

PROTOCOLLO STANDARD
di cui all'ACCORDO QUADRO

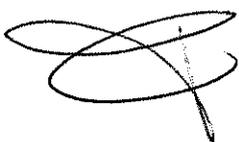
Istituzione del Comitato Territoriale di COMO
per il contrasto e il contenimento della diffusione virus Covid - 19 negli ambienti di
di lavoro delle aziende dei Settori Terziario Distribuzione e Servizi, Turismo e Pubblici Esercizi
(di cui al Punto 2 dell'art. 13 del Protocollo del 24 aprile 2020)

Premesso che:

- il 14 marzo 2020 le Parti Sociali hanno sottoscritto alla presenza del Governo il “Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione virus Covid19 negli ambienti di lavoro”;
- il 26 marzo 2020 Confcommercio e le OOSS - Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltucs - hanno sottoscritto un apposito accordo quadro integrativo del protocollo del 14 marzo u.s. citato;
- la Regione Lombardia ha emanato indicazioni comuni per la prevenzione e protezione in materia definendo apposite informative;
- l’Inail e l’ISS hanno elaborato documenti tecnici sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da Sars-Cov-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione;
- il 24 aprile 2020 sono state apportate ulteriori integrazioni al Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, prevedendo, tra l’altro, al punto 2 dell’art. 13, “Laddove, per la particolare tipologia di impresa e per il sistema delle relazioni sindacali, non si desse luogo alla costituzione di comitati aziendali, verrà istituito, un Comitato Territoriale composto dagli Organismi Paritetici per la salute e la sicurezza, laddove costituiti, con il coinvolgimento degli RLST e dei rappresentanti delle parti sociali.”;
- il predetto Protocollo è stato recepito nel DPCM del 26.04.2020;
- successivamente sono state emanate le Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative da parte delle Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, richiamate nell’art. 1, commi 14-15-16, del D.L. n. 33/2020 e recepite nell’Allegato n. 17 del DPCM del 17 maggio 2020 aggiornate l’11 giugno 2020 e recepite nel DPCM 11 giugno 2020
- Regione Lombardia ha inoltre emanato le Ordinanze n. 547 – 555 – 566 – 573

Considerato che:

- la situazione delle aziende del settore è estremamente articolata in quanto alcune hanno potuto continuare l’attività in ragione dell’appartenenza alle attività specificatamente individuate dalle disposizioni governative e regionali, mentre altre hanno interrotto la propria attività già prima dell’adozione dei provvedimenti restrittivi o comunque in conseguenza di essi, in quanto non ricomprese tra le attività consentite dai provvedimenti citati;



- la prosecuzione delle attività produttive può avvenire solo in presenza di condizioni che assicurino alle persone che lavorano adeguati livelli di protezione;
- la mancata attuazione del Protocollo del 24 aprile u.s. di cui in premessa, che non assicuri adeguati livelli di protezione, determina la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza;
- è obiettivo prioritario che la prosecuzione e la ripresa delle attività produttive sia attuata garantendo condizioni di salubrità e sicurezza degli ambienti di lavoro e delle modalità lavorative;
- le Parti hanno avviato attivamente a livello territoriale un sistema paritetico di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro mediante appositi accordi di regolamentazione delle attività dell'Organismo Paritetico Provinciale e dei Rappresentanti dei Lavoratori della Sicurezza Territoriali;
- l'art. 22 del CCNL Terziario, Distribuzione e Servizi, assegna agli enti bilaterali territoriali compiti in materia della tutela della salute e della dignità della persona.
- L'art. 22 del CCNL Pubblici Esercizi, assegna agli enti bilaterali territoriali compiti in materia della tutela della salute e della dignità della persona.
- L'art. 20 del CCNL Turismo Federalberghi, assegna agli enti bilaterali territoriali compiti in materia della tutela della salute e della dignità della persona.

