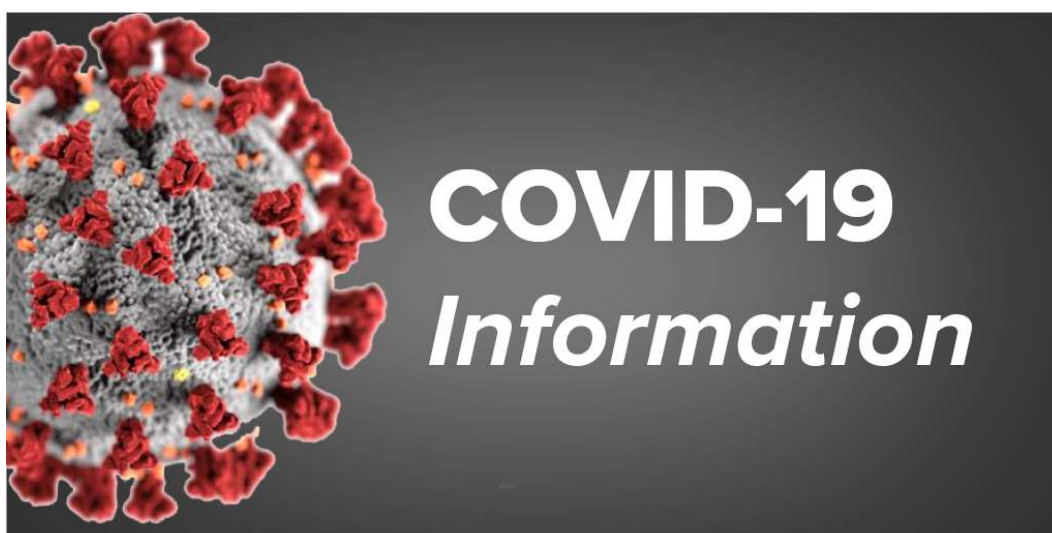




Piano di protezione  
struttura ricettiva per gruppi  
senza offerta gastronomica  
(in auto-gestione)  
COVID-19



## Regole di base

---

Il piano di protezione per le strutture ricettive di gruppo, senza offerta gastronomica, è il documento al quale fanno riferimento le strutture che accolgono gruppi che possono svolgere la propria attività conformemente all'ordinanza **2 COVID-19**. Queste direttive sono indirizzate ai gestori delle strutture (locatore) ed ai gruppi che occupano temporaneamente le strutture (locatario).

Le regole di base indicate dalla Confederazione sono da considerarsi sempre valide :

1. Tutte le persone che collaborano nella struttura devono regolarmente lavarsi le mani.
2. I collaboratori e tutte le altre persone che frequentano la struttura mantengono le distanze sociali (2 metri).
3. Agli accessi della struttura sono installati dispenser che erogano disinfettante per l'igiene della mani.
4. Le superfici e gli oggetti devono essere regolarmente puliti in maniera conforme dopo il loro utilizzo, in particolare quelli toccati da più persone.
5. Nelle aree pubbliche della struttura sono esposti i fogli informativi ufficiali redatti dall'autorità federale / cantonale.
6. Il materiale di protezione individuale (mascherine, guanti ... )dev'essere gettato in contenitori specifici
7. Le persone vulnerabili devono beneficiare delle protezioni adeguate.
8. Le persone malate sono inviate – tempestivamente – al proprio domicilio indossando maschera protettiva e ossequiando le disposizioni d'isolamento su indicazione del proprio medico o della cellula di crisi.
9. I collaboratori (del locatore e del locatario) sono informati delle disposizioni e delle misure assunte.

Le strutture ricettive per gruppi in gestione autonoma, sono ufficialmente consegnati al locatario (responsabile del gruppo) nel corso della consegna della struttura. Durante il soggiorno, dalla consegna delle chiavi alla riconsegna, il locatario è responsabile dell'ossequio delle disposizioni previste dall'ordinanza federale 2 COVID-19.

Il locatario riceverà copia del seguente piano di protezione che andrà ottemperato in ogni sua parte.

