

Załącznik nr 1 do Regulaminu obiektu

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

dotyczące przeciwdziałaniu zakażeniu wirusem SARS-CoV-2
dla wydarzeń organizowanych w obiektach Międzynarodowego Centrum Kongresowego
i hali Spodek w Katowicach
wersja na dzień 08.06.2020¹
zasady mają zastosowanie w części dotyczącej działalności niezabronionej aktualnie przez prawo

1. Wytyczne dotyczące zarządcy obiektu

1.1. Pracownicy i podwykonawcy

- pracownik mający symptomy zakażenia SARS-CoV-2 nie powinien korzystać z miejsc publicznych, w tym przychodzić do pracy, a w przypadku potwierdzenia u pracownika zakażenia niezwłocznie poinformować o tym pracodawcę;
- pracownik powinien unikać dojazdów do pracy środkami komunikacji publicznej, jeżeli istnieje taka możliwość;
- przed rozpoczęciem pracy, tuż po przyjeździe, pracownik zobowiązany jest do umycia rąk wodą z mydłem lub do dezynfekcji rąk dostępnymi w obiekcie płynami do dezynfekcji; na recepcjach przy wejściach do obiektów dostępne są płyny do dezynfekcji (MCK: wejście od strony parkingu VIP oraz od strony pl. Sławika i Antalla; SPODEK – wejście od osi A);
- pracownik zobowiązany jest nosić osłonę nosa i ust, ewentualnie przyłbicę podczas wykonywania obowiązków z klientami i interesariuszami. Jeżeli pracownik zapomni maski – dostępne są w ww. recepcjach;
- pracownik zobowiązany jest zachować bezpieczną odległość od rozmówcy i współpracowników (rekomendowane są 2 metry);
- pracownik powinien regularnie często i dokładnie myć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce i/lub dezynfekować osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%);
- pracownik podczas kaszlu i kichania powinien zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce;
- pracownik powinien starać się nie dotykać dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu;
- pracownik powinien dezynfekować telefon, klawiaturę i myszkę – za pomocą środków dostępnych

¹ Zasady mogą ulec zmianie stosownie do zaleceń GIS

w aneksach kuchennych – przynajmniej raz w ciągu dnia roboczego. Środki do dezynfekcji, umieszczone w aneksach kuchennych, przeznaczone są do użytku przez wszystkich pracowników. Zabrania się ich zabierania i zostawiania na swoich biurkach;

- pracownik zobowiązany jest do podpisania się na swojej liście obecności zaraz po przyjeździe do pracy w celu kontroli informacji, kto w danym dniu przebywał na obiekcie, na wypadek zakażeń;
- pracownik zobowiązany jest także do stosowania aktualnych wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach www.gis.gov.pl lub www.gov.pl/web/koronawirus/.

1.2. Przygotowanie obiektu do wydarzenia:

- dezynfekcja/wietrzenie powierzchni przed wejściem klienta;
- preparaty do dezynfekcji rąk umieszczone przy wejściach do obiektów, w toaletach, przy kasach, windach, w recepcji oraz w strefie gastronomicznej;
- określenie maksymalnej liczby osób mogących przebywać w windzie (1 osoba, z wyłączeniem rodzin);
- określenie maksymalnej liczby osób mogących przebywać w toalecie (maksymalna liczba osób mogących przebywać jednocześnie w ogólnodostępnym pomieszczeniu toalety równa się ilości dostępnych kabin / pisuarów);
- przestrzeganie zasad w zakresie częstej wymiany powietrza w obiekcie;
- wprowadzenie odpowiednich procedur dla serwisu sprzątającego zamówionego przez klienta w zakresie zwiększonej częstotliwości czyszczenia i dezynfekcji:
 - co 1 godzinę toalety, uchwyty, poręczę, klamki, przyciski, windy, schody ruchome, blaty, oparcia krzeseł etc.;
- wywieszenie przed wejściem na teren wydarzenia oraz w toaletach instrukcji dotyczącej: mycia rąk, dezynfekcji rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki;
- suszenie rąk w toaletach tylko poprzez bezdotykowe podajniki ręczników