



NARVIL  
BEZPIECZNA  
ENKLAWA

## #BezpiecznyEvent

W Narvilu - z dala od zgiełku miasta można się lepiej zintegrować, bardziej kreatywnie naładować i w bezpieczny sposób pobawić. Wdrożyliśmy własny program bezpieczeństwa minimalizujący ryzyko zakażenia koronawirusem, przeszkoliliśmy załogę i **otrzymaliśmy certyfikat Polskiej Organizacji Turystycznej - Obiekt Bezpieczny Higienicznie.**



POLSKA  
ORGANIZACJA  
TURYSTYCZNA



### BEZPIECZEŃSTWO LOKALIZACJI OBIEKTU HOTELOWEGO

1. Hotel Narvil jest położony na rozległym i bezpiecznym terenie zamkniętym, w otoczeniu lasów, nad Narwią.
2. W hotelowych częściach wspólnych co godzinę przeprowadzana jest dezynfekcja, która obejmuje m.in. wszystkie klamki, drzwi, przyciski w windach, poręcze, urządzenia sanitarne w toaletach ogólnodostępnych, włączniki światła itp.
3. W hotelowych częściach wspólnych obowiązuje zachowanie odległości co najmniej 2m pomiędzy poszczególnymi osobami.
4. W pokojach przeprowadzana jest pełna dezynfekcja wszystkich powierzchni płaskich, urządzeń sanitarnych, klamek, włączników, telefonów, minibarków pilotów tv i telewizorów, zawsze przed zakwaterowaniem nowych Gości.
5. Środki dezynfekcji indywidualnej znajdują się przed wejściem głównym do hotelu oraz w oznaczonych punktach w częściach wspólnych i głównych ciągach komunikacyjnych.
6. Przestrzenie rekreacyjne oraz sprzęt rekreacyjny - tj. rowery, kije do nordic walking, boisko rekreacyjne, kręgle, bilard, kort do squasha, kort do tenisa z wyposażeniem są udostępniane na wyłączność osobom przebywającym w ramach jednego zakwaterowania i każdorazowo dezynfekowane zgodnie z wytycznymi.
7. System wentylacji i klimatyzacji w częściach wspólnych hotelu i pokojach funkcjonuje zgodnie z wymaganiami higienicznymi GIS.
8. Restauracja funkcjonuje zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa z zachowaniem stosownych rygorów sanitarnych, m.in. 1 liczba miejsc została ograniczona do 1 osoby na 2,5 m<sup>2</sup> łącznie z obsługą, minimalna odległość między stolikami i Gośćmi to 1,5m po każdej zrealizowanej usłudze następuje pełna dezynfekcja stolika.



## BEZPIECZEŃSTWO I KOMFORT POBYTU GOŚCI

1. W trosce o bezpieczeństwo wszystkich Gości przed wjazdem na teren hotelu potwierdzamy rezerwację pobytu.
2. Przed wejściem do hotelu znajdują się standy ze środkiem dezynfekcyjnym.
3. Przed recepcją oznaczyliśmy bezpieczne miejsca oczekiwania na zameldowanie.
4. Zapewniamy szybki check-in i check-out, podczas którego przy recepcji mogą przebywać jedynie osoby z tylko jednej rezerwacji.
5. W recepcji można zakupić środki ochrony indywidualnej, tj. maseczki i rękawiczki.
6. Z windy mogą korzystać w jednym momencie wyłącznie osoby z jednej rezerwacji.
7. Ograniczyliśmy ilość materiałów drukowanych. Karty do pokoi są dezynfekowane.
8. Rekomendujemy płatności za pośrednictwem karty lub usługi blik.
9. Wszystkie nasze posiłki są przygotowane w systemie bezpieczeństwa żywności HACCP – posiadamy ważny certyfikat TUV.
10. Posiłki dostarczane są w formie gotowego zestawu – przez hotelowy Room Service do pokoju lub określonego przez Gości miejsca na terenie zewnętrznym.
11. Stosujemy elastyczną politykę anulacji. Szczegóły znajdują się w ofertach.



## BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI

1. Personel został przeszkolony w zakresie stosowania nowej polityki bezpieczeństwa.
2. Praca obsługi odbywa się w stałym zespole, w systemie zmianowym.
3. Przed wejściem do hotelu pracownicy przeprowadzają rutynowy pomiar temperatury oraz dezynfekcję dłoni.
4. Pracownicy używają rękawiczek i maseczek oraz przyłbic przy obsłudze Gości.
5. Wszelkie dostawy do hotelu są realizowane na rampie bez możliwości wejścia dostawcy do wnętrza hotelu.
6. Realizacja pracy firm zewnętrznych odbywa się zgodnie z powyższymi punktami.
7. 100% załogi zostało przeszkolone z zakresu nowej polityki bezpieczeństwa i stosuje się do szczegółowych procedur i instrukcji postępowania stworzonych indywidualnie dla każdego działu w hotelu.