## Struttura ricettiva

---

Casa Stella Alpina - Camperio



## Igiene della mani

	<b>Criterio</b>	<b>Norma di attuazione</b>
1.1	I collaboratori della struttura si lavano regolarmente le mani con acqua corrente e sapone. in particolare quando entrano o escono dalla struttura, e prima e dopo un lavoro / servizio eseguito.	Per il personale in servizio nella struttura (dipendenti) sono disponibili spazi propri destinati all'igiene della mani. In sostituzione degli stessi possono essere installati dispenser con prodotti disinfettanti. I collaboratori della struttura sono informati e si attengono alla disposizione.
		Si evitino contatti fisici <b>inutili</b> (Es. stringersi le mani).
		Proteggere accuratamente eventuali piccole ferite presenti sulle mani con cerotti o meglio con guanti di protezione.
1.2	I clienti si lavano le mani Con acqua e sapone al loro arrivo.	L'acqua ed il sapone come pure le serviette monouso sono fornite dal locatore per la fase d'accoglienza. <u>In seguito sono fornibili e fatturati al consumo.</u>  Il disinfettante per le mani è fornito in dosi opportune alla consegna della struttura. <u>In seguito è fornibile e fatturato al consumo.</u>
		Tutte le persone presenti, adulti e ospiti, si lavano accuratamente, regolarmente e frequentemente le mani con sapone liquido per almeno 40-60 secondi o, qualora non fosse possibile il lavaggio con acqua corrente, la loro disinfezione con una soluzione idro-alcolica (60-80% di alcol). È altresì importante non dimenticare di sfregare il dorso delle mani, gli interstizi tra le dita, gli spazi sotto le unghie e i polsi, in particolare, nelle seguenti situazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• all'entrata e all'uscita della struttura;</li> <li>• prima e dopo aver utilizzato il WC;</li> <li>• dopo ogni volta che si è entrati in contatto con una persona (in caso di contatto con mani, viso, sedie o altri oggetti);</li> <li>• dopo ogni cambio di attività;</li> <li>• prima e dopo i pasti;</li> <li>• prima e dopo le uscite;</li> <li>• prima e dopo l'utilizzo della mascherina, di guanti, del cambio di abiti, prima e dopo ogni attività, lavare le mani con sapone o disinfettante.</li> </ul> Si tiene inoltre conto che: <ul style="list-style-type: none"> <li>• per i bambini di età inferiore a 10 anni, occorre evitare l'uso del disinfettante tranne in situazioni in cui non è possibile accedere all'acqua corrente;</li> <li>• adulti e bambini non devono toccare con le mani i canali di entrata del virus (bocca, occhi, naso);</li> <li>• per il lavaggio delle mani occorre utilizzare del sapone liquido (non la saponetta);</li> <li>• per asciugare le mani vanno utilizzati asciugamani di carta monouso; il rubinetto va chiuso con la carta e questa va gettata in un cestino a pedale con coperchio.</li> </ul> Si raccomanda l'organizzazione di momenti appositi di istruzione sul lavaggio delle mani e la disinfezione. Nel limite del possibile, si evita di darsi la mano o di abbracciarsi. <p style="text-align: right;"><b>Piano di protezione (TI-DSS)</b></p>
1.3	Evitare di toccare oggetti e superfici.	La struttura viene consegnata al locatario dopo una igienizzazione dei propri spazi. Su richiesta per lunghi soggiorni (dopo 5 giorni), è possibile richiedere un ulteriore intervento di igienizzazione. <u>L'intervento sarà fatturato separatamente.</u>

		Se possibile lasciare le porte aperte dei locali al fine di evitare di toccare le maniglie !
	Il materiale ad uso comune è da evitare nella misura del possibile.	Evitare di mettere a disposizione giornali, riviste e libri, come pure giochi di società, giochi "sportivi" (Es. ping pong o palline per fotbalini) che sono di uso comune.
	Rinunciare alla colazione con Servizio buffet.	Evitare gli snacks e le bibite di libero consumo.
		Evitare di toccare oggetti personali del locatario (Es. valigie, sacchi a letto ...). Se del caso utilizzare sempre guanti di protezione mono uso. Eliminare accuratamente i guanti dopo ogni singolo utilizzo.



