

ZASADY ORGANIZACJI WYDARZEŃ W ICE KRAKÓW W OKRESIE **EPIDEMII COVID-19**

Niniejsze zasady zostają wprowadzone w celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego osób obsługujących wydarzenia w ICE Kraków, uczestników tych wydarzeń oraz pracowników Krakowskiego Biura Festiwalowego [dalej jako: Operator ICE Kraków] i wdrożenia wytycznych wydanych przez Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego, Ministerstwo Rozwoju oraz Głównego Inspektora Sanitarnego oraz przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U. 2020 r. poz. 1356)

Wszystkie osoby obsługujące wydarzenia odbywające się w ICE Kraków mają obowiązek zasłaniania podczas pracy ust i nosa za pomocą maseczek, a także częstego dezynfekowania rąk. Przez osoby obsługujące wydarzenie rozumie się pracowników Organizatora wydarzenia, jego podwykonawców, zleceniobiorców, dostawców, kontrahentów lub inne osoby przebywające w ICE Kraków za zgodą Organizatora lub na jego zlecenie. Za działania i zaniechania ww. osób w zakresie określonym w niniejszym dokumencie Organizator odpowiada jak za własne działania i zaniechania.



1

PARKING PODZIEMNY

- pracownik ochrony pracuje w maseczce i dezynfekuje ręce za każdym razem, gdy ma kontakt z wjeżdżającym;
- przy windach i schodach umieszczone są informacje o zachowaniu odstępu;
- przy każdej kasie biletowej wyznaczony jest bezpieczny odstęp (możliwość płatności kartą i dostęp do dozownika z płynem dezynfekującym);
- na parkingu obowiązuje nakaz zakrywania nosa i ust oraz zachowania dystansu społecznego.

2

WEJŚCIE I WYJŚCIE Z OBIEKTU

- przy wejściach znajdują się automatyczne termometry, pomiar temperatury jest obowiązkowy dla każdej osoby wchodzącej do obiektu;
- obowiązkowa dezynfekcja rąk wszystkich wchodzących do obiektu – dozowniki z płynem są dostępne w wyznaczonych i oznakowanych miejscach, m.in. w okolicach wejść i wyjść, toalet, rejestracji, przy windach na każdym piętrze Foyer oraz na parkingu. W obiekcie dostępne są w sumie **53** dozowniki;
- na terenie ICE Kraków obowiązkowe jest zasłanianie ust i nosa. Jeśli Organizator jest zainteresowany, może we własnym zakresie ustawić za ladą recepcyjną swoje stoisko ze sprzedażą maseczek;
- obsługa ma prawo odmówić wejścia do ICE Kraków osobie wykazującej **OBJAWY CHOROBY**, stwarzającej możliwość zarażenia pozostałych uczestników wydarzenia;
- na czas wyjścia z obiektu otwierane jest dodatkowo wyjście nr 2 na pierwszym piętrze.

