

Da "parcopollino@mailcertificata.biz" <parcopollino@mailcertificata.biz>
A "COMUNE DI BELVEDERE MARITTIMO" <belvederemarittimo.cs.utc@pec.it>
Data mercoledì 15 luglio 2020 - 12:32

AVVISO PUBBLICO PER L'INSERIMENTO NELL'ELENCO DELLE AZIENDE CHE POTRANNO PARTECIPARE AL PROGRAMMA DI INCENTIVI PER LE AZIENDE DEL SETTORE TURISTICO RICETTIVO DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO

Gentile Sindaco,

in allegato trasmettiamo l'avviso pubblico di manifestazione d'interesse rivolta agli operatori economici del settore turistico ricettivo per come individuati nello stesso avviso, al fine di darne la massima diffusione e consentire la più ampia partecipazione alle aziende del territorio, nonché per la pubblicazione all'albo comunale.

Insieme all'avviso vengono trasmessi, altresì, il protocollo anti contagio e di sostenibilità ambientale e il modello di istanza che ogni singolo imprenditore dovrà compilare in ogni sua parte e sottoscrivere al fine dell'inserimento nell'elenco degli operatori economici costituente il gruppo di aziende che beneficerà del programma degli incentivi nelle forme e nei modi che saranno successivamente individuate dall'amministrazione e opportunamente comunicate agli operatori inclusi nell'elenco stesso.

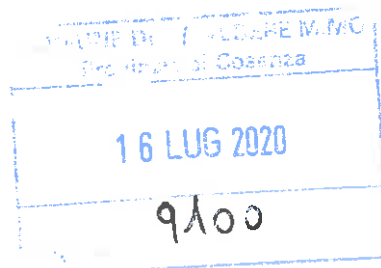
Si rammenta che gli operatori economici ai fini dell'inclusione nel suddetto elenco dovranno provvedere:

1. a sottoscrivere il protocollo sanitario anti contagio e di sostenibilità ambientale, allegato all'avviso, ed applicare le regole minime ivi contenute sia in termini di anti contagio che di sostenibilità ambientale per la parte di interesse ovvero dimostrare di possedere una certificazione analoga che attesti la sicurezza dell'azienda in termini di anti contagio e la sostenibilità ambientale della stessa;
 2. di essere disponibile a sottoporre la propria azienda ad eventuali controlli da parte del personale dell'Ente Parco;
- L'istanza, dovrà essere presentata a cura dei singoli operatori economici, entro e non oltre le 23.59 del giorno 18 agosto 2020.

Il Presidente
Domenico Pappaterra

Allegato(I)

Segnatura.xml (25 Kb)
TestoPEC.pdf (33 Kb)
Copia_DocPrincipale_TestoPEC.pdf (34 Kb)
AVVISO_PUBBLICO_PER_LA PARTECIPAZIONE_AL_PROGRAMMA_DI_INCENTIVI_13_07_2020.pdf (605 Kb)
Copia_Allegato1_AVVISO_PUBBLICO_PER_LA PARTECIPAZIONE_AL_PROGRAMMA_DI_INCENTIVI_13_07_2020.pdf (602 Kb)
EMERGENZA_COVID_PROTOCOLLO.pdf (652 Kb)
Copia_Allegato2_EMERGENZA_COVID_PROTOCOLLO.pdf (640 Kb)
MODELLO_ISTANZA.docx (22 Kb)



Gentile Sindaco,

in allegato trasmettiamo l'avviso pubblico di manifestazione d'interesse rivolta agli operatori economici del settore turistico ricettivo per come individuati nello stesso avviso, al fine di darne la massima diffusione e consentire la più ampia partecipazione alle aziende del territorio, nonché per la pubblicazione all'albo comunale.

Insieme all'avviso vengono trasmessi, altresì, il protocollo anti contagio e di sostenibilità ambientale e il modello di istanza che ogni singolo imprenditore dovrà compilare in ogni sua parte e sottoscrivere al fine dell'inserimento nell'elenco degli operatori economici costituente il gruppo di aziende che beneficerà del programma degli incentivi nelle forme e nei modi che saranno successivamente individuate dall'amministrazione e opportunamente comunicate agli operatori inclusi nell'elenco stesso.

Si rammenta che gli operatori economici ai fini dell'inclusione nel suddetto elenco dovranno provvedere:

1. a sottoscrivere il protocollo sanitario anti contagio e di sostenibilità ambientale, allegato all'avviso, ed applicare le regole minime ivi contenute sia in termini di anti contagio che di sostenibilità ambientale per la parte di interesse ovvero dimostrare di possedere una certificazione analoga che attesti la sicurezza dell'azienda in termini di anti contagio e la sostenibilità ambientale della stessa;
2. di essere disponibile a sottoporre la propria azienda ad eventuali controlli da parte del personale dell'Ente Parco;

L'istanza, dovrà essere presentata a cura dei singoli operatori economici, entro e non oltre le 23.59 del giorno 18 agosto 2020.

Il Presidente

Domenico Pappaterra

**AVVISO PUBBLICO PER L'INSERIMENTO NELL'ELENCO DELLE AZIENDE CHE POTRANNO PARTECIPARE AL
PROGRAMMA DI INCENTIVI PER LE AZIENDE DEL SETTORE TURISTICO RICETTIVO
DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO**
(DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 463 DEL 13/07/2020)

IL DIRETTORE

Richiamati

1. l'art. 14 "Iniziative per la promozione economica e sociale" della LEGGE 6 dicembre 1991, n. 394 Legge quadro sulle aree protette;
2. l'art. 3 comma 2 lettera b) dello Statuto dell'Ente Parco Nazionale del Pollino;
3. l'art. 12 "Provvedimenti attributivi di vantaggi economici" della Legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme sul procedimento amministrativo";

Considerato che in seguito all'emergenza Covid-19 in Italia, ma anche nel territorio del Pollino, uno dei settori economico produttivi più colpito è quello del turismo e della ricettività in generale: si stima che in Italia nel biennio 2020-21, le imprese del settore potrebbero infatti subire perdite dei ricavi dai 33 ai 73 miliardi di euro, con contrazioni significative in alcuni settori come quello alberghiero, delle agenzie di viaggio e della ristorazione.

Considerato, altresì, che tuttavia il turismo potrebbe, se opportunamente sostenuto, essere uno dei primi settori a riprendersi quando l'emergenza sarà finita: da un sondaggio di Confturismo-Conftcommercio, effettuato a fine marzo, emerge la voglia di viaggiare degli italiani, una volta cessato l'allarme sanitario. Il 70% si dice pronto a partire e di questi l'83 % è intenzionato a fare vacanze in Italia, nonostante la preoccupazione per le difficoltà economiche che inevitabilmente limiteranno la capacità di spesa e quindi di domanda turistica.

Considerato ancora, che l'Ente Parco Nazionale del Pollino, a seguito dell'emergenza, si è interfacciato con alcuni imprenditori rappresentanti del settore turistico ricettivo e che dagli incontri suddetti sono emerse molte delle problematiche sopra citate tanto che è stato espressamente richiesto un sostegno al comparto turistico del Pollino che rappresenta il settore che forse più di altri traina l'economia del territorio.

Richiamate:

1. la Deliberazione n.15/2020 recante *"Destinazione dell'avanzo di amministrazione e altre risorse per l'istituzione di fondo a sostegno degli operatori economici del parco per far fronte alla crisi connessa all'emergenza sanitaria Covid 19 – atto di indirizzo"* con la quale:
 - si approvava la proposta del Presidente di destinare le risorse disponibili rivenienti dal maggiore avanzo accertato nonché quelle previste nel bilancio di previsione 2020 per interventi e attività non più realizzabili alla costituzione di un fondo incentivante destinato agli operatori socio-economici del Parco per fare fronte alla grave crisi economica che ha interessato e interessa le attività economiche connesse al Parco;
 - si dava atto che la natura e le modalità concrete degli interventi a sostegno degli operatori economici del territorio del Parco saranno discusse valutate e approvate in una prossima seduta del Consiglio Direttivo all'uopo dedicata.
2. la Deliberazione n. 16/2020 recante *"Approvazione del programma di incentivi per le aziende del settore turistico ricettivo in seguito all'emergenza Covid 19 e provvedimenti conseguenti"* con la quale sinteticamente si approvava:
 - a) Protocollo sanitario e di sostenibilità ambientale;

- b) Il programma di incentivi per le aziende del settore turistico ricettivo in seguito all'emergenza Covid 19;
- c) il programma di attività di promo comunicazione legate al programma.

Considerato che il programma di incentivazione rivolto alle aziende del settore turistico ricettivo del Parco consisterà in un sostegno economico da riconoscere ai turisti che usufruiranno dei servizi offerti da tali aziende attraverso un sistema di scontistica le cui modalità attuative saranno declinate in atto successivo.

Considerato che occorre individuare le aziende che parteciperanno al programma di cui trattasi garantendo il rispetto dei principi di parità di trattamento e di opportunità a tutti i potenziali soggetti attraverso il presente avviso di partecipazione rivolto agli operatori economici del settore turistico ricettivo;

Ritenuto conseguentemente, al fine di dare la maggiore evidenza pubblica possibile all'attività di ricerca degli operatori economici destinatari del programma di incentivi, di dover procedere alla pubblicazione del presente avviso sul sito istituzionale www.parcopollino.gov.it oltre che sull'albo pretorio dell'Ente ed all'albo di ciascun comune del Parco.

TUTTO CIÒ PREMESSO E CONSIDERATO RENDE NOTO

1. Oggetto

L'Ente Parco Nazionale del Pollino, in esecuzione delle Deliberazioni del Consiglio Direttivo dell'Ente n. 15/2020 e n. 16/2020, recanti rispettivamente *"Destinazione dell'avanzo di amministrazione e altre risorse per l'istituzione di fondo a sostegno degli operatori economici del parco per far fronte alla crisi connessa all'emergenza sanitaria Covid 19 – atto di indirizzo"* e *"Approvazione del programma di incentivi per le aziende del settore turistico ricettivo in seguito all'emergenza Covid 19 e provvedimenti conseguenti"* intende procedere alla predisposizione di una lista di operatori economici del settore turistico ricettivo del Parco interessati ad accedere al programma di incentivi così come esplicitato in premessa oggetto di successivo e diverso provvedimento che sarà adottato dall'amministrazione.

Tale iniziativa si pone in continuità con i progetti già portati avanti dall'Ente Parco per il settore di riferimento, con lo scopo di coniugare gli aspetti naturalistici del territorio e le bellezze artistiche e culturali con i sapori e le tradizioni del Pollino, per una completa promozione del territorio, della sua storia e della sua cultura e contemporaneamente sostenere gli operatori economici che svolgono la propria attività nel settore turistico.

1. Soggetti beneficiari e requisiti per la partecipazione

Possono presentare istanza finalizzata all'inserimento nell'elenco di cui al punto precedente gli operatori economici, in forma singola o associata in possesso dei requisiti di seguito indicati:

1. essere regolarmente costituite ed iscritte al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura competente per territorio. *(nel caso in cui l'operatore economico del settore di riferimento non sia tenuto a detta iscrizione dovrà specificare nella domanda di partecipazione le motivazioni della non iscrizione);*
2. avere almeno sede operativa e/o sede legale nel territorio dei comuni del Parco Nazionale del Pollino;
3. essere attive e non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione coatta, liquidazione volontaria, concordato preventivo (ad eccezione del concordato preventivo con continuità aziendale per il quale sia già stato adottato il decreto di omologazione previsto dall'art. 160 e ss. della Legge fallimentare), ed ogni altra procedura concorsuale prevista dalla Legge Fallimentare e da altre leggi

speciali, né avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni nei propri confronti;

4. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione italiana o quella del paese in cui sono stabiliti;
5. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana o quella del paese in cui sono stabiliti.

Possono presentare istanza, avendo i sopra descritti requisiti, gli operatori economici che rientrano nelle seguenti tipologie:

1. Alberghi,
2. Ostelli, rifugi, affittacamere, B&B,
3. Strutture agrituristiche,
4. Ristoranti,
5. Guide Ufficiali ed Esclusive del Parco Nazionale del Pollino ai sensi dell'art. 14, comma 5, Legge 394/91 e ss.mm.ii.,
6. Guide riconosciute e regolarmente autorizzate, ai sensi di legge, a svolgere tale servizio nel territorio del Parco Nazionale del Pollino,
7. Società ed associazioni che svolgono attività ludico sportive di tipo outdoor.

2. Modalità di presentazione della manifestazione di interesse

L'istanza, pena l'inammissibilità, dovrà essere prodotta in formato PDF e trasmessa esclusivamente alla PEC dell'Ente: parcopollino@mailcertificata.biz attraverso la casella di posta elettronica certificata del soggetto richiedente. L'invio deve considerarsi andato a buon fine solo con la ricezione della ricevuta di consegna. Ai fini della validità dell'invio telematico, è ammessa la sottoscrizione con firma digitale, ai sensi di quanto previsto dall'art. 65 del D.Lgs. 82/2005 e s.m. oppure con firma autografa, ai sensi dell'art. 38, comma 3 del DPR 445/2000 e successive modificazioni, nonché dell'art. 65, comma 1, lett. c) del D.Lgs. 65/82. L'apposizione ad un documento informatico di una firma digitale basata su un certificato elettronico revocato, scaduto o sospeso equivale a mancata sottoscrizione.