## Distanziamento sociale

	Criterio	Norma di attuazione
2.1	Il numero di ospiti nella struttura deve garantire il distanziamento sociale (2 metri). Quale regola generale una persona ogni 4 m quadrati nelle sale e una distanza di 2 m nelle camere da letto.	<b>Gruppi con provenienze familiari miste.</b> Il numero massimo di persone autorizzate al soggiorno verrà comunicato dal locatore al gruppo prima dell'arrivo dello stesso e ribadito al momento della consegna della struttura.  <b>Gruppi familiari.</b> La regola del distanziamento sociale (comprese tutte le misure riportate di seguito) <b>non sono da ottemperare.</b> <b>Sono mantenute ed ossequiate le misure d'igiene.</b>
		Nella custodia di bambini è difficile mantenere la regola della distanza perché sarebbe incompatibile con il loro benessere. Analogamente al settore scolastico, nella misura del possibile, le regole di comportamento raccomandate per gli adulti vanno rispettate anche durante i campi. In aggiunta possono essere adottate ulteriori misure di protezione adeguate alle specifiche situazioni (p. es. mascherine). Si suppone inoltre che l'adozione delle misure di distanza sociale da parte degli adolescenti sia più elevata rispetto ai bambini e che la probabilità di contrarre il nuovo coronavirus aumenti con l'età. Laddove necessario, le norme di distanza sociale possono essere

		<p>applicate in maniera adeguata anche da chi partecipa ai campi. Le regole di distanza (minimo 2 metri) valgono tra gli adulti e tra adulti e ospiti, se la situazione e l'attività lo consentono.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli adulti mantengono, per quanto possibile, la distanza minima di 2 metri con gli ospiti dei campi; questa può essere ridotta in base ai loro bisogni specifici o alle attività.</li> <li>• Le regole di distanza non vanno necessariamente applicate agli ospiti e il contatto fisico tra i minorenni è consentito.</li> <li>• Gli ospiti devono potersi muovere liberamente all'interno della struttura, ma preferibilmente evitando il contatto con gli adulti, con i membri di altri gruppi fissi (cfr. capitolo 3.2) e rispettando il distanziamento tra le persone.</li> <li>• Si garantiscono le corrette distanze tra i posti a sedere su poltrone, divani o attorno a un tavolo; si suggerisce di prevedere 1 metro lateralmente e 2 metri frontalmente.</li> <li>• Se necessario, si prevede una segnaletica (p. es. applicando percorsi di transito o segni di riferimento o definendo delle aree di attesa con nastro adesivo) si definiscono le aree o gli spazi sfruttando p. es. il mobilio.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>Piano di protezione (TI-DSS)</b></p>
2.2		<p><b>Aree esterne.</b> Il numero massimo di occupanti per spazio specifico va comunicato al locatario comprese aree limitrofe (Es. terrazze, porticati, zona barbecue, area giochi, tavolini esterni fissi). Riferirsi sempre alla distanza 2m.</p>
2.3		<p><b>Sale ad uso comune.</b> I posti a sedere e i tavoli disponibili nelle sale sono quelli che lo spazio permette e <b>non vanno spostati o collocati diversamente da come sono stati consegnati dal locatore !</b> Mobilio in eccedenza viene rimosso !</p> <p><b>Camere da letto.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Andrà indicato il numero dei posti letto utilizzabili per ogni singolo locale.</li> <li>➤ Norma di riferimento 2m di distanza (fa' da riferimento la distanza tra le due teste).</li> <li>➤ Allegato a questo documento la planimetria della casa con indicazione metri quadri e posti letto per camera.</li> </ul>
2.4		<p><b>Sale da pranzo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Massimo di 4 persone per tavolo e vale la norma del distanziamento sociale (2 metri)</li> <li>➤ La disposizione dei tavoli e dei posti a sedere <b>non va rimodulata diversamente da quanto predisposto / concordato col locatore !</b></li> <li>➤ Qualora fosse necessario (posti letto superiore a posti a tavola) è possibile l'utilizzo della sala da pranzo a turni.</li> <li>➤ Tra un turno e l'altro i tavoli andranno debitamente igienizzati (prodotto a base alcolica).</li> <li>➤ Verificare che non si generino incroci inopportuni tra chi lascia la sala e chi vi accede !</li> </ul>
2.5		<p><b>Aree destinate ai servizi sanitari.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Norma da ottemperare distanziamento sociale (2 metri)</li> </ul> <p>La struttura disponendo di servizi (WC) e cabine docce con adeguata separazione non sono applicate altre disposizioni.</p> <p>Per l'uso dei lavandini ai piani (ad eccezione di quello presente nei WC) va rispettata la distanza sociale, è pertanto stato bloccato un rubinetto ogni 2.</p>
2.6		<p><b>Cucina</b> <b>L'accesso alla cucina</b>, ed in particolare all'area cottura e trattamento delle materie prime, <b>è proibita a chi non è di servizio.</b></p>