3

OGRANICZENIE WIDOWNI

- zmiana planów widowni – dotyczy sal S1 i S2 przy organizacji koncertów
 - plany widowni sal S1 i S2 przygotowane z uwzględnieniem 50% publiczności dostępne są **TUTAJ**.
 - jeśli obowiązują przepisy ograniczające publiczność do 50%, to pojemność sal kształtuje się następująco:
 - » w Sali S1: 951 osób (z FOH-em);
 - » w Sali S2: 290 osób (z FOH-em);
 - operator ICE Kraków oznakowuje na widowni miejsca wyłączone z użytkowania i publiczność zajmuje miejsca zgodnie z oznaczeniem na bilecie (zabrania się przesiadania lub zajmowania miejsca wyłączonego z użytkowania);
 - z ramienia Operatora ICE Kraków na każdej imprezie obecny jest dedykowany koordynator ds. zdrowotnych, z którym kontakt odbywa się przez Project Managera.
- ograniczenia ilości uczestników dla wydarzeń typu B2B:
 - jeśli obowiązują przepisy ograniczające udział publiczności do 50%, to pojemność sal kształtuje się następująco:
 - » w Sali S1: 951 osób (z FOH-em);
 - » w Sali S2: 290 osób (z FOH-em);
 - » w Sali S3 bez trybuny: 200 osób (z trybuną 150 osób);
 - » w Sali S4: 200 osób.
- bezpieczeństwo publiczności – rekomendacje dla Organizatorów:
 - dłuższy czas wpuszczania i wypuszczania publiczności do obiektu i sal: rekomendujemy otwarcie drzwi do Sali na godzinę przed wydarzeniem;
 - bilety elektroniczne, kontrola elektroniczna, bezdotykowa;
 - w celu zminimalizowania kontaktu pomiędzy widzami dodatkowa obsługa przy wejściu głównym kieruje wchodzących do odpowiednich stref zgodnie z miejscem wyznaczonym na bilecie;
 - w przypadku osób spóźnionych – wpuszczanie na wolne i dostępne miejsca wskazane przez obsługę (kwestie bezpieczeństwa i ograniczenie niepotrzebnego kontaktu z innymi widzami);
 - komplet informacji na bilecie nt. dodatkowej kontroli przy wejściu do obiektu i do sal, zachowaniu odstępu, maseczkach itd.
 - dostęp do pokoju medycznego z pełnym profesjonalnym wyposażeniem przeznaczonym do udzielania pomocy medycznej (rekomendujemy zewnętrzną, wykwalifikowaną kadrę ratowników medycznych realizujących zadania z zakresu zabezpieczenia medycznego wydarzeń).
- organizacja dwóch lub więcej wydarzeń jednego dnia:
 - Organizator zapewnia **MINIMUM 1,5h** przerwy między zakończeniem jednego wydarzenia a rozpoczęciem drugiego. Jest to warunek konieczny do prawidłowego wywietrzenia sali pomiędzy koncertami oraz bezpiecznej wymiany publiczności;
 - Organizator informuje uczestników, że wejście do obiektu możliwe jest nie wcześniej, niż na 1h przed wydarzeniem;
 - kluczowe jest, by Organizator ściśle trzymał się zaplanowanego harmonogramu i by wydarzenia się nie opóźniały ani nie przedłużały – jedynie w ten sposób możliwe jest zapewnienie odpowiedniej przerwy między wydarzeniami.

4

KOMUNIKATY W OBIEKCIE I KOMUNIKACJA

- na wszystkich nośnikach digital signage wyświetlane są plansze z aktualnie obowiązującymi zasadami. Ich treść można sprawdzić **TUTAJ**.
- we Foyer puszczone są komunikaty głosowe informujące o obowiązku zasłaniania nosa i ust oraz przypominające o dystansie społecznym i innych podstawowych zasadach;
- na nośnikach przed windami oraz w samych windach umieszczone są informacje, ile maksymalnie osób może przebywać w środku;
- przed kasami, rejestracją i recepcją sugerujemy wyznaczenie za pomocą taśm bezpiecznego odstępu 1,5 m, aby ułatwić widzom bezpieczne ustawianie się w kolejce;
- sugerujemy wyznaczyć kierunek wchodzenia we foyer, by wchodzący nie mijali się bezpośrednio z wychodzącymi.

