FYCMA ESPACIO SEGURO

GUÍA DE MEDIDAS Y RECOMENDACIONES PARA **EMPRESAS EXPOSITORAS**

Palacio de Ferias y Congresos de Málaga

Última actualización: 25 de octubre de 2021

FYCMA ESPACIO SEGURO. GUÍA DE MEDIDAS Y RECOMENDACIONES PARA EMPRESAS EXPOSITORAS

INTRODUCCIÓN……2

1. **Resumen de medidas generales**……2
2. **Consideraciones previas para el planteamiento del stand**……4
3. **Consideraciones previas para la celebración**……6
4. **Medidas higiénicas**……6
5. **Material promocional y de cortesía**……7
6. **Limpieza y desinfección del stand**……7
7. **Catering, restauración y degustaciones**……8
8. **Venta de productos de alimentación**……9
9. **Protocolo de paquetería y mercancías**……10
10. **Actuación ante casos sospechosos de COVID-19**……10
11. **Responsabilidades claves de la empresa expositora**……11
12. **Seguimiento por parte de FYCMA**……11
13. **Exención de responsabilidad**……11

INTRODUCCIÓN

En FYCMA estamos comprometidos con la seguridad de nuestros usuarios y públicos. Hemos implementado un riguroso protocolo de actuación que contempla todas las situaciones vinculadas a la celebración de un evento para que organizadores, expositores, proveedores, participantes, asistentes y visitantes puedan llevar a cabo su actividad con todas las garantías.

Esta guía en concreto aúna las medidas y recomendaciones específicas para empresas expositoras en evento. Su implementación, junto con el resto de decisiones adoptadas por FYCMA al respecto, tienen como objetivo conseguir el entorno más seguro posible para nuestros eventos.

En todos los aspectos no mencionados expresamente, siguen vigentes las Normas y Clausulas de Participación en Certámenes de FYCMA.

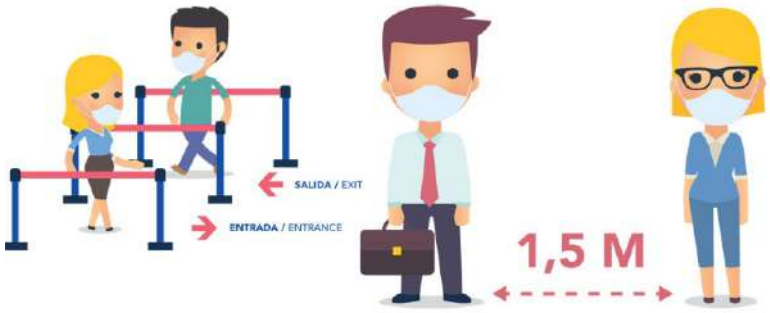
1. RESUMEN DE MEDIDAS GENERALES

✓ Uso obligatorio de mascarillas

- Establecimiento de puntos para su dispensación
- Las mascarillas con válvula no son efectivas para proteger al resto de personas.

✓ Distancia interpersonal 1,5 metros

- Adecuación, delimitación y señalización de espacios
- Establecimiento de flujos de entrada y salida
- Itinerarios para la movilidad segura dentro de las instalaciones



✓ Número máximo de asistentes

- El número máximo de asistentes varía dependiendo de nivel de riesgo del distrito en la fecha del evento:

Negocios	Nivel 0	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4
Asistentes sin evaluación previa	100% aforo	85% aforo sin sobrepasar 1000	75% aforo sin sobrepasar 800	60% aforo sin sobrepasar 400	40% aforo sin sobrepasar 200
Cultural y espectáculos					
Asistentes	100% aforo	100% aforo	75% aforo	60% aforo	50% aforo

- En los niveles 1 a 4, los eventos de negocios que soliciten superar el máximo requieren de una evaluación de riesgo por parte de la autoridad sanitaria.
- En los niveles 1 a 4, los eventos culturales que superen 400 personas requieren de una evaluación de riesgo por parte de la autoridad sanitaria.
- Limitación y control permanente a través de sistemas automáticos y presenciales.
- En el caso de los pabellones, dependerá del plano de cada evento y se hará un estudio personalizado de cada caso.

