



Ancona, 11 maggio 2020

Ripartenze fase 2 – la giunta approva protocolli di sicurezza sanitaria per i settori del turismo, del commercio e dei servizi socio-sanitari

La giunta regionale ha approvato questa mattina una serie di protocolli per regolamentare le riaperture, nei settori del turismo, del commercio e dei servizi socio-sanitari.

I protocolli approvati riguardano: sicurezza negli hotel, sicurezza nelle strutture extralberghiere, campeggi e villaggi turistici, stabilimenti balneari, commercio su aree pubbliche (mercati, fiere, posteggi isolati, commercio itinerante), somministrazione di alimenti e bevande (bar e ristoranti), commercio in sede fissa (negozi), tatuatori, sgombero cantine e solai, estetisti e parrucchieri (già comunicato in occasione della simulazione di venerdì 8 maggio). A breve saranno on line le relative delibere.

“Abbiamo approvato oggi – spiega il presidente Luca Ceriscioli - una serie di provvedimenti di regole e misure che potranno consentire la riapertura di molte attività in sicurezza. Oltre a quelle economiche, anche le attività sociali – dai centri diurni, ai servizi educativi ai centri anti-violenza e all’animazione per i bambini - anche per venire incontro ai genitori che tornano al lavoro e garantire servizi alle fasce deboli. Siamo quindi tra le prime Regioni ad aver varato le linee guida per ripartire con una Fase 2 che ha tenuto insieme sicurezza e prevenzione, esigenze delle categorie e dei cittadini, collegando in maniera interdisciplinare le diverse materie”.

Così il **presidente della regione Luca Ceriscioli**, ha annunciato, oggi in video conferenza stampa insieme al presidente dell’ANCI Marche **Maurizio Mangialardi** e agli assessori **Moreno Pieroni e Manuela Bora**, la predisposizione da parte della Regione Marche dei protocolli con le indicazioni per le diverse categorie economiche e sociali. Provvedimenti di cui nel pomeriggio si parlerà anche con il Ministro per gli Affari regionali, Boccia per essere pronti per il 18 maggio “secondo un calendario – ha proseguito Ceriscioli – che abbiamo concordato con enti e associazioni per dare il tempo ai titolari delle imprese di organizzarsi al meglio. Insomma abbiamo costruito le migliori condizioni in questa fase connettendo il profilo sanitario e quello economico. Un lavoro complesso e nessuna improvvisazione, ma un percorso qualificante che ci permette di tenere sempre sotto attenzione la curva dei contagi senza penalizzare chi ha già pagato molto in termini economici in questa emergenza. Attualmente siamo la prima Regione a più basso indice di contagi e chiediamo a tutti lo stesso comportamento responsabile fin qui tenuto per non dover ritornare a misure contenitive”.

“Grazie per il metodo di lavoro applicato dalla Regione – ha detto **Maurizio Mangialardi** – per aver condiviso tutte le scelte con capacità di ascolto delle esigenze anche dei Comuni oltre che degli operatori, in costante confronto anche con le associazioni di categoria. E’ stato un lavoro faticoso, ma molto efficace che le strutture regionali hanno condotto in maniera esemplare e confidiamo che le linee guida delle Marche possano essere propedeutiche anche a quelle nazionali da parte del Governo. Un grande risultato, guidato dal criterio di calibrare le necessità dei territori e la sicurezza sanitaria. Soprattutto con il settore Turismo, forse il più penalizzato, si è raggiunto un accordo che fa ben sperare per una riapertura meno penalizzante per gestori delle strutture e cittadini”.

L’assessora alle Attività produttive **Manuela Bora** ha annunciato che, dopo la positiva sperimentazione condotta nei negozi di parrucchieri e estetiste, sono completati anche i protocolli che interessano bar e ristoranti, mercati e negozi di abbigliamento dove saranno obbligatorie le mascherine e la sanificazione dei camerini di prova. “Ho positivamente notato che tutti i soggetti interessati, oltre ad un grande senso di collaborazione, sono molto responsabili e sensibili al tema della sicurezza sanitaria e quindi possiamo sperare che questa ripartenza sia davvero all’insegna del rilancio. I nostri uffici nei prossimi giorni fino al 18 maggio saranno disponibili a fornire tutte le informazioni utili con personale dedicato”. L’assessora Bora ha anche sottolineato il ruolo fondamentale del servizio Salute della Regione per la stesura delle linee guida.



Ancona, 11 maggio 2020

“Abbiamo lavorato in squadra – ha affermato **Moreno Pieroni** – con due assessorati determinanti per questa ripartenza, insieme con gli enti locali e associazioni di categoria. Una concertazione globale come poche altre Regioni per mettere a punto in tempo atti ufficiali. Per quanto riguarda il Turismo, per cui abbiamo definito e approvato 4 protocolli (alberghi, villaggi e campeggi, strutture extralberghiere, stabilimenti balneari), oggi abbiamo anche deciso di condividere queste linee guida con l’Emilia Romagna e l’Abruzzo per avere un’uniformità di messaggi e condizioni lungo la costa del medio Adriatico. Tutto è ruotato attorno alla scelta fondamentale di riaprire la stagione estiva dal 29 maggio e abbiamo cadenzato le priorità – dai controlli per la balneazione da parte dell’ARPAM, agli accordi con le Capitanerie e con i Comuni – per garantire una riapertura in sicurezza. Fondamentale per tutte le strutture una sanificazione frequente delle attrezzature e dei servizi igienici, accessi in strutture che tengano conto del distanziamento sociale e così anche per piscine e posti ombrellone (10,5 metri quadrati per ognuno), la possibilità di utilizzare con ombrelloni le aree precedentemente destinate ad attività ludico ricreative. Sul tema spiagge libere abbiamo deciso che debbano rimanere tali consentendo una deroga (di competenza dei Comuni, così come il controllo delle persone che vi stazionano) per minime fasce di litorale (25-30 m) tra stabilimenti limitrofi. Siamo convinti che i marchigiani e i turisti debbano poter fruire delle spiagge libere e siamo contrari anche al pagamento di quote per accedervi”.

