

GET C.A.R.E. COVID-19  
SCHEDA FASE 1

PROGETTO di EMERSIONE E VALORIZZAZIONE  
GETC.A.R.E.COVID-19

CURA - ATTENZIONE - RISPETTO REGOLE - ETICA



NOME STRUTTURA: \_\_\_\_\_

INDIRIZZO STRUTTURA: \_\_\_\_\_

COMUNE: \_\_\_\_\_

EV. CODICE IDENTIFICATIVO: \_\_\_\_\_

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

## SCHEMA FASE 1

Redatto sulla base delle: "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative" – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome – 20/178/CR05a/COV19 del 08/10/2020 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 06 aprile 2021.

### Sezione 1 : Premessa

---

Il presente progetto è stato Redatto sulla base delle "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative" – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome – 20/178/CR05a/COV19 del 08/10/2020 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 06 aprile 2021.

Le indicazioni riportate all'interno dei documenti sopraccitati sono cogenti in applicazione del DPCM del 02/03/2021, attualmente in vigore all'atto di emissione del progetto.

Dalla lettura critica dei dettami normativi e dall'esperienza maturata dal Dipartimento di Prevenzione ASL2 Savonese ed in particolare dalla S.C. Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro sono scaturiti i requisiti del Progetto Get Care COVID-19.

#### IL "PATTO"



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.

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.**

**Nota: la conformità al progetto non è considerabile TITOLO AUTORIZZATIVO all'esercizio dell'attività principale o dei servizi ad essa associati.**

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

## SCHEMA FASE 1



### SEZIONE 2 : Requisiti FASE 1 – INFORMAZIONE E FORMAZIONE

**NOTA BENE: I REQUISITI NON CROCETTATI SI CONSIDERANO NON SODDISFATTI**

**REQ. GEN 2.1: INFORMATIVA AI LAVORATORI/CLIENTI ED A CHIUNQUE ENTRI IN STRUTTURA CIRCA LE DISPOSIZIONI DELLE AUTORITA' E CIRCA LE MISURE ANTICONTAGIO:**

Ho affisso in più luoghi, a seconda delle informazioni specifiche in esse riportate, e/o consegnato ai lavoratori il decalogo del Ministero della Salute e ISS ("NUOVO CORONAVIRUS - Dieci comportamenti da seguire") integrato con altre informative specifiche redatte internamente all'azienda o tratte da siti istituzionali quali:

- <http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/archivioOpuscoliNuovoCoronavirus.jsp>
- <https://www.iss.it/infografiche>

∂

∂ **ALLEGARE** in formato .pdf il materiale informativo predisposto PER I LAVORATORI  
**Nome allegato:** GEN 2.1A.pdf

Ho predisposto materiale informativo (affisso nelle varie aree della struttura ricettiva) specifico sulle misure di prevenzione anti-contagio (per i clienti) **in almeno tre lingue** ad esempio: inglese-tedesco-francese anche ricorrendo  eventualmente a sistemi audio video  eventualmente ad informative / riepiloghi delle misure specifiche anticontagio lasciate in ogni stanza a disposizione dei clienti  eventualmente a personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.

In caso di presenza di servizi accessori le informative preparate per lavoratori e clienti (in tre lingue) prendono in considerazione le indicazioni delle Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome per le seguenti attività:

Ristorante	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Piscina	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Centro benessere	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Palestra	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Spiaggia	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Aree giochi bambini	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente

∂ **ALLEGARE** in formato .pdf il materiale informativo multilingue predisposto PER I CLIENTI DELLA STRUTTURA RICETTIVA e per i SERVIZI ACCESSORI APPLICABILI  
**Nome allegato** GEN 2.1B.pdf

Ho predisposto un'informazione adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare sul corretto utilizzo dei DPI per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione del contagio

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

## SCHEMA FASE 1



Visto l'obbligo, in tutti i casi di condivisione degli ambienti di lavoro, al chiuso o all'aperto, dell'utilizzo di mascherine chirurgiche o di dispositivi di protezione individuale di livello superiore, ho previsto chiara informativa all'interno degli ambienti individuati quali "condivisi"

∂

∂ **ALLEGARE** elenco degli ambienti di uso comune dove è obbligatorio (e dove è stata esposta idonea informativa) l'utilizzo di protezione delle vie respiratorie

**Nome allegato** GEN 2.1D.pdf

### REQ GEN 2.2 : SCAMBIO DI INFORMAZIONI SULLE REGOLE ANTICONTAGIO CON I FORNITORI ESTERNI

Ho previsto il reciproco scambio di informazioni per la valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI secondo art. 26 o P.S.C. secondo Titolo IV, se ricorrono i presupposti), che comprende i contenuti del Protocollo Aziendale e dunque delle principali regole anticontagio da rispettare per la struttura in oggetto.