In caso di firma autografa, è necessario allegare copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.

L'istanza deve essere obbligatoriamente redatta sull'apposito modulo di cui all'allegato 1 regolarmente sottoscritta (con firma digitale o autografa) dal Legale rappresentante del soggetto richiedente ed inoltre deve contenere il protocollo sanitario e di sostenibilità ambientale debitamente sottoscritto per accettazione.

3. Procedura per la predisposizione degli elenchi ed obblighi degli operatori

L'Ente Parco Nazionale del Pollino, attraverso apposito gruppo di lavoro a supporto del responsabile del procedimento, ed a seguito della presente procedura provvederà a redigere un elenco di operatori economici del settore turistico per come specificatamente individuati nel paragrafo "soggetti beneficiari" che costituirà il gruppo di aziende che beneficerà del programma dei incentivi nelle forme e nei modi che saranno successivamente individuate dall'amministrazione e opportunamente comunicate agli operatori inclusi nell'elenco stesso.

Gli operatori economici ai fini dell'inclusione nel suddetto elenco dovranno provvedere:

1. a sottoscrivere il protocollo sanitario anti contagio e di sostenibilità ambientale, allegato al presente avviso, e di applicare le regole minime ivi contenute sia in termini di anti contagio che di sostenibilità ambientale per la parte di interesse ovvero dimostrare di possedere una certificazione analoga che attesti la sicurezza dell'azienda in termini di anti contagio e la sostenibilità ambientale della stessa;
2. di essere disponibile a sottoporre la propria azienda ad eventuali controlli da parte del personale dell'Ente Parco;

Non saranno prese in considerazione le istanze che perverranno oltre i termini indicati nel successivo paragrafo 4.

4. Termine per la presentazione dell'istanza

L'istanza, dovrà essere presentata entro e non oltre le 23.59 del giorno 18 agosto 2020.

5. Disposizioni finali e precisazioni

La presente procedura non impegna in alcun modo l'Ente Parco al riconoscimento nei confronti dei partecipanti di alcun vantaggio economico e costituisce una procedura preliminare e propedeutica alla realizzazione del programma di incentivi agli operatori economici del settore turistico ricettivo del Parco. La presentazione e la positiva valutazione dell'istanza comporta pertanto esclusivamente il diritto all'inclusione su base volontaria nell'elenco degli operatori che intendono aderire a tale programma nelle forme e nei modi che saranno individuate e rese note dall'amministrazione.

Gli operatori inclusi nell'elenco e che beneficeranno del programma di incentivi di che trattasi, potranno essere esclusi dai benefici e cancellati dall'elenco laddove dovessero essere riscontrate delle difformità rispetto al protocollo allegato all'istanza domanda e sottoscritto dall'operatore economico per accettazione.

6. Trattamento dei dati

Si informa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti degli interessati e della loro riservatezza.

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 10 AGOSTO 2018, N. 101 *"Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE"* esclusivamente nell'ambito della gestione della presente procedura e dell'invio all'aggiudicatario (agenzia di viaggi e/o tour operator) a seguito del successivo bando.

Per informazioni sulla presente procedura amministrativa rivolgersi a:

Avv. Antonio Calli

antonio.calli@parcopollino.gov.it

Dott.ssa Marianna Gatto

marianna.gatto@parcopollino.gov.it

Il Direttore dell'Ente
Dr. Giuseppe MELFI

MODELLO ISTANZA - AVVISO PUBBLICO PER L'INSERIMENTO NELL'ELENCO DELLE AZIENDE CHE POTRANNO PARTECIPARE AL PROGRAMMA DI INCENTIVI PER LE AZIENDE DEL SETTORE TURISTICO RICETTIVO DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO – DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 463 DEL 13/07/2020

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'

(tale dichiarazione viene resa in conformità agli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445 del 28 dicembre 2000, nella consapevolezza delle conseguenze anche penali previste dal decreto medesimo per chi attesta il falso)

Il/la sottoscritto/a nato a Prov. il
residente a in via n. in qualità di
..... dell'azienda con sede legale nel Comune di
..... via N. e sede operativa nel Comune di
..... Via n. – CF P.IVA
..... Tel. PEC.....
indirizzo e-mail *(si prega di compilare tutti i campi)*

Avendo preso visione della avviso pubblico di manifestazione d'interesse di cui alla determinazione dirigenziale n. _____ del _____ ed in particolare del protocollo sanitario anticontagio e di sostenibilità approvato con delibera del Consiglio Direttivo n. 16/2020 chiede di essere inserito nell'elenco di che trattasi ed a tal fine, consapevole delle sanzioni previste dalla legge,

DICHIARA

1. di aver sottoscritto il protocollo sanitario e di sostenibilità che si allega e di impegnarsi ad applicare le regole minime ivi contenute sia in termini di anti contagio che di sostenibilità ambientale ovvero di essere in possesso di una certificazione analoga che attesti la sicurezza dell'azienda in termini di anti contagio e la sostenibilità ambientale della stessa;
2. di essere disponibile a sottoporre la propria azienda ad eventuali controlli da parte del personale dell'Ente Parco;
3. di essere consapevole che l'iscrizione nell'elenco potrà essere revocata laddove dovessero essere riscontrate delle difformità rispetto al protocollo allegato alla presente domanda e sottoscritto dallo scrivente per accettazione.

DICHIARA INOLTRE

1. di essere regolarmente costituito ed iscritto al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura competente per territorio, ovvero di non essere iscritto per le seguenti ragioni
2. di avere almeno sede operativa e/o sede legale nel territorio ricompreso nei comuni del Parco Nazionale del Pollino;
3. Di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione coatta, liquidazione volontaria, concordato preventivo ed ogni altra procedura concorsuale prevista dalla Legge Fallimentare e da altre leggi speciali, e non ha in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni nei propri confronti;

4. Di rispettare le norme dell'ordinamento giuridico italiano in materia di prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro e delle malattie professionali, della sicurezza sui luoghi di lavoro, dei contratti collettivi di lavoro e delle normative relative alla tutela dell'ambiente;
 5. Di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione italiana.
 6. Di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana.
 7. di essere disponibile a fornire qualsiasi ulteriore informazione che necessitasse per la valutazione della manifestazione di interesse
 8. di indicare la presente casella di posta elettronica o PEC per ogni avviso e comunicazione successiva
-

DATA

FIRMA
Il Legale Rappresentante

EMERGENZA COVID – 19
PROTOCOLLO SANITARIO ANTI CONTAGIO E DI SOSTENIBILITA'
(approvato con Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 16/2020)

1. PREMESSE

Il presente documento racchiude le raccomandazioni minime e gli obblighi emanati a livello governativo in merito alle misure per prevenire il contagio da Covid-19.

