

PROTEGGI TE STESSO E CHI TI STA VICINO DAL CONTAGIO

PROTECT YOURSELF AND OTHERS FROM GETTING SICK



Lavati spesso le mani con acqua e sapone o con gel a base alcolica
Wash your hands frequently with water and soap or with an alcohol-based gel



Evita il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
Avoid close contact with people who are suffering from acute respiratory infections



Evita abbracci e strette di mano
Avoid handshaking and hugging



Mantieni in ogni contatto sociale una distanza interpersonale di almeno un metro
Keep a safe distance (at least one meter) in any social contact



Igiene respiratoria (starnutisci o tossisci in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie)
Respiratory hygiene (cough or sneeze in a tissue and avoid touching your respiratory secretions with your hands)



Evita l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri, in particolare durante l'attività sportiva
Avoid sharing bottles and glasses, especially when training



Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani
Avoid touching your eyes, nose and mouth



Copri bocca e naso quando starnutisci o tossisci
Cover your mouth and nose when coughing or sneezing



Non prendere farmaci antivirali né antibiotici a meno che non siano prescritti da un medico
Don't take any antiviral or antibiotics medication unless they have been prescribed by a doctor



Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol
Clean off surfaces with alcohol or chlorine-based disinfectants



Usa la mascherina solo se sospetti di essere malato o se assisti persone malate
Wear a mask if you suspect you are ill, or if you are assisting someone else who is ill

INFORMATIVA

sulle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid -19 negli ambienti di lavoro

In osservanza delle disposizioni contenute nel *“Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del Covid – 19 negli ambienti di lavoro”*, sottoscritto il 14 marzo 2020 tra le parti sociali, vi informiamo che, al fine di tutelare la salute delle persone presenti all’interno dell’azienda e garantire la salubrità dell’ambiente di lavoro, abbiamo adottato alcune misure di precauzione.

In attuazione di tali misure, chiunque:

- in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali, ha l’obbligo di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia e l’autorità sanitaria;
- è consapevole e accetta il fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all’ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc.) in cui i provvedimenti dell’Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l’Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- si impegna a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e le regole aziendali nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell’igiene);
- si impegna a informare tempestivamente e responsabilmente il responsabile aziendale della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante la presenza in azienda o l’espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- prima dell’accesso in azienda, potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37.5°, non sarà consentito l’accesso in azienda. Le persone in tale condizione - nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati (Regolamento (UE) 2016/679 – decreto legislativo n. 196 del 2003), saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine, non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Ai sensi del decreto-legge 23 febbraio 2020 n. 6, articolo 1, lettera h) e lettera i), è precluso l’accesso in azienda a chiunque negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al Covid-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell’OMS.



HOTEL PARADISÒ SUL LAGO

COMO LAKE EXPERIENCE ***

PROTOCOLLO SICUREZZA EMERGENZA COVID-19 HOTEL PARADISO SUL LAGO

Appese in camera trovi le **norme di sicurezza** e l'**informativa** per il contrasto e il contenimento del Covid-19

Hanging in the room you will find the safety rules and the information for the contrast and containment of Covid-19

Check-in e **Check-out** ti verranno fatti secondo il principio della velocità e con il minor contatto diretto possibile.

Check-in and Check-out will be done according to the principle of speed and with the least possible direct contact.

La **colazione** viene servita esclusivamente in camera. Vedi **ALLEGATO COLAZIONI**

Breakfast is served only in the rooms. See **BREAKFAST ATTACHMENT**

Il **pranzo** e la cena vengono esclusivamente in camera serviti in camera. Vedi **ALLEGATO RISTORANTE**.

Lunch and dinner are served exclusively in the room. See **RESTAURANT ATTACHMENT**.

Gli spazi comuni sono chiusi. L'accesso alla terrazza è consentito per favorire lo smart Working, mantenendo la distanza di sicurezza di un metro ed è assolutamente vietata la somministrazione e il consumo di cibi e bevande.

The common spaces are closed. Access to the terrace is allowed to encourage smart working, maintaining the safety distance of one meter and the administration and consumption of food and drinks is strictly prohibited.