5

SZATNIA I OBSŁUGA WIDOWNI

- wydzielone boksy na dane wydarzenia (np. opcja przy dwóch koncertach jednocześnie), określona ilość odzieży w jednym boksie i ustalona odległość pomiędzy sztukami odzieży, tak by się ze sobą nie stykała;
- obsługa szatni zapewniana jest przez Organizatora i obowiązkowo pracuje w maseczkach i rękawiczkach a po każdej czynności musi dezynfekować ręce – Organizator ma obowiązek zapewnić swoim pracownikom/zleceniobiorcom maseczki i rękawiczki oraz płyny do dezynfekcji;
- osoby niepełnosprawne każdorazowo obsługiwane są indywidualnie, obsługa widowni wskazuje im miejsca;
- w szatni rozwieszane są jedynie te numerki, które zapewniają zachowanie odpowiedniego dystansu między wieszaną odzieżą (rzeczy w szatni nie dotykają się);
- Organizator zapewnia obsługę widowni – co najmniej jedna osoba na każde wejście (sala S1: 16 wejść, sala S2: 8 wejść), wszystkie wejścia muszą być otwarte;
- Organizator zapewnia obsługę szatni – w przypadku najmu Sali S1 co najmniej 12 osób, w przypadku najmu Sali S2 co najmniej 6 osób.

6

OŚWIADCZENIA O STANIE ZDROWIA I DANE OSOBOWE

- Operator ICE Kraków wymaga dostarczenia imiennej listy osobowej wszystkich osób obsługujących wydarzenie. Lista musi zostać dostarczona do Project Managera wydarzenia nie później niż na 24h przed rozpoczęciem najmu;
- wszystkie osoby pracujące przy wydarzeniu i znajdujące się na imiennej liście muszą wejść do obiektu wejściem nr 3 i na recepcji wpisać się do księgi wejść i wyjść, a także poddać się pomiarowi temperatury ciała, wypełnić obowiązkowe oświadczenie o stanie zdrowia: dostępne na miejscu lub do pobrania **TUTAJ**;
- Organizator zobowiązany jest do zebrania oświadczeń od wszystkich widzów wchodzących do obiektu. Sugerujemy ustawienie stanowiska do wypełniania oświadczeń przy wejściu głównym do obiektu, które będzie odgródzone taśmami zapewnionymi przez Operatora ICE Kraków;
- zbieranie oświadczeń na miejscu w obiekcie wiąże się z bezwzględną koniecznością uwzględnienia osób wjeżdżających na parking – oświadczenia muszą być zbierane przez Organizatora również tam.

7

PRODUKCJA TECHNICZNA I PRZYGOTOWANIE WYDARZENIA – MONTAŻE, DEMONTAŻE, PRACA EKIP TECHNICZNYCH OBSŁUGUJĄCYCH WYDARZENIE

- Organizator ustala dokładny harmonogram prac montażowych. W miarę możliwości zaleca się, by na scenie przebywało tak mało osób, jak to możliwe, z zachowaniem maksymalnej możliwej odległości względem siebie;
- Operator ICE Kraków zapewnia z tyłu sceny co najmniej jedno stanowisko do dezynfekcji rąk;
- każda osoba obsługująca wydarzenie w zakresie produkcji technicznej i przygotowania wydarzenia przy wejściu do obiektu musi obowiązkowo zdezynfekować ręce;
- mierzenie temperatury osobom obsługującym wydarzenie w zakresie produkcji technicznej i przygotowania wydarzenia oraz artystom wchodzącym przez wejście nr 3 jest obowiązkowe i odpowiadają za nie automatyczne termometry rozmieszczone w obiekcie;
- wszystkie osoby obsługujące i przygotowujące wydarzenie w zakresie produkcji technicznej pracują z zasłoniętym nosem i ustami;
- przed i po montażu pomieszczenie jest wietrzone;
- za umieszczenie płynów dezynfekujących w każdej garderobie odpowiada Organizator. Operator ICE Kraków zapewnia płyn dezynfekujący w przestrzeni ogólnej – w holach przed garderobami na piętrze 1 i 2, a także mydło w każdej łazience wewnątrz garderób.