Il presente documento è soggetto a modifiche in funzione dell'evoluzione dell'emergenza epidemiologica e in coerenza con le misure di contenimento del contagio stabilite con provvedimenti emanati a livello nazionale e regionale.

Si invita, in ogni caso, a verificare la sussistenza di misure di contenimento dell'emergenza epidemiologica assunte dalle competenti Autorità Nazionali, le eventuali ordinanze delle rispettive Regioni, le prescrizioni delle Amministrazioni Comunali nonché le prescrizioni delle competenti Autorità sanitarie.

Per l'attuazione del presente Protocollo, le Società, adottano, per gli ambiti di rispettiva competenza e in osservanza della normativa in materia, appositi protocolli applicativi.

2. MISURE MINIME PER LA RISTORAZIONE

Le indicazioni fornite rispetto alle specifiche proposte, sono coerenti con quanto riportato nelle linee guida INAIL e vanno, comunque, considerate nella pianificazione di misure propedeutiche a quando sussistano condizioni specifiche di allentamento delle misure contenitive.

Si ribadisce, altresì, l'importanza della responsabilità individuale e collettiva delle singole organizzazioni nei singoli settori, per garantire un'efficace ed efficiente applicazione delle misure di prevenzione e mitigazione.

Il settore della ristorazione presenta specifiche complessità connesse con le varie tipologie di servizi erogati.

Giova rilevare che il settore della ristorazione già nell'ordinarietà deve rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti nonché procedure ad hoc (ad es. HACCP) e, in presenza di lavoratori così come definiti dal D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii., le relative norme di tutela della salute e sicurezza sul lavoro che qui si intendono interamente richiamate.

L'attuale normativa sull'organizzazione dei locali addetti alla ristorazione non prevede norme specifiche sul distanziamento ma indicazioni molto flessibili, fino a uno spazio di superficie per cliente seduto pari a 1,20 metri quadrati, con eventuali specifiche disposizioni regionali. Ne deriva che la questione del distanziamento sociale assume un aspetto di grande complessità, anche in considerazione che non è evidentemente possibile, durante il servizio, l'uso di mascherine da parte dei clienti e che lo stazionamento protratto possa anche contaminare, in caso di soggetti infetti da SARS-COV-2, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate. Altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale. Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono quindi estremamente importanti. Andrebbero, in primo luogo e soprattutto in una prima fase, favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità.

Diventa indispensabile la rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere, garantendo il distanziamento fra i tavoli – anche in considerazione dello spazio di movimento del personale – non inferiore a 2 metri e garantendo comunque tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), una distanza in grado di evitare la trasmissione di droplets e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, ecc.; anche mediante specifiche misure di contenimento e mitigazione. Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato, anche per le motivazioni in precedenza riportate e tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione. Il limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a 4 metri quadrati per ciascun cliente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie.

La turnazione nel servizio in maniera innovativa e con prenotazione obbligatoria può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti di persone in attesa fuori dal locale, mantenendo l'elenco dei clienti per 14 giorni in modo da favorire un'eventuale tracciamento nel caso di contagi da coronavirus

Vanno eliminati modalità di servizio a buffet o similari.

Bisogna utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso).

I clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo come ad esempio pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici

È necessario privilegiare i pagamenti elettronici con contactless e bisogna utilizzare barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria.

È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per clienti e personale anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici che dovranno essere igienizzati frequentemente.

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di igienizzazione, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (salieri, oliere, acetiere, etc.).

Per quanto riguarda, infine le misure specifiche per i lavoratori in coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile e richiamato dal DPCM del 26 aprile nonché nel Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-COV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione in tema di specifiche misure organizzative, di prevenzione e protezione nonché di sorveglianza sanitaria, ove prevista, di seguito si riportano alcune indicazioni per i lavoratori.

Si consideri che per la ristorazione a seconda della tipologia di attività si prevede:

1. la presenza di personale addetto alle cucine;
2. la presenza di personale addetto al servizio ai tavoli;
3. la presenza di personale dedicato ad attività amministrative.

Per tutto il personale, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informazione più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché

all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

In particolare per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati:

1. va indossata la mascherina chirurgica;
2. dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile.

Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario:

1. l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile;
2. l'utilizzo dei guanti in nitrile da utilizzare sempre durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.
3. una **corretta e frequente igiene delle mani**, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica.

Per quanto concerne il personale dedicato ad attività amministrative:

1. in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, è necessario indossare la mascherina chirurgica;
2. in particolare il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (ad es., separatore in plexiglass).

Per tutti i dipendenti particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici, prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

L'areazione dei locali è di particolare importanza favorendo sempre ove possibile il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre.

Relativamente agli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazione del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020.

MISURE MINIME DI SOSTENIBILITA' PER LA RISTORAZIONE

Ai fini di una maggiore sostenibilità delle attività poste in essere di cui ai paragrafi precedenti si danno le seguenti indicazioni:

1. I rifiuti dovranno essere correttamente differenziati, con le modalità previste dall'Amministrazione comunale;
2. I rifiuti pericolosi (oli esausti, toner di stampanti etc...) dovranno essere separati e smaltiti in maniera adeguata;
3. La prevalenza (oltre il 50%) degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pietanze somministrate proviene dal territorio del parco nazionale del Pollino con utilizzo di preferenza quindi, dei cosiddetti prodotti a KM 0.
4. Almeno il 50% di tutte le lampadine installate sono a basso consumo (rendimento energetico di classe A)
5. Almeno il 50% dei rubinetti possiede dispositivi di riduzione di flusso.
6. Almeno il 50% dei detersivi e detergenti sono altamente biodegradabili ed ecocompatibili.
7. Almeno il 50% della carta igienica/tessuto carta e/o della carta da ufficio deve essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I nazionale o regionale.

3. MISURE MINIME PER IL SETTORE ALBERGHIERO ED EXTRALBERGHIERO

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere, complementari e alloggi in agriturismo.

Qui di seguito le principali indicazioni per il settore alberghiero ed extralberghiero:

1. Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità;
2. Rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
3. Garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).
4. La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche come quelle in plexiglass; in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.
5. L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate;
6. Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
7. Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente;
8. Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo;
9. L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori;
10. Garantire 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, ecc.).
11. Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor. Per un idoneo microclima è necessario:
 - a) garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
 - b) aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
 - c) in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;

- d) attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
 - e) nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
 - f) per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
 - g) negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
12. Relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fan coil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
13. le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
14. evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

Per le attività di ristorazione, si applica quanto previsto nella specifica scheda.