Pieroni ha anche annunciato che dal 18 maggio partirà la campagna promozionale della destinazione Marche, orientata a media e a una spinta digitalizzazione, mirata al turismo di prossimità ma anche con misure di incentivo per i Marchigiani all’estero e bonus vacanze. Per quanto riguarda la cultura (musei, biblioteche, ecc), lo spettacolo, gli eventi e le attrazioni turistiche, sono in fase di completamento i relativi protocolli.

Di seguito la sintesi dei protocolli approvati. Le relative delibere sono in fase di pubblicazione.

TURISMO - sintesi

Le regole generali:

- **Formazione e informazione del personale**
 - Formare il personale
 - Renderlo riconoscibile (tesserino, maglietta staff o altro)
 - Dotarlo di dispositivi di prevenzione (mascherina, guanti, disinfettante etc.) da utilizzare in situazioni di necessità.
- **Comunicazione e informazione ai clienti**
 - Affissione di poster e documenti ben visibili per informare i clienti sulle distanze e sui comportamenti da tenere

STABILIMENTI BALNEARI

- **Accesso allo stabilimento**
 - Regolamentare l’accesso in modo da prevenire assembramenti



Ancona, 11 maggio 2020

- Informare il cliente di poter scaricare e utilizzare la “APP Immuni” usufruendo del servizio di Wifi gratuito Regionale
- **Distanza tra gli ombrelloni**
 - L’area complessivamente destinata ad ogni ombrellone non può comunque essere inferiore a 10,50 mq
 - E’ consentita la possibilità di posizionare gli ombrelloni con distanza minima di 4,60 metri nella stessa fila e 3 metri tra le file per consentire eventualmente in caso di superamento delle condizioni critiche epidemiologiche e successivamente ad eventuale specifico provvedimento, l’inserimento di ulteriori ombrelloni a distanza di m.2.30 nella stessa fila.
 - Tra le dotazioni (sedie-lettini) di un ombrellone e quelle dell’ombrellone contiguo devono sempre essere rispettati almeno 1,50 metri.
 - Sotto gli ombrelloni, o altri sistemi di ombreggio, è fatto obbligo di osservare una distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. L’obbligo è derogato per i soli membri del medesimo nucleo familiare ovvero conviventi (potrà essere richiesta un’autocertificazione).
- **Distanziamento dei lettini in spiaggia**
 - i lettini posizionati singolarmente sulla spiaggia devono essere collocati orizzontalmente a distanza di almeno mt 2,00 l’uno dall’altro.
- **Attività ludico-sportive**
 - Le attività ludico sportive potranno essere svolte solo se consentite dalle normative in vigore e comunque assicurando sempre il prescritto distanziamento sociale.
 - Il titolare dello stabilimento valuterà le modalità corrette per consentire le attività ovvero il divieto delle medesime.
 - Le aree gioco bambini potranno essere allestite e utilizzate solo assicurando la vigilanza al rispetto delle norme di distanziamento in vigore.
 - L’utilizzo delle piscine eventualmente presenti all’interno degli stabilimenti può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell’acqua
 - Per le piscine interne agli stabilimenti è consentito l’ingresso massimo a n.4 persone ogni 10 mq. All’interno della piscina va comunque rispettato il distanziamento.
 - Aree comuni vanno organizzate in modo da rispettare sempre il distanziamento interpersonale



Ancona, 11 maggio 2020

- Possibilità di derogare temporaneamente da parte dei Comuni al piano spiagge consentendo in via provvisoria l'utilizzo delle aree destinate alle attività ludico-sportive con zone ombreggianti, tavoli, ombrelloni rispettando le distanze sopra indicate) mediante comunicazione al Comune.
- **Pulizia e sanificazione**
 - Pulizia giornaliera delle aree comuni
 - Sanificazione delle attrezzature (ombrelloni, lettini, sdraie etc.) ad ogni cambio di cliente
 - Obbligo di utilizzare le attrezzature con proprio telo da mare
 - Obbligo di dotare i servizi igienici di dispenser con igienizzante all'ingresso
 - Obbligo di pulizia regolare e frequente dei servizi igienici in base ai flussi.
 - L'utilizzo delle docce è preferibile all'aperto (è consigliata la limitazione delle cabine-doccia singole)
- **Utilizzo di fasce di spiagge libere**

I Comuni possono valutare di assegnare in concessione temporanea le fasce di spiaggia libera di lunghezza massima pari a 25 metri lineari contenute tra due spiagge in concessione ovvero fasce di spiaggia libera confinanti con una singola concessione balneare per un massimo di 12 metri al fine di attrezzarle garantendone il corretto utilizzo in coerenza con le presenti linee guida
- **Servizi bar e ristorazione**
 - Il servizio di bar e ristorante segue le linee guida prescritte per la categoria
 - Potrà essere organizzato un servizio di prenotazione bar o ristorante mediante dispositivi informatici e consegna diretta all'ombrellone.

SPIAGGE LIBERE

I Comuni dovranno garantire l'adozione di misure di mitigazione del rischio analoghe a quelle previste per gli operatori/gestori degli stabilimenti, incluse, in particolare, la regolamentazione degli accessi per evitare assembramenti e garantire il distanziamento sociale; l'informativa e il rispetto delle misure di mitigazione di rischio da parte dei bagnanti; le procedure di pulizia e sanificazione delle eventuali attrezzature promiscue presenti, come i servizi igienici; il controllo del rispetto delle misure da parte dei fruitori delle spiagge.

