



*"La Trunera" Società Cooperativa*  
*via Porrona, 10*  
*15100 San Giuliano Vecchio - Alessandria*  
*Tel. 013157445 - 328/1883373*  
*C.F. - P. IVA: 02186520066*  
*Iscrizione Albo Cooperative: A187431*

## Location Ristorante La Trunera

### SCHEDA INFORMATIVA SULLE MISURE DI PREVENZIONE COVID-19

- I locali vengo sanificati 1-2 volte al giorno (a locali vuoti) mediante disinfezione con raggi UV-C e/o con tradizionali strumenti e prodotti igienizzanti
- delle superfici utilizzando prodotti presidio medico chirurgico.
- I servizi igienici vengono puliti e disinfettati ogni 2 ore
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Tutti gli ospiti dovranno esibire l'autodichiarazione attestante i requisiti richiesti dal Green Pass o il o certificazione idonea equipollente.
- Tutti gli ospiti dovranno indossare la mascherina all'aperto solo quando non può essere mantenuta la distanza interpersonale di 1 m. Al chiuso permane l'obbligo di mascherina quando non si sta mangiando o bevendo
- I gruppi musicali dovranno distanziarsi dal pubblico di almeno 3 metri, qualora non provvisti di barriere antidroplets in prossimità del microfono. Dovranno indossare la mascherina chirurgica esclusivamente nel caso in cui debbano spostarsi nelle aree comuni interne (recarsi in bagno, al bar, ecc.)
- E' consentito il ballo all'aperto per 15 minuti consecutivi tra una portata e l'altra. Gli spazi interni andranno organizzati con tempistiche predefinite, garantendo una superficie pro capite pari a 2 metri quadri, potenziando il ricambio d'aria dei locali.
- È possibile organizzare una modalità a buffet 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. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.
- Sono resi disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici.



*"La Trunera" Società Cooperativa*  
*via Porrona, 10*  
*15100 San Giuliano Vecchio - Alessandria*  
*Tel. 013157445 - 328/1883373*  
*C.F. - P. IVA: 02186520066*  
*Iscrizione Albo Cooperative: A187431*

- I tavoli sono disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che, in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale e deve essere autocertificata.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti utilizza la mascherina e procede ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche e/o igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo) e utilizza guanti monouso.
- Viene garantito il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escluso totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- Il pagamento deve avvenire con strumenti elettronici
- 
- I menu forniti al cliente sono cartacei monouso a perdere e in formato digitale scansionando QR code
- I nominativi dei clienti, memorizzati su carta o su supporto magnetico o SSD, vengono conservati per 14 giorni