

Protocolo de seguridad sanitaria frente al COVID-19

Pensando en su seguridad hemos desarrollado el programa *Evento Seguro*, basado en un protocolo que incluye medidas que garantizan una rigurosa higiene y desinfección, así como el cumplimiento de los requisitos de la normativa local y sectorial de aplicación en materia de prevención frente al covid 19 mientras se desarrolla el foro

Este conjunto de directrices se aplicará mediante intervenciones concretas tanto en el recinto en el que se celebra el foro como en el resto de instalaciones en las que se desarrollará cualquier actividad vinculada al evento.

COLABORACIÓN CON DIVERSEY



Este programa ha sido diseñado y certificado por Diversey Consulting una empresa líder con reconocido prestigio a nivel mundial en la definición de protocolos de limpieza y desinfección así como en sistemas de verificación e inspección integrales. Su supervisión y acompañamiento es garantía absoluta de que se aplican óptimamente las medidas necesarias para la desinfección de nuestras instalaciones.

Todos los protocolos que se aplican en la limpieza y la desinfección han sido aprobados y diseñados junto a Diversey Consulting, siguiendo siempre las recomendaciones de las autoridades sanitarias y la OMS. Usando productos virucidas homologados, totalmente inocuos y respetuosos con su salud.

DISTANCIAMIENTO INTERPERSONAL



Todos nuestros protocolos se han diseñado para controlar el distanciamiento interpersonal con el ánimo de protegerle de cualquier riesgo. La redistribución de los espacios, el control de los aforos y una intervención controlada de nuestro cualificado personal permiten garantizar que se respeta la distancia de seguridad.

CONTROL DE AFORO



El aforo se definirá siempre respetando la normativa actualizada y con supervisión por parte del personal para asegurar que se mantiene en todo momento el número de personas establecido.



FORMACIÓN DEL EQUIPO

Toda la organización ha recibido formación sobre los nuevos protocolos, con una actualización permanente ante nuevos escenarios y acceso a toda aquella información necesaria para poder asegurar su bienestar. La formación impartida por Diversey, así como las periódicas auditorias que se realizan por parte de la empresa, aseguran la correcta aplicación de los protocolos de desinfección, higiene y prevención.



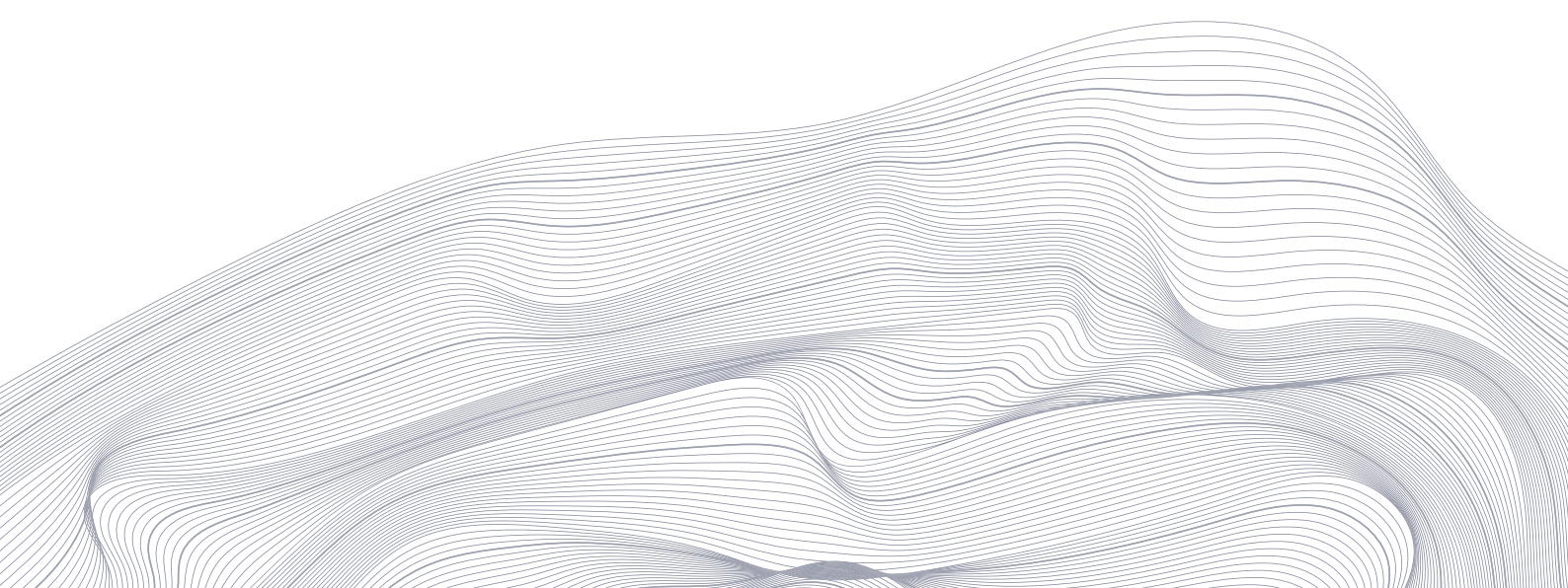
DIGITALIZACIÓN DE PROCESOS

La tecnología nos posibilita la digitalización de los procesos en diversos trámites con el objetivo de limitar el riesgo por contacto y reducir tiempos de espera. Igualmente, las nuevas aplicaciones disponibles en el hotel consiguen limitar el uso de soportes físicos para transmitir la información, llegando incluso a mejorar su experiencia.



PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN ANTE SOSPECHA DE UN CASO DE COVID-19

En caso de que un asistente desarrollara síntomas compatibles con la enfermedad del COVID-19 se activaría de inmediato un riguroso protocolo previamente establecido.