Tutto ciò premesso e considerato, le Parti, nel comune intento di garantire la salute e sicurezza dei lavoratori e dei terzi, pubblico e fornitori, che dovessero interagire nei locali aziendali, concordano di costituire il **Comitato Territoriale** previsto all'art. 13, punto 2, del Protocollo del 24 aprile 2020.

Il Comitato è composto dai componenti dell'Organismo Paritetico Territoriale per la salute e la sicurezza, con il coinvolgimento dei rappresentanti delle parti sociali sottoscrittrici il presente Accordo, e si avvarrà della collaborazione dei RLST con l'obiettivo di:

- 1) fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19", che tuttavia continua ad essere considerato un "rischio biologico generico";
- 2) proporre l'adozione di una serie di azioni che vanno ad integrare il documento di valutazione dei rischi (DVR) atte a prevenire il rischio di infezione SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro contribuendo, altresì, alla prevenzione della diffusione dell'epidemia;
- 3) indicare percorsi di formazione in favore delle aziende e dei lavoratori coinvolti dalle procedure di contrasto al contagio da COVID 19 e valutarne la rispondenza agli obiettivi del presente Protocollo.

Il Comitato potrà avvalersi di esperti (medico del lavoro, psicologo del lavoro, tecnico RSPP, esponenti ATS e INAIL territoriali).

Il Comitato ha sede presso l'Ente Bilaterale Territoriale e si avvale della relativa struttura.

Le aziende, d'intesa con le RR.SS.AA/R.S.U, ove presenti, in alternativa alla costituzione dei comitati aziendali, potranno avvalersi del Comitato Territoriale di cui al presente Protocollo.

Fermo restando quanto definito nel Protocollo del 24 aprile 2020, che qui s'intende integralmente richiamato, nel merito le Parti richiamano al **Capitolo A** che segue quanto previsto nel Documento

Capitolo A

Misure organizzative

Prevedere un'analisi dell'organizzazione del lavoro atta a verificare la capacità di contenere il rischio attraverso – se necessario - rimodulazione degli spazi e postazioni di lavoro, e dei processi lavorativi.

La eventuale rimodulazione degli spazi di lavoro deve avere come obiettivo il distanziamento sociale, compatibilmente con la natura dei processi lavorativi, prevedendo il riposizionamento delle postazioni di lavoro e/o l'eventuale introduzione di barriere separatorie. Per gli spazi comuni deve essere prevista una ventilazione continua degli ambienti, prevedendo altresì una turnazione nella fruizione nonché un tempo ridotto di permanenza all'interno degli stessi, naturalmente con adeguato distanziamento.

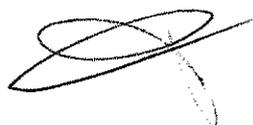
Nella gestione dell'entrata e dell'uscita dei lavoratori devono essere favoriti orari scaglionati e laddove possibile, prevedere una porta di entrata ed una di uscita dedicate. Devono essere limitati al minimo indispensabile gli spostamenti all'interno dell'azienda. In merito alle riunioni, si favorisce ancora il collegamento a distanza, se ciò non fosse possibile, la loro organizzazione dovrà avvenire limitando il numero dei partecipanti nel rispetto delle distanze interpersonali di sicurezza ed indossando l'apposita mascherina a protezione delle vie respiratorie.

L'accesso di fornitori esterni potrà avvenire secondo modalità, percorsi e tempistiche ben definite dall'azienda; per le attività di carico/scarico si dovrà rispettare il previsto distanziamento.

Al fine anche di ridurre il contatto sociale nell'ambiente di lavoro potranno essere condivise soluzioni organizzative innovative riguardanti sia l'articolazione dell'orario di lavoro sia i processi produttivi.

L'articolazione del lavoro potrà essere ridefinita con orari differenziati che favoriscano il distanziamento sociale riducendo il numero di presenze in contemporanea nel luogo di lavoro e prevenendo assembramenti all'entrata e all'uscita con flessibilità di orari, secondo le previsioni di agibilità previste dalla contrattazione di primo e di secondo livello.