Dovrà essere assicurato il distanziamento fisico in ogni circostanza e la posa di ombrelloni, lettini, sdraie, teli da mare etc. da parte di privati cittadini dovrà rispettare la distanza minima di mt 3,50 da palo a palo per gli ombrelloni e di mt 2,00 tra i lettini, sdraie, teli da mare etc..

Il distanziamento fisico può essere derogato per le persone facenti parte del medesimo nucleo familiare o conviventi fornendo apposita documentazione se richiesta.



Ancona, 11 maggio 2020

HOTEL

Accoglienza alla reception.

Per agevolare le **procedure di check-in**, si inviteranno gli ospiti a inviare copia del documento e ogni altra richiesta per via telematica, prima di arrivare in hotel. La consegna delle chiavi avverrà al bancone, dove il personale dell'albergo indosserà l'apposita mascherina chirurgica e chiederà il **rispetto della distanza di sicurezza**.

In caso di gruppi la procedura di check in verrà effettuata dal solo capofamiglia o capogruppo.

Sarà consigliato tenere le chiavi per tutto il soggiorno, senza riconsegnarle alla reception a ogni spostamento.

Inoltre, si preferirà il **pagamento con Card contactless**, più rapido e sicuro.

Pulizie in camera

Per assicurare il massimo dell'igiene, potrebbero essere rimossi arredi quali tappeti e cuscini, nonché tutte le decorazioni che non sono facilmente sanificabili.

Le pulizie verranno effettuate quotidianamente, con **igienizzazione** accurata di ogni superficie a rischio.

Il personale addetto alle pulizie cambierà i guanti a ogni stanza e, alla fine del soggiorno, ad ogni cambio di cliente le camere verranno sanificate.

Prima colazione e ristorazione

È preferibile che il servizio di somministrazione venga erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio al tavolo e menu a la carta

Il servizio a buffet può essere effettuato solo se può essere garantito il distanziamento ed evitato l'affollamento (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).

Il **ristorante** dovrà inevitabilmente subire delle modifiche nell'uso degli spazi. Tra i tavoli dovrà essere rispettata la distanza di almeno un metro tra gli ospiti ad eccezione dei componenti del medesimo nucleo familiare e saranno installati dei **dispenser di gel igienizzante** per le mani.

I camerieri dovranno indossare guanti e mascherine, accortezza che sarà richiesta anche ai clienti nel momento in cui saranno serviti i pasti.

Si prediligerà il **servizio a tavola** rispetto al buffet e, su richiesta, si potrà avere il servizio in camera o il servizio di asporto interno all'hotel.

Le tovaglie vanno sostituite ad ogni cambio cliente o in alternativa il coprimacchia.

Per quanto riguarda gli altri **spazi comuni**, saranno adottate tutte le misure di sicurezza ritenute necessarie per garantire il distanziamento sociale prescritto dalle normative vigenti.

Saranno fornite al cliente informative in diverse lingue per ricordare il comportamento da adottare, mentre in punti strategici saranno installati dispenser di gel igienizzante.

Nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo

In ascensore sarà sufficiente rispettare le norme di distanziamento sociale e indossare la mascherina nel breve tragitto che porterà fino alla camera.



Ancona, 11 maggio 2020

Il protocollo si applica anche alle strutture extraalberghiere, relativamente ai servizi presenti.

CAMPEGGI E VILLAGGI

- **Pulizia**

La pulizia dei servizi igienici deve essere garantita utilizzando prodotti idonei abbinando alle procedure di pulizia e sanificazione ordinaria quelle a carattere straordinario.

-Procedure ordinarie: rimozione residui e detergenza, applicazione della soluzione disinfettante, rispetto dei dosaggi e dei tempi di contatto, risciacquo e asciugatura.

-Procedure straordinarie: intensificazione della frequenza degli interventi, anche in relazione alla quantità dei flussi, posizionamento dispenser/nebulizzatore con detergenti per la disinfezione lavandino/doccia prima e dopo l'utilizzo all'interno di ogni servizio igienico.

- **Attività collaterali e di svago**

Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi, con spazi ed orari in modo da permettere sempre il distanziamento anche per quanto riguarda i miniclub privilegiando aree all'aperto.

- Nei negozi e attività commerciali interne alla struttura si devono applicare le misure di distanziamento disposte dalle linee guida specifiche per la categoria incentivando la consegna dei prodotti direttamente presso le piazzole e i bungalow, ordinando da remoto.
- Le attività sportive a squadre quali beach volley, calcetto, etc., che non consentono il prescritto distanziamento sociale, sono limitate secondo quanto prescritto dalle normative specifiche in vigore.
- L'utilizzo delle piscine interne alle strutture ricettive può essere consentito solo in funzione di una limitazione di accessi, di ricambio frequente dell'acqua e di disinfezione, adeguata a prevenire l'esposizione a infezione Covid-19 da parte dei clienti sia nell'area di accesso che all'interno della vasca.
- L'accesso alla piscina deve essere controllato attraverso un ingresso/uscita con numero contingentato in relazione alla capienza della struttura con una frequenza di 10mq per 4 persone.
- Tra le persone deve comunque essere sempre garantito il distanziamento di almeno un metro sia fuori che dentro l'acqua.
- Gli arredi (ombrelloni, lettini, sdraie) a bordo piscina o area solarium, devono essere posizionati in postazioni fisse in maniera tale da garantire il rispetto delle distanze interpersonali. La distanza minima tra i lettini non può essere inferiore ai 2mt.