8

USŁUGI CATERINGOWE I RESTAURACYJNE

Kierując się obowiązującymi przepisami, wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii COVID-19, Operator ICE Kraków zobowiązuje operatora usług cateringowych w ICE Kraków do zapewnienia przestrzegania następujących zasad bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego podczas wydarzeń organizowanych w ICE Kraków:

- Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny personelu obsługującego wydarzenie w zakresie cateringu:
 - wszystkie osoby wchodzące w skład personelu obsługującego wydarzenie w zakresie cateringu, wyposażone są w rękawiczki jednorazowe lub środki do dezynfekcji rąk;
 - w przypadku kelnerów i pozostałej obsługi (np. kasjerzy) posługują się oni maseczkami oraz rękawiczkami, dodatkowo dezynfekują ręce po wykonanej usłudze;
 - ustalone stałe, jak najmniej liczne zmiany personelu;
 - ograniczenie interakcji personelu na różnych zmianach i zapewnienie czyszczenia i mycia pomieszczeń pomiędzy zmianami;
 - tam, gdzie to możliwe, wykorzystywanie do komunikacji metod na odległość, takich jak telefon komórkowy lub radio;
 - zmniejszenie liczby personelu korzystających ze wspólnych obszarów w danym czasie (np. przez rozłożenie przerw na posiłki i czasów rozpoczęcia pracy);
 - utrzymywanie wysokiego stopnia higieny osobistej, w tym dbanie o odpowiednią, czystą i – w razie potrzeby – ochronną odzież;
 - stałe stosowanie dobrych praktyk higienicznych (regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy kaszlenia, przy produkcji lub styczności z żywnością, szczególna dbałość o czystość toalet itp.);
 - przypominanie personelowi o restrykcyjnych zasadach higieny osobistej i dobrych praktykach higienicznych, myciu i dezynfekcji rąk, obowiązku informowania o złym stanie zdrowia. Dotyczy to nie tylko personelu mającego bezpośredni kontakt z żywnością, ale również biurowych, kierowców, dostawców, serwisantów itp.
- Zapewnienie bezpieczeństwa gości korzystających z usług kawiarni i restauracji:
 - utrzymanie 1,5-metrowej odległości pomiędzy osobami przebywającymi w obiekcie, dotyczy to również kolejki do barów;
 - obowiązkowa dezynfekcja rąk przez gości przy wejściu na teren strefy spożywania posiłków;
 - udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze strefy spożywania posiłków (przy punktach składania zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu z toalet;
 - odległość między blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić minimum 2 m, zaś 1 m w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości minimum 1 m (ponad blat stolika);
 - ustalenie i kontrola maksymalnej liczby gości w obszarze spożywania posiłków – na podstawie liczby dostępnych miejsc siedzących;
 - umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie gości przy wejściu do strefy spożywania posiłków;
 - wyznaczenie bezpiecznych stref na zewnątrz dla gości oczekujących na wejście, doprowadzanie gości do konkretnego wolnego stolika w strefie spożywania posiłków;
 - osłanianie ust i nosa oraz noszenie rękawiczek w przypadku gości przebywających w strefie spożywania posiłków zajmujących miejsca siedzące i w trakcie konsumpcji nie jest wymagane;
 - każdorazowa dezynfekcja stolika w strefie spożywania posiłków po zakończeniu obsługi gości przy danym stoliku, po zakończonej dezynfekcji stolik powinien zostać oznaczony napisem: „dezynfekowano”;
 - dezynfekcja powierzchni wspólnych, z którymi stykają się goście (z wyłączeniem podłogi), minimum co 15 minut;
 - wyłączenie z użycia przestrzeni samoobsługowych;
 - usługa na miejscu:
 - » przynoszenie zamówień na tacach;
 - » mycie i dezynfekowanie tac każdorazowo po użyciu;
 - » usunięcie dodatków (np. cukier, jednorazowe sztuczki, wazoniki, serwetniki) z obszaru strefy spożywania posiłków i wydawanie bezpośrednio do zamówienia przez obsługę.