		<u>Di norma sarebbe buona cosa proibire l'accesso alla cucina a chi non è incaricato della cucina.</u>
2.7		La consegna della struttura va eseguita da un massimo di tre persone (locatore / locatario). Collaboratori e ospiti attendono fuori dalla struttura.

## Dispositivi di protezione individuale per gli ADULTI

Piano di protezione (PI-DSS)

	Critério	Norma di attuazione
2.8	Principi Generali	<p>Laddove non è possibile garantire la distanza di 2 metri tra adulti o tra adulti e ospiti, questa può esse-re ridotta in base ai bisogni specifici dei bambini e degli adolescenti accolti nel campo o alle necessità legate allo svolgimento di un'attività. In questi casi, se la durata delle contatto è superiore a 15 minuti è indicato l'uso della mascherina o della visiera. Premettendo che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la mascherina protegge principalmente gli ospiti;</li> <li>• la visiera protegge principalmente chi la indossa;</li> <li>• considerato che i bambini non sono, in base alle attuali osservazioni scientifiche, vettori di contagio;</li> </ul> <p>per il personale impiegato nei campi, non essendoci particolari situazioni di ravvicinamento per un tempo prolungato tra collaboratori e ospiti, è possibile utilizzare la visiera.</p>
	Uso della mascherina	<p>Nelle situazioni in cui il distanziamento sociale di almeno 2 metri non è garantito e il ravvicinamento è superiore a 15 minuti, è indicato l'uso della mascherina. Per un corretto ed efficace utilizzo della mascherina, si richiamano le seguenti disposizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• non sono utilizzate mascherine artigianali non omologate;</li> <li>• prima e dopo l'uso della mascherina, si lavano le mani con sapone o si disinfettano;</li> <li>• non si tocca la mascherina quando la si indossa; si lavano le mani ogni qualvolta che la mascherina è stata toccata una volta indossata;</li> <li>• la medesima mascherina può essere utilizzata, anche in modo intermittente, sull'arco di un'intera giornata;</li> <li>• in caso di utilizzo intermittente, si conserva temporaneamente la mascherina all'asciutto (non in un contenitore chiuso), nel locale riservato al personale e in modo tale da non contaminare sia la parte interna della mascherina sia altre superfici;</li> <li>• la mascherina può essere abbassata sotto al mento e in seguito riposizionata, dopodiché si lavano o si disinfettano le mani;</li> <li>• mascherine e prodotti igienici sono sempre presenti in struttura e si prevede un sufficiente ri-fornimento.</li> </ul> <p>Un numero minimo di mascherine è a disposizione degli adulti presenti al campo (1 mascherina al giorno per ogni collaboratore; più 1 mascherina per ospite per tutta la durata del campo).</p>
	Uso della visiera	<p>La visiera è utilizza quale alternativa alla mascherina in tutte quelle situazioni dove si prevede di dover togliere e mettere frequentemente il dispositivo di protezione. La visiera non sostituisce la mascherina in situazioni di ravvicinamento prolungato e in occasione di contatti con persone a rischio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualora il collaboratore avesse il raffreddore o sintomi allergici, si prescrive l'utilizzo della mascherina.</li> <li>• Disinfettare più volte al giorno la visiera, soprattutto in caso di starnuti o "sputacchiamenti" dell'utenza o degli adulti che la indossano. Qualora ci fossero, si raccomanda l'uso della mascherina.</li> </ul>
	Uso dei guanti	<p>L'uso preventivo di guanti non è raccomandato. Durante lo svolgimento delle pulizie o nelle situazioni in cui vi è un potenziale contatto con liquidi biologici (saliva, feci, urina, ecc.), il collaboratore indossa <b>sempre</b> guanti monouso.</p>

	Questi saranno gettati dopo averli sfilati in modo da rivoltare la parte esterna all'interno. Prima e dopo l'uso dei guanti, le mani vanno lavate e disinfettate.