Ancona, 11 maggio 2020

- Qualora il gestore ritenga che per le caratteristiche degli impianti e delle attrezzature non possano adottarsi le misure di distanziamento sociale efficacemente, potrà decidere di vietarne l'utilizzo.
- Le attrezzature come lettini, sdraie, seggiole panche etc...sono giornalmente sottoposte a pulizia e sanificazione.

COMMERCIO- sintesi

Le regole generali

FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

per il cliente

- Materiale informativo facilmente comprensibile sulle misure di igiene (locandine, cartelli ...) da porre sul banco di lavoro e in altre postazioni facilmente accessibili/visibili
- IN PARTICOLARE: Avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-influenzale (tosse, congiuntivite ...) o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS).

per il dipendente

Informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi:

- distanza di sicurezza
- divieto di assembramento
- regole di igiene
- dispositivi di protezione
- divieto di rimanere sul luogo di lavoro (con obbligo di dichiarazione tempestiva al titolare, o, ove presente, al responsabile della prevenzione) in caso di sintomi influenzali/aumento di temperatura e, in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;

AREE PUBBLICHE, MERCATI, FIERE, POSTEGGI ISOLATI, COMMERCIO ITINERANTE

- È consentita l'apertura dei mercati per tutti settori merceologici: alimentari, non alimentari e misti nel rispetto delle condizioni previste dal presente protocollo.
- Il mercato deve essere organizzato in due aree distinte: settore alimentare e non alimentare; qualora non fosse possibile si devono trovare accorgimenti tecnici perché non vi sia commistione tra banchi alimentari e non alimentari.
- Al fine della salvaguardia della attività del commercio su aree pubbliche non è previsto alcun decentramento o spostamento o contingentamento delle aree o delle zone dove



Ancona, 11 maggio 2020

è localizzato storicamente il mercato ma, in base alle esigenze dipendenti dalle misure anticovid, è fattibile un ampliamento dello stesso mercato nelle zone e vie del territorio comunale contiguo; in alternativa, il comune d'intesa con le associazioni maggiormente rappresentative, può prevedere un ampliamento delle fasce orarie del mercato al pomeriggio o una suddivisione del mercato in più giornate.

DISTANZA SOCIALE

L'operatore commerciale avrà cura di segnare a terra (con nastro colorato o gesso) le misurazioni di distanziamento di metri 1 per la gestione del flusso con la distanza di sicurezza.

CONTINGENTAMENTO

apposizione di paletti mobili a catenella che garantiscano l'entrata in un punto e l'uscita nell'altro, inquadrando lo spazio dell'azienda ambulante come spazio che abbia una concentrazione massima di una o due persone alla volta, nel rispetto della distanza sociale di un metro.

CARTELLI

norme anti-contagio.

SEPARAZIONE BANCHI

non tutte le realtà dove si svolgono mercati hanno a disposizione aree tali da permettere il distanziamento; estendere attraverso l'apposizione di teli antipioggia laterali le pareti laterali del banco o in alternativa composizione del banco al contrario, per garantire una distanza tra operatore ed operatore va dai 2,40 metri ai 3,00 metri.

DIVIETO DI VENDITA DELL'USATO

CARICO-SCARICO

Per le attività di carico e scarico della merce e del posizionamento e rimozione del banco, l'operatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro dagli altri commercianti e comunque è tenuto sempre ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti).

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante;
- se possibile separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- preferiti sistemi di prenotazione telefonica e digitale;
- dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari possibilmente monodose;
- non è disponibile l'uso del guardaroba;
- gli avventori possono continuare ad essere accompagnati al tavolo;



Ancona, 11 maggio 2020

- i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
- l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti pertanto è necessario limitare la presenza di più persone nei servizi igienici con avvisi ben visibili (poster/locandine);
- si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso;
- il personale di sala è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- gli oggetti utilizzati per un servizio non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione o devono essere monouso;
- i tavoli sono distribuiti assicurando il distanziamento di un metro l'uno dall'altro;
- nel caso di due o più persone tra loro non conviventi, dovranno essere garantite le distanze al tavolo o, in alternativa, saranno necessari dispositivi di protezione (plexiglass ecc.)
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e di protezione;
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;
- Ciascun tavolo è servito possibilmente dallo stesso addetto (o più addetti secondo il n. di clienti al tavolo) per la durata dell'intero servizio;

GESTIONE SERVIZIO BAR

- sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;
- ove possibile, separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- all'ingresso dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- si evita l'uso di appendiabiti comuni;
- il servizio al banco assicura il distanziamento interpersonale di un metro;
- davanti al banco e alla cassa è posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- è adottato un modello di servizio che favorisce la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio;
- l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti;
- i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento;



Ancona, 11 maggio 2020

- si consiglia, ove possibile, la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (es. in prossimità dei registratori di cassa);
- si incentiva l'uso del take away e del delivery;
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;

SERVIZI A DOMICILIO

- I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani;
- la consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull'uscio;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

ASPORTO

- All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso);
- verranno assicurate modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti che non possono entrare nell'esercizio, la consegna sarà eseguita sull'uscio del locale;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte.

CATERING E BANQUETING

- Rimodulazione degli spazi
- Personale con dispositivi di protezione individuale, qualora non sia possibile la distanza interpersonale di un metro;
- Prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani;
- Utilizzo, ove possibile, di materiale monouso (bio e compostabile);
- sanificazione del materiale utilizzato per la produzione e il servizio;
- Mezzi di trasporto dedicati esclusivamente al trasporto alimenti e altri esclusivamente al trasporto del materiale di ritorno da sanificare. Il camion frigorifero potrà trasportare i contenitori del cibo al rientro dal servizio e verrà in tal caso igienizzato successivamente.
- Favorire il servizio di take-away
- buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti;



Ancona, 11 maggio 2020

- sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti;
- Pinze, cucchiari, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti vanno sostituiti con frequenza e lasciati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo;
- creazione di percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti;
- non viene effettuato il servizio a giro braccio;
- distanziamento di un metro tra tavoli per garantire la distanza interpersonale;
- servizio esclusivamente al piatto (no vassoi);
- servizio esclusivamente al tavolo e quindi no aperitivi.