9

SCHEMAT DZIAŁANIA NA WYPADEK STWIERDZENIA OBECNOŚCI OSOBY CHOREJ, MAJĄCEJ SYMPTOMY COVID-19

- **PRZED WYDARZENIEM:** zakaz wstępu dla tej osoby.
- **PODZAS WYDARZENIA:**
 - Organizator zgłasza taki przypadek do Project Managera i/lub do koordynatora ds. zdrowotnych;
 - Organizator powiadamia sanepid i czeka na dyspozycje sanepidu, które przekazuje Project Managerowi i/lub koordynatorowi ds. zdrowotnych;
 - Organizator w porozumieniu z Project Managerem i koordynatorem ds. zdrowotnych oraz po konsultacji z osobą podejrzaną o zakażenie powinien odesłać osobę transportem indywidualnym (jej własny samochód lub kogoś z rodziny) do domu lub w przypadku, gdy jest to niemożliwe, poprosić ją o oczekiwanie na transport w wyznaczonym pomieszczeniu (strefie), w którym jest możliwe czasowe odizolowanie jej od innych osób – Operator ICE Kraków zapewni takie pomieszczenie i poinformuje o tym Organizatora o jego lokalizacji w trybie roboczym.
- **PO WYDARZENIU:**
 - jeśli Organizator otrzyma informację o tym, że dany uczestnik zachorował, wtedy ma obowiązek poinformować wszystkie osoby z danego sektora/eventu o konieczności przebadania, testu i izolacji;
 - Organizator powinien też zgłosić ten przypadek do sanepidu;
 - Organizator w porozumieniu z Project Managerem i koordynatorem ds. zdrowotnych oraz po konsultacji z osobą podejrzaną o zakażenie powinien odesłać osobę transportem indywidualnym (jej własny samochód lub kogoś z rodziny) do domu lub w przypadku, gdy jest to niemożliwe, poprosić ją o oczekiwanie na transport w wyznaczonym pomieszczeniu (strefie), w którym jest możliwe czasowe odizolowanie jej od innych osób – Operator ICE Kraków zapewni takie pomieszczenie i poinformuje Organizatora o jego lokalizacji w trybie roboczym.

10

INNE DZIAŁANIA PREWENCYJNE W OBIEKCIE PODEJMOWANE PRZEZ OPERATORA ICE KRAKÓW WZ. Z EPIDEMIĄ COVID-19

- dodatkowe zamykane kosze na zużyte maseczki i rękawiczki dostępne na każdym poziomie Foyer;
- regularna wymiana filtrów wraz z dezynfekcją central wentylacyjnych;
- wyłączenie systemu rekuperacji – powietrze jest nawiewane z zewnątrz, nie korzystamy z mieszania powietrza z budynku;
- wszystkie toalety sprzątane są przez serwis sprząający który pracuje z zasłoniętymi ustami i nosem, przed wydarzeniem, w jego trakcie oraz po zakończeniu odpowiednimi środkami dezynfekującymi;
- dostępne dla widzów są wszystkie toalety w obiekcie, każda wyposażona jest w płyn dezynfekcyjny oraz papier do rąk;
- serwis sprząający regularnie dezynfekuje wszystkie klamki, poręcze oraz przyciski w i przy windach.

11

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

W sprawach nieuregulowanych odpowiednie zastosowanie mają Ogólne Warunki Najmu ICE Kraków, Regulamin Obiektu ICE Kraków oraz Zasady dot. zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz odpowiednich standardów ochrony przeciwpożarowej ICE Kraków, powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego, w tym przepisy Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U. 2020 r. poz. 1356) oraz wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczące bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego w okresie epidemii COVID-19. Organizator zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania ww. regulacji.

Organizator przyjmuje do wiadomości, że organizacja przez niego wydarzenia w ICE Kraków jest równoznaczna z zaakceptowaniem niniejszych zasad. Operator ICE Kraków uprawniony jest do zmiany niniejszych zasad w każdym czasie