Tra le misure organizzative già ampiamente utilizzate nella prima fase, si richiamano le diverse forme di lavoro a distanza, ove compatibili, soprattutto per le attività di supporto gestionale/amministrativo e, laddove possibile, anche della vendita. Anche nella fase di progressiva riattivazione del lavoro costituirà un utile e modulabile strumento di prevenzione in molte attività. L'utilizzo di tali forme di lavoro a distanza necessita tuttavia di rafforzare le misure di supporto per la prevenzione dei rischi connessi a questa tipologia di lavoro, in particolare fornendo assistenza nell'uso di apparecchiature e software nonché degli strumenti di videoconferenza, nel rispetto dei tempi di pausa previsti per tali attività in aggiunta, il management dovrà tenere conto della necessità di garantire il supporto ai lavoratori che si sentono in isolamento e a quelli che contestualmente hanno necessità di accudire i figli.



Inail citato in premessa come percorso tecnico da tenere a riferimento nella predisposizione delle misure organizzative, di quelle relative alla prevenzione e protezione, nonché di quelle specifiche per la prevenzione di focolai epidemici.

Nel contempo richiamano al **Capitolo B** che segue le specifiche disposizioni da applicarsi alle aziende della distribuzione, concordate da Confcommercio e Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltucs con il Protocollo del 26 marzo u.s. di cui in premessa.

Nel **Capitolo C** vengono richiamate le disposizioni afferenti le Aziende di Servizi e gli Uffici anche aperti al pubblico.

Nel **Capitolo D** vengono richiamate le disposizioni afferenti le Attività di Ristorazione.

Nel **Capitolo E** vengono richiamate le disposizioni afferenti le Attività Ricettive /Locazioni brevi

L'azienda potrà integrare quanto previsto ai Capitoli A, B, e C, D, E anche in accordo con medico competente, e RSPP ove previsti, e inviarla al Comitato Territoriale affinché ne valuti la conformità alle indicazioni del presente Protocollo e in relazione alle specificità aziendali.

Laddove si riscontrassero difformità e necessità di modifiche/integrazioni il Comitato ne informerà l'azienda, la quale provvederà al relativo aggiornamento e al conseguente reinvio al Comitato.

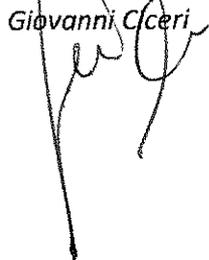
Sarà cura del Comitato Territoriale, in caso di nuove disposizioni legislative e/o provvedimenti locali che dovessero intervenire sulla disciplina ad oggi vigente in materia di contrasto al contagio da COVID19, promuovere la diffusione e comunicare gli eventuali aggiornamenti.

Le Parti, infine, promuoveranno il presente accordo nelle opportune sedi istituzionali al fine di un coinvolgimento delle stesse nel sistema di valutazione delle procedure adottate dalle aziende e nella definizione di specifiche iniziative a sostegno di imprese e lavoratori.

Per tutto quanto non previsto nel presente Protocollo, ivi comprese le disposizioni di cui ai Capitoli A, B e C, D, E si rinvia ai Protocolli del 14 marzo e del 24 aprile, u.s.

Letto confermato e sottoscritto.

CONFCOMMERCIO COMO
Giovanni Ciceri

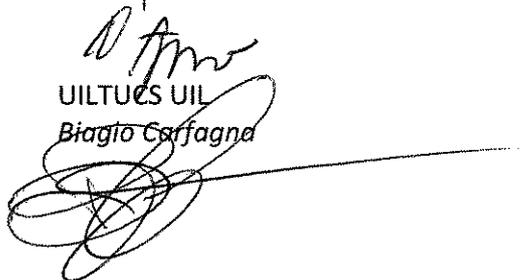


FILCAMS CGIL
Marco Fontana



FISASCAT CISL
Giuseppe D'Aquaro

UILTUCS UIL
Biagio Carfagna



Como, 15 luglio '20

Misure di prevenzione e protezione

Negli ambienti di lavoro devono essere privilegiate misure di prevenzione primaria.

L'informazione e la formazione devono essere adeguate, contestualizzate e, allo stesso tempo, adattate allo specifico ambito lavorativo, in modo da permettere a tutti i lavoratori di comprendere puntualmente ed esattamente le modalità del rischio, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi, tenendo in debito riferimento le principali fonti istituzionali - Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC).

Tale approccio è quanto mai indispensabile nell'inserimento e utilizzo delle misure igieniche e di sanificazione degli ambienti; infatti ciascun individuo è chiamato ad applicare le misure di prevenzione raccomandate al fine di limitare la diffusione dell'infezione. Pertanto, in più punti dell'azienda devono essere affissi poster/locandine/brochure informative relative alle suddette misure. L'azienda metterà a disposizione idonei mezzi detergenti per una raccomandata frequente pulizia delle mani.

Per quanto attiene la sanificazione degli ambienti, la pulizia giornaliera dei locali, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni l'Azienda si atterrà a quanto indicato dalla circolare 5443 del 20 febbraio 2020 del Ministero della Salute nella parte riguardante gli ambienti "non sanitari", **disposizioni della circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020 e n. 17644 del 22/05/2020 e le raccomandazioni dei rapporti ISS n. 20 del 8 maggio 2020 e n. 25 del 15 maggio 2020.**

Nello specifico, l'utilizzo di mascherine e dispositivi di protezione individuali (DPI) per le vie respiratorie e la formazione specifica al loro corretto utilizzo sono azioni preventive e necessarie per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, mentre la sorveglianza sanitaria e la tutela dei lavoratori fragili sono attività complementari necessarie al completamento delle azioni a tutela dei lavoratori.

Al medico competente, ove previsto, si potrà fare ricorso per l'identificazione dei soggetti suscettibili e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da SARS-CoV-2.

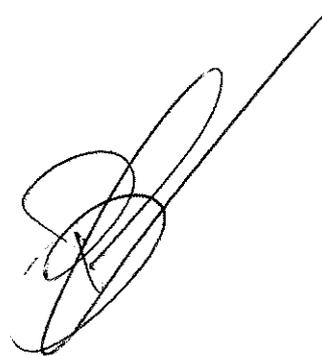
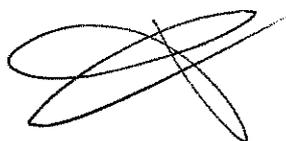
Misure specifiche per la prevenzione dell'attivazione di focolai epidemici

Vanno rafforzate, in azienda, tutte le misure di igiene già richiamate anche ricorrendo alla procedura del controllo della temperatura corporea sui lavoratori, prima dell'accesso al luogo di lavoro, secondo le modalità di cui al citato Protocollo. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso o la permanenza ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede. Il datore di lavoro comunicherà tempestivamente tale circostanza, tramite il medico competente di cui al D.Lgs. n.81/2008 e/o l'ufficio del personale, all'ATS territorialmente competente la quale fornirà le opportune indicazioni cui la persona interessata deve attenersi. Nel caso in cui il lavoratore prenda servizio in un luogo di lavoro o svolga la propria prestazione con modalità particolari che non prevedono la presenza fisica del datore di lavoro o suo delegato – quali i servizi alla collettività (quali, a titolo esemplificativo, il trasporto pubblico locale ferroviario ed automobilistico, il servizio di trasporto ferroviario ed automobilistico di merci) e/o per i singoli individui (quali, a titolo esemplificativo, i servizi di assistenza domiciliare).