Ancona, 11 maggio 2020

COMMERCIO IN SEDE FISSA- negozi

COMPORAMENTO DENTRO L'ESERCIZIO COMMERCIALE

- Distanziamento interpersonale almeno di un metro in tutte le attività e le loro fasi
- Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
 - attraverso ampliamenti delle fasce orarie che possono essere prolungati fino alle ore 21;
 - per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
 - per locali di dimensioni superiori a quaranta metri quadrati l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita;
 - Utilizzo di mascherine sia da parte degli addetti alla vendita sia da parte dei clienti anche;
- Disponibilità e accessibilità di dispenser in particolare all'ingresso, vicino ai camerini, alle casse, ai sistemi di pagamento, tastiere e schermi touch
- Per quanto riguarda la prova dei vestiti, calzature e accessori:
 - a. cliente e addetto alle vendite procedono sempre a lavarsi le mani con sostanza idroalcolica disinfettante;
 - b. mantengono la distanza interpersonale anche con altri clienti;
 - c. utilizzo obbligatorio delle mascherine;
 - d. contingentamento delle cabine di prova.

MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

Per l'accesso di **fornitori esterni** vengono individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti, uffici coinvolti

- Favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo;
- Controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- Prevedere solo se compatibile con il locale e la sua localizzazione, di installare e o individuare servizi igienici dedicati; è vietato l'utilizzo di quelli del personale dipendente. In ogni caso è da garantire una pulizia costante in base a quanto previsto dal protocollo.
- Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori
- Gli ordinativi dei prodotti ai fornitori sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- Regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri possibilmente in orari di non apertura al pubblico;



Ancona, 11 maggio 2020

- Nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore lascia preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti dovrà avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti).

ATTIVITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

- pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali;
- pulizia e sanificazione a fine turno delle superfici di contatto comuni, delle attrezzature/strumentazioni di lavoro;
- servizi igienici con materiali usa e getta e un numero adeguato di cesti per i rifiuti;
- costante ricambio di aria naturale dei locali;
- sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni alla riapertura;
- impianti di ventilazione meccanica controllata attivi nelle 24 ore per tutti i giorni della settimana. Le prese e le griglie di ventilazione pulite con panni puliti in microfibra, inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico maggiore al 70%;
- no funzione di ricircolo dell'aria condizionata.

CENTRI COMMERCIALI GRANDE DISTRIBUZIONE, OPEN MALL, OUTLET

Le disposizioni del protocollo si applicano in quanto compatibili a tutte le attività che sono localizzate all'interno di un centro commerciale o similare.

PARCHEGGI

- Segnalazione dei percorsi e dei varchi dedicati di ingresso e di uscita al centro commerciale con relativa segnaletica orizzontale e verticale.
- Particolare attenzione verrà data alla gestione dei parcheggi interrati e/o multipiano prevedendo appositi percorsi sicuri che dovranno essere indicati con manifesti anche multilingue ai clienti consumatori.

INGRESSI/USCITE

- Organizzazione dei varchi di accesso agli spazi commerciali in modo da garantire una distribuzione ottimale dei flussi in entrata e in uscita.
- Eventuale riduzione, in base alla configurazione della struttura commerciale e/o open mall e/o outlet, delle porte di accesso per consentire la presenza di guardie di sicurezza su ciascuna porta. L'ingresso verrà dotato di dispenser con soluzioni idroalcoliche.
- Al fine di rispettare le norme di sicurezza antincendio, queste porte "temporaneamente chiuse" per gli ingressi non saranno bloccate così da poter essere utilizzate in caso di evacuazione al fine di rispettare le norme di sicurezza come imposto dal piano di emergenza ed evacuazione di cui ogni struttura è dotata.



Ancona, 11 maggio 2020

- Obbligo per i clienti di indossare le mascherine per potere accedere all'interno del centro commerciale e/o degli open mall e/o degli outlet, in questo caso non sarà permesso l'ingresso.
- Obbligo per i clienti di essere sottoposti, se ritenuto necessario dalla azienda , alla misura della temperatura corporea (attraverso scanner manuale o altre tecnologie predisposti dalla società di gestione) che dovrà risultare inferiore ai 37,5 gradi, e/o comunque a quella stabiliti da organi ed autorità competenti. In caso di temperatura superiore a quella normativamente prevista, non sarà permesso l'ingresso nella struttura commerciale e/o degli open mall e/o degli outlet
- Filtro su ingressi autorizzati con conteggio dei flussi per garantire il distanziamento sociale e il numero di ingressi massimi autorizzati
- Conteggio dei flussi in entrata e in uscita garantendo il rispetto della soglia massima "autorizzata"; allo stesso modo andranno monitorati gli accessi alle superfici alimentari e, più in generale, agli esercizi commerciali presenti.
- Nel rispetto del diritto della privacy, possibilità di visualizzare, spesso attraverso monitor o altre applicazioni già esistenti, il numero medio dei visitatori presenti