**Nome allegato:** Non previsto

## SEZIONE 3 : Requisiti FASE 1 – MISURE ORGANIZZATIVE

### REQ. GEN 3.1: MISURAZIONE O VERIFICA DELLA TEMPERATURA E DELLO STATO DI SALUTE DEI LAVORATORI / CLIENTI

Al fine della misurazione o verifica della temperatura e dello stato di salute dei lavoratori ho adottato una delle seguenti modalità:

Ho assegnato il compito di verificare la temperatura ad ogni **lavoratore** che accede alla struttura alla seguente figura professionale : \_\_\_\_\_ (es. receptionist )tramite termoscanner/termometro ad infrarossi.

**oppure**

I lavoratori eseguono l'automisurazione della temperatura ed ho messo a disposizione, in un punto stabilito della struttura un termoscanner/termometro ad infrarossi. In qualità di datore di lavoro, inoltre, dispongo che venga verificata a campione la temperatura ai lavoratori almeno ogni 15 giorni.

∂ **ALLEGARE:** foto strumento di misurazione della T messo a disposizione

**Nome allegato** GEN 3.1.pdf

Rilevo e/o  metto a disposizione attrezzature per la misurazione della temperatura per i clienti delle seguenti servizi accessori:

Ristorante	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Piscina	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Centro benessere	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Palestra	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente

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

## SCHEMA FASE 1



Spiaggia  Presente dunque applicabile  Non Presente

**Nome allegato:** Non previsto

### REQ GEN 3.2: PROCEDURA SPECIFICA PER L'ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Ho redatto ed attuato una procedura/istruzione operativa semplice per la gestione degli accessi dei fornitori/appaltatori esterni al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e garantire il rispetto della distanza interpersonale di 1m, sulla base delle indicazioni previste dal Punto 3 del Protocollo Condiviso del 06 Aprile 2021.

∂ **ALLEGARE:** procedura/istruzione operativa per l'accesso dei fornitori esterni.

**Nome allegato** GEN 3.2.pdf

### REQ GEN 3.3: RICERCA DEI CONTATTI STRETTI

Al fine di facilitare la ricerca dei contatti stretti di un eventuale caso positivo di COVID-19 tengo a disposizione le ricevute di ritorno della notifica alloggiati inviate all'autorità di pubblica sicurezza Mantengo inoltre per un periodo di 14 giorni almeno l'elenco dei soggetti ESTERNI non alloggiati che hanno usufruito di seguenti servizi accessori:

Ristorante	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Piscina	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Centro benessere	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Palestra	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Spiaggia	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente

Nota: In caso di utilizzo da parte dei soggetti alloggiati di servizi accessori (es. piscina, ristorante, centro benessere, etc.) non è necessario ripetere la registrazione.

**Nome allegato:** Non Previsto

In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano all'interno della struttura (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o Vigilanza, etc.) che risultassero positivi al tampone COVID-19, sono consapevole che l'appaltatore dovrà informarmi immediatamente, per il tramite del medico competente. Ho dunque messo in atto assieme alle ditte appaltatrici modalità di interscambio informazioni utili ai fini dell'individuazione di eventuali contatti stretti, nel rispetto della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali.

**Nome allegato:** Non Previsto

Ho adottato strumenti necessari per la collaborazione con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19, con il coinvolgimento e collaborazione del MC (anche al fine di valutare nella loro identificazione le misure di protezione collettiva ed individuale messe in atto.) Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di

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

## SCHEMA FASE 1



quarantena. So che nel periodo dell'indagine, potrò chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente la struttura, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

**Nome allegato:** Non Previsto

### REQ GEN 3.4: UTILIZZO ASCENSORI

L'utilizzo degli ascensori deve essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare, conviventi e persone che occupano la stessa camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, e per le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale. Di tali regole ho predisposto informativa affissa all'esterno dell'ascensore comprensiva dell'affollamento massimo previsto per l'utilizzo dello stesso.

