

## **SICUREZZA, SALUTE E VACANZA**

Riapriamo pronti ad offrire relax, benessere e sicurezza

### **SICUREZZA SANITARIA**

Ogni nostro collaboratore ha ricevuto linee guida dettagliate al fine di adottare rigorose misure specifiche di pulizia, igiene e sanificazione in ciascuno dei nostri spazi. L'obiettivo è lavorare in sicurezza mettendo a disposizione ambienti sicuri e puliti per i nostri ospiti e per tutto lo staff. Con questo obiettivo abbiamo istituito all'interno della struttura un nuovo ruolo, gli addetti alla sanificazione, con compiti ben specifici e idonea formazione. Ogni intervento avrà precisi protocolli ai fini della prevenzione, del contenimento e della tracciabilità del Covid-19. Il supporto tecnico di consulenza per l'igiene e la sicurezza sui luoghi di lavoro è affidata allo studio dell'Ing. Michele Di Sipio. I protocolli di sanificazione sono stati redatti in ottemperanza a quanto previsto dalle normative vigenti dal laboratorio di analisi Biology Test a firma del Dott. Aristide Frascolla. Ogni dipendente, secondo il ruolo professionale svolto all'interno della struttura, riceverà un Kit giornaliero ANTI COVID che garantirà lo svolgimento della sua attività lavorativa in totale sicurezza. Sarà invitato a misurare la temperatura prima di partire da casa e a non recarsi al lavoro in caso di valori non conformi alla normativa. All'arrivo in struttura, all'ingresso, ad ogni singolo dipendente verrà misurata e registrata la temperatura corporea.

### **ACCOGLIENZA E RICEVIMENTO**

Nel rispetto delle ordinanze verranno adottate le seguenti procedure:

- sviluppo e implementazione del sistema di prenotazione e check in on line;
- distanziamento temporale tra check-out e check-in. Nello specifico il check-out dovrà essere effettuato entro le ore 9.00 del sabato di partenza con l'obbligo di lasciare la struttura. Il check-in potrà avvenire a partire dalle ore 16.00 del sabato di arrivo con permesso di entrata a partire da tale orario;
- Al check-in verrà consegnato ad ogni ospite un braccialetto identificativo che

Danior Vacanze S.r.l. Via Brancaccio 10 70124 Bari – P.IVA C.F. e C.C.I.A.A. 02577230721 Rep. 223679

Cap. Soc. € 103.480 Tel e Fax 080.5041797 Email [bari@danior.it](mailto:bari@danior.it) PEC [danior.vacanze@legalmail.it](mailto:danior.vacanze@legalmail.it)

Blue Marine Village Via Delle Dalie, 11 – Loc. Lido Del Sole – 71012 Rodi Garganico (FG)

Tel 0884/226326 Fax 0884/222018 Email [info@bluemarinevillage.it](mailto:info@bluemarinevillage.it) Sito Web [www.bluemarinevillage.it](http://www.bluemarinevillage.it)

consentirà una libera frequentazione della struttura;

- ingresso e uscita dall'area di ricevimento saranno contingentati, separati e delineati;
- all'ingresso verranno posizionati appositi pannelli informativi circa le misure di prevenzione, l'uso di mascherine, l'igienizzazione personale e il rispetto delle distanze interpersonali;
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura  $>37,5$  °C;
- Ogni desk sarà munito di plexiglas trasparente che permetterà una netta separazione tra l'ospite e l'addetto al ricevimento;

## **IGIENE E PROCEDURE DI HOUSE KEEPING**

Procedure di sanificazione, in dettaglio, come segue:

- in tutti gli ambienti comuni verranno posizionati, alla giusta distanza, dispenser di gel disinfettante con fotocellula;
- tutte le aree comuni verranno pulite adeguatamente con prodotti adatti alla disinfezione;
- i bagni comuni verranno tutti muniti di gel igienizzante e asciugamani monouso o elettrici;
- la pulizia dei bagni comuni e la loro sanificazione verrà effettuata con frequenza dal personale addetto.