PERCORSI ESTERNI obbligati

PERCORSI INTERNI obbligati

SERVIZI IGIENICI - ASCENSORI - RAMPE E SCALE MOBILI - CHIOSCHI

- Sarà fissato un numero massimo di presenze contemporanee all'interno dei bagni (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno) che sarà controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.
- Ove possibile, gli ascensori saranno dedicati solo ai clienti con disabilità motoria (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno) che sarà controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.
- Le rampe e le scale mobili saranno dotati di segnaletica indicante il distanziamento di un metro.
- I chioschi saranno gestiti dall'operatore garantendo il rispetto delle normative relative alla sanificazione e distanziamento sociale

Distanziamento sociale nelle parti comuni

ESTETISTI E PARRUCCHIERI

La sintesi del protocollo è scaricabile dal sito della Regione Marche:

<https://www.regione.marche.it/News-ed-Eventi/Post/63506/Simulazione-protocollo-estetiste-e-parrucchiere>



Ancona, 11 maggio 2020

TATUATORI

- Utilizzo di soprascarpe monouso;
- Utilizzo di camici e teli monouso o lavaggio giornaliero degli indumenti e teli ad alta temperatura (60-90°) con prodotti igienizzanti;
- Accurata detersione/sanificazione dei lettini con ipoclorito di sodio-candeggina (diluizione dello 0,1% in cloro attivo) o alcool denaturato (almeno 70%), ed arieggiamento della cabina dopo ogni trattamento.
- Ricevimento clienti esclusivamente per appuntamento, contingentando gli ingressi ed evitando ogni ipotesi di assembramento (tra un appuntamento ed un altro almeno 20 minuti per permettere la sanificazione e ventilazione dell'ambiente e degli strumenti);
- Sterilizzazione di attrezzi per mezzo di autoclave o altri metodi di sterilizzazione equivalenti;
- Confezionamento degli attrezzi stessi come avviene per la categoria medica dei dentisti;
- Sanificazione (secondo modalità Circolare ministeriale n. 5443 del 22/2/20 "*Pulizia di ambienti non sanitari*") ad ogni ingresso/servizio di: mobilio, lettini, pavimenti e macchinari al fine di preservare la clientela da agenti patogeni;
- Utilizzo da parte del personale di guanti usa e getta e mascherine a presidio medico;

Utilizzo in via prioritaria di biancheria e presidi monouso: tappetini, mutandine, cuffie, fasce, cartene, lenzuolini pantaloni in cartene o tnt, asciugamani, accappatoi (questi due ultimi in tnt, quindi usa e getta); se si usano materiali in cotone, lavaggio con detergente e acqua ad alte temperature (60-90°).

1. Orario e turni di lavoro

- orario previsto dalle 8 alle 21.30;
- possibilità di svolgere il lavoro anche nei giorni festivi;
- facoltà di organizzare il lavoro con il sistema della turnazione
- orari scaglionati di entrata/uscita dei dipendenti al fine di evitare nei limiti del possibile, assembramenti sui mezzi pubblici di trasporto ed all'entrata/uscita dalla sede operativa.

ATTIVITA' SGOMBERO CANTINE E SOLAI

- L'attività deve essere svolta con la presenza all'interno dei locali da sgombrare di una sola persona (titolare, collaboratore familiare, o da un socio partecipante).
- La presenza di più di una persona è consentita solo nel caso di convivente
- Assicurare il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente.
- Fare uso obbligatorio dei guanti monouso e della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS): In alternativa alla



Ancona, 11 maggio 2020

mascherina è possibile l'utilizzo di strumentazioni idonee allo scopo come ad esempio visiere protettive;

- I dispositivi di protezione vanno indossati sempre durante lo svolgimento del lavoro e anche durante la presenza del locale e o ufficio.
- I titolari, dipendenti e i collaboratori, anche occasionali, dovranno essere forniti di un tesserino di riconoscimento esposto e visibile in modo che i clienti possano avere punti di riferimento immediatamente visibili;
- Gli ordinativi dei prodotti e del materiale da utilizzare per l'attività sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato;
- per igiene respiratoria si intende il comportamento da tenere quando si tossisce o starnutisce. L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di coprirsi la bocca con il gomito o, preferibilmente, con un fazzoletto monouso (che deve essere poi immediatamente gettato).
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento si allontana prima che il cliente apra la porta.
- Il trasporto del materiale di sgombero con mezzi di trasporto avviene di norma con una sola persona a bordo fatto salvo il caso in cui il mezzo consenta di distanziamento sociale.

SERVIZI SOCIOSANITARI-PRIMO STRALCIO- sintesi

L'art.8 del dpcm del 26 aprile prevede la riattivazione delle attività sociali e sociosanitarie, comprese quelle erogate all'interno dei centri semiresidenziali per disabili, secondo Piani territoriali adottati dalle Regioni.

Viene data in tal modo la possibilità di riaprire, nei giusti tempi, i 76 centri diurni per disabili (Cser) presenti nel territorio marchigiano, i 21 centri diurni per disabili psico-fisico sensoriali, i 41 centri diurni per anziani e i 12 centri diurni per anziani in situazione di demenza sospesi da due mesi con norma nazionale e con ordinanze regionali.

Servizi che coinvolgono oltre 1350 persone assistite da educatori impegnati in importanti attività di sostegno all'autonomia nelle diverse situazioni di disabilità e non autosufficienza segnalate e seguite dai servizi sociali dei comuni, dalle Umea e dalle Umee, ma anche dai dipartimenti per la salute mentale nel caso di diurni per psichiatrici e dalle unità valutative geriatriche nel caso dei diurni per anziani non autosufficienti o con Alzheimer.