### Lavorare impossibilitati al rispetto del distanziamento sociale (2m)

Considerato alcuni aspetti specifici del lavoro e la situazione architettonica degli spazi, al fine di garantire il rispetto delle norme di protezione.

	Criterio	Norma di attuazione
3.1	Protezione individuale in contesti sfavorevoli.	I collaboratori della struttura (locatore) indossano regolarmente la mascherina di protezione e mantengono le distanze sociali (2m).  Es. consegna e ritiro struttura, interventi richiesti dal locatario, servizio di pulizia e rifornimento dispositivi COVID-19
3.2	Mantenimento delle norme di sicurezza in aree di movimento e d'attesa.	Nelle aree di movimento e d'attesa (Es. nei corridoi, tra i tavoli, nell'area guardaroba – scarpiera, all'ingresso) le distanze non posso sempre essere mantenute. Assicurarsi la corretta circolazione con eventuali indicatori da fissare al pavimento <b>In queste aree va evitato ogni stazionamento inutile !</b>

### Norme generali di comportamento, di pulizia ed igiene a carico del locatario

Le superfici e gli oggetti, utilizzati secondo le necessità del locatario, specie se usufruite/usate da più persone, andranno regolarmente pulite e disinfettate dopo ogni loro utilizzo.

	Criterio	Norma di attuazione
4.1	Il locatore è responsabile della pulizia della struttura prima dell'arrivo del nuovo gruppo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La struttura verrà consegnata al locatario debitamente pulita ed igienizzata.</li> <li>➤ Il materiale di protezione COVID-19 e prodotti d'igiene saranno presenti in struttura.</li> <li>➤ Su richiesta il locatario – <u>previa debita comunicazione anticipata alla consegna della struttura</u> – potrà richiedere ulteriore materiale di protezione e prodotti di pulizia, come pure un'eventuale igienizzazione supplementare al locatore. <b>Queste prestazione extra saranno fatturate separatamente.</b></li> <li>➤ <b>La pulizia finale eseguita dal locatario non è sufficiente per la riconsegna della struttura ad un altro gruppo.</b></li> <li>➤ Il locatore deve effettuare una pulizia ed un controllo <b>accurato</b>, <b>provvedere alla fornitura ed alla loro corretta messa a disposizione dei dispositivi di protezione</b> (mascherine, guanti, prodotti per la disinfezione della mani, prodotti per la disinfezione delle superfici ...) prima della riconsegna al locatario subentrante.</li> </ul>
4.2	Le superfici e gli oggetti vanno consegnati e riconsegnati puliti.	<b>Le superfici e gli oggetti d'uso quotidiano</b> (chiavi, maniglie delle porte, porte, interruttori, aspirapolveri e dotazione di pulizia, telecomandi ...) dovranno essere preventivamente puliti con prodotti di pulizia adatti.
4.3	Le stoviglie e coperti vanno consegnati e riconsegnati puliti.	<b>Le stoviglie, i bicchieri ed i coperti</b> vanno puliti e lavati in lavastoviglie.
		Le stoviglie, i bicchieri ed i coperti devono essere lavati in lavastoviglie dai collaboratori di cucina – <b>i soli autorizzati ad entrare in cucina</b> -. Prima di essere disposti in lavastoviglie andranno sempre risciacquati con l'uso del doccione ed indossando i guanti.
4.4	Pulizia delle camere	<b>Per la pulizie delle camere è fortemente consigliato l'uso della</b>