## BEZPIECZEŃSTWO PRZESTRZENI KONFERENCYJNEJ

1. Zapewniamy wielkość Sali konferencyjnej z zachowaniem wymaganej powierzchni 2,5 m<sup>2</sup> na osobę.
2. Krzeselka lub stoły konferencyjne na życzenie ustawiane są z zachowaniem 2 m dystansu rekomendowanego przez GIS.
3. W każdej Sali umieszczony jest płyn do dezynfekcji rąk wraz z instrukcją prawidłowej dezynfekcji.

4. Sale są wietrzone lub wentylowane podczas każdej przerwy kawowej / lunchu.
5. Przed każdą przerwą w spotkaniu przeprowadzana jest dezynfekcja, która obejmuje m.in. wszystkie klamki, drzwi, przyciski w windach, poręcze, urządzenia sanitarne w toaletach ogólnodostępnych, włączniki światła itp.
6. Każdej nocy sale dezynfekowane są za pomocą ozonatora, co pozwala na zdezynfekowanie również powierzchni porowatych.
7. Dedykowane miejsce – każdemu uczestnikowi przydzielone będzie numerowane miejsce – stałe podczas konferencji.
8. Zapewniamy odpowiednią (większą) liczbę stacji kawowych i bufetów, co zapobiega kolejkom i gromadzeniu się uczestników.
9. Na życzenie Organizatora możemy uczestnikom danej konferencji przydzielić pokoje w tej samej części Hotelu, prywatną salę na lunch i prywatną salę na śniadanie – przestrzeń bezpłatna, dodatkowa opłata serwisowa.
10. Możliwa jest rezerwacja Hotelu na wyłączność – w przypadku większych grup - szczegóły po wysłaniu zapytania.
11. Możliwość zamówienia pakietów higienicznych dla Uczestników do pokoi, Sali konferencyjnej, bądź na stanowisko rejestracyjne w lobby (dodatkowa opłata).



## BEZPIECZNY BANKIET

1. Zapewniamy wielkość Sali bankietowej z zachowaniem wymaganej powierzchni 2,5 m<sup>2</sup> na osobę.
2. Zgodnie z wytycznymi przy 1 stole może przebywać o 20% mniej osób niż jego normalne obłożenie.
3. Odległość między stołami musi wynosić minimum 2m.
4. W każdej Sali umieszczony jest płyn do dezynfekcji rąk wraz z instrukcją prawidłowej dezynfekcji.
5. Przed każdym bankietem przeprowadzana jest dezynfekcja, która obejmuje m.in. wszystkie klamki, drzwi, poręcze, urządzenia sanitarne w toaletach ogólnodostępnych, włączniki światła itp.
6. Dedykowane miejsce – każdemu uczestnikowi przydzielone będzie numerowane miejsce – stałe podczas bankietu.
7. Zapewniamy odpowiednią (większą) liczbę stacji kawowych i bufetów, co zapobiega kolejkom i gromadzeniu się uczestników.
8. Na życzenie Organizatora możemy zapewnić obsługę bufetów i stacji z napojami- dodatkowa opłata serwisowa.
9. Możliwość zamówienia pakietów higienicznych dla Uczestników do pokoi, Sali konferencyjnej, bądź na stanowisko rejestracyjne w lobby (dodatkowa opłata).

### W każdej Sali znajdują się wytyczne #BezpiecznyEvent.

#### WAŻNE INFORMACJE W PRZYPADKU PODEJRZENIA ZARAŻENIA

Gości z temperaturą powyżej 37,5°C oraz występującymi objawami takimi jak: suchy kaszel, duszności, bóle mięśniowe i ogólne zmęczenie prosimy o poinformowanie recepcji oraz kontakt z najbliższą stacją sanitarno-epidemiologiczną:

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna Województwa Mazowieckiego ul. Generała Władysława Sikorskiego 11, 05-119 Legionowo, tel.: 22 77415 76. Procedura postępowania w przypadku podejrzenia u siebie zakażenia koronawirusem, dostępna jest na stronie Ministerstwa Zdrowia [www.gov.pl/web/koronawirus](http://www.gov.pl/web/koronawirus)