
1. GESTIONE EMERGENZE

L'Hotel è dotato di "Piano di Emergenza" attraverso il quale il personale viene addestrato all'intervento nelle varie condizioni di sopravvenuta emergenza.

- Il sistema di allarme acustico ha 2 componenti: Allarme Acustico & Evacuazione Vocale.
- In tutto l'edificio sono installati "Rivelatori Automatici Antincendio" (principalmente rivelatori fumi).
- E' installato in tutto l'edificio il sistema di spegnimento automatico (Sprinkler)
- Sono disponibili pulsanti per l'attivazione dell'emergenza ed i relativi presidi.

Si devono considerare e adottare le seguenti regole e misure procedurali:

- Assicurati di conoscere, nella tua area di lavoro, l'ubicazione delle uscite di sicurezza, l'ubicazione dei punti di raccolta; sono identificate nella cartellonistica.
- Non forzare le porte antincendio.
- Non ostruire dispositivi antincendio e allarmi.
- Non permettere che la spazzatura si accumuli.
- Tieni le vie di fuga libere da ingombri.

INCENDIO

- Se si scopre un incendio o del fumo dare l'allarme rompendo il vetrino ed azionando il pulsante di allarme più vicino.
- Segnalare al personale del soggetto Gestore componendo il numero "0", fornendo informazioni sulla posizione dell'evento e su eventuali persone coinvolte o in pericolo
- Se possibile chiudere le porte della zona interessata
- Abbandonare l'edificio seguendo il percorso identificato dalla segnaletica verticale
- Seguire sempre le indicazioni fornite dal personale di emergenza del soggetto Gestore
- E' vietato l'utilizzo degli ascensori
- Numero unico di emergenza - 112
- I punti di raccolta (sicuri) sono l'area parcheggio e l'area eliporto.

PRIMO SOCCORSO

In caso di necessità di intervento per primo soccorso:

- Contattare l'Hotel Main Switchboard digitando da un telefono
- Spiegare dove sei e la natura dell'infortunio interno "0"
- Non chiamare servizi esterni di emergenza – la sede lo farà se necessario

OGGETTI SOSPETTI

Se scopri un pacco sospetto:

- Segnalare immediatamente l'oggetto a Marriott Hotel Main Switchboard usando il telefono e digitando "9" (linea esterna +3906658821)
- Fornire locazione e natura dell'oggetto
- Evacuare immediatamente l'area
- Attendere successive istruzioni
- Non usare radio o cellulari nel raggio di 15m

EVACUAZIONE

IN TUTTI I CASI IN CUI SARÀ NECESSARIO, IL DUTY MANAGER E/O I VIGILI DEL FUOCO GESTIRANNO L'EVACUAZIONE.

SEGUIRE SEMPRE LE ISTRUZIONI IMPARTITE.

2. NUMERI UTILI E RIFERIMENTI

Soggetto	Ruolo	Nominativo	Numero Tel/@mail
Gestore (Park Hotel Marriott Rome)	Centralino		06 658821
	Resp.le Comm.le Evento	Valentina Braidò	340 4676833 valentina.braidò@marriotthotels.com
	Referente security e coordinatore emergenze	Mario Panatta	06 658821 m.panatta@russottigh.com 334 1636872
	RSPP	Loick Mattana	info@studiomattana.it

ALLEGATO – INDICAZIONI DEL HOTEL MARRIOTT PER LA PREVENZIONE PANDEMIA COVID

SAFE'N'STAY

Messaggio dalla Direzione RGH

Affidabilità, eticità e lavoro di squadra.

Sono stati questi i principi che ci hanno guidato in questi travagliati mesi di lockdown e lenta riapertura. La Russotti Gestioni Hotels ha sempre messo le persone al primo posto e oggi più che mai l'attenzione ai nostri Ospiti e ai nostri Dipendenti è senza dubbio il punto di partenza e di arrivo di qualsiasi strategia per il futuro.

Poniamo la massima attenzione agli standard di igiene e pulizia, rispettando le normative nazionali e le linee guida dei brand internazionali dell'ospitalità che da lungo tempo sono nostri partner.

Ma non desideriamo sminuire l'accoglienza calorosa e personalizzata che caratterizza le nostre strutture alberghiere. Stiamo portando avanti un lavoro di squadra puntuale e creativo per continuare a regalare ai nostri Ospiti un soggiorno sicuro. Allo stesso tempo, abbiamo mantenuto la massima attenzione sul benessere dei nostri Dipendenti, affinché essi siano i vostri angeli custodi e i principali Ambasciatori dell'Ospitalità secondo RGH.

A presto, in Italia

Gioele Camarlinghi
DIRETTORE GENERALE

Nuove procedure

1. Rispetto delle linee guida OMS, DPCM e ordinanze regionali. È stato costituito un Comitato d'emergenza interno per verificare le varie fasi di implementazione del Protocollo, controllare sulla corretta applicazione e proporre aggiornamenti periodici, seguendo la normativa vigente.
2. Formazione dei Collaboratori e massima attenzione alla loro sicurezza.
3. Facoltà per l'Ospite di richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.

Igiene e sanificazione

1. Impianti di condizionamento, ventilazione, depurazione acque e piscine sono monitorati e sottoposti a frequente sanificazione
2. Tutte le superfici e le aree comuni sono igienizzate e sanificate secondo i protocolli, i prodotti e la frequenza sanitaria raccomandata
3. Pulizia e sanificazione della camera con prodotti e frequenza nel rispetto delle linee guida sanitarie. Sono stati eliminati tutti gli oggetti di uso promiscuo; inoltre viene rimosso il materiale all'interno del minibar (che viene sanificato a ogni soggiorno) e viene garantita la consegna di eventuali prodotti in dotazione al minibar su richiesta
4. Cucine e utensili vengono igienizzati e sanificati con i prodotti previsti dalla normativa di riferimento e secondo la frequenza sanitaria raccomandata
5. Sicurezza degli alimenti garantita grazie alla riduzione della manipolazione e del contatto umano sia durante la preparazione che durante la consegna.