		mascherina e di guanti monouso. Quest'ultimi devono essere eliminati al termine del servizio.
4.5	Biancheria da letto	Come indicato nel regolamento, ogni occupante deve portare il proprio sacco a letto e la federa per il cuscino. La struttura mette a disposizione per ogni posto letto unicamente il materasso con apposita protezione ed un cuscino (senza federa).
4.6	Cestini (rifiuti non alimentari)	Il locatario deve provvedere – più volte al giorno (3/4 volte) – a svuotare i cestini collocati nelle camere e sui piani riponendo la spazzatura fuori dalla struttura in area apposita che dovrà regolarmente sgomberare.
4.7	Rifiuti potenzialmente infetti	<b>Evitare di toccare rifiuti potenzialmente infetti!</b> Utilizzare sempre paletta o pala e guanti monouso che andranno tempestivamente eliminati al termine dell'intervento.
4.8	Assicurare un'aerazione (ricambio d'aria) sufficiente.	<b>Arieggiare sufficientemente tutti gli spazi della struttura almeno 3 volte al giorno per 10 minuti.</b>
4.9	Servizio alla collettività (collaboratori di cucina)	I collaboratori che assicurano un servizio alla collettività durante il soggiorno del gruppo (collaboratori di cucine, pulizie ...), nel tempo in cui svolgono le proprie mansioni utilizzeranno una divisa o vestiti da lavoro. <b>I vestiti da "lavoro/servizio" andranno lavati regolarmente e possibilmente cambiati dopo ogni giorno di lavoro.</b>
		<b>I collaboratori di cucina eviteranno categoricamente di conservare cibi all'aperto.</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Per i collaboratori in servizio in cucina si richiama alla norma del punto 2.6 <b>vigilando alla sua ottemperanza.</b></li> <li>➤ A disposizione del servizio di cucina sono forniti materiale di protezione COVID-19 (guanti monouso, mascherine di protezione, visiere, prodotti di igienizzazione delle mani). <b>Se richiesto, oltre alla fornitura iniziale, il locatore assicura la fornitura di questi prodotti che saranno fatturati separatamente a fine soggiorno.</b></li> <li>➤ <b>È bene provvedere al cambio dei guanti, almeno 3 volte al giorno (inizio servizio, pranzo e cena).</b></li> <li>➤ Per quanto attiene all'igiene ed al trattamento delle superfici in inox sono messi a disposizione del locatario un set di base. <b>Se richiesto, oltre alla fornitura iniziale, il locatore assicura la fornitura di questi prodotti che saranno fatturati separatamente a fine soggiorno.</b></li> <li>➤ <u>L'uso di prodotti inadeguati ed eventuali danni a seguito degli stessi, saranno fatturati al locatario.</u></li> <li>➤ La batteria di cucina usata quotidianamente, andrà pulita debitamente e riposta negli appositi spazi.</li> </ul>
4.10	Servizio mensa (colazione, pranzo e cena)	Il servizio mensa potrà essere eseguito in due modi A. Utilizzando il passa vivande (tra cucina e sala da pranzo) assicurato dai collaboratori di cucina che provvede all'impilamento. B. Optando per il servizio al tavolo tramite collaboratori incaricati.
		Servizio tramite il passa vivande / collaboratori di cucina <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ All'inizio di ogni servizio (colazione pranzo e cena) i collaboratori di cucina indossano i guanti e la mascherina, (se ritengono opportuno possono indossare anche la visiera di protezione).</li> <li>➤ Aperto lo sportello del passa vivande, il piano d'appoggio va disinfettato con prodotto a base alcolica.</li> <li>➤ Il servizio va ritmato chiamando tavolo per tavolo e mantenendo il distanziamento sociale (2m), evitare l'assemblamento davanti al passa vivande.</li> <li>➤ Al termine del servizio, prima di chiudere lo sportello, il piano d'appoggio dev'essere di nuovo disinfettato.</li> <li>➤ Quindi i collaboratori procedono alla sostituzione dei guanti che vengono eliminati nel contenitore COVID-19</li> </ul>
		Servizio al tavolo / collaboratori incaricati