MISURE MINIME DI SOSTENIBILITA' PER IL SETTORE ALBERGHIERO ED EXTRALBERGHIERO

Ai fini di una maggiore sostenibilità delle attività poste in essere di cui ai paragrafi precedenti si danno le seguenti indicazioni:

1. I rifiuti vengono correttamente differenziati, con le modalità previste dall'Amministrazione comunale.
2. I rifiuti pericolosi sono separati e smaltiti in maniera adeguata.
3. Sono a disposizione degli ospiti contenitori adeguati per separare i rifiuti.
4. Almeno il 50% di tutte le lampadine installate sono a basso consumo (rendimento energetico di classe A
5. Almeno il 50% dei rubinetti possiede dispositivi di riduzione di flusso.
6. Almeno il 50% dei detersivi e detergenti sono altamente biodegradabili ed ecocompatibili.
7. Almeno il 50% della carta igienica/tessuto carta e/o della carta da ufficio deve essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I nazionale o regionale.

4. MISURE MINIME PER LE GUIDE

Tale protocollo ha lo scopo di adattare alle esigenze suddette l'organizzazione per le visite guidate nelle aree naturali protette.

Le visite guidate siano esse in montagna che all'interno del territorio urbano dovranno essere precedute da prenotazione on line. In occasione della prenotazione la guida deve fornire ai visitatori alcune informative di cui i visitatori devono obbligatoriamente prendere atto ed alla fornitura da parte degli stessi di alcune

informazioni fondamentali, tra cui stato di salute, esperienza di escursioni in ambiente montano ed altro; oltre quindi alle informazioni abituali relative alla tutela ambientale in questo frangente è necessario che ci siano informazioni anche con riferimento alla tutela sanitaria.

In particolare la guida dovrà tener conto di eventuali ulteriori ordinanze regionali e comunali in materia di attività all'aria aperta, distanziamento interpersonale, dotazioni obbligatorie, comportamenti generali.

Ecco gli obblighi:

1. **obbligo della mascherina:** dovrà essere indossata durante tutte le fasi della visita; durante le operazioni di ingresso e uscita dalla struttura di accoglienza, nelle fasi di sosta per le spiegazioni da parte della guida ed in generale in ogni fase accessoria al trekking, ad eccezione dei momenti in cui la salita e la difficoltà del percorso richiedono un corretto afflusso di aria, in questo caso deve essere mantenuta la distanza minima di 2 metri;
2. **obbligo di utilizzo di guanti monouso:** dovranno essere utilizzati al momento dell'ingresso e uscita dai Centri Visita dalla struttura di accoglienza; l'uso dei guanti non esclude ovviamente l'ulteriore obbligo di igienizzazione;
3. **obbligo di igienizzazione delle mani:** al momento dell'ingresso e dell'uscita dalle rispettive strutture di accoglienza le persone dovranno provvedere all'igienizzazione delle mani tramite gel; pur essendo indicato come dotazione necessaria per partecipare alla visita, le guide dovranno disporre di ampia dotazione di gel e salviette igienizzanti che potranno essere forniti a coloro che per varie ragioni ne siano sprovvisti; le Guide provvederanno a ricordare ai visitatori la necessità di igienizzare le mani in diversi momenti della giornata;
4. **divieto di partecipazione in caso di febbre:** la temperatura sarà rilevata sia all'inizio della visita che alla fine tramite termo scanner o termometro a raggi infrarossi, in dotazione alla singola guida; le persone che al momento della misurazione presenteranno alterazione della temperatura (superiore a 37,5°) non potranno partecipare alla visita; le persone che presenteranno alterazione della temperatura al momento del rientro saranno fatte accomodare in via cautelare in uno spazio appositamente predisposto per restare distanziati dal resto del gruppo.

Durante l'escursione ed il trekking: le visite all'area protetta prevedono percorsi distinti sulla base del tipo di impegno; la scelta del percorso viene effettuata al momento della prenotazione; pertanto, salvo piccoli cambiamenti decisi dalle Guide all'ultimo momento sulla base delle condizioni meteo e/o della valutazione di idoneità delle persone saranno formati gruppi non superiori a 12 pax seguiti ciascuno da una propria Guida. Già di per sé, considerate le caratteristiche morfologiche del territorio e le valenze ambientali da tutelare, le visite guidate nelle aree naturali protette seguono regole molto rigide, che impongono poche soste ed in punti che garantiscano sicurezza, quindi in presenza di slarghi, dove le persone devono rispettare sempre e comunque il distanziamento di almeno 2 metri; in tale situazione la Guida può spiegare parlando a debita distanza, in un ambiente straordinariamente arieggiato (e aggiungiamo incontaminato); i rispettivi gruppi procedono mantenendo distanze significative tra di loro e di fatto non si incontreranno mai fino al momento della ripartenza. Durante la sosta e le spiegazioni vanno indossate da tutti le mascherine

Riepilogando:

fase 1: operazione di accoglienza

- indossare i guanti e la mascherina
- spunta dei nomi

- comunicazioni alle persone relative alle fondamentali misure per il contenimento del rischio contagio prescritte (distanziamento, divieto di contatti fisici, ecc.)
- spiegare serenamente l'utilizzo da parte delle Guide dei guanti, evidenziando lo specifico ruolo della Guida che potrebbe necessariamente dover entrare a contatto fisico con una persona (infortunio, malore)
- distribuzione di salviette igienizzanti o disinfettante gel ai visitatori individuali ai nuclei familiari e non

fase 2: escursione

- tenere presente che in considerazione delle distanze da tenere, (che saranno inevitabilmente superiori ad 1 metro) le normali pratiche (riunione del gruppo, step in posizioni difficili...) dovranno essere assolutamente evitate; gli step per spiegazioni dovranno essere concentrate negli unici punti idonei; tenere presente la possibile suscettibilità delle persone in ogni fase della visita (es: se ci si ferma per una visuale panoramica, verificare che ci siano le condizioni perché tutti possano vederne, non dare la sensazione di dare spiegazioni solo alle persone più prossime alla Guida)

fase 3: rientro in struttura di accoglienza o punto di ritrovo

- raccomandare l'igienizzazione delle mani
- distribuzione dei posti a sedere nel rispetto delle regole di prevenzione e del distanziamento sociale sulla base delle vigenti normative
- non verrà somministrato alcun questionario sul gradimento del servizio erogato; qualora la guida fosse interessata perché ad esempio certificata con la CETS fase II al rilevamento di tali feed-back l'eventuale questionario sarà inviato e restituito compilato via posta elettronica.

MISURE MINIME DI SOSTENIBILITA' PER LE GUIDE

Normalmente l'attività di guida nell'ambito di un'area naturale protetta già di per sé si svolge con criteri di sostenibilità ambientale. Le guide, quindi, dovranno invitare sempre i turisti a tenere comportamenti a tutela della conservazione e della tutela dell'ambiente.