In ogni azienda dovrà essere individuato un referente per la gestione dei casi sospetti. Relativamente alla gestione di un lavoratore che presenta sintomi mentre è al lavoro, ugualmente saranno seguite le procedure previste dal Protocollo 24.04.2020. Pertanto, nel caso in cui in azienda un lavoratore sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale o al referente sopra incaricato e si dovrà procedere al suo isolamento, in base alle disposizioni dell'Autorità sanitaria. Dopo aver proceduto immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti l'azienda, anche attraverso il coinvolgimento del medico competente, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere ai possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

È fortemente raccomandato l'utilizzo della app «AllertaLom» da parte del datore di lavoro e di tutto il personale, compilando quotidianamente il questionario «CercaCovid»

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long, sweeping tail that extends towards the top right of the page.A handwritten signature in black ink, featuring a series of overlapping loops and a horizontal base line.A small, handwritten signature in black ink, appearing as a simple, stylized mark.

Capitolo B – Distribuzione

Con specifico riferimento alle aziende della distribuzione sono evidenziate, altresì, le seguenti misure di prevenzione e protezione:

- 1) predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione e protezione;
- 2) tutto il personale che opera all'interno delle attività deve lavarsi frequentemente le mani ed utilizzare igienizzanti messi a disposizione dall'azienda, avendo cura di segnalarne per tempo l'eventuale esaurimento;
- 3) è obbligatoria la rilevazione della temperatura per tutti i lavoratori, mentre è fortemente consigliata la rilevazione della temperatura corporea della clientela. In caso di rilevazione di una temperatura corporea $>37,5^{\circ}$ sarà impedito l'accesso;
- 4) deve essere garantita l'igiene delle superfici utilizzando i prodotti igienizzanti specifici, a base alcolica almeno al 70% o a base di ipoclorito di sodio al 0,1%, forniti dall'azienda, avendo cura di segnalarne per tempo l'eventuale esaurimento;
- 5) assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni;
- 6) favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.
- 7) prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti;
- 8) gli accessi dovranno essere regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
 - a) attraverso ampliamenti di fasce orarie
 - b) per i locali fino a 40 mq. può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori
 - c) per locali di dimensioni superiori di cui al punto b), l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
- 9) dovrà essere data informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata;
- 10) sarà esposta, all'ingresso e all'interno dei punti vendita, la cartellonistica informativa al fine di rendere edotto il cliente sui comportamenti da tenere in ottemperanza alle misure del Governo e del presente Protocollo;
- 11) potranno essere emanati annunci vocali all'interno dei punti vendita/incontro con l'utenza;
- 12) nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente;
- 13) uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto di alimenti e bevande;

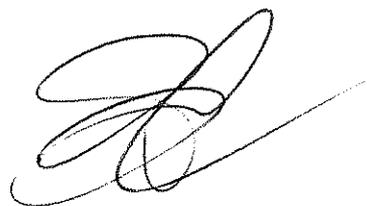


- 14) dovranno essere adottate tutte le misure utili a mantenere e far mantenere la distanza di sicurezza di almeno un metro a tutti (personale e clienti);
- 15) è necessario utilizzare distanziatori o cartellonistica orizzontale davanti ai banchi serviti ed in prossimità delle casse, avendo cura di verificare il rispetto da parte di tutti della distanza di almeno un metro;
- 16) i clienti devono sempre indossare la mascherina, così come i lavoratori;
- 17) è necessario utilizzare distanziatori o cartellonistica orizzontale davanti ai banchi serviti ed in prossimità delle casse, avendo cura di verificare il rispetto da parte di tutti della distanza di almeno un metro;
- 18) la postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.
- 19) l'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
- 20) garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con prodotti igienizzanti, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori;
- 21) l'azienda metterà a disposizione all'ingresso dei punti vendita un disinfettante in gel o liquido, con l'invito all'utilizzo da parte di tutti. L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima e dopo ogni servizio reso al cliente);
- 22) al personale devono essere date istruzioni su come indossare, portare, togliere e smaltire mascherine e guanti, seguendo le indicazioni del Ministero della Salute:
 - a) prima di indossare la mascherina, lavare le mani con acqua e sapone o con una soluzione alcolica;
 - b) coprire bocca e naso con la mascherina, assicurandosi che aderisca bene al volto;
 - c) evitare di toccare la mascherina mentre la indossi, se la tocchi, lavati le mani; quando diventa umida, sostituiscila con una nuova e non riutilizzarla; infatti sono maschere mono-uso;
 - d) togliere la mascherina prendendola dall'elastico e non toccare la parte anteriore della mascherina; gettala immediatamente in un sacchetto chiuso e lavati le mani;
 - e) sanificare ed aerare gli ambienti di lavoro;
- 23) durante le fasi di consegna merce, è consigliabile per gli autisti degli automezzi di rimanere a bordo dei propri automezzi;
- 24) per le attività di carico e scarico deve comunque essere rispettata la distanza di almeno un metro;
- 25) i visitatori esterni devono rispettare tutte le regole aziendali sopra descritte;
- 26) quanto previsto nel presente Protocollo si applica a tutti i dipendenti di aziende terze che operano in servizio o in appalto all'interno delle unità produttive, al netto di previsioni ulteriori inerenti la specifica mansione svolta. L'azienda fornirà quindi alle società terze le dovute indicazioni ed informazioni e si accerterà dell'applicazione;
- 27) le consegne a domicilio devono essere effettuate con tutti gli accorgimenti atti a non mettere in pericolo il personale in coerenza con quanto previsto nel presente Protocollo e nel Protocollo 24 aprile 2020 (all. 6 DPCM 26 aprile);
- 28) la merce deve essere assicurata davanti alla porta del cliente, evitando l'ingresso al domicilio;



- 29) in caso di consegna al domicilio di clienti risultati positivi al coronavirus, la consegna sarà effettuata all'esterno dell'abitazione, concordando preventivamente una modalità di pagamento attraverso bonifico bancario o online;
- 30) la pulizia e sanificazione delle superfici a contatto con la clientela (es. superfici casse, manici carrelli e cestini) deve essere assicurata in maniera continuativa durante il giorno, con l'utilizzo del materiale di sanificazione fornito dall'azienda;
- 31) occorre sanificare le cornette dei telefoni, i dispositivi per gli ordini e le tastiere di casse, bilance e pc. In ogni caso è obbligatorio sanificare tali strumenti quando passano da un operatore all'altro;
- 32) periodicamente occorre sanificare, oltre agli ambienti di lavoro, anche le aree comuni di svago e gli spogliatoi anche prevedendo, qualora sia necessario, di sospendere le attività di produzione, vendita, servizio, mediante l'accesso agli ammortizzatori sociali.

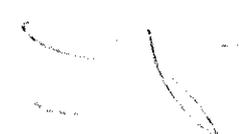
Per quanto concerne il commercio al dettaglio su aree pubbliche (mercati, fiere e mercatini degli hobbisti) si rimanda a quanto previsto dalle Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, recepite nell'Allegato n. 9 del DPCM del 11 giugno 2020.



Capitolo C - Aziende di Servizi/Uffici anche aperti al pubblico

Con specifico riferimento alle Aziende di Servizi e agli uffici privati, alle attività professionali e ai servizi amministrativi, che prevedono anche accesso del pubblico, sono evidenziate le seguenti misure di prevenzione e protezione:

- 1) predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.
- 2) potrà essere rilevata la temperatura, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5° C.;
- 3) promuovere il contatto con i clienti, laddove possibile, tramite modalità di collegamento a distanza e soluzioni innovative tecnologiche;
- 4) favorire l'accesso ai clienti solo tramite prenotazione, consentendo la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti in base alla capienza del locale (vd. punto successivo);
- 5) riorganizzare gli spazi, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra i clienti (ed eventuali accompagnatori) in attesa. Dove questo non può essere garantito dovrà essere utilizzata la mascherina a protezione delle vie aeree;
- 6) l'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- 7) nelle aree di attesa, mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per l'igiene delle mani dei clienti, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani soprattutto dopo il contatto con riviste e materiale informativo;
- 8) l'attività di front office per gli uffici ad alto afflusso di clienti esterni può essere svolta esclusivamente nelle postazioni dedicate e dotate di vetri o pareti di protezione;
- 9) l'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente);
- 10) per le riunioni (con utenti interni o esterni) vengono prioritariamente favorite le modalità a distanza; in alternativa, dovrà essere garantito il rispetto del mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro e, in caso sia prevista una durata prolungata, anche l'utilizzo della mascherina;
- 11) assicurare una adeguata pulizia delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature;
- 12) favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria. Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.