Guarda nell'**ALLEGATO PROTOCOLLO** quali sono le misure che abbiamo adottato per la vostra e la nostra sicurezza

Look in the **PROTOCOL ANNEX** which are the measures we have taken for your and our safety

Per sapere cosa devi fare in caso di sintomi legati al Covid-19 vai all'**ALLEGATO PRIMO INTERVENTO**

To find out what you need to do in case of symptoms related to Covid-19 go to the **ANNEX FIRST INTERVENTION**

In caso di necessità e urgenze non ti preoccupare siamo sempre reperibili ai numeri
Chiama il ricevimento al numero 9
+39 031 364099
+39 348 8984824

In case of need and urgency, do not worry, we are always available at the numbers. Call the reception at 9 +39 031 364099
+39 348 8984824



HOTEL PARADISÓ SUL LAGO

COMO LAKE EXPERIENCE ***

MISURE ADOTTATE PER LA VOSTRA E LA NOSTRA SICUREZZA

PULIZIA DELLE CAMERE E DEGLI AMBIENTI COMUNI

Misure di carattere generale Nel corridoio sono messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60- 85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- guanti;
- mascherina;

Quando possibile, si evita la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera. In ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non deve essere presente.

Modalità operative di svolgimento del servizio ai piani

Prima di entrare nella stanza gli operatori verificano di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale.

Viene areata la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia.

La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza).

Ad ogni partenza la stanza viene sanificata.

Dopo ogni fase del ciclo di pulizia l'operatore cambia i guanti.

Vengono sanificate tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, amenities, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi, frigobar e cassette. Tutto il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) è precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti. Il vassoio coffee/tea facilities viene sanificato e rifornito. I bicchieri e le tazze vengono sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati. I pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali. Nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. vengono sanificati ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo. Gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia. A seguire troverete certificato sanificazione biancheria camera fornita dalla società fornitrice La Roncaiola.

Modalità operative del servizio nell'area di ricevimento

I pavimenti dell'area di ricevimento e quelli delle altre zone vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata.

Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti.

Pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda.

Sanificazione periodica

Gli ambienti di lavoro, le postazioni con le relative dotazioni e le aree comuni vengono sottoposti a sanificazione periodica.

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Lavaggio di piatti e stoviglie

Tutti i piatti, posate e bicchieri sono lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.

Servizio in camera

Colazione pranzo e cena vengono serviti ESCLUSIVAMENTE tramite servizio in camera. I piatti vengono trasferiti al piano su vassoi con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale, che dovrà indossare guanti e mascherina.

Preparazione degli alimenti

Gli addetti alla preparazione di alimenti indossano la mascherina e i guanti, Vengono frequentemente lavate e sanificate periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Si Certifica che in data 02/05/2020 si è provveduto alla sanificazione dell'intera struttura.



Reg. Numero	9566		
Data di rilascio	2012-01-26	Data di ultima modifica	2019-02-22
Data di prossimo rinnovo	2021-01-25	Settore IAF	39

Certificato del Sistema di controllo della biocontaminazione – R.A.B.C

Si dichiara che l'Organizzazione:

LA RONCAIOLA S.r.l.

è risultata conforme ai requisiti della norma UNI EN 14065:2016 "Tessili trattati in lavanderia. Sistema di controllo della biocontaminazione", secondo quanto previsto dalle Linee Guida RABC di ASSOSISTEMA (rev. 2, Giugno 2018), per i seguenti prodotti e servizi:

Gestione del lavo per biancheria piana e divise destinato ai settori alberghiero, ristorazione e sanitario, industria alimentare e farmaceutica, con sistema di controllo della biocontaminazione e assicurazione qualità microbiologica.

Chief Operating Officer
Giampiero Belcredi

Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali di Kiwa Cermet Italia.

Il presente certificato è costituito da 1 pagina.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico,
soggetta all'attività di
direzione e coordinamento di
Kiwa Italia Holding Srl
Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia
(BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwacermet.it

LA RONCAIOLA S.r.l.
Sede Legale
Via Fortunato, 106 – 23018 Talamona (SO)
Sedi oggetto di certificazione
Via Fortunato, 106 – 23018 Talamona (SO)

CERMET



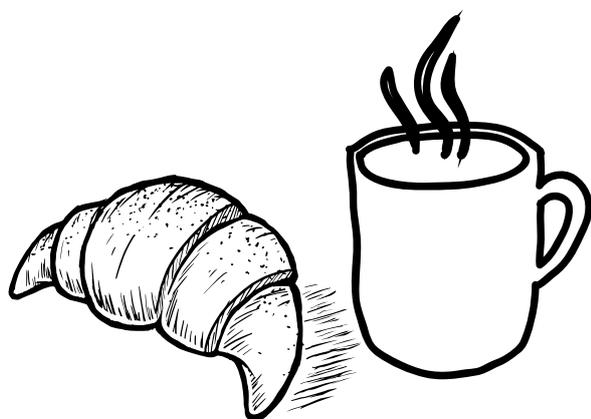


ALLEGATO COLAZIONE

HOTEL PARADISÒ SUL LAGO

COMO LAKE EXPERIENCE ***

Scegli cosa vuoi per colazione che ti offriamo, chiamaci tra le 8 e le 10 del mattino. **Te la portiamo in camera.**



Caffetteria
Succo di frutta
Brioche
Pane tostato
Fette biscottate
Marmellata
Burro
Cioccolata
Yogurt
Cereali - Muesli
Frutta fresca

COLAZIONANDO

Se però vuoi farti viziare scegli dal Menù alla carta:

MENU SPECIALE

2 Toast prosciutto e formaggio	euro 6
Uovo strapazzato con pane insaporito al burro	euro 6
Uovo fritto su pane tostato	euro 6

Cafè & Bistrò

Chiamaci e ordina il tuo pranzo dalle 12 alle 15 e la tua cena dalle 18 alle 21.

IL NOSTRO MENU

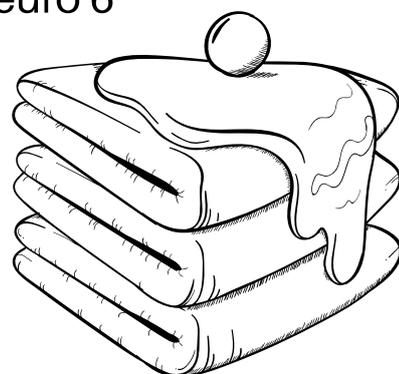
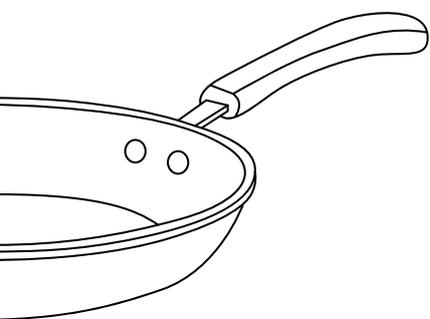
I PRIMI

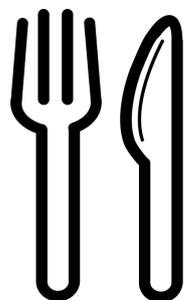
Tagliatella rustica ai funghi Porcini	euro 15
Spaghettono trafilato al bronzo con Pomodoro datterino	euro 15
Gnocchi grandi al pesto	euro 13
Strozzapreti freschi al Ragù di Coniglio	euro 15

SECONDI

Polenta ai funghi Porcini	euro 13
Spezzatino di cinghiale con polenta	euro 18
Patate al forno speziate 6	euro 6
Spinaci saltati al burro 6	euro 6

Dolce del giorno di MamaGina euro 6





Mama Gina

ALLEGATO
RISTORANTE

Cafè & Bistrò

DRINKS	Acqua naturale Chiarella	3		
	Acqua gasata Chiarella	3	Coca Cola zero	4
	Birra alla spina piccola	3.5	Schweppes.	4
	Birra alla spina grande	5	Succhi di frutta	4
	Franziskaner bottiglia	6	Succo mirtilli	4.5
	Corona bottiglia	5	Fanta	4
	Crodino	4	Sprite.	4
	San Bitter	4		

BIBITE

WINE NOT?

VINO DELLA CASA BIANCO, PROSECCO E ROSSO

Calice	5
1/2 litro	9
1 litro	17
Aperol Spritz	6
Campari Spritz	6

BOTTIGLIE

Mionetto cuvée Sergio	27
Mionetto Totalwhite éditon	
Cuvée Blanc.	24
Sansonina Lugana del Lago	23
Chianti Riseva DOCG	23
Dolcetto d'Alba DOC	20
Nero d'Avola DOC	20

Caffè espresso	2
Caffè decaffeinato	2,50
Cappuccino	3
Cioccolata calda	4
Infuso di The o Tisane	4
Grappa/amaro	5