✓ Intensificación de las actuaciones de limpieza y desinfección

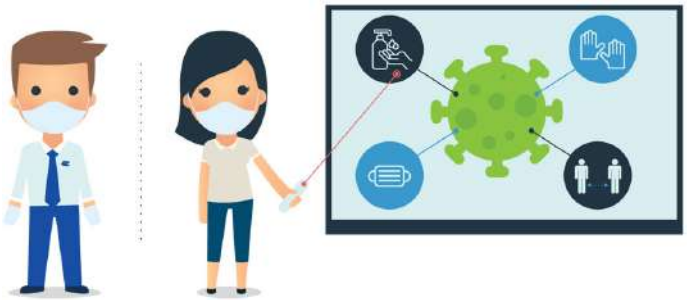
- Creación de la figura del delegado de higiene en todos los eventos en niveles 1 a 4.
- Uso generalizado de hipoclorito sódico.
- Estricta aplicación de tiempos de desinfección y secado según elementos.
- Intervención permanente de personal cualificado durante toda la celebración.
- Puntos de dispensación de gel desinfectante a disposición de los usuarios.
- Sistemas para garantizar una correcta ventilación.
- Aseos dotados de grifos y dispensadores de jabón, así como secamanos, activados sin contacto y con filtro HEPA.

✓ Control y prevención

- Posibilidad de incorporar controles de temperatura en el acceso a criterio del organizador. Será práctica habitual en los eventos organizados por FYCMA.
- Posibilidad de realizar tests de antígenos o solicitar certificados de vacunación o recuperación en el acceso a criterio del organizador.
- Protocolo para la detección, aislamiento y comunicación inmediata a los servicios sanitarios de posibles casos sospechosos de COVID-19.

✓ Atención segura:

- Dotación de EPIs al personal de FYCMA.
- Planes de formación y cualificación específica en prevención de la COVID-19.



✓ **Apuesta digital:**

- Sistemas de acreditación, acceso y pago online para evitar elementos de necesaria manipulación.
- Sustitución de soportes informativos y promocionales en papel por dispositivos digitales.
- Formatos híbridos: generación de espacios y contenidos online para complementar la experiencia presencial.

2. CONSIDERACIONES PREVIAS PARA EL PLANTEAMIENTO DEL STAND

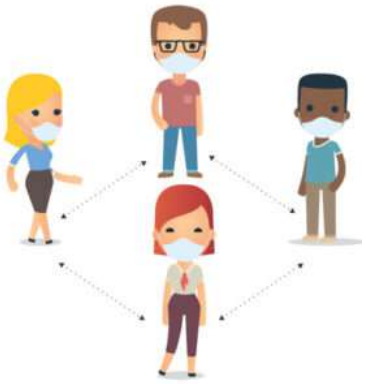
- Considere el diseño de un stand con más de una cara libre para facilitar la ventilación.

- Evite incluir espacios cerrados pequeños o con techo que la dificulten.

- Habilite un acceso diferente para la entrada y para la salida de los asistentes siempre que sea posible. Considere colocar mostradores o elementos de barrera en los límites del stand para evitar la entrada de público por sitios no habilitados para ello.

- Planifique las zonas del stand y los caminos entre ellas de modo que se eviten los cruces entre asistentes.

- Diseñe los espacios y ubique el mobiliario de manera que facilite el mantenimiento de la distancia social mínima de seguridad interpersonal recomendada, tanto al personal como a los asistentes.



- En espacios limitados como los stands, la ocupación recomendada para mantener la distancia interpersonal es de 1 persona por cada 2,5 a 3 metros cuadrados.

- Cuando no sea posible mantener esta distancia, plantee elementos de protección adicionales que aporten seguridad tanto a asistentes como a personal.

- Incluya en la medida de lo posible áreas de desahogo que permitan la distancia interpersonal de los visitantes que esperan para ser atendidos. El tamaño de estas debe ir en función de la afluencia esperada. Con el objetivo de preservar la seguridad en las zonas comunes de tránsito, los pasillos no deben ser espacios habilitados para ello.

- Coloque señales verticales y flechas en el suelo para indicar itinerarios y flujos que favorezcan el tránsito ordenado de los asistentes, así como para ayudar visualmente a mantener la distancia de seguridad interpersonal.

