

RESOLUCION 1681 DE 2020

Preguntas frecuentes



El progreso
es de todos

Mincomercio

RESOLUCION 1681 DE 2020

1. ¿Cuál es el objeto de la resolución?

R// Adoptar el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo de coronavirus COVID-19 en la actividad de ferias empresariales.

2. ¿Qué sucede si no se puede cumplir lo establecido el protocolo?

R// El establecimiento que no cuente con la infraestructura necesaria para aplicar el protocolo no podrá habilitar el servicio.

3. ¿Quiénes están obligados a cumplirlo?

R// La presente resolución aplica a organizadores, trabajadores, contratistas, expositores, empresas de montaje, proveedores y visitantes de las ferias empresariales, las cuales podrán desarrollar exhibiciones, congresos, convenciones, y demás plataformas que busquen la generación de contactos comerciales entre oferta y demanda y/o el acceso a conocimiento. Tales actividades se llevarán a cabo en recintos feriales, auditorios, centros de convenciones, hoteles, recintos cerrados no tradicionales y recintos al aire libre no tradicionales con espacios para convenciones y eventos comerciales, e involucra las actividades de montaje, ejecución y desmontaje.

4. ¿Quién realiza la vigilancia del cumplimiento del protocolo?

R// La vigilancia del cumplimiento del protocolo está a cargo de la secretaria o entidad del municipio o distrito, en el cual se encuentra ubicado el establecimiento que desarrolla la actividad aquí señalada, sin perjuicio de la vigilancia que sobre el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores realice el Ministerio del Trabajo, ni de las competencias de otras autoridades.

5. ¿Qué se debe tener en cuenta para la adecuación de quienes organicen?

R// Para la adecuación es necesario tener en cuenta:

- Contar con un punto de control al ingreso del espacio o recinto para el manejo del aforo.
- Para la definición del aforo se tendrá en cuenta, las siguientes variables:

- Área neta disponible para la circulación y permanencia de las personas, para lo cual se descontará del área total, el espacio que ocupan las estructuras, montajes, muros y contenidos que no permitan la circulación o permanencia de las personas. Número máximo de personas que intervendrán en el evento en un mismo momento garantizando el distanciamiento físico establecido de 2 metros entre persona y persona, para lo cual se dividirá el área neta disponible por el área mínima definida para cumplir con el distanciamiento físico requerido.
- El aforo se establecerá para el recinto total y para cada pabellón o salón dispuesto para el desarrollo de la actividad.
- Establecer un plan de flujos y movimientos para cada evento, en el que se identifiquen las áreas de mayor afluencia y las medidas de contingencia de aglomeraciones, un plan de ingreso y salida del recinto, los baños, zonas de alimentación y otras áreas de alto tráfico.
- Contar con baños dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, de acuerdo con el número de trabajadores y visitantes
- Disponer de puntos para el lavado o higienización de manos de manera regular al menos cada tres horas en las zonas comunes.
- Demarcar con una distancia aproximada de dos 2 metros, zonas de espera, baños, punto de pago, zonas de entrega de productos a los clientes, zonas de exhibición, puntos de información, taquilla, área de registro.
- Instalar en los baños, en lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies tales como puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, jabón o alcohol glicerinado mínimo al 60% y griferías automáticas o de pedal.
- Implementar sistemas o mecanismos de control en tiempo real que indiquen que el espacio o recinto no cuenta con más capacidad por tener el máximo aforo permitido.
- Disponer alcohol glicerinado mínimo al 60% en cualquier área que sirva de atención a personal o público.

- Destinar áreas exclusivas para el almacenamiento de elementos de higiene y sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios.
- Definir un lugar para el cambio de ropa y desinfección del staff.

6. ¿Cómo debe realizarse el proceso de mantenimiento y desinfección?

R// Para el proceso de mantenimiento y desinfección se debe tener en cuenta:

- Contar con un protocolo de aseo, limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones y demás áreas. que incluya los productos a utilizar, el procedimiento a realizar y los elementos de protección personal de los trabajadores.
- Realizar diariamente antes del inicio de actividades y de forma permanente o con una frecuencia no superior a tres horas, labores de limpieza y desinfección de las zonas comunes, pisos, mesas, corredores, puertas, baños, barandas, mesas y asientos, entre otras, con desinfectantes que tengan actividad virucida de capa lipídica.
- Limpiar y desinfectar todo material o elemento antes de ingresar al recinto por parte de su propietario.
- Llevar registros de limpieza y desinfección de baños públicos y de las diferentes áreas.
- Cada expositor, trabajador, contratista, proveedor será responsable de la limpieza y desinfección de sus mercancías, elementos de montaje y materiales de trabajo.
- Disponer dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en especial en entradas, puntos de atención y cada puesto de trabajo.