## **PULIZIA DELLE CAMERE**

Tutto il personale addetto alla pulizia delle camere sarà munito dei DPI (Dispositivo Protezione Individuale) previsti dalle normative vigenti.

La pulizia della camera avrà due procedimenti diversi:

**CAMERA IN FERMATA:** la procedura di pulizia sarà quella standard prevista dal protocollo aziendale.

**CAMERA IN PARTENZA:** la camera sarà sanificata con prodotti adeguati e certificati.

In entrambi i casi la pulizia riguarderà tutte le superfici aventi contatto con gli ospiti. I DPI degli ospiti saranno smaltiti separatamente.

Tutte le superfici verranno pulite con prodotti specifici e con materiale mono uso o trattato con ipoclorito di sodio al 2%.

Tutte le suppellettili, dove presenti, verranno, in caso di camera in partenza, sanificate.

## **IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO**

Ad impianto spento la pulizia verrà fatta seguendo le normali procedure di sanificazione previste dalle ordinanze regionali 237 e 243/2020.

Le griglie di areazione verranno sanificate periodicamente con panni puliti umidificati con prodotti a base di alcol etilico al 75%.

## **RISTORAZIONE**

Tutte le nostre aree dedicate alla ristorazione, siano interne o all'esterno, offrono ampio spazio per distanziare correttamente i tavoli tra loro.

E' offerto il servizio a domicilio o da asporto.

Tutte le superfici verranno sanificate continuamente. Le postazioni di lavoro saranno organizzate in maniera tale che gli addetti non lavorino mai uno contro l'altro e, comunque, tutti i lavoratori saranno muniti dei DPI necessari.

All'ingresso del ristorante verranno posizionati stand con gel igienizzante.

Lungo il pavimento verranno individuate vie di accesso e di uscita al ristorante e inoltre verranno posizionati indicatori per garantire il rispetto delle distanze di sicurezza.

## **Servizio al tavolo**

Per il servizio al tavolo i camerieri serviranno gli ospiti muniti delle Protezioni Individuali previste dalla legge. I menù verranno esposti.

Il tovagliato verrà sostituito ad ogni cambio ospite.

Tra un turno e l'altro, tutti gli ambienti del ristorante, compreso tavoli e sedie, verranno accuratamente sanificati.

## **SPIAGGIA E PISCINA**

Gli ombrelloni verranno collocati alla distanza prevista dall'ordinanza balneare e tutti gli spazi comuni all'aperto, come i giardini, le terrazze o l'area piscina, faciliteranno una distribuzione ottimale degli ospiti in vacanza.

## **Spiaggia**

Separazione zona di accesso da zona di uscita con segnaletica orizzontale e verticale.

Posizionamento dispenser di gel igienizzante.

I lettini e gli ombrelloni verranno posizionati alla distanza prevista dalla legge e verranno sanificati tutti i giorni e comunque ad ogni cambio di utenza.

Le attività in spiaggia verranno svolte nel rispetto delle normative vigenti.

## **Piscina**

Separazione zona di accesso da zona di uscita con segnaletica orizzontale e verticale.

Posizionamento dispenser di gel igienizzante.

L'acqua della piscina sarà trattata con soluzione di cloro allo 0.2 %, la presenza del cloro verrà controllata costantemente.

Lettini e ombrelloni verranno posizionati alla distanza prevista dalla legge.

L'ingresso in piscina sarà contingentato al fine di garantire il rispetto degli spazi.

I lettini e gli ombrelloni verranno sanificati tutti i giorni all'apertura e alla chiusura.

## **DOCUMENTO REDATTO IN OSSERVANZA DEL PROTOCOLLO SANIFICAZIONE 2020**

### **RIFERIMENTO**

**Regione Puglia - Ordinanza n.237 6 1 - Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive**