

HOTEL S. MARCO



Via Villafranca, 1 00185 Roma
Tel. 06490437-06490594-064456704
Fax Uff. Prenotaz. 064958303 – Fax Direzione 0644361821
Sito: www.hotelsanmarcoroma.com

Misure contenimento diffusione Covid 19

AREE COMUNI

Il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro, autocertifica che negli ultimi 15 giorni, non abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e si sottopone a rilevazione giornaliera della temperatura corporea

L'ingresso dell'albergo è monitorato da termoscanner always on che rileva la temperatura corporea superiore a 37,5

E' vietato l'ingresso a chiunque abbia una temperatura corporea >37,5

Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina, in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro

L'azienda assicura la pulizia giornaliera con idonei prodotti detergenti o igienizzanti a base di soluzioni idroalcoliche o di cloro delle aree comuni quali bagni, corridoi, ecc... prestando attenzione scrupolosa agli oggetti che vengono toccati più di frequente come maniglie e pomelli, corrimano, interruttori

Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, l'azienda procede necessariamente alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione

L'azienda utilizza ovunque possibile, materiali usa e getta per la pulizia, evitando tessuti e materiali assorbenti

Gli impianti di riscaldamento/raffreddamento nelle aree comuni con terminali locali (fancoil, ventilconvettori, pompe di calore) sono inibiti al ricircolo dell'aria

Sugli impianti di riscaldamento e condizionamento in funzione e dotati di Unità di Trattamento Aria (UTA) viene eseguita con frequenza almeno settimanale la pulizia e l'igienizzazione (o sostituzione) di griglie, bocchette e dei filtri dell'aria

Viene garantita periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno

E' assicurato che eventuali ascensori, dovranno essere utilizzati da una persona per volta a meno che l'utente necessiti di accompagnamento

I pulsanti degli ascensori sono puliti frequentemente mediante detergenti o soluzioni a base di alcol etilico al 70%

Vengono mantenute le misure di distanziamento sociale che prevedono il mantenimento della distanza interpersonale di un metro

I servizi igienici delle aree comuni sono dotati di asciugamani monouso

All'ingresso in sala colazioni ed in prossimità dell'ascensore ad ogni piano vengono posizionati dispenser no touch con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti

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 stesche nel corso della giornata

La postazione dedicata alla reception e alla cassa è dotata di barriere fisiche con schermi plexiglass

Il personale di ricevimento è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro

Per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori

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

Per la movimentazione dei bagagli è previsto l'utilizzo dei guanti in nitrile monouso o la disinfezione delle mani

Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici (a pagamento), sono a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti nelle aree comuni, sono disponibili cestini portarifiuti chiusi dotati di sistemi di apertura a pedale e muniti di sacchetti

Gli addetti al servizio di pulizia dei saloni, delle aree comuni e al rifacimento delle camere sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato - guanti in nitrile monouso; - mascherina; - cuffia per i capelli (se necessaria)

La sanificazione viene effettuata da personale abilitato da appositi corsi formativi

CHECK IN – CHECK OUT

Per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione

Viene richiesto in alternativa agli ospiti l'invio in anticipo (via mail o WhatsApp), di tutte le informazioni necessarie alla registrazione e di copia della carta di identità (self check in), che esibiranno all'arrivo e viene inoltre loro fornita l'informativa sul trattamento dei dati personali

Viene richiesta agli ospiti l'Informativa su eventuale esposizione al contagio da COVID-19, è vietato l'ingresso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19

Si utilizzano procedure di self check-out (acquisendo l'autorizzazione all'addebito sulla carta di credito), ferma restando la necessità di richiedere la sottoscrizione delle relative autorizzazioni

Sono implementati sistemi di Hospitality Digital Concierge, utilizzando direttamente uno smartphone o un tablet, in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception

In caso di prenotazioni multiple (gruppi, familiari, etc.) viene invitato il capogruppo a fare da unico tramite per la procedura di check-in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception

Le chiavi delle stanze sono card ad apertura contactless sostituite o sanificate ad ogni partenza

PULIZIA CAMERE

Viene evitata quanto più possibile la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera

E' assicurato che durante le operazioni di pulizia delle camere l'ospite non possa essere presente

Gli addetti al servizio di pulizia delle camere sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato - guanti in nitrile monouso; - mascherina; - cuffia per i capelli (se necessaria)

E' assicurato che nel caso di partenza (cambio ospiti) la stanza sarà sanificata

E' assicurata la pulizia di tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, telefono, maniglie, telecomando e pulsantiera, armadi e cassetti

Sugli impianti di riscaldamento e condizionamento in funzione e dotati di Unità di Trattamento Aria (UTA) viene eseguita l'igienizzazione di griglie, bocchette e dei filtri dell'aria ad ogni partenza

Il frigorifero è lasciato vuoto a disposizione del cliente e sanificato ad ogni partenza

È assicurata la rimozione dalle stanze di runner in stoffa, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari

Nel bagno in camera sono presente dispenser per l'igiene sanificati ad ogni partenza

COLAZIONE

Gli addetti alla preparazione degli alimenti indossano mascherina, cuffia per capelli e guanti in nitrile monouso

All'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti

Al fine di evitare assembramenti di ospiti all'ingresso della sala colazione viene adottato un servizio di somministrazione al tavolo, erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, con esclusione di qualsiasi modalità a buffet

I clienti prenotano il tavolo per la colazione scegliendo l'orario preferito

I clienti ordinano la colazione preferita il giorno precedente attraverso un menù usa, getta fornito al check in da riconsegnare alla reception, in alternativa possono comunicare via mail o messaggistica whatsapp

Il personale effettua al tavolo la rilevazione della temperatura corporea con termoscanner

I tavoli sono distanti tra di loro almeno un metro occupati esclusivamente da persone che condividono la stessa camera

Ogni camera dispone del proprio tavolo numerato per l'intero soggiorno

E' assicurato che i tavoli e sedie siano igienizzati ad ogni cambio di ospite

A richiesta è possibile consumare la colazione in camera

In caso di somministrazione del cibo tramite servizio in camera, gli alimenti vengono trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi, per evitare contaminazioni accidentali da parte del personale, che indosserà guanti monouso e mascherina

Piatti, bicchieri, posate e simili oggetti a disposizione dei clienti (anche se non sono stati utilizzati) vengono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, ad ogni cambio d'ospite

I tovaglioli sono in materiali monouso

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, sono preparati secondo le vigenti norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti