di EMERSIONE E VALORIZZAZIONE

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

**C**URA - **A**TTENZIONE - **R**ISPETTO REGOLE - **E**TICA



### SCHEDA PALESTRE

**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 – Doc. 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 a enti locali e soggetti pubblici e privati titolari di palestre, comprese le attività fisiche con modalità a corsi (senza contatto fisico interpersonale).

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 – 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

### A) INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

**PAL.2.1** - Predisporre una adeguata informazione sulle tutte le misure di prevenzione da adottare.

#### NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.1A

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

**ALLEGATO:** materiale informativo predisposto rispetto a quanto sopra indicato  
*Nome allegato* PAL 2.1A.pdf

#### NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.1B

Ho predisposto idonea cartellonistica e segnaletica in più punti della palestra

**ALLEGATO:** foto cartellonistica e segnaletica predisposta ed eventuale copia delle informative consegnate ai clienti prima dell'accesso alla palestra  
*Nome allegato* PAL 2.1B.pdf

**PAL .2.2** - Redigere un programma delle attività il più possibile pianificato (es. con prenotazione) e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazioni; mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.

#### NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.2A

Ho previsto la prenotazione obbligatoria dell'utilizzo della palestra e delle eventuali attività organizzate al fine di gestire l'affollamento ed i flussi sia per i clienti della struttura sia per eventuali clienti esterni

**ALLEGARE:** Non Previsto

#### NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.2B

Ho predisposto registri dell'elenco delle presenze per gli ospiti esterni alla struttura (su supporto cartaceo o informatico) strutturati in modo tale che chiaramente indichino all'operatore il raggiungimento dell'affollamento massimo previsto

**ALLEGARE:** format dei registri dell'elenco presenze  
*Nome allegato* PAL 2.2B.pdf

**PAL2.3** - Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

#### NUMERO REQUISITO: REQ PAL 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 alla palestra. 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* PAL 2.3.pdf

**PAL 2.4** - Organizzare gli spazi negli spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere), anche regolamentando l'accesso agli stessi.

**NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.4**

In caso di presenza di docce e spogliatoi ho riorganizzato gli spazi e/o ho predisposto cartellonistica e chiare indicazioni grafiche su quelle parti non sono utilizzabili al fine di garantire la distanza interpersonale di almeno 1 m (docce contigue, spogliatoi contigui, appendiabiti contigui, ridistribuzione di sedie e panche...)

**ALLEGARE:** non previsto

**PAL.2.5** - Regolamentare i flussi, gli spazi di attesa, l'accesso alle diverse aree, il posizionamento di attrezzi e macchine, anche delimitando le zone, al fine di garantire la distanza di sicurezza:

- almeno 1 metro per le persone mentre non svolgono attività fisica,
- almeno 2 metri durante l'attività fisica (con particolare attenzione a quella intensa)

**NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.5**

Ho verificato che il layout della palestra sia tale da garantire i distanziamenti previsti ed ho affisso apposita cartellonistica per informare i clienti sul rispetto delle distanze sopraccitate

**ALLEGARE:** foto della cartellonistica informativa posizionata all'interno della palestra

*Nome allegato* PAL 2.5.pdf

**PAL.2.6** - Dotare l'impianto/struttura di dispenser con prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili, prevedendo l'obbligo dell'igiene delle mani all'ingresso e in uscita.

**NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.6**

Ho messo a disposizione idonei dispenser di prodotti igienizzanti all'ingresso e uscita della palestra nonché in tutti gli ambienti della palestra se costituita da più locali e nelle vicinanze delle attrezzature per cui si prevede il maggior utilizzo

**ALLEGARE:** foto dell'area ingresso e uscita della palestra e degli altri punti ove sono messi a disposizione gel igienizzanti

*Nome allegato* PAL 2.6.pdf

**PAL.2.7** - Dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, il responsabile della struttura assicura la disinfezione della macchina o degli attrezzi usati. Gli attrezzi e le macchine che non possono essere disinfettati non devono essere usati.

**NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.7**

Ho redatto apposita procedura/istruzione operativa riportante le modalità di pulizia delle aree delle attrezzature degli armadietti e spogliatoi, con indicate le responsabilità della disinfezione delle macchine dopo ogni utilizzo

**ALLEGARE:** procedura / istruzione operativa redatta in merito agli elementi sopra riportati

*Nome allegato* PAL 2.7.pdf

**PAL.2.8** - Garantire la frequente pulizia e disinfezione dell'ambiente, di attrezzi e macchine (anche più volte al giorno ad esempio tra un turno di accesso e l'altro), e comunque la disinfezione di spogliatoi (compresi armadietti) a fine giornata.

**NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.8**

Ho redatto apposita procedura/istruzione operativa riportante le modalità di pulizia/disinfezione delle aree delle attrezzature degli armadietti e spogliatoi, con indicate le responsabilità della disinfezione delle macchine dopo ogni utilizzo

**ALLEGARE:** procedura / istruzione operativa redatta in merito agli elementi sopra riportati

*Nome allegato* PAL 2.8.pdf

**PAL.2.9** - Non condividere borracce, bicchieri e bottiglie e non scambiare con altri utenti oggetti quali asciugamani, accappatoi o altro. Utilizzare in palestra apposite calzature previste esclusivamente a questo scopo

**NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.9**

Ho affisso apposita cartellonistica informativa (O MISURE EQUIVALENTI) per informare i clienti delle indicazioni sopraccitate

**ALLEGARE:** Non previsto

**PAL.2.10** - Tutti gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli

armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali.

**NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.10A**

In caso di presenza di spogliatoi ho previsto la numerazione degli armadietti e l'assegnazione dello stesso ad ogni cliente al momento della prenotazione della palestra; tramite assegnazione ad ogni cliente viene vietato l'uso promiscuo degli armadietti (o misure equivalenti)

Applicabile ;  Non Applicabile (non presenti spogliatoi/armadietti)

**ALLEGARE:** foto della zona armadietti numerati

*Nome allegato* PAL 2.10A.pdf

**NUMERO REQUISITO: REQ PAL 2.10B**

Ho fornito gratuitamente sacchetti monouso per riporre all'interno gli effetti personali dei clienti, al momento della prenotazione della piscina;

**ALLEGARE:** Non previsto

**PAL.2.11** - 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 PAL 2.11**

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 ed i protocolli predisposti a seguito dell'emergenza COVID-19,

**ALLEGATO:** non previsto