7. ¿Cuáles son las medidas que corresponden para la dotación y elementos de protección en el personal?

R// Las medidas a tener en cuenta son las siguientes:

- El personal que se encuentre prestando servicios dentro del recinto debe contar con una escarapela de identificación, en la que se especifique nombre de la empresa, datos de contacto y nombre de la feria en la cual se encuentra.
- Suministrar tapabocas, así como alcohol glicerinado mínimo al 60% al personal a cargo del organizador de la feria.

- Desinfectar de manera frecuente los elementos de trabajo y de uso personal, tales como computadores, tabletas y celulares.
- El operador del recinto, el organizador de la feria, los expositores, los contratistas o prestadores de servicios deberán proveer para todos sus colaboradores un kit de elementos de protección personal de acuerdo con las tareas que desempeñen en su jornada laboral.
- Establecer el obligatorio cumplimiento en el uso de los elementos de protección personal para el desarrollo de cada una de las actividades.
- El personal que cumpla funciones en área de atención a clientes deberá utilizar durante su labor un tapabocas, protector de ojos y disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% para higienizarse las manos.

8. ¿Qué acciones se deben tomar para la manipulación de residuos?

R// Los residuos deben manejarse de la siguiente manera:

- Establecer horarios para el manejo de los residuos de elementos de protección personal que son desechados por los trabajadores y demás personal que se encuentre dentro del recinto, así como de los residuos peligrosos derivados de la implementación del protocolo de limpieza y desinfección.
- Definir e informar a quien realice la labor, las medidas para la correcta separación de residuos.
- Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, de acuerdo con el tipo de estos.
- Realizar la recolección y almacenamiento de residuos de manera frecuente, según sea su volumen de generación, asignando en la medida de lo posible, a una sola persona el control y la disposición de estos.
- Garantizar al personal que realiza la actividad de manejo y disposición de residuos, sean trabajadores directos o contratistas externos, los elementos de protección personal, incluyendo guantes.

9. ¿Cómo debe ser la interacción dentro del recinto?

R// La interacción debe manejarse:

- Garantizar el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona en las zonas comunes, de descanso y de circulación.

- Evitar aglomeraciones en áreas comunes tales como taquilla, ropero, baños, zonas de alimentación y zonas de descanso definiendo estrategias que garanticen el distanciamiento físico y minimicen la acumulación de personas en un mismo lugar tales como: horarios de atención, turnos de operación, sistemas de reservas.
- Garantizar el uso obligatorio del tapabocas en todos los espacios de trabajo en los que se genere interacción entre trabajadores y colaboradores.
- Asegurar que todas las personas que se encuentren en las instalaciones realicen el proceso de lavado de manos con agua y jabón y se sequen con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo cada hora, a través de las pausas activas para desinfección de manos y, en especial, después de cualquier contacto con algún cliente o elemento. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos. Realizar toma de temperatura a todos los participantes de la feria antes de ingresar al recinto, si presenta temperatura mayor de 38°C se debe informar a la autoridad sanitaria y activar el protocolo que para ello haya establecido el recinto.
- Tener un registro de los trabajadores, lugar y horario de trabajo, con el fin de facilitar los procedimientos de seguimiento en casos positivos de COVID-19
- Organizar horarios de trabajo escalonado que controle el número de personas presentes al mismo tiempo en los establecimientos, incluyendo los horarios de montaje y desmontaje, apertura de puertas teniendo en cuenta las necesidades de la feria.
- Promover la realización de reuniones virtuales para las etapas de planeación y convocatoria de la feria empresarial.
- Promover el uso de tecnologías en el desarrollo de la feria para evitar el contacto físico.
- Tener un estricto control mediante registro de las personas que están ingresando, sean trabajadores, contratistas externos, personal administrativo, de montaje y desmontaje. Mantener ventanas y puertas abiertas y los ventiladores encendidos.
- Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés "High Efficiency Particle Arrestind", o "recogedor de partículas de alta eficiencia"), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con

filtros HEPA se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.

- Dar instrucciones a los trabajadores y hacer seguimiento sobre la correcta colocación y retiro de los Elementos de Protección Personal (EPP).
- Impedir el consumo de bebidas y alimentos en sitios diferentes a los dispuestos para este fin.
- Impedir el ingreso de visitantes al recinto y a los lugares de exposición cuando los sistemas o equipos electrónicos indiquen que el espacio no cuenta con más capacidad de atención por tener el máximo aforo permitido.
- No permitir el ingreso de personas con síntomas sospechosos de COVID-19 o con síntomas de resfriado.
- Garantizar que una vez finalizada la función/exhibición, los asistentes evacuen las instalaciones de forma ordenada, manteniendo una distancia mínima de dos metros entre persona y persona.