5. MISURE MINIME PER L'ACQUATREKKING®, TORRENTISMO, RIVER TREKKING O ASSIMILABILI

Partecipanti per escursioni 8 / 12 persone per guida in base alla difficoltà del percorso

Le guide dovranno portare con sé, a livello preventivo, due kit di guanti e mascherina, da utilizzare nelle eventuali e non prevedibili situazioni in cui il distanziamento non potrà essere garantito. I DPI andranno indossati nei passaggi ove si potrebbe creare la necessità di intervento di assistenza al cliente. Le guide dovranno, inoltre, essere provviste di presidi medico chirurgici in gel o liquidi igienizzanti o di equivalenti secondo quanto indicato dall'ISS da utilizzare a seguito dell'eventuale intervento di assistenza. Si consiglia inoltre l'uso di occhiali trasparenti o polarizzati per garantire massima protezione in caso di assistenza al cliente. I clienti dovranno avere con sé guanti e mascherine da indossare a richiesta della guida e presidio medico chirurgico igienizzante o di equivalente secondo quanto indicato dall'ISS.

Nei passaggi maggiormente tecnici in cui le mani dei clienti, per rendere più stabile la progressione, toccano la roccia nella medesima area, la guida, trovato un luogo di sosta idoneo, chiederà ai partecipanti la

disinfezione delle mani tramite gel igienizzante o equivalente, secondo quanto indicato dall'ISS. (questa eventualità sarà evidenziata durante la fase di briefing)

Non sarà possibile fare percorsi impegnativi ove non sia possibile garantire la distanza di sicurezza

Le guide dovranno indossare mascherina e occhiali trasparenti o polarizzati al fine di garantire massima protezione in caso di soccorso al cliente

Obbligo di sanificazione dell'attrezzatura al termine delle attività

Per quanto riguarda l'attività di **Tubing e assimilabili** si precisa che:

I clienti e le guide dovranno avere con sé mascherina (indossata ma abbassata), in caso di contatto tra due ciambelle la distanza tra i due centri (delle ciambelle) è di 1,30 m, in situazioni particolari la guida potrà chiedere di indossare la mascherina o di igienizzare le mani. In ogni caso tutte le attrezzature andranno disinfettate con antivirale germicida in modo integrale. Per le ciambelle si effettueranno le disinfezioni nella parte superiore e delle maniglie di trasporto. Le guide porteranno con sé, a livello preventivo, due kit di guanti e mascherina, da utilizzare nelle eventuali e non prevedibili situazioni in cui il distanziamento non potrà essere garantito.

I briefing per le attività fluviali seguiranno le procedure standard della specializzazione con l'aggiunta esplicita dei comportamenti di distanziamento e di igiene così come trasferiti dall' ISS.

Obbligo di sanificazione dell'attrezzatura al termine delle attività

TUTTE LE ATTREZZATURE LA CUI DIMENSIONE LO PERMETTA DOVRANNO ESSERE DISINFETTATE PER IMMERSIONE SEGUENDO I TEMPI RIPORTATI SUL PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO.

Misure minime per l'attività di Rafting ed Hydrospeed

Le regole qui di seguito indicate sono rivolte al "TuristaAmatore" che può svolgere detta attività con la necessaria presenza e l'assistenza di tecnici federali, a bordo dell'imbarcazione per il rafting ed a breve distanza per l'hydrospeed, con divieto di partecipare ad attività sportive agonistiche o non agonistiche riservate agli Atleti.

Considerato che l'art. 1, co. 1, lett. d), DPCM 17 maggio consente di svolgere attività motoria all'aperto nel rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro, si dispongono le ulteriori misure cautelative idonee a contenere il rischio epidemiologico.

1. Nel caso di natanti singoli adoperati nella disciplina dell'Hydrospeed e del Rafting per la sola categoria "R1" (anche definita "Packrafting") il distanziamento interpersonale è garantito dalla peculiarità dell'attività. Deve essere garantita la distanza di almeno un metro tra un praticante e l'altro.
2. È obbligatoria una idonea disinfezione di tutto il materiale sportivo adoperato dopo ogni utilizzo.
3. I tecnici sono tenuti ad indossare idonei dispositivi di sicurezza personale:
 - a) Safety kayak: guanti e mascherine. L'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.

- b) Guida Hydrospeed: guanti. L'uso dei guanti può essere sostituito da un'igienizzazione frequente delle mani.

Al fine del rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di un metro tra praticanti si dispone la riduzione sul gommone del numero massimo di persone consentite, nel dettaglio:

- su gommoni di lunghezza da 13 a 15 piedi (4 mt – 4,60 mt), è consentita la presenza massima di 5 persone, compresa la guida;
- su gommoni di lunghezza pari a 16 piedi (4,90 mt), è consentita la presenza massima di 7 persone, compresa la guida;
- su gommoni di lunghezza da 18 a 20 piedi (5,50 mt – 6,12 mt), è consentita la presenza massima di 9 persone, compresa la guida.

Il posizionamento sul gommone dell'equipaggio deve avvenire in modo tale da garantire il rispetto del suddetto distanziamento interpersonale.

Qualora, nel rispetto del numero massimo di persone trasportabili sul medesimo natante indicato dal costruttore, i praticanti siano appartenenti allo **stesso nucleo familiare o conviventi**, potrebbe non essere applicata la riduzione sul gommone del numero massimo di persone consentite, fermo restando il rispetto della misura di sicurezza interpersonale con il tecnico.

Quale misura cautelativa ulteriore, si dispone altresì per ogni trasportato l'uso dei dispositivi di sicurezza individuali (mascherine e guanti). L'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani in maniera esemplificativa all'accesso al sito sportivo, all'accesso dei mezzi di trasporto, prima di prendere possesso dell'attrezzatura sportiva, al termine della discesa, etc.).

I tecnici devono essere posti nelle condizioni di svolgere l'attività in piena sicurezza. L'uso della mascherina e dei guanti è obbligatorio. L'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani. I dispositivi di sicurezza individuali indossati dai tecnici devono essere cambiati ad ogni discesa. Si raccomanda altresì l'uso di occhiali.

È obbligatoria una idonea disinfezione di tutto il materiale sportivo adoperato dopo ogni utilizzo.

I siti sportivi

I siti sportivi per la pratica del rafting e dell'hydrospeed sono caratterizzati dalla prossimità con bacini idrici e comprendono le seguenti aree:

rimessaggi all'aperto o chiusi,

spogliatoi con docce,

palestre,

parti comuni quali sale di formazione e riunione,

segreteria.