Ancona, 11 maggio 2020

Si è aperta quindi anche per i servizi sociali e sociosanitari territoriali una fase importante che ha immediatamente visto impegnata la Regione nel coinvolgimento dei Sindaci dei Comuni e i Coordinatori degli ATS chiedendo loro l'invio in tempi brevi di un programma complessivo di riattivazione di tutti i servizi sociali e sociosanitari sospesi, ridotti, o riconvertiti con particolare riferimento, ma non solo, ai centri diurni. L'invito è stato quello di avviare la ripresa in termini di gradualità garantendo però, nella fase di attesa di ritorno alla normalità, una adeguata tutela attraverso interventi innovativi e strategie comunicative in grado di mantenere un elevato livello di sicurezza personale e collettiva.

Un percorso che riguarda tutti i servizi delle aree della disabilità, dei minori, degli anziani, degli adulti in difficoltà, delle dipendenze patologiche, della salute mentale e delle donne vittime di violenza di competenza dei Comuni singoli o associati in ATS.

Con la delibera approvata lunedì 11 maggio la Regione ha adottato un primo Piano regionale di riattivazione dei servizi, autorizzando i comuni e gli ATS che hanno nel frattempo inviato i loro programmi di riattivazione con relative date, ad implementare i percorsi indicati, che la Regione monitorerà attentamente. Seguiranno ulteriori atti che interverranno sulle proposte che arriveranno dai Comuni e/o dagli ATS nei prossimi giorni o su eventuali aggiornamenti dovessero essere comunicati.

Prima tabella riepilogativa della tempistica di riattivazione delle attività sociali e socio-sanitarie di cui all'art. 8 del dpcm 26 aprile 2020 sospese da norme nazionali da parte dei comuni singoli o associati in ATS nell'ambito della riprogrammazione del sistema complessivo dei servizi sociali di competenza dei comuni/ATS.

| ATS/COMUNE | SERVIZIO | TEMPISTICA DI RIATTIVAZIONE |
|-----------------------|--|--|
| ATS 1 - PESARO | CENTRI DIURNI SOCIO EDUCATIVI RIABILITATIVI | 1 step: 4-17 maggio; 2 step: 18-31 maggio; 3 step : 1 giugno con primi possibili inserimenti |
| | PERCORSI INNOVATIVI | dal 4 maggio |
| | ACCESSO CONTROLLATO ALL'APERTO, ALLE AREE VERDI PUBBLICHE, NEI GIARDINI DI NIDI E SCUOLE | possibilità condizionata dal 4 maggio |
| | ANIMAZIONE EDUCATIVA TERRITORIALE IN FORMA ESTESA, INTENSIVA E QUALIFICATA | possibilità condizionata dal 4 maggio |
| | SAD | con step progressivi e differenziati per utenza, dall'11 maggio e dal 17 maggio |
| | TIS | possibilità condizionata dal 4 maggio |
| | CENTRO DIURNO DIPENDENZE PATOLOGICHE (TITOLARITÀ ASUR) | dal 18 maggio |
| | CENTRO ANTI VIOLENZA | dal 1 giugno su appuntamento |



Ancona, 11 maggio 2020

| ATS/COMUNE | SERVIZIO | TEMPISTICA DI RIATTIVAZIONE |
|---|---|--|
| ATS 8 – TERRE DELLA MARCA SENONE | SERVIZI DOMICILIARI | dal 25 maggio |
| | SERVIZI SEMIRESIDENZIALI | dal 25 maggio |
| | SERVIZI DI SUPPORTO, DI CONCILIAZIONE TEMPI DI VITA E LAVORO, DI SOLLIEVO, INTEGRAZIONE/SOCIALIZZAZIONE | dal 25 maggio |
| ATS 9 – ASP 9 JESI | SOLLIEVO: INTERVENTI INTEGRATIVI DI PROMOZIONE, ACCOMPAGNAMENTO E TUTORAGGIO DEGLI INSERIMENTI LAVORATIVI | dal 18 maggio |
| | SOLLIEVO: PUNTI DI AGGREGAZIONE E SOCIALIZZAZIONE (ACCOGLIENZA DIURNA) | dal 18 maggio |
| | TIROCINI DI INCLUSIONE SOCIALE | dal 18 maggio |
| | CSER | dal 3 giugno |
| | SERVIZI DI TRASPORTO SOCIO-ASSISTENZIALE | dal 18 maggio |
| | TIROCINI DI INCLUSIONE SOCIALE | dal 18 maggio |
| | SERVIZI LEGATI AL "DOPO DI NOI" | dal 18 maggio |
| | ESPERIENZA EDUCATIVA DI GRUPPO PER DISABILI | dal 18 maggio |
| | LABORATORIO TEATRALE PER DISABILI | dal 3 giugno |
| | CENTRO DIURNO DEMENZE | dal 3 giugno |
| | EDUCATIVA DOMICILIARE | dal 4 maggio |
| | CAG PER RAGAZZI DAI 13 AI 21 | dal 18 maggio |
| | CENTRI ESTIVI | da metà giugno |
| | COLONIE MARINE | dal 29 giugno |
| ATS 15 - MACERATA | ASSISTENZA EDUCATIVA DOMICILIARE | da metà maggio |
| | TIS | dalla seconda metà di maggio |
| | ASSISTENZA EDUCATIVA DOMICILIARE | da metà maggio |
| | ATTIVITÀ VARIE DI SOSTEGNO ALLA LONGEVITÀ ATTIVA | da metà settembre |
| | TIROCINI DI INCLUSIONE SOCIALE | dalla seconda metà di maggio |
| | SERVIZI DI SOLLIEVO: INTERVENTI INTEGRATIVI DI PROMOZIONE ACCOMPAGNAMENTO E TUTORAGGIO | da metà maggio |
| | CAV | dall'11 maggio |
| ATS 19 - FERMO | CENTRI DIURNI SOCIO-EDUCATIVI RIABILITATIVI (CSER) | da maggio: a distanza; da settembre: riattivazione |
| | EDUCATIVA DOMICILIARE E TERRITORIALE, PROGETTO P.I.P.P.I. | da maggio: a distanza; da giugno: riattivazione |
| | EDUCATIVA SCOLASTICA | da maggio: a distanza; da settembre: riattivazione |
| | SERVIZI DI ASSISTENZA DOMICILIARE (SAD) | da maggio: aumento dell'attività in presenza; da giugno: riattivazione |
| | TIROCINI DI INCLUSIONE SOCIALE | da maggio secondo indicazioni regionali |
| | LABORATORI OCCUPAZIONALI E FORMAZIONE | da maggio |
| | INTERVENTI A FAVORE DELLE PERSONE CON DISABILITÀ GRAVE PRIVE DEL SOSTEGNO FAMILIARE – DOPO DI NOI | da maggio: a distanza e individualizzati; da settembre: riattivazione |
| | CENTRO MONTESSORI (CAR E PRF). SERVIZIO DI RIABILITAZIONE DELL'ETÀ EVOLUTIVA COMUNE DI FERMO | da maggio |