Acceso e ingreso en las instalaciones

Tanto en el acceso al recinto del foro como en la entrada del hotel se aplicarán estrictos protocolos para asegurar que se trata de espacios seguros y libres de virus. El uso de mascarillas será siempre obligatorio en las instalaciones por parte de los asistentes y de la organización.

CONTROL DE AFORO EN EL RECINTO Y DISTANCIAMIENTO INTERPERSONAL



Atendiendo a las recomendaciones de la normativa local, El aforo del evento se ha reducido a 80 personas tomando en consideración las superficies disponibles y asegurando el desarrollo de un evento seguro. El recorrido de acceso se encuentra identificado mediante marcadores de distancia. Para ello contaremos de elementos de visualización de todas las medidas de seguridad y protección de manera que se facilite y garantice la comprensión por parte de los asistentes.

ALFOMBRAS DESINFECTANTES EN LA ENTRADA Y PRESENCIA DE ESTACIONES DE DESINFECCIÓN



Se instalarán alfombras de desinfección de calzado en los accesos para evitar la entrada y propagación de agentes contaminantes. Habrá disponibilidad de hidrogel para el uso de los asistentes en todos los espacios de acceso.

ESTACIÓN DE DESINFECCIÓN DE MANOS



Se pondrán a disposición de los asistentes dispensadores de geles hidroalcohólicos en lugares accesibles y visibles y en zonas estratégicas. Se comprobará frecuentemente que estén en las condiciones de uso adecuadas.

MAMPARAS PROTECTORAS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN ADECUADOS AL NIVEL DE RIESGO



Instalación de mamparas protectoras en el mostrador de recepción y en el mostrador de hospitality para garantizar una correcta separación. Todo el equipo organizativo hará uso de mascarilla en todo momento en un estricto cumplimiento de la normativa, así como también serán de uso obligatorio para todos los asistentes aunque se pueda mantener la distancia de seguridad, así como también será obligatorio para todos los asistentes.

Tratamiento de los espacios comunes

Se ha llevado a cabo un estudio de cada zona para limitar las situaciones de riesgo potencial. Hemos puesto el foco en una exhaustiva desinfección, intensificando la frecuencia de limpieza de las áreas comunes y estableciendo flujos de circulación que permitan el distanciamiento interpersonal requerido. En todos los protocolos de limpieza y desinfección se utilizan los productos autorizados por el Ministerio de Sanidad, con la supervisión de nuestro partner Diversey Consulting.

CONTROL DE AFOROS Y ADECUACIÓN DEL ESPACIO



Redistribución y eliminación de mobiliario para facilitar el saneamiento del espacio y asegurar que se respetan las distancias de seguridad.

Control para evitar aglomeraciones, así como una exhaustiva revisión de los flujos de circulación en las instalaciones.

ACCESO A LA INFORMACIÓN



Acceso ininterrumpido a información de interés general mediante pantallas en recepción y zonas comunes. Comunicación de las medidas de prevención establecidas y los servicios disponibles tanto en el recinto del evento como en el hotel.

USO DE ASCENSORES CONTROLADO



Igual que en las zonas de paso con alto nivel de tráfico, se tendrá especial cuidado en las zonas de acceso y desembarco de los ascensores, con un control en el número de usuarios por trayecto. Igualmente será obligatorio el uso de mascarillas.

Salas de conferencia

En las salas y espacios destinados a las ponencias se tendrá especial cuidado en respetar el aforo, siendo muy estrictos en el número de asistentes, manteniendo incluso las cifras por debajo de lo que define la normativa.

DISTANCIAMIENTO INTERPERSONAL



En las salas de reuniones se dispondrá una distribución que permita una separación adecuada entre las sillas. Los asientos se adjudicarán al principio de la sesión para asegurar que existe una rotación mínima.

LIMPIEZA DE SUPERFICIES



Entre cada una de las sesiones, cuando los asistentes deban cambiar de asiento, se procederá a la desinfección de las sillas, así como de todas aquellas otras superficies de contacto.

VENTILACIÓN DE SALAS



Los espacios se ventilarán dos horas antes de su uso. Y en la medida en que el programa lo permita se llevará a cabo una ventilación periódica para permitir la renovación del aire.

Igualmente también se está llevando a cabo una mayor frecuencia en la limpieza de los filtros de aire y un aumento en el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para renovar el aire de manera más habitual.

Restauración

Desde el área de restauración se han implementado nuevas prácticas operativas para preservar su salud sin por ello deteriorar la experiencia vinculada al servicio de comidas y desayunos.

CONTROL DE AFORO Y DISTANCIAMIENTO INTERPERSONAL



Se ha establecido un número limitado de clientes en el desayunador con una reducción del número de mesas y una redistribución del espacio para garantizar la distancia mínima de seguridad interpersonal.

ESTACIÓN DE DESINFECCIÓN Y PROTECCIÓN DEL PERSONAL



Disponibilidad de hidrogel en los puntos de acceso al espacio. Los camareros y staff de servicio irán siempre protegidos con los medios de protección adecuados al puesto de trabajo (guantes, mascarillas, ect).

LIMPIEZA EXHAUSTIVA Y UTILIZACIÓN DE MATERIALES DE UN SOLO USO



Uso de vajilla higienizada y limpieza intensiva de superficies. Se primará el uso de productos monodosis desechables, o su servicio en otros formatos bajo petición del comensal.

COMIDAS CON SERVICIO ASISTIDO



Durante las comidas el servicio se llevará a cabo por camareros adecuadamente ataviados con equipos de protección. El tamaño de las mesas y el número de comensales se adaptará a la normativa vigente, y el uso de la mascarilla será obligatorio siempre que los comensales no estén sentados o se vaya a realizar el servicio de comida.