Per i siti sportivi, ove non è possibile un adeguato distanziamento nei locali spogliatoi, è prevista la chiusura di questi ultimi; in questo caso i praticanti dovranno avere con sé una sacca per il ricovero degli abiti non sportivi da posizionare nei rimessaggi che saranno previsti per tale scopo. Tutto il personale, i collaboratori,

gli atleti, i soci, gli utenti e i fornitori sono tenuti ad uniformarsi con consapevole, costante e collaborativa puntualità alle disposizioni del presente Protocollo. Le misure adottate saranno oggetto di monitoraggio a cura della Società per eventuali, future implementazioni dovute a modifiche normative, linee di indirizzo che dovessero essere emanate.

Informazione

Un'informazione adeguata e puntuale è la prima iniziativa di prevenzione e per questo motivo la Società si assume l'impegno di portare a conoscenza di tutti i frequentatori delle indicazioni necessarie alla tutela della loro salute e sicurezza.

L'informazione sarà articolata nel seguente modo:

A. Informazione preventiva

A tutti collaboratori/lavoratori sarà fornita un'apposita nota informativa contenente le indicazioni essenziali del presente Protocollo. In particolare, l'informativa riguarderà:

a) l'obbligo per ciascuno di non fare ingresso nella sede della Società e, in caso di positività al virus o di sottoposizione alle misure della quarantena o dell'isolamento fiduciario (ad esempio, per contatto stretto con persone positive o nell'ipotesi di ingresso in Italia da Paese estero) nonché in presenza di febbre oltre 37.5°C o di altri sintomi influenzali, prendendo contatto, qualora necessario, con il medico curante e/o altra Autorità sanitaria indicata dalla normativa in vigore;

b) il divieto di permanenza presso il sito sportivo al manifestarsi dei sintomi febbrili/influenzali e parainfluenzali di cui al punto precedente e l'impegno a rispettare tutte le disposizioni emanate dalla Società, in particolare, quelle concernenti il distanziamento sociale, le regole di igiene delle mani e gli altri comportamenti indicati dalla nota informativa). L'ingresso nei locali dei collaboratori/lavoratori sarà permesso a seguito del rilascio di apposita dichiarazione che ciascuna società adotterà in tale senso, con il conseguente impegno a conformarsi alle disposizioni ivi previste.

B. Informazione preventiva a terze persone

Le indicazioni di cui alla precedente lettera A saranno portate a conoscenza, con analoga nota informativa ovvero altri mezzi comunicativi idonei (es. mediante comunicazione in fase di prenotazione), a tutti i soggetti esterni che faranno ingresso nel sito sportivo. L'ingresso nei locali delle persone terze sarà permesso a seguito del rilascio della dichiarazione di cui all'Allegato 1, con il conseguente impegno a conformarsi alle disposizioni ivi previste.

C. Informazione all'interno del sito sportivo

E' prevista l'apposizione di cartellonistica relativa alle prescrizioni e istruzioni di igiene suggerite dal Ministero della Salute, nei seguenti punti: in corrispondenza dell'ingresso, all'ingresso degli spogliatoi, dell'area ristoro, dei servizi igienici, della bacheca generale e di un'ulteriore cartellonistica come ad esempio riferita:

- Apposizione nei servizi igienici delle istruzioni per il corretto lavaggio delle mani;
- Apposizione cartelli rispetto distanza di 1 metro;
- Apposizione cartelli sul numero di persone previste al massimo nei locali chiusi.

Modalità di ingresso

A. Controllo della temperatura La frequentazione del sito sportivo avverrà previo rilevamento della temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura $> 37,5^{\circ}\text{C}$.

B. Richiesta di informazioni Tramite il modulo di autodichiarazione, la Società acquisirà l'attestazione dell'assenza delle condizioni che, a norma di legge, comportano l'obbligo tassativo di rimanere al proprio domicilio, in particolare, la sottoposizione alle misure della quarantena o dell'isolamento fiduciario.

C. Orari di apertura Gli orari di apertura del sito sportivo sono organizzati in modo da:

- consentire lo svolgimento delle pulizie giornaliere;
- ridurre il numero di utenti contemporaneamente presenti, differenziando gli orari per le varie attività;
- presenza di istruttori e allenatori nel corso dello svolgimento delle attività con verifica rispetto delle misure individuate ed in particolare del distanziamento

La Società è tenuta a redigere un programma di attività pianificato (es. con prenotazione) e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazioni. La Società deve mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.

Pulizia, disinfezione e sanificazione

La pulizia, la disinfezione e la sanificazione dei locali sono le azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus. La Società assicura la costante pulizia del sito sportivo. Con riferimento alla disinfezione con utilizzo di prodotti disinfettanti (ossia con l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo la pulizia o, per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, con l'uso di etanolo al 70% dopo la pulizia con un detergente neutro), si dispone quanto segue:

- a) Attrezzature sportive condivise (imbarcazioni, salvagenti, caschi, mute, giacche d'acqua, pagaiergometri, pagaie, manubri, ecc.) disinfezione effettuata ad ogni utilizzo al completamento di ogni seduta di allenamento o altra attività. L'attrezzatura che non può essere disinfettata non deve essere usata. È vietato nel corso dell'allenamento o altra attività utilizzare in comune delle attrezzature o scambiarsi bottiglie o borracce.
- b) Locali comuni, porte, servizi igienici, la Società dedicherà particolare attenzione alla disinfezione dei locali comuni (spogliatoi, palestre, ecc.) e delle installazioni (porte, mancorrenti, finestre, maniglie, panche, appendini, rubinetti, lavandini, wc, sedie) dove maggiore è la frequenza ovvero la possibilità di contatto. Tutti i frequentatori saranno sensibilizzati sull'importanza di attenersi alle norme di comportamento igienico-sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.
- c) Mezzi di trasporto. La Società provvederà ad una frequente disinfezione dei propri mezzi di trasporto, furgoni, dotandone ognuno di un erogatore di gel igienizzante. Si applicano la disciplina e le linee guida di settore.

In caso di riscontro di positività al CODIV-19, per quanto concerne la SANIFICAZIONE, la Società procederà alle relative operazioni nel rispetto di quanto previsto dalle circolari n. 5443 del 22 febbraio 2020 e n. 6360 del 27 febbraio 2020 del Ministero della Salute.

Precauzioni igieniche personali

In tutti i locali igienici sarà esposta un'informativa contenente le indicazioni da seguire per una corretta pulizia ed igienizzazione delle mani, nella consapevolezza che un corretto e frequente lavaggio delle mani con acqua e sapone è sufficiente per evitare il lavaggio con gel disinfettanti. Nei luoghi distanti dai servizi igienici e in generale laddove non sia possibile lavarsi le mani con acqua e sapone, saranno comunque collocati e mantenuti costantemente riforniti e puliti distributori di gel. È obbligatorio che le persone presenti adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani.