10. ¿Cómo debe ser la interacción en las actividades de alimentación?

R// La interacción durante la alimentación se debe realizar de la siguiente manera:

- Disponer espacios de alimentación para los colaboradores de la feria empresarial, que permitan que éstos puedan mantener una distancia mínima de dos (2) metros a la hora de la alimentación.
- Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones en los espacios destinados a estos efectos.
- Ubicar en lugar visible en estas áreas las medidas necesarias de distanciamiento físico e higiene para la prevención del contagio.
- Dotar esta área con los elementos de aseo pertinentes como alcohol glicerinado mínimo al 60% para higienizar las manos, desinfectantes como hipoclorito para lavaplatos y mesones y alcohol antiséptico al 70% para limpiar el horno microondas garantizando la desinfección del panel después de cada uso.
- Disponer de un operador designado para la manipulación de elementos de limpieza y desinfección para botones y puertas antes y después del uso por parte de cada usuario.

11. ¿Cómo se debe organizar las actividades laborales?

R// Las alternativas para la organización laboral son las siguientes:

- Determinar y pactar los turnos acordes con el número de trabajadores, el área total del espacio o recinto, garantizando el distanciamiento físico requerido entre procesos, evitando las aglomeraciones.
- Organizar en los casos que aplique, reuniones de cambio de turno con el menor número de participantes posible, garantizando el distanciamiento físico de 2 metros entre los asistentes, en todo caso se procurará realizar las entregas de los turnos usando mecanismos virtuales.
- Organizar al personal en equipos o grupos de trabajo para facilitar la interacción reducida entre ellos.
- Identificar los trabajadores con comorbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio del coronavirus COVID-19 tales como diabetes mellitus, lupus, enfermedad cardiovascular, VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva Crónica -EPOC, mujeres gestantes y personas mayores de 60 años, para ser ubicados en puestos de trabajo en donde se minimice el contacto con los demás empleados, o se les asignarán, dentro de lo posible, actividades o tareas de trabajo en casa.

12. ¿Cómo debe manejarse la Interacción con terceros tales como proveedores, clientes, aliados, etc.

R// Para la interacción con terceros se debe tener en cuenta:

- Desarrollar políticas de reembolso flexibles para los participantes que no puedan asistir
- Establecer lineamientos para el manejo de equipos y materiales de alquiler, los cuales serán limpiados y desinfectados, y ubicados en un lugar único para que se puedan guardar cada día.
- Establecer lineamientos de limpieza y desinfección de todos los elementos entregados por terceros
- Solicitar a los proveedores de insumos técnicos ajenos a la organización de la feria empresarial, que sigan los protocolos establecidos por las autoridades sanitarias y que entreguen todos los implementos desinfectados.

- Solicitar previamente los protocolos de bioseguridad implementados por el proveedor.
- Promover el montaje y desmontaje de recursos técnicos y otros elementos los días anteriores y posteriores a la realización de la feria empresarial.
- Desinfectar los vehículos que ingresen y permanezcan en el lugar de desarrollo de la feria, tanto al inicio y como al cierre de cada jornada laboral.
- Evitar la entrega de material como programar agenda escarapelas, souvenirs a los participantes.
- Contar con suficientes elementos tales como micrófonos y apuntadores para garantizar el uso individual de los mismos o implementar mecanismos de protección para disminuir la transmisión del virus.
- Implementar medios alternativos para la participación de los asistentes en los debates, tales como redes sociales, aplicaciones, entre otros.
- Establecer un cronograma de recepción de insumos para evitar que concurren al mismo tiempo varios proveedores.

12. ¿Cuáles son las actividades correspondientes a la comunicación?

R// Se deberá realizar un plan de comunicación que tenga en cuenta:

- Contar con un responsable de la comunicación, implementación, verificación del presente protocolo y otras medidas de bioseguridad que determine el Gobierno Nacional, departamental, distrital o municipal, además deberá ser el punto focal de comunicación con las autoridades locales y nacionales.
- Contar con un plan de comunicaciones donde se divulgue el contenido del presente protocolo a los participantes a la feria.
- Disponer la información del nivel máximo de aforo de cada feria en un lugar visible en la entrada del establecimiento y dentro de sus instalaciones, esta información debe ser publicada igualmente en las plataformas comerciales del recinto.
- Capacitar al personal a su cargo sobre las medidas de bioseguridad adoptadas para la feria, siguiendo las establecidas en la Resolución 666 de 2020 del Ministerio de Salud y en el presente protocolo.
- Remitir de manera anticipada la información a contratistas y proveedores, acerca de las medidas preventivas que se estarán implementando para el manejo de la emergencia por parte del organizador y operador de la feria.