Non applicabile (nella struttura non sono presenti ascensori)

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER RISTORAZIONE REQ SPEC RIS 3.5: GESTIONE SALA

Ho previsto che i tavoli siano disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti e/o  ho fatto ricorso all'introduzione di barriere fisiche di separazione tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

**Nome allegato:** Non Previsto

Ho predisposto registri / metodi fisici o informatici, riportati in una procedura/istruzione operativa, per facilitare gli addetti dell'attività di ristorazione nel conteggio di quanti sono in ogni momento i clienti presenti all'interno del locale in rapporto all'affollamento massimo previsto. Non possono essere presenti all'interno della sala ristorante più clienti di quanti siano i posti a sedere. Inoltre nella scelta della disposizione dei clienti ho previsto che vada privilegiato l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

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

**Nome allegato:** SPEC RIS 3.5.pdf

### SOLO PER PISCINE REQ SPEC PI 3.6: MASSIMO AFFOLLAMENTO

**Nota:** La densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Per le aree solarium e verdi, assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 m<sup>2</sup> per ogni ombrellone; tra le attrezzature (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1,5 m. Il gestore pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto in base agli indici sopra riportati

Ho definito il massimo affollamento in vasca e le procedure/responsabilità di controllo

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

## SCHEMA FASE 1



- Ho definito, ove possibile, una posizione fissa fra gli ombrelloni e fra le attrezzature
- Per quelle parti di solarium/aree verdi ove non sono presenti posizioni fisse degli ombrelloni e delle attrezzature ho definito di prevedere modalità di presa e consegna che contemplino l'accompagnamento e posizionamento tramite personale della struttura (**o misure equivalenti di pari efficacia**)

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER PISCINE REQ SPEC PI3.7: PISCINE GONFIABILI E PER BAMBINI

- Ho interdetto all'uso le vasche che non consentono il rispetto delle indicazioni per inefficacia dei trattamenti (es, piscine gonfiabili), mantenimento del disinfettante cloro attivo libero o rispetto delle distanze. Ho inoltre previsto un particolare rigoroso monitoraggio nei confronti delle vasche per bambini.

**Nome allegato:** Non Previsto

### SOLO PER STRUTTURE TERMALI / CENTRI BENESSERE REQ SPEC BEN 3.8: UTILIZZO OGGETTI/INDUMENTI

- Al fine di evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria all'ingresso del centro benessere ho indicato chiaramente quali siano gli indumenti obbligatori e gli effetti personali che è possibile / non possibile portare con sé.

**Nome allegato:** Non previsto

- Fornisco gratuitamente agli ospiti del centro benessere almeno un accappatoio o asciugamano e un telo personale per le sedute, da riconsegnare all'uscita.

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER STRUTTURE TERMALI / CENTRI BENESSERE REQ SPEC BEN 3.9: CONTINGENTAMENTO ACCESSI AL CENTRO BENESSERE E MANTENIMENTO DISTANZA INTERPERSONALE

Al fine di prevedere il contingentamento degli accessi nei locali per mantenere il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri in tutti gli ambienti chiusi, salvo gli appartenenti allo stesso nucleo familiare, conviventi, persone che occupano la stessa camera o che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale:

- Per ogni locale del CENTRO BENESSERE ho calcolato e chiaramente indicato/affisso cartellonistica riportante l'affollamento massimo consentito

o **Nome allegato:** elenco delle aree del centro benessere con indicazione dell'affollamento massimo previsto

**Nome allegato:** SPEC BEN 3.9.pdf

- Ho inibito l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco)  
oppure

- Sarà consentito l'accesso a tali strutture solo mediante prenotazione con uso esclusivo, purché sia garantita aerazione, pulizia e disinfezione prima di ogni ulteriore utilizzo.

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

## SCHEMA FASE 1

e/o

Diversamente, è consentito l'uso della sauna con caldo a secco e temperatura regolata in modo da essere sempre compresa tra 80 e 90 °C; dovrà essere previsto un accesso alla sauna con una numerosità proporzionata alla superficie, assicurando il distanziamento interpersonale di almeno un metro; la sauna dovrà essere sottoposta a ricambio d'aria naturale prima di ogni turno evitando il ricircolo dell'aria; la sauna inoltre dovrà essere soggetta a pulizia e disinfezione prima di ogni turno.