		<p>I collaboratori incaricati non possono entrare in cucina, le eventuali richieste vanno evase tramite passa vivande !</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ All'inizio di ogni servizio (colazione pranzo e cena) i collaboratori incaricati è consegnato dai collaboratori di cucina – attraverso il passa vivande - un paio di guanti ed una mascherina (dotazione che potrà essere riposta adeguatamente in luogo igienico ed usata per i servizi della giornata).</li> <li>➤ Aperto lo sportello del passa vivande, il piano d'appoggio va disinfettato, dai collaboratori di cucina - con prodotto a base alcoolica.</li> <li>➤ Il servizio al tavolo sarà effettuato quando tutti gli ospiti saranno seduti al tavolo.</li> <li>➤ Richieste particolari saranno soddisfatte dai collaboratori incaricati.</li> <li>➤ Al termine del servizio, prima di chiudere lo sportello, il piano d'appoggio dev'essere di nuovo disinfettato.</li> <li>➤ Quindi i collaboratori ripongono i guanti e la mascherina (vedi primo punto) e si disinfettano le mani.</li> <li>➤ Al termine del servizio (dopo cena) il materiale di protezione personale va eliminato nel contenitore COVID-19</li> <li>➤ È opportuno che i collaboratori incaricati provvedano anche alla pulizia dei tavoli, a fine pasto, usando il prodotto a base alcoolica.</li> </ul>
		È opportuno che i collaboratori incaricati della distribuzione delle pietanze provvedano anche alla pulizia e disinfezione dei tavoli, a fine pasto, usando il prodotto a base alcoolica.
		Il servizio di ristorazione è permesso <b>unicamente</b> a chi alloggia nella struttura ricettiva.
4.11	Biancheria da cucina	La biancheria da cucina compresi i grembiuli deve essere maneggiata indossando guanti monouso e <b>trattata separatamente alla temperatura massima possibile.</b>
4.12	Servizi igienici / Docce	Nei servizi igienici sono disponibili sapone liquido per le mani e serviette di carta. <b>Se richiesto, oltre alla fornitura iniziale, il locatore assicura la fornitura di questi prodotti che saranno fatturati separatamente a fine soggiorno.</b>
		La pulizia dei servizi igienici comuni va effettuata <b>almeno 3/4 volte al giorno</b> (dopo l'alzata, dopo pranzo, e dopo cena).
		Bicchieri usati in camera o nei servizi vanno sempre lavati in lavastoviglie.
		Nell'ufficio dell'amministrazione (1° piano) sono disponibili le Chek-list per la pulizia delle camere.
4.12	Strofinacci per la pulizia	Gli strofinacci per la pulizia vanno trattati separatamente almeno a 60°. In caso si usi del materiale monouso, <b>lo stesso andrà eliminato accuratamente – materiale potenzialmente infetto - al termine di ogni singolo intervento.</b>

### **Persone vulnerabili – Persone affette (sospette) da COVID-19**

	<b>Criterio</b>	<b>Norma di attuazione</b>
5.1	Ospiti (potenzialmente) a rischio	<b>Si raccomanda la non accoglienza ! (Valutare attentamente le normative cantonali sulle persone a rischio)</b>
5.2	Protezione contro l'infezione	Il locatario è informato che i partecipanti devono essere rimandati tempestivamente al proprio domicilio appena compaiono i primi sintomi di malattia e provvedere ad informare altresì il locatore.