- Difundir mensajes para desalentar la asistencia de personas con síntomas asociados a COVID-19 a las ferias empresariales.
- Informar a los asistentes, trabajadores y expositores sobre la prohibición.

13. ¿Se debe llevar un control o base de datos?

R// Sí, es necesario llevar un registro que incluya fecha nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los expositores, así como de los proveedores del recinto, con el fin de que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que alguno de ellos salga positivo para COVID-19. La recolección de datos deberá realizarse a través de medios virtuales, previo el diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales y cumplimiento de las demás normas aplicables en la materia, precisando que los datos se usarán con fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagio.

14. ¿Cómo es el manejo en caso de situaciones de contagio?

R// Disponer dentro del recinto de una zona de aislamiento preventivo para un potencial infectado por coronavirus COVID-19, mientras espera la valoración de personal médico o su traslado a un centro de atención médica.

15. ¿Cuáles son las medidas para tener en cuenta con los trabajadores?

R// Dentro de las medidas para tener en cuenta se encuentran:

- Utilizar los elementos de protección personal como tapabocas, alcohol glicerinado mínimo al 60% y los demás elementos que se requieran de acuerdo con la labor que desempeña.
- Realizar protocolo de lavado de manos o desinfectarlas con alcohol glicerinado mínimo al 60%.
- Quedarse en casa en caso de tener fiebre o síntomas como tos y/o dificultad para respirar e informar a la EPS y a la persona responsable del programa de seguridad y salud en el trabajo del recinto.
- Mantener la distancia de seguridad de dos metros entre compañeros y con los participantes.

- Evitar intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas. En caso de ser necesario compartirlos, realizar desinfección, previo a su uso.
- Desinfectar los objetos personales como gafas y celulares de forma frecuente y no prestarlos.
- Guardar el tapabocas en su empaque original o en una bolsa cerrada mientras se consumen alimentos o bebidas. En ningún caso, el tapabocas debe ponerse en contacto con superficies o personas.
- Cambiar el tapabocas por uno nuevo en caso de que este resulte contaminado, húmedo, sucio o roto.
- Efectuar lavado o higienización de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.
- Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante los períodos de atención al público.

16. ¿Qué medidas se deben tomar con los participantes?

R// Las medidas para tener en cuenta con los participantes son:

- Utilizar el tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca durante la circulación o permanencia en el recinto.
- Mantener el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona, diferentes a su grupo familiar, especialmente en lugares y zonas demarcadas para hacer filas.
- Permitir la toma de temperatura a su ingreso.
- Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.
- Contar con un kit que contenga como mínimo alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes y tapabocas
- Abstenerse de ingresar si presenta síntomas sospechosos de COVID-19, ha sido diagnosticado como positivo y no ha concluido el período de aislamiento requerido para superar la enfermedad, o tiene síntomas de resfriado.

- Informarse sobre las condiciones de uso, acceso y aforo del recinto.
- Abstenerse de consumir alimentos y bebidas en los sitios diferentes a los previstos para este fin.

17. ¿Cuáles son las responsabilidades del expositor?

R// Dentro de las responsabilidades se encuentran:

- Verificar que las condiciones de transporte cumplan con las normas legales vigentes sobre bioseguridad.
- Cumplir con protocolos de limpieza y desinfección establecidos por el organizador de la exposición.
- Determinar y señalar en lugar visible el aforo de su stand y garantizar el cumplimiento de este considerando el distanciamiento mínimo de 2 metros entre persona y persona incluyendo tanto trabajadores, como visitantes.
- Cumplir con los protocolos de limpieza y desinfección establecidos en su stand, garantizando frecuencias, productos, procesos realizados y priorizando en todo momento las superficies de mayor contacto.
- Contar con los recipientes idóneos para el manejo y gestión de los residuos. • Procurar utilizar medios electrónicos de pago para la venta de sus productos.
- Portar de manera permanente y adecuada el tapabocas.
- Dotar a sus empleados de los elementos de protección y bioseguridad acordes con el nivel de contacto y relacionamiento.
- Verificar que las condiciones de transporte de sus mercancías y elementos de montaje, así como las condiciones de entrega de los productos comercializados cumplan con los protocolos vigentes sobre bioseguridad.
- Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria. Después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.
- Contar en su stand con alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes y tapabocas.