- Si el stand incluye un área específica de conferencias, tenga en cuenta los siguientes aspectos:

    - Habilite un acceso diferente para la entrada y para la salida de los asistentes siempre que sea posible. Considere colocar sistemas que acoten el perímetro para evitar la entrada de público por sitios no habilitados para ello.
    - Los ponentes situados en el escenario deben mantener la distancia interpersonal recomendada.
    - La distancia mínima entre escenario y primera fila será al menos de 2 metros.
    - Los asientos para asistentes deberán distribuirse manteniendo la distancia interpersonal recomendada en los niveles 2 a 4.
    - Las sillas para asistentes podrán distribuirse manteniendo la máxima distancia posible entre ellas, aunque no llegue a 1,5 m en los niveles 0 y 1.

- Si el stand incluye un área específica para el networking, tenga en cuenta los siguientes aspectos:
    - Los puestos deberán distribuirse manteniendo la distancia interpersonal recomendada.
    - Incluya pasillos o accesos que eviten la circulación de personas entre las mesas para llegar al puesto asignado.
    - Utilice sistemas que acoten el perímetro para que los participantes usen los accesos previstos.

- La higiene y la accesibilidad no deben estar reñidas. Considere los criterios DALCO (deambulación, aprehensión, localización y comunicación) de accesibilidad en su diseño.

- Utilice en el montaje del stand materiales fáciles de limpiar y desinfectar durante la celebración.

- FYCMA tiene a su disposición la **Guía de Medidas y Recomendaciones para Empresas Colaboradoras y de Montaje** donde se detallan los requisitos y documentación para el personal de montaje. Por favor, léala y circúlela entre sus colaboradores.

3. CONSIDERACIONES PREVIAS PARA LA CELEBRACIÓN

- El personal del stand está obligado a utilizar mascarilla y debe tratar de mantener la distancia social siempre que sea posible, tanto entre sí como con los asistentes.

- Deben evitarse las situaciones que generen aglomeraciones, caso de colas en el acceso al stand. Para ello, es recomendable establecer varios pases y un sistema de reserva de plaza para las actividades, charlas o presentaciones que puedan congregar a muchas personas.

- Igualmente es conveniente establecer un sistema de citas para la atención en el stand.

4. MEDIDAS HIGIÉNICAS

- Coloque dispensadores de gel hidroalcohólico a disposición de su personal y de los asistentes.

- Recuerde a sus colaboradores la importancia de lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente. Cuando no sea posible, se recomienda la utilización de gel hidroalcohólico. También es necesario incidir en la importancia de no contaminar las manos al toser o estornudar -cubriéndose la nariz y la boca con un pañuelo desechable o con la parte interna el codo-, y evitar tocarse la cara.

- Es preferible que no haya equipos compartidos entre el personal del stand, caso de ordenadores portátiles, tabletas o micrófonos. Cuando los haya recuerde que deben ser higienizados cada vez que cambie el usuario.

- Se recomienda que no haya instalaciones de demostraciones interactivas que requieran el contacto de los asistentes. Si los hay, deben establecerse protocolos de limpieza frecuente de dichas zonas.

- En el caso de que sea imprescindible la exposición de productos de muestra y prueba a disposición de los asistentes, implante medidas como:
  - Higienizar el producto tras ser tocados por un asistente.
  - Cúbralo con algún elemento desechable y reciclable que pueda ser cambiado tras cada uso.

- Cuando se realicen ponencias o conferencias, es necesario higienizar todo el material de contacto cada vez que cambie el ponente, caso de asientos, micrófono, atril, pasador de presentaciones o similar.

- Informe debidamente de las pautas y recomendaciones a seguir:
  - Incluya las medidas y recomendaciones necesarias en las comunicaciones con sus potenciales asistentes.
  - Señalícelas debidamente en el propio stand.

5. MATERIAL PROMOCIONAL Y DE CORTESÍA

Se recomienda sustituir la entrega de documentación y material en papel por sistemas digitales, tales como códigos QR enlazados a la documentación accesible en Internet, o el envío de correos electrónicos con la información requerida.

- No se permiten golosinas o cualquier otro tipo de producto alimenticio que no esté envuelto individualmente.
- Se recomienda que no haya material promocional -folletos, artículos de cortesía- en los mostradores que puedan ser manipulado libremente por los visitantes. Es preferible que se localice en algún espacio protegido para que pueda ser entregado de forma que se garantice la higiene.