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER STRUTTURE CON AREE GIOCHI PER BAMBINI REQ SPEC GIO 3.10: RIORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI E DELLE APPARECCHIATURE

Al fine di riorganizzare gli spazi e la dislocazione delle apparecchiature, per garantire l'accesso in modo ordinato, nonché al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che, in base alle disposizioni vigenti, non siano soggette al distanziamento interpersonale:

Ho riorganizzato le aree gioco tramite spostamento/indicazioni di non utilizzo di attrezzature/giochi o ne ho verificato la conformità in termini di distanze interpersonali ed ho definito il numero massimo di utilizzatori delle aree gioco

o **ALLEGARE:** elenco delle aree gioco con indicato il massimo numero di utilizzatori previsto

**Nome allegato:** GIO 3.10.pdf

## SEZIONE 4 : Requisiti FASE 1 – PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

### REQ GEN 4.1 RISPETTO DELLA TEMPISTICA DELLA PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago;

**Nome allegato:** non previsto

### REQ GEN 4.2: PROCEDURA SPECIFICA PER LA PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

Ho redatto apposita procedura/istruzione operativa, consegnata al personale della struttura ricettiva con riportate le modalità e le frequenze di pulizia e sanificazione delle superfici, con l'indicazione dell'uso 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)

**inoltre (crocettatura obbligatoria)**



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

## SCHEMA FASE 1



Ho verificato che i tempi per l'aerazione naturale nelle camere e negli ambienti interni siano adeguati ovvero ho aumentato i minutaggi di aerazione naturale nelle camere e negli ambienti interni rispetto al periodo pre-COVID-19

### inoltre (croce obbligatoria)

Garantisco la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, distributori di bevande e snack ecc.).

### inoltre (croce obbligatoria)

Tale procedura riporta le informazioni in merito alla gestione delle operazioni di pulizia/disinfezione/sanificazione con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità e tempistiche di aerazione dei locali anche dei seguenti servizi accessori e dei materiali/attrezzature in essi presenti:

Ristorante	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Piscina	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Centro benessere	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Palestra	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Spiaggia	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente

- ∂ **COMPILARE la tabella riepilogativa TABELLA GEN 4.2** riportante le informazioni in merito alla gestione delle operazioni di pulizia/disinfezione/sanificazione con indicazione dei prodotti utilizzati, delle superfici/ambienti interessati e delle modalità e tempistiche di aerazione dei locali

**Nome allegato:** TABELLA GEN 4.2.pdf

### REQ GEN 4.3: PULIZIA, DISINFEZIONE DI POSTAZIONI E OGGETTI SPECIFICI

L'addetto al servizio di ricevimento provvede, alla fine di ogni turno di lavoro, a pulizia e disinfezione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

**Nome allegato:** Non previsto

Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, viene disinfettato prima della consegna all'ospite stesso.

**Nome allegato:** Non previsto

### REQ GEN 4.4: PULIZIA E SANIFICAZIONE STRAORDINARIA

Prima della riapertura al pubblico o nel caso di presenza di una persona con/sospetta COVID-19 all'interno dei locali aziendali, o nel caso la struttura si venisse a trovare in un'area geografica a maggiore endemia, si procederà alla pulizia e sanificazione straordinaria degli ambienti secondo le

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

## SCHEMA FASE 1



disposizioni della circolare 5443 del 22 febbraio 2020 e delle successive indicazioni tecnico scientifiche del Ministero della Salute e/o ISS (Es. Rapporto ISS n.25/2020, nonché alla loro ventilazione

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER PALESTRE REQ SPEC PAL4.5: DISINFEZIONE MACCHINE E ATTREZZATURE

Ho previsto dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto la disinfezione della macchina o degli attrezzi usati. Gli attrezzi e le macchine che non possono essere disinfettati non devono essere usati.

**Nome allegato:** Non previsto

## SEZIONE 5 : Requisiti FASE 1 – PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

### REQ GEN 5.1: MESSA A DISPOSIZIONE DI IDONEI MEZZI DETERGENTI/SANIFICANTI PER I LAVORATORI

L'Azienda ha messo a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani. In particolare, ho adottato le seguenti azioni:

- Ho verificato che tutti i lavoratori abbiano accesso a locali che ospitano lavabi, dotati di acqua corrente calda, se necessario, di mezzi detergenti e di mezzi per asciugarsi e che siano tali da garantire le misure igieniche stabilite dal DECALOGO del MINISTERO DELLA SALUTE e ISS
- Ho integrato quanto sopra con la messa a disposizione dei lavoratori di disinfettanti per mani a base di alcool (concentrazione di alcool di almeno il 70%) anche in locali non frequentati dagli ospiti ma frequentati dai lavoratori
- Ho individuato, una o più figure di riferimento per la verifica delle scorte dei prodotti detergenti, dei mezzi per asciugarsi e dei prodotti disinfettanti delle mani
- Ho stabilito livelli minimi di scorta e procedure per il reintegro delle stesse