Dispositivi di protezione individuale

Mascherine

L'utilizzo di mascherine è previsto per il personale e per i frequentatori. Per tali soggetti dovranno essere messe a disposizione mascherine con marcatura CE o validate dall'Istituto Superiore di Sanità ai sensi dell'art. 15 del Decreto Legge n. 18/2020. In alternativa, con esclusivo riferimento al personale, potranno essere fornite mascherine filtranti prive di marcatura CE e prodotte in deroga alle vigenti norme sull'immissione in commercio, il cui utilizzo è espressamente consentito dall'art. 16, comma 2, del Decreto Legge n. 18/2020. In alternativa, saranno fornite nei casi suddetti mascherine FFP2 con marcatura CE o validate dall'INAIL ai sensi della citata norma di legge. In tutti i casi in cui saranno fornite, le mascherine dovranno essere utilizzate ed indossate in modo corretto, nel rispetto delle indicazioni date a corredo della fornitura. Permane in capo alla Società la scelta di fornire tali dispositivi all'accesso del sito sportivo o richiedere che vi si giunga già muniti.

Guanti

L'uso dei guanti nei casi sopra indicati è obbligatorio. È consentito l'uso di guanti non monouso purché siano igienizzati all'accesso al sito. L'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.

Gestione degli spazi comuni

La Società è tenuta a 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. La Società è tenuta a dotare l'impianto di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori in punti ben visibili, prevedendo l'obbligo dell'igiene delle mani all'ingresso e in uscita. Deve altresì prevedere i dispenser nelle aree di frequente transito o in aree strategiche in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani.

Sono definite le seguenti procedure di ingresso, permanenza ed uscita:

Corridoi: la frequentazione deve avvenire alternando i flussi quando i corridoi hanno larghezza inferiore a 2 m.

Palestre: l'utilizzo delle attrezzature specifiche di allenamento è consentito previo rispetto delle linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome del 16 maggio 2020, contenenti indirizzi operativi specifici validi per palestre (allegato 17, DPCM 17 maggio 2020), salvo diversa disposizione normativa.

Spogliatoi: la Società chiede ai frequentatori di limitarne per quanto possibile l'utilizzo; la frequentazione deve essere ridotta al minimo definendo, in funzione delle caratteristiche dei locali, la capienza massima per ciascuno. Gli spogliatoi per i tecnici sono separati rispetto a quelli per atleti ed utenti. 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.

Servizi igienici: Deve essere garantita la frequente pulizia e disinfezione degli ambienti; nei servizi igienici saranno presenti mezzi detergenti.

Docce: la Società deve organizzare gli spazi nelle 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. Qualora ciò non sia possibile, queste devono rimanere chiuse fino al termine del periodo emergenziale. Locali ristorazione annessi al sito sportivo: si applicano le regolamentazioni del settore.

Segreteria e uffici: se il locale è in uno spazio chiuso, è consentito l'accesso ad un utente per volta con mantenimento della distanza interpersonale con il personale addetto. Se, invece, l'utenza non debba accedere a locali chiusi, vige il rispetto del mantenimento del distanziamento sociale.

Rimessaggi imbarcazioni: la frequentazione per la movimentazione delle imbarcazioni deve avvenire nel rispetto delle distanze interpersonali.

Sale riunioni: rimangono chiuse fino a fine emergenza. Le riunioni degli Organi collegiali saranno tenute, ove possibile, in videoconferenza in base alla normativa vigente.

Aerazione e ventilazione

I locali al chiuso (servizi igienici, spogliatoi) devono essere adeguatamente aerati e ventilati. Nel dettaglio, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor.

Per un idoneo microclima è necessario:

- a) garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
- b) aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- c) in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
- d) attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- e) nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- f) per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- g) negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- h) relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati;

- i) le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
- j) evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

Mezzi di trasporto

Qualora il trasporto da/verso gli imbarchi/sbarchi avvenga con i mezzi della Società, fermo restando l'obbligatorietà dell'uso delle mascherine, deve essere in ogni caso garantito, per quanto di competenza, il rispetto del "Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del Covid-19 nel settore del trasporto e della logistica" di settore sottoscritto il 20 marzo 2020, salvo diversa disposizione normativa.

La Società deve dotare i mezzi di trasporto di dispenser con soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani dei frequentatori in punti ben visibili, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani all'accesso.

MISURE MINIME DI SOSTENIBILITA' PER IL SETTORE DEGLI SPORT OUTDOOR

Ai fini di una maggiore sostenibilità delle attività poste in essere di cui ai paragrafi precedenti si danno le seguenti indicazioni:

1. I rifiuti vengono correttamente differenziati, con le modalità previste dall'Amministrazione comunale.
2. I rifiuti pericolosi sono separati e smaltiti in maniera adeguata.
3. Sono a disposizione degli ospiti contenitori adeguati per separare i rifiuti.
4. Almeno il 50% di tutte le lampadine installate sono a basso consumo (rendimento energetico di classe A
5. Almeno il 50% dei rubinetti possiede dispositivi di riduzione di flusso.
6. Almeno il 50% dei detersivi e detergenti sono altamente biodegradabili ed ecocompatibili.
7. Almeno il 50% della carta igienica/tessuto carta e/o della carta da ufficio deve essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I nazionale o regionale.

Bibliografia essenziale

1. Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione. INAIL, 2020
2. Federazione italiana pubblici esercizi. Ristorazione: rapporto annuale 2019. Centro Studi Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Dicembre 2019
3. Federazione italiana pubblici esercizi. Coronavirus: l'impatto sui pubblici esercizi. <https://www.fipe.it/centro-studi/news-centro-studi/item/7062-coronavirus-l-impatto-sui-pubblici-esercizi.html>
4. INAIL. Indagine nazionale sulla salute e sicurezza sul lavoro (INSuLa). 2020 (in press)
5. ISS. Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Rapporto ISS COVID 5 Rev 21 aprile 2020
6. INAIL – ISS – Maggio 2020 Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione
7. FEDERPARCHI EUROPARC ITALIA . Protocollo anticontagio per le escursioni nelle Aree naturali protette – 7 maggio 2020
8. FEDERAZIONE ITALIANA RAFTING - Protocollo applicativo delle misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del covid-19 nei siti sportivi degli affiliati ed enti aggregati alla F.I.RAFT per la pratica del rafting e dell'hydrospeed – 22 maggio 2020

Azienda Indirizzo.....

Nome Cognome
(legale rappresentante)

Alberghiero ☐

Extralberghiero ☐

Ristorazione ☐

Guida ☐

Associazione/Società sport OUTDOOR ☐

LUOGO E DATA

PER ACCETTAZIONE

FIRMA (legale rappresentante)