6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL STAND

- Todos los elementos del stand -superficies, estructuras, montajes tipo *Truss*, lonas, elementos audiovisuales, mobiliario, etc.- deben ser limpiados y desinfectados antes de que sean abiertos al público.

- El stand debe limpiarse de modo general como mínimo una vez al día.

- Se recomienda la contratación de los periodos de limpieza diaria del stand según la siguiente tabla:

DIMENSIÓN (m2)	HORAS DE LIMPIEZA
Hasta 11	0,5
De 12 a 23	1
De 24 a 47	2
A partir de 48	3

- Tenga en cuenta que estos tiempos deberían duplicarse en el caso de la previa a la jornada inaugural, cuando todo tiene que quedar limpio tras el montaje.

- Se deben establecer planes para limpiar y desinfectar regularmente las áreas de mayor contacto con los asistentes, como por ejemplo superficies de mostrador, mesas, sillas o manillas y tiradores.

- La limpieza puede ser realizada por el personal del stand, si bien es recomendable la contratación del servicio a FYCMA para garantizar una intervención totalmente profesional y cualificada.

- Recuerde que en el caso de que la limpieza sea asumida por el propio personal del stand, deben utilizarse productos homologado por el Ministerio de Sanidad, que puede consultar en el siguiente enlace: https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

- No está permitido el uso de vaporizadores con ozono o lámparas ultravioleta, ya que no puede garantizarse un uso seguro con personas presentes.

7. CATERING, RESTAURACIÓN, DEGUSTACIONES Y VENDING

- Si tiene previsto un servicio de catering específico vinculado a su participación, recomendamos la contratación a través de FYCMA de Grupo Lezama, proveedor homologado, quien dispone de un protocolo específico para prestar dicho servicio en las máximas condiciones de seguridad e higiene.

- El uso de servicios de catering externos es posible con los siguientes requisitos:
  - Abono del canon establecido.
  - Cumplimiento de toda la normativa de Prevención de Riesgos Laborales y Coordinación de Actividades Empresariales.
  - Presentación de un protocolo específico de actuación para evitar la propagación de la COVID-19.
  - Aceptación de los protocolos establecidos en FYCMA con el mismo fin.

- El servicio de catering se ofrecerá solamente en las modalidades de buffet asistido o servicio en mesa.

- Es posible el servicio en barra en el nivel 0, siempre que se mantenga 1,5 m de distancia entre grupos de personas.

- Durante la celebración de servicios de catering y degustaciones se podrá prescindir de la mascarilla en las mesas, si bien es necesario contemplar en todo momento la distancia mínima interpersonal y evitar deambular entre las mesas.

- El servicio de catering deberá realizarse en áreas específicas habilitadas para ello, donde se asegure el cumplimiento de las directrices sanitarias establecidas para la restauración, caso de distancia mínima interpersonal entre los usuarios de las mesas, uso de separadores o limitación de espacios para evitar el paso continuo de personas.

- Con el objetivo de garantizar una correcta coordinación, las actividades de catering se solicitarán a la organización con un plazo mínimo de 15 días previos a su celebración.

- Se recomienda el uso de materiales biodegradables o reciclables en todos los envases utilizados.

- Las degustaciones deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

    - El consumo de la degustación deberá realizarse en áreas específicas habilitadas para ello, donde se asegure el cumplimiento de las directrices sanitarias establecidas para la restauración, caso de distancia mínima interpersonal entre los usuarios de las mesas, uso de separadores o limitación de espacios para evitar el paso continuo de personas.
    - No está permitido comer o beber mientras se deambula por la exposición.
    - La manipulación de alimentos sólo puede ser realizada por personal formado.
    - Los productos para autoservicio deben ofrecerse envasados individualmente.
    - Las porciones de alimentos no envasadas deben servirse por personal formado.
    - En el caso de bebidas, se recomienda el uso de vasos con tapa desechables.

- FYCMA ha incorporado soportes informativos en sus dispensadores de vending con recomendaciones para un uso seguro, incluyendo la utilización de gel hidroalcohólico antes y después de su utilización.