## Informazioni e norme di criterio generale

	<b>Criterio</b>	<b>Norma di attuazione</b>
6.1	Informazione ai gruppi	Il locatore è tenuto ad esporre le disposizioni dell'ufficio federale della sanità negli spazi comuni e dove ritenuto più idoneo e necessario. Il locatario e gli ospiti tutti sono tenuti alla corretta applicazione delle stesse.
6.2		La planimetria della struttura con l'indicazione dei metri quadri e dei posti letto utilizzabile per ogni camera va inviata in tempo utile al locatario.
6.3	Piano di protezione	<b>Questo documento andrà consegnato alla consegna della struttura dal locatore (o suo rappresentante) al locatario (o suo rappresentante), e firmato da entrambi seduta stante.</b>
6.4	Elenco dei partecipanti	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il locatario s'impegna a compilare minuziosamente l'elenco di tutti partecipanti / soggiornanti. Il locatore fornisce una tabella con le seguenti indicazioni: Cognome e Nome, Comune di residenza, numero di telefono e camera da letto occupata.</li> <li>➤ Le schede saranno conservate per <b>30 giorni (post soggiorno)</b> e allo scadere del termine verranno debitamente distrutte.</li> <li>➤ Il locatario informerà tempestivamente il locatore di eventuali contagi, che si presume possano essere insorti durante il soggiorno in struttura, fino a <b>14 giorni</b> dopo il check-out.</li> <li>➤ In caso di necessità i dati saranno trasmessi alle competenti autorità sanitarie e di polizia.</li> </ul>
6.5	Dotazione di primo intervento	Nell'ufficio amministrativo (1° piano) è disponibile un kit di Pronto Soccorso che include anche un set COVID contenente un termometro digitale, mascherine, guanti monouso e disinfettante per le mani
		In cucina e nell'ufficio amministrativo sono esposti i <b>"Numeri telefonici Utili"</b> .
6.6	Consegna / Ritiro della struttura d'accoglienza	<b>È imperativo che la consegna ed il ritiro della struttura d'accoglienza abbia luogo con accuratezza.</b> <b>Il locatario concorderà un appuntamento per tempo debito.</b>
6.7	Disposizioni delle camere Posti letto	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ai partecipanti è assegnata (dal locatario) una camera / posto letto come riportato nel formulario (punto 6.4).</li> <li>➤ Gli stessi non possono arbitrariamente provvedere ad eventuali spostamenti di posto letto/camera, previo il consenso del locatario, che tempestivamente, informerà il locatore e si assicurerà che lo stesso corregga la registrazione sulla lista dei partecipanti.</li> </ul>
6.8	Visite	Durante il soggiorno di un gruppo non è opportuno che si prevedano sopralluoghi con eventuali <b>possibili futuri locatari</b> .
		<b>I fornitori</b> del locatario dovranno <b>evitare</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ di entrare nella struttura,</li> <li>➤ di rivolgersi ai collaboratori del locatario non indossando la mascherina di protezione,</li> <li>➤ di consegnare generi alimentari o materiale utile all'attività del gruppo non indossando guanti monouso.</li> </ul>
		I collaboratori di servizi di manutenzione e riparazione dovranno <b>evitare</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ di entrare nella struttura senza prima aver ottemperato alle norme di protezione (lavaggio o disinfezione delle mani), indossando la mascherina di protezione e i guanti monouso.</li> <li>➤ Durante l'intervento il collaboratore del servizio si rivolgerà unicamente al locatore (o suo rappresentante) o al locatario (o suo rappresentante).</li> <li>➤ È bene, inoltre, che sia evitato ogni possibile contatto con i membri del gruppo.</li> <li>➤ Eventuali imballaggi dovranno essere rimossi ed eliminati correttamente dal collaboratore del servizio.</li> <li>➤ Al termine dell'intervento andranno eliminati i dispositivi di sicurezza indossati ed è fortemente consigliato l'igiene delle</li> </ul>

		mani.
		Si raccomanda di <b>evitare</b> , – per quanto possibile – durante i periodi di soggiorno in struttura, <b>le visite di familiari, amici e conoscenti ...</b>

## Conclusione

---

Questo documento è stato redatto in base alle disposizioni vigenti del settore delle strutture ricettive per gruppi senza servizio di ristorazione

Locatore

Locatario

*Nel firmare questo documento, redatto in duplice copia, le parti si sono impegnate a rispettare, a beneficio della salute dei partecipanti e del buon andamento del soggiorno le norme in esso contenute.*

## Fonti

- Ordinanza 2 COVID-19 (Ufficio Federale di Sanità)
- Direttive COVID-19 settore alberghiero (Doc. del 30.04.2020 – Disposizioni valide dal 04.05.2020).
- Direttive COVID-19 settore pulizia per servizi alla popolazione
- [Piano di protezione COVID-19 per colonie di vacanza ... \(Doc. valido dal 04.06.2020\)](#)  
[Protocollo Cantonale / DSS](#)
- Modello "piano di protezione strutture ricettive per gruppi senza offerta gastronomica" (Groups Swiss)