**Nome allegato:** Non previsto

### REQ GEN 5.2: MESSA A DISPOSIZIONE DI IDONEI MEZZI DETERGENTI/SANIFICANTI PER I CLIENTI

Ho preventivamente individuato le aree comuni e previsto dispenser con prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani dei clienti /ospiti sia per la struttura ricettiva principale che per i seguenti servizi accessori (conformemente a quanto previsto dalle Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome):

Ristorante	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Piscina	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Centro benessere	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Palestra	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Spiaggia	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Aree Giochi bambini	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente

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

## SCHEMA FASE 1



∂ **ALLEGARE:** elenco delle aree comuni ove sono stati previsti dispenser con prodotti igienizzanti (comprese le aree specifiche dei servizi accessori applicabili-esempio: ingresso ristorante e ingresso servizi igienici di pertinenza del ristorante, ingresso piscina...)

**Nome allegato:** GEN 5.2.pdf

### REQ GEN 5.3: RIVISTE

Non vengono messe a disposizione riviste e giornali

**oppure**

Ho messo a disposizione, prodotti igienizzanti per le mani in prossimità del punto di prelievo delle riviste nonché informative in più lingue indicante l'obbligo di igienizzazione delle mani prima della consultazione.

**Nome allegato:** non Previsto

### SOLO PER RISTORAZIONE REQ SPEC RIS 5.4: DISINFEZIONE INGRESSO ATTIVITA'

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.

**Nome allegato:** non previsto

### SOLO PER RISTORAZIONE: REQ SPEC RIS 5.5: PUNTI DISINFEZIONE AFFERENTI AI SERVIZI IGIENICI

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 (che dovranno essere puliti più volte al giorno) 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:** SPEC RIS 5.5.pdf

### SOLO PER RISTORAZIONE REQ SPEC RIS 5.6: DISINFEZIONE TAVOLI/UTENSILI AD OGNI CAMBIO CLIENTE

Al termine di ogni servizio al tavolo ho previsto 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.

**Nome allegato:** Non previsto

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

## SCHEMA FASE 1



### SEZIONE 6 : Requisiti FASE 1 – DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Premessa in merito alla protezione delle vie respiratorie: sono considerati dispositivi di protezione individuale (DPI), ai sensi dell'articolo 74, comma 1, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, le "mascherine chirurgiche" di cui all'articolo 16, comma 1, del decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 aprile 2020, n. 27, il cui uso è disciplinato dall'articolo 5-bis del medesimo decreto-legge. Sono DPI di III categoria i Facciali Filtranti FFP2-FFP3.

#### REQ GEN 6.1: MESSA A DISPOSIZIONE DI IDONEE PROTEZIONI PER I LAVORATORI ED I CLIENTI

Ho previsto la fornitura, 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, di **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. 9/20, da considerarsi dispositivi di protezione individuale, ai sensi dell'art. 74 D.Lgs. 81/08

**inoltre**

Ho previsto la fornitura ai lavoratori 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"), **di 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 e dell'art. 34 D.L. 9/2020;

- o **COMPILARE TABELLAGEN 6.1: previsionale** del personale operante nei tre mesi successivi alla riapertura della struttura (o a partire dal momento della sottoscrizione della presente scheda in caso di struttura aperta) con indicazione delle protezioni delle vie respiratorie (compreso personale previsto nelle attività accessorie es. camerieri ristoranti, steward di spiaggia...)

**Nome allegato:** TABELLA GEN 6.1.pdf

In caso di servizi accessori ho previsto di fornire gratuitamente almeno la mascherina chirurgica a clienti eventualmente sprovvisti :

Ristorante	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Piscina	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Centro benessere	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Palestra	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Spiaggia	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente
Aree giochi per bambini (clienti >6 anni)	<input type="checkbox"/> Presente dunque applicabile	<input type="checkbox"/> Non Presente

**Nome allegato:** non previsto

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

## SCHEDA FASE 1



Tale uso non è necessario nel caso di attività svolte in condizioni di isolamento, in coerenza con quanto previsto dal DPCM 2 marzo 2021.

### SOLO PER RISTORAZIONE REQ SPEC RIS 6.2: OBBLIGO UTILIZZO MASCHERINA NON AL TAVOLO

I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo. Ho previsto informativa in merito a tale obbligo almeno nella zona di ingresso al locale di ristorazione o in più aree proporzionalmente alle sue dimensioni/layout

∂ **ALLEGARE:** informative riportanti l'obbligo per i clienti di indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo

**Nome allegato:** SPEC RIS 6.2.pdf

### SOLO PER STRUTTURE TERMALI / CENTRI BENESSERE REQ SPEC BEN 6.3: OBBLIGO DI INDOSSARE LA MASCHERINA ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA TERMALE/CENTRO BENESSERE

Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni al chiuso e nelle zone interne d'attesa, mentre il personale è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro. Ho VOLONTARIAMENTE previsto la fornitura gratuita ai clienti della struttura termale e/o centro benessere, eventualmente sprovvisti di una mascherina almeno chirurgica o superiore

**Nome allegato** Non previsto

## SEZIONE 7: Requisiti FASE 1 – GESTIONE SPAZI COMUNI PER LAVORATORI E CLIENTI

### REQ GEN 7.1: GESTIONE SPAZI COMUNI PER LAVORATORI (MENSA, \I, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK...)

Ho verificato (anche dopo interventi correttivi messi in atto quali modifiche dei layout, modifica degli orari di fruizione etc.) che l'organizzazione degli spazi comuni per i lavoratori (quali mensa, spogliatoi, aree fumatori, distribuzione di bevande e/o snack) sia tale da garantire il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1m, idonee condizioni igienico sanitarie tramite sanificazione e una continua ventilazione

**Nome allegato:** Non previsto

## SEZIONE 8: Requisiti FASE 1 – MISURE TECNICHE

### REQ GEN 8.1: DISTRIBUZIONE DEGLI SPAZI FISSI DEI LAVORATORI

Ho previsto, ove necessario una diversa  redistribuzione degli spazi / uffici /  articolazione del lavoro anche in termini di orari /  distanziamento delle postazioni e verificato che sia garantito ove possibile il rispetto del criterio di distanza droplet; in tutti i casi possibili, in particolare ove

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

## SCHEMA FASE 1



sono previste postazioni di lavoro fisse e stanziali ma a contatto con il pubblico ho previsto una separazione fisica (es. schermi para-fiato); tali misure sono state valutate in collaborazione con  il medico competente, con  il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, con  il Rappresentante dei lavoratori per la Sicurezza (RLS o RLST)

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER PISCINE REQ SPEC PI 8.2: DISTRIBUZIONE DEGLI SPAZI SPOGLIATOI E DOCCE DELLE PISCINE INTERNE ALLA STRUTTURA RICETTIVA

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, redistribuzione di sedie e panche...), ad esempio prevedendo postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere

Applicabile ;  Non Applicabile (non presenti docce, spogliatoi)

**Nome allegato:** Non previsto

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 piscina; tramite assegnazione ad ogni cliente viene vietato l'uso promiscuo degli armadietti (o misure equivalenti).

Applicabile, il numero di armadietti totali è il seguente: \_\_\_\_

Non Applicabile (non presenti spogliatoi/armadietti)

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER STRUTTURE TERMALI / CENTRI BENESSERE REQ SPEC BEN 8.3: DISTRIBUZIONE DEGLI SPAZI : PERCORSO CONSIGLIATO CENTRO BENESSERE

Ho realizzato un percorso consigliato all'interno del centro benessere atto a garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro e ad evitare l'incrocio dei flussi

∂ **ALLEGARE:** copia o descrizione del percorso consigliato

**Nome allegato:** SPEC BEN 8.3.pdf

Vista la fattibilità tecnica ho previsto percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita

Applicabile ;  Non Applicabile (non è tecnicamente possibile prevedere un percorso diviso per l'ingresso e l'uscita) ma ho adottato misure organizzative equivalenti

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER STRUTTURE TERMALI / CENTRI BENESSERE REQ SPEC BEN 8.4: DISTRIBUZIONE DEGLI SPAZI : SPOGLIATOI E DOCCE DEL CENTRO BENESSERE INTERNO ALLA STRUTTURA RICETTIVA

Ho verificato/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

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

## SCHEMA FASE 1



1 m (docce contigue, spogliatoi contigui, appendiabiti contigui, redistribuzione di sedie e panche...) ad esempio prevedendo postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere

APPLICABILE ;  NON APPLICABILE (non presenti docce, spogliatoi)

**Nome allegato:** non previsto

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 struttura termale / centro benessere; tramite assegnazione ad ogni cliente viene vietato l'uso promiscuo degli armadietti (o misure equivalenti)

Applicabile, il numero di armadietti totali è il seguente: \_\_\_\_\_

Non Applicabile (non presenti spogliatoi/armadietti)

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER STRUTTURE TERMALI / CENTRI BENESSERE REQ SPEC BEN 8.5: DISTRIBUZIONE DEGLI SPAZI : ATTREZZATURE/LETTINI/OMBRELLONI

Ho previsto la regolamentazione della disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire la distanza di almeno 1,5 metri tra le attrezzature e ho favorito un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi. Ho previsto la disinfezione ad ogni cambio di persona o nucleo familiare e in ogni caso, ad ogni fine giornata

**Nome allegato:** Non previsto

Al fine di perseguire il maggiore distanziamento possibile tra eventuali ombrelloni previsti per il solarium e per le distese dedicate e, comunque, al fine di rispettare il limite minimo di distanza tra ombrelloni della stessa fila e tra file (che garantisca una superficie minima ad ombrellone di 10 mq a paletto) In caso di utilizzo di altri sistemi di ombreggio andranno comunque garantite aree di distanziamento equivalenti a quelle garantite dal posizionamento degli ombrelloni.

Applicabile

Ho definito di progettare una posizione fissa per gli ombrelloni ove possibile

Per quelle parti ove non sono presenti posizioni fisse degli ombrelloni ho definito di prevedere modalità di presa e consegna che contemplino

l'accompagnamento tramite personale della struttura **(o misure equivalenti di pari efficacia)**

Non applicabile (non presenti ombrelloni)

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER PALESTREREQ SPEC PAL 8.6: DISTRIBUZIONE DEGLI SPAZI SPOGLIATOI E DOCCE DELLE PALESTRE INTERNE ALLA STRUTTURA RICETTIVA

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,

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

## SCHEMA FASE 1



ridistribuzione di sedie e panche...) ad esempio prevedendo postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere

Applicabile ;  Non Applicabile (non presenti docce, spogliatoi)

**Nome allegato:** Non previsto

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, il numero di armadietti totali è il seguente: \_\_\_\_\_

Non Applicabile (non presenti spogliatoi/armadietti)

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER PALESTRE REQ SPEC PAL 8.7: DISTRIBUZIONE DEGLI SPAZI DELLA PALESTRE INTERNE ALLA STRUTTURA RICETTIVA

Al fine di regolamentare i flussi, gli spazi di attesa, l'accesso alle diverse aree, il posizionamento di attrezzi e macchine, anche delimitando le zone ed al fine di garantire la distanza di sicurezza di almeno 1 metro per le persone mentre non svolgono attività fisica, almeno 2 metri durante l'attività fisica (con particolare attenzione a quella intensa):

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 sopracitate

∂ **ALLEGARE:** informative preparate per il distanziamento all'interno della palestra

**Nome allegato:** SPEC PAL 8.7.pdf

## SEZIONE 9: Requisiti FASE 1 – SORVEGLIANZA SANITARIA

### REQ GEN 9.1: SIGNIFICATI DELLA SORVEGLIANZA SANITARIA

Ho richiesto al medico Competente, che all'atto della sorveglianza sanitaria, provveda ulteriormente a trasmettere ai lavoratori le conoscenze di base di carattere preventivo, igienico sanitario e sintomatologico sull'infezione da COVID-19  anche con iniziative d'informazione e formazione (es. utilizzo DPI individuali...)

Non sono presenti lavoratori soggetti a sorveglianza sanitaria

∂ **ALLEGARE:** elenco delle mansioni soggette a sorveglianza sanitaria (es. cuochi, facchini cucina, cameriere ai piani, facchini, pasticciari, videoterminalisti...)

**Nome allegato:** GEN 9.1pdf



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

## SCHEMA FASE 1

### REQ GEN 9.2: LAVORATORI FRAGILI

Ho individuato in collaborazione con il medico competente situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e ho previsto la loro tutela nel rispetto della privacy. Il medico competente, ove presente, attua la sorveglianza sanitaria eccezionale ai sensi dell'articolo 83 del decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2020, n. 77, ai fini della tutela dei lavoratori fragili secondo le definizioni e modalità di cui alla circolare congiunta del Ministero della salute e del Ministero del lavoro e delle politiche sociali del 4 settembre 2020, nel rispetto della riservatezza.

Non sono presenti lavoratori soggetti a sorveglianza sanitaria

**Nome allegato:** Non previsto

### REQ GEN 9.3: ADOZIONE DI STRATEGIE DI TESTING/SCREENING

Ho richiesto al medico competente se presente, e/o  ho valutato insieme a RSPP e professionisti di settore l'adozione di strategie di testing/screening qualora ritenute utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori, anche tenuto conto dell'andamento epidemiologico nel territorio di riferimento e di quanto stabilito nella circolare del Ministero della salute dell'8 gennaio 2021.

**Nome allegato:** Non previsto

### REQ GEN 9.4: REINTEGRO LAVORATORI POST COVID-19

Ho previsto che per il reintegro progressivo di lavoratori dopo eventuale infezione da virus SARS-CoV-2/COVID-19 avvenga in osservanza della normativa di riferimento. Per il reintegro progressivo dei lavoratori già risultati positivi al tampone con ricovero ospedaliero, il MC effettuerà la visita medica prevista dall'articolo 41, comma 2, lett. e-ter del d.lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni (visita medica precedente alla ripresa del lavoro a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi), al fine di verificare l'idoneità alla mansione - anche per valutare profili specifici di rischio - indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

Non sono presenti lavoratori soggetti a sorveglianza sanitaria

**Nome allegato:** Non previsto

## SEZIONE 10: Requisiti FASE 1 – REQUISITI SPECIFICI PARTICOLARI

### SOLO PER RISTORAZIONE REQ SPEC RIS 10.1: BANCHETTI / BUFFET e CERIMONIE

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), vengono **seguite le indicazioni integrative in caso di buffet o per i banchetti** nell'ambito delle cerimonie (es. matrimoni) ed eventi analoghi (es. congressi) di cui

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

## SCHEMA FASE 1



al documento "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative" – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome", ultima revisione.

Non Applicabile (la struttura non organizza modalità a buffet / banchetti nell'ambito di cerimonie)

**Nome allegato:** Non previsto

### SOLO PER RISTORAZIONE REQ SPEC RIS 10.2: ESIBIZIONI MUSICALI NELL'AMBITO DI EVENTI/CERIMONIE

Per eventuali **esibizioni musicali** da parte di professionisti, si seguono le indicazioni contenute nella scheda specifica del documento "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative" – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome", ultima revisione. In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro.

Non Applicabile (la struttura non organizza esibizioni musicali nell'ambito di cerimonie o eventi analoghi)

**Nome allegato:** non previsto

### SOLO PER PISCINE REQ SPEC PI10.3: PISCINE ALIMENTATE AD ACQUA DI MARE

Per quanto riguarda le **piscine alimentate ad acqua di mare**, è stato previsto di 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, come indicato all'interno del documento "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative" – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome", ultima revisione.

Non Applicabile (la struttura non dispone di piscine alimentate ad acqua di mare)

**Nome allegato:** non previsto

### SOLO PER STRUTTURE TERMALI / CENTRI BENESSERE REQ SPEC BEN 10.4: TRATTAMENTI ALLA PERSONA (ES. FANGO-BALNOTERAPIA, MASSOTERAPIA...)

Per quanto riguarda i trattamenti alla persona (es. fango-balnoterapia, massoterapia...) è stato previsto di seguire le indicazioni specifiche indicate all'interno del documento "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative" – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome", ultima revisione.

Non Applicabile (la struttura non effettua trattamenti alle persone)

**Nome allegato:** non previsto

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

## SCHEDA FASE 1



### SOLO PER STRUTTURE TERMALI / CENTRI BENESSERE REQ SPEC BEN 10.5: PISCINE TERMALI

Per quanto riguarda la gestione delle piscine termali è stato previsto di seguire le indicazioni specifiche indicate all'interno del documento "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative" – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome", ultima revisione.

Non Applicabile (la struttura non dispone di piscine termali)

**Nome allegato:** non previsto

### SOLO PER STRUTTURE CON AREE GIOCHI PER BAMBINI REQ SPEC BEN 10.6: SALE GIOCHI

Per quanto riguarda la gestione delle **sale giochi** è stato previsto di seguire le indicazioni specifiche indicate all'interno del documento "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative" – Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome", ultima revisione.

Non Applicabile (la struttura non dispone di sale giochi)

**Nome allegato:** Non previsto

### Sezione 11: Note ed Osservazioni ed ATTESTAZIONE

Note: da compilare in caso si ritengano necessarie precisazioni sulle particolarità della struttura, sulle modalità di compilazione e sull'invio degli allegati:


Data [ ]/[ ]/[ ]	Firma del datore di lavoro dell'impresa alberghiera/ricettiva
---------------------	--