Ancona, 11 maggio 2020

| ATS/COMUNE | SERVIZIO | TEMPISTICA DI RIATTIVAZIONE |
|--|---|--|
| | CENTRI ESTIVI | da giugno |
| | CENTRI DI AGGREGAZIONE PER BAMBINI E ADOLESCENTI E SERVIZI A CARATTERE LUDICO-RICREATIVO | da maggio: a distanza; da giugno: riattivazione |
| | ATTIVITÀ DI SOSTEGNO ALLA LONGEVITÀ ATTIVA – CENTRI SOCIALI ANZIANI – SERVIZIO CIVILE VOLONTARIO PER ANZIANI – PROGETTO SMART VILLAGE | da settembre |
| | PROGETTO HOME CARE PREMIUM - INPS | da maggio: ripristino; da settembre: riattivazione |
| | SPORTELLO PER CITTADINI PROVENIENTI DA PAESI TERZI – SERVIZIO DI MEDIAZIONE INTERCULTURALE | da settembre |
| | DIPARTIMENTO SALUTE MENTALE – SERVIZIO SOLLIEVO | da maggio: attività a distanza; da settembre: riavvio |
| | DIPARTIMENTO SALUTE MENTALE – A BEAUTIFUL MIND | da maggio: a distanza; da luglio: riavvio |
| | CENTRO ANTIVIOLENZA E CASA RIFUGIO | da maggio |
| | SERVIZIO INSERIMENTI LAVORATIVI | da giugno |
| | INFORMAFAMIGLIA E COORDINAMENTO O/6 | dal 4 maggio |
| ATS 20 – SANT’ELPIDIO | TIS | da subito |
| ATS 21 – SAN BENEDETTO DEL TRONTO | CENTRI DIURNI SOCIO-EDUCATIVI RIABILITATIVI (CSER) | dal 17 maggio |
| | CENTRI DIURNI PER DISABILI PSICO-SENSORIALI | dal 17 maggio |
| | CENTRI DIURNI PER ANZIANI NON AUTOSUFFICIENTI PER ALZHEIMER | dal 17 maggio |
| | SERVIZI DI SOLLIEVO - PUNTI DI AGGREGAZIONE E SOCIALIZZAZIONE (ACCOGLIENZA DIURNA) | dal 17 maggio |
| | SERVIZI AGGREGATIVI PER MINORI | da settembre |
| | SERVIZI DI TRASPORTO SOCIALE | da settembre |
| | TIS | da maggio |
| COMUNE DI CASTELFIDARDO | CSER | da metà maggio |
| | TIS | dal 4 maggio |
| | EDUCATIVA DOMICILIARE E SCOLASTICA | da subito ma ad un costo maggiorato |
| | CENTRO ESTIVO | da luglio |
| | TRASPORTO DISABILI | in funzione della ripartenza delle attività per gli utenti |
| COMUNE DI MONTEFANO | EDUCATIVA DOMICILIARE MINORI | dall'11 maggio |
| | EDUCATIVA POR | dal 18 maggio |
| COMUNE DI MONTEGRANARO | EDUCATIVA DOMICILIARE HANDICAP | dal 1 giugno |
| | EDUCATIVA SCOLASTICA | dall'8 maggio |
| COMUNE DI NUMANA | TIS | dal 18 maggio |
| | ASSISTENZA EDUCATIVA DOMICILIARE MINORI | dal 18 maggio |
| COMUNE DI PORTO RECANATI | CENTRI EDUCATIVI | dall'11 maggio |
| COMUNE DI TERRE ROVERESCHE | SERVIZI DI TRASPORTO SOCIOASSISTENZIALE - SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE DEL TRASPORTO A CHIAMATA | dall'11 maggio |
| | SERVIZIO DI VOLONTARIATO PRESTATO DAL LOCALE CIRCOLO AUSER | dall'11 maggio |



Ancona, 11 maggio 2020

| ATS/COMUNE | SERVIZIO | TEMPISTICA DI RIATTIVAZIONE |
|------------------------|--|------------------------------------|
| | PROGETTO "INSIEME, CON LE FAMIGLIE DEI BAMBINI NON GUARIBILI", UN PROGETTO DI CAREGIVING PEDIATRICO INTEGRATO A SUPPORTO DI TALI FAMIGLIE; | attivato nei mesi di maggio/giugno |
| | PROGETTO PAF - PREVENZIONE E ASSISTENZA PER FAMIGLIE CON PERSONE CON DEMENZA | attivato nei mesi di maggio/giugno |
| COMUNE DI TREIA | ASSISTENZA DOMICILIARE E ASSISTENZA SCOLASTICA DISABILI | dalla terza settimana di maggio |
| | CSER | dal 18 maggio |