



PROTOCOLLO RIUNIONI, MEETING, CONGRESSI ED EVENTI IN GENERE

[Clicca qui per le nostre procedure di accoglienza e prenotazioni](#)

[Clicca qui per le nostre procedure per la pulizia camera e spazi comuni](#)

[Clicca qui per le nostre procedure dei Servizi Ristorativi](#)

- 1) Formazione continua del personale interno in materia di igiene, sanificazione, sicurezza e prevenzione.
- 2) Comunicazione e informativa, visiva e digitale, sulle regole di comportamento a tutela della salute degli Ospiti e del personale interno.
- 3) Dotazione per il personale interno di dispositivi di protezione individuale (mascherine e guanti, ove necessario), installazione di schermo protettivo e installazione di schermo protettivo in metacrilato trasparente al front office Mice per garantire la distanza sociale durante le procedure amministrative.
- 4) Postazioni per la sanificazione delle mani posizionate a tutti gli ingressi e negli spazi comuni, per gli Ospiti e per il personale interno.
- 5) Segnaletica per il distanziamento sociale in tutte le aree adibite a eventi.
- 6) Attuazione e rispetto del protocollo di pulizia e sanificazione definito con le Regioni per tutte le aree della struttura.
- 7) All'accesso potrà essere rilevata la temperatura corporea (doteremo l'organizzatore di termometro a infrarossi) oppure fatta firmare l'autocertificazione a norma di legge (potrà essere inviata preventivamente per email in modo da consegnarla all'arrivo in loco evitando possibili code) In caso di temperatura $\uparrow 37,5$ °C sarà impedito l'accesso.
- 8) Il distanziamento sociale di 1 metro è stato garantito nel calcolo delle nuove capienze delle sale per ogni tipo di allestimento (platea, banchi scuola ecc...).
- 9) Garantiti percorsi diversificati per entrata ed uscita dalle aree eventi.
- 10) Dal momento dell'accesso e durante lo svolgimento dei lavori i partecipanti, gli organizzatori, i tecnici, il personale interno ed ogni altra persona coinvolta nell'evento dovranno indossare la mascherina e procedere ad una frequente igiene delle mani.
- 11) Se il relatore volesse parlare senza mascherina, lo potrà fare dal podio o dal tavolo relatori; questo dovrà essere distanziato da ogni altra persona di almeno 2 metri.
- 12) Ogni dispositivo tecnico necessario allo svolgimento dei lavori, sarà igienizzato prima della consegna ed al ritiro. Nel caso di necessità di condivisione con altra persona, dovrà essere igienizzata fra un uso e l'altro. In caso di utilizzo promiscuo delle attrezzature esse saranno rivestite da pellicola alimentare per facilitarne la sanificazione (come previsto dalle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome del 9 Giugno 2020)
- 13) Aree espositive: saranno applicate tutte le norme igienico sanitarie in vigore e garantito il distanziamento sociale fra ogni stand; eventuali materiali informativi e scientifici potranno essere resi disponibili in espositori con modalità self service (previa igienizzazione delle mani) oppure digitalizzati.
- 13) Aree Poster: gli spazi saranno organizzati a tutela del distanziamento sociale; eventuali materiali informativi e scientifici potranno essere resi disponibili in espositori con modalità self service (previa igienizzazione delle mani) oppure digitalizzati.
- 14) Ad ogni pausa verrà effettuato un ricambio d'aria dell'ambiente ed una igienizzazione dell'ambiente. Le pause dovranno essere concordate a 7 giorni dall'evento.
- 15) Accesso fornitori e scarico merci tramite ingressi riservato ai soli fornitori con aree delimitate, controllate e sanificate mediante prodotto virucida a mezzo vaporizzatrice, così da sanificare anche gli imballi esterni.



- 16) L'organizzazione dovrà redigere elenco dei partecipanti all'evento da inviare 7 giorni prima dell'evento all'ufficio Mice. Tale elenco sarà tenuto per un massimo di 14 giorni nel caso di eventi con sede nella regione Toscana, e per un massimo di 30 giorni nel caso di eventi con sede nella regione Lazio (l'elenco dovrà riportare nome, cognome, data e luogo di nascita e recapito telefonico). **L'elenco è necessario sia in caso di eventi con camere che senza camere.**
- 17) L'efficacia degli impianti di areazione è stata verificata ed è in linea con le normative vigenti; è garantita la pulizia periodica dei filtri dell'aria per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- 18) La funzione di ricircolo dell'aria interna è stata esclusa ed è stata rafforzata ulteriormente la misura per il ricambio d'aria naturale.
- 19) Non saranno disponibili dépliant, quotidiani, riviste ed ogni altro materiale informativo di uso promiscuo.
- 20) Ogni oggetto di proprietà della struttura in uso al Cliente, sarà igienizzato prima della consegna ed alla restituzione.
- 21) Come previsto dalle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome del 9 Giugno 2020, si invitano tutti gli organizzatori a rendere il più possibile digitali le procedure amministrative (iscrizioni, pagamenti, compilazione di documenti, stampa di badge, test valutativi e di gradimento, consegna di attestati di partecipazione, ecc) al fine di evitare probabili assembramenti.
- 22) In caso di richiesta specifica entro 7 giorni dalla data di evento, potremo fornire schermo protettivo in metacrilato trasparente per il vostro desk di registrazione all'esterno della sala.
- 23) il servizio di guardaroba in caso di richiesta specifica entro 7 giorni dalla data di evento, è da ritenersi a pagamento, sarà organizzato con sacchetti porta abiti come previsto dalle norme vigenti.
- 24) Viene assicurata adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti ristorativi e delle attrezzature prima di ogni utilizzo.
- 25) Il personale di sala sarà dotato di mascherina e guanti, provvederà altresì a frequente igienizzazione.
- 26) I tavoli saranno posizionati in modo da garantire la separazione fra persona e persona di 1 metro, fatto salvo degli Ospiti che già condividono la camera per i quali non è richiesto il distanziamento sociale.
- 27) Tutte le proposte ristorative a Buffet, se scelte dall'organizzatore, saranno garantite con Assistenza da parte del nostro personale (solo Buffet assistiti fino a fine emergenza). La somministrazione del cibo sarà a carico del nostro personale e non sarà possibile la modalità self-service.
- 28) Durante l'erogazione dei servizi ristorativi, gli Ospiti potranno togliere la mascherina solo al momento della consumazione della pietanza e dovranno mantenere il distanziamento sociale di 1 metro durante tutto lo svolgimento. Gli Ospiti dovranno tenere la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
- 29) Ove possibile, saranno garantiti percorsi diversificati per entrata ed uscita dalle aree ristorative.
- 30) Al termine di ogni servizio saranno previste tutte le consuete misure di pulizia e sanificazione delle superfici.
- 31) I menu saranno tutti monouso.
- 32) Per approfondimenti sulla parte ristorativa [Clicca qui per le nostre procedure dei servizi ristorativi.](#)