8. VENTA DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN

En aquellos eventos en los que esté permitida la venta de productos de alimentación se seguirán las siguientes indicaciones:

- Se prescindirá de cualquier forma de autoservicio en los alimentos no envasados.

- Los productos sin embalar se colocarán fuera del alcance del público para evitar su manipulación directa. Si no es posible, se ubicarán detrás de mamparas o señalética evitando una posible manipulación.

- La persona encargada de la venta debe usar guantes.

- Se informará mediante cartelería y señalética sobre las medidas de higiene y la necesidad de cooperar en su cumplimiento para salvaguardar la seguridad y bienestar de todos los usuarios.

9. PROTOCOLO DE PAQUETERÍA Y MERCANCÍAS

- Los expositores son responsables de que todo el material del que sean destinatarios esté correctamente higienizado.

- En el caso de materiales destinados a eventos y entregados por compañías de transportes, el plazo obligado para su entrega en las instalaciones será de 24 horas antes de la inauguración de dicho evento.

- Los vehículos no están autorizados a entrar en pabellones de forma general. La mercancía será introducida en carritos de transporte de mano o traspaletas, por ejemplo.

- En el caso de paquetería de mano traída por el propio expositor, éste será responsable de higienizarla adecuadamente.

- Con respecto a la recogida de mercancías, el expositor debe dejar los materiales correctamente embalados, etiquetados y listos para la recogida por parte de mensajería en el espacio habilitado para tal fin. La organización no intervendrá en ningún caso en la manipulación de las cajas/materiales.

10. ACTUACIÓN ANTE CASOS SOSPECHOSOS DE COVID-19

En los eventos en los que se habilite control de temperatura previo al acceso, FYCMA se reserva el derecho de admisión de aquellos asistentes que superen los 37,5º.

- Ante sospecha potencial:

Cuando una persona presente fiebre o síntomas compatibles con COVID19, debe dirigirse al servicio médico para que sea atendido y evaluado. En este desplazamiento es obligatorio usar mascarilla y además guantes si es posible. Una vez allí seguirá las instrucciones del personal sanitario.

- Ante sospecha firme
  - El servicio médico lo comunicará a Sanidad y la organización para que se tomen las medidas oportunas.
  - Salvo indicaciones sanitarias, las personas enfermas no podrán seguir participando en el evento.
  - Todas las pertenencias o material de uso cotidiano de la persona afectada deberá ser guardado en bolsas de plástico cerradas. Para esta operación es preciso el uso de guantes y mascarilla.
  - Con la colaboración de la persona afectada y del expositor, debe establecerse un registro de actividades realizadas y personas que han estado en contacto con ella.
  - En base a esta información se elaborará un plan de desinfección y un plan de gestión de contactos específico.

11. RESPONSABILIDADES CLAVES DE LA EMPRESA EXPOSITORA

- Asegurarse de que tanto su personal propio como el colaborador no presenta síntomas compatibles con COVID19 ni ha estado en contacto con personas positivas en los últimos días.

- Vigilar que la ocupación en el stand se mantenga en unos límites adecuados y ser proactivo para disminuirla cuando sea necesario.

- Evitar la formación de colas en los pasillos del evento, aglomeraciones en torno a su stand y gestionar su disolución.

- Vigilar sobre el uso de EPIs adecuados por parte del personal propio o colaborador que esté atendiendo el stand.

- Formar a su personal en las medidas de higiene adoptadas y en las funciones que tenga asignadas, caso de gestión de visitantes o rutinas de limpieza.

- Mantener su stand en buenas condiciones higiénicas durante la celebración.

- Limpiar e higienizar completamente el stand al menos una vez al día.

12. SEGUIMIENTO POR PARTE DE FYCMA

- FYCMA velará por el cumplimiento de las medidas indicadas y se reserva el derecho de admisión de personas o clausura de espacios cuando no se cumplan las condiciones de seguridad e higiene.

- FYCMA se reserva el derecho de actuar de oficio, procediendo a la limpieza y facturando este servicio, cuando el expositor no limpie el stand o lo haga de modo inadecuado.

13. EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

FYCMA no se hace responsable por las reclamaciones que les puedan llegar de terceros por la infección de SARS-CoV-2 o cualquier otra enfermedad contagiosa.