

Informativa sintetica per la gentile clientela

Misure e comportamenti di prevenzione dal contagio da Covid-19

Di seguito si riporta la sintesi delle misure adottate da Ristorante Vico Mercati e dei comportamenti richiesti alla clientela necessari e previsti dalle disposizioni di legge e dagli indirizzi operativi emanati dalla Regione Lombardia per prevenire il contagio da Covid-19 nel corso della permanenza presso il ristorante.



E' preferibile effettuare preventiva prenotazione. Questo ci consente di poter meglio organizzare gli spazi garantendo distanze tra tavoli anche superiori rispetto a quelle minime previste dalla legge.



Verranno richiesti i nominativi degli ospiti che, come disposto dalle norme, verranno conservati per almeno 14 giorni esclusivamente per eventuali necessità di tracciamento sanitario (c.d. *contact tracing*).



Comunicateci alla prenotazione se gli ospiti sono tra loro «Congiunti» per i quali non sono necessarie misure di distanziamento al tavolo ovvero se queste siano necessarie.



Finché richiesto dagli indirizzi operativi, all'ingresso del ristorante verrà misurata la temperatura corporea. Questa è comunque prassi precauzionale raccomandata dalle maggiori autorità sanitarie. L'ingresso non potrà avvenire in caso di temperatura superiore a 37,5°.



All'ingresso ed in altre zone del ristorante sono disponibili prodotti di sanificazione per le mani che invitiamo ad usare prima di sedersi al tavolo e prima di entrare ed uscire dalla toilette.



Quando non si è seduti al tavolo è necessario indossare correttamente la mascherina. Quando non utilizzata si prega di non lasciare la mascherina sul tavolo. Il ristorante può fornire appositi contenitori mono uso per riporle in modo comodo e igienico.



Negli spostamenti all'interno del ristorante prestare attenzione al rispetto della distanza minima di un metro rispetto agli altri clienti. Il personale, se necessario, fornirà assistenza per regolare i flussi in entrata, uscita e di spostamento.



Il servizio di guardaroba non è consentito dalle norme. I clienti sono pregati di trattenere con se soprabiti e borse. Il personale fornirà supporto per poter trovare la migliore e più adeguata collocazione al tavolo. Per le signore sarà possibile appendere le borse al tavolo tramite apposito gancio fornito dal ristorante.



Il menù e la carta dei vini sono consultabili direttamente dal proprio *smartphone* recandosi sul sito www.vicomercati.it selezionando «Italiano» ed aprendo le rispettive sezioni che consentiranno la lettura su documenti in formato pdf. A richiesta potranno essere forniti menù in formato cartaceo monouso.



E' preferibile e consigliato il pagamento tramite l'uso di strumenti elettronici (es. tramite POS).

Stella ed il personale di sala sono comunque a disposizione per fornire ogni supporto necessario.
Buon appetito e buona permanenza - Il team di Vico Mercati Ristorante

Informativa sintetica per la gentile clientela

Misure e comportamenti di prevenzione dal contagio da Covid-19

Altre informazioni utili



Le spaziature tra i tavoli è stata pensata per risultare superiore rispetto a quella minima di un metro prevista dalle norme.



- Prima della riapertura il locale è stato oggetto di completa approfondita sanificazione da azienda specializzata che ha rilasciato apposita certificazione dell'intervento.
- Ogni giorno, al termine del servizio, il locale è oggetto di approfondita pulitura
- Durante il servizio sono previsti ripetuti cicli di pulizia delle parti di comune utilizzo della clientela (toilette, maniglie, POS).
- Ogni oggetto di supporto al servizio (oliere, saliere ecc) è oggetto di specifico trattamento di sanificazione dopo ogni utilizzo.
- Tutti i tavoli e le sedie sono oggetto di completa sanificazione dopo ogni utilizzo insieme alla sostituzione delle tovaglie.



Il personale effettuerà il servizio indossando sempre la mascherina e provvedendo al continuo lavaggio delle mani e dei guanti se indossati.



Il locale è dotato di un sistema di condizionamento d'aria che non adotta la modalità di ricircolo in quanto preleva l'aria dall'esterno. L'impianto è inoltre basato su un sistema di distribuzione omogenea dell'aria dall'alto senza generazione di correnti. In aggiunta la presenza di diverse finestre e il nuovo locale con accesso ad una zona esterna aperta consentono un maggiore e costante riciclo naturale dell'aria. L'impianto è stato oggetto di preventiva sanificazione da parte di impresa specializzata. E' cura del ristorante prevedere comunque cicli periodici di pulizia dell'impianto.



- La sala di Casa Corio messa a disposizione del ristorante presenta elementi di decoro di interesse storico recentemente restaurati.
- La zona del giardino di Casa Corio messa a disposizione del ristorante confina con l'area di proprietà ed è sottostante appartamenti abitati.
- Le caratteristiche dei suddetti ambienti richiedono da parte della clientela particolare sensibilità e attenzione per preservare e rispettare gli ambienti e le persone