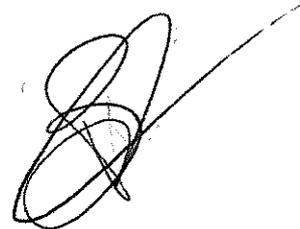
Capitolo D – Attività di ristorazione

Con specifico riferimento a tutti gli esercizi di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, mense, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali o connessi alle aziende agricole), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione), le attività di somministrazione di alimenti e bevande nei circoli e nelle associazioni private, sono evidenziate le seguenti misure di prevenzione e protezione.

- 1) Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche a persone di nazionalità diversa.
- 2) Potrà essere rilevata la temperatura alla clientela ma è obbligatoria la misurazione per coloro che consumano al tavolo, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5° C.
- 3) Negli esercizi che dispongono di posti a sedere, si dovrà privilegiare l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni, garantendo il rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali.
- 4) In tali attività non potranno essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- 5) Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, si dovrà consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute.
- 6) Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- 7) I tavoli verranno disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione dei membri dello stesso gruppo familiare o dei conviventi e del caso di accompagnamento di minori di anni sei o di persone disabili di cui all'art. 9 comma 2 del D.P.C.M. dell'11 giugno 2020. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- 8) La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione di coloro che non sono soggette al distanziamento.
- 9) La modalità a buffet potrà essere consentita unicamente mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie.
- 10) La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose ma sempre con l'organizzazione della somministrazione che eviti assembramenti e mantenga la distanza interpersonale di almeno 1 mt. tra gli avventori.
- 11) Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti.
- 12) Si dovranno rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.



- 13) La postazione dedicata alla cassa potrà essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- 14) Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc.). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.
- 15) I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
- 16) Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.



Capitolo E – ATTIVITA' RICETTIVE / LOCAZIONI BREVI

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere, non alberghiere (per le strutture turistico-ricettive all'aperto e per i rifugi e ostelli per la gioventù si rimanda a quanto previsto dalle Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, recepite nell'Allegato n. 9 del DPCM del 11 giugno 2020) agli alloggi in agriturismo ed agli alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero.

- 1) Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
- 2) Potrà essere rilevata 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 segna percorso, ecc.).
- 4) Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o conviventi, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale.
- 5) La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile. Resta fermo l'obbligo di provvedere al riconoscimento in presenza dell'ospite prima di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza.
- 6) Mantenere l'elenco dei soggetti alloggiati per un periodo di 14 giorni: tale adempimento si considera assolto con la notifica alloggiati all'autorità di pubblica sicurezza. In caso di utilizzo da parte dei soggetti alloggiati di servizi accessori (es. piscina, ristorante, centro benessere, etc.) non è necessario ripetere la registrazione.
- 7) 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.
- 8) Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni, 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.
- 9) 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. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- 10) Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.
- 11) 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, conviventi e persone che occupano la stessa camera o lo stesso ambiente per il pernottamento e per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale.
- 12) 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.).
- 13) Inibire l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco) e alla sauna. Potrà essere consentito l'accesso a tali strutture solo se inserite come servizio esclusivo nelle camere per gli ospiti



o mediante prenotazione con uso esclusivo, purché sia garantita aerazione, pulizia e disinfezione prima di ogni ulteriore utilizzo.

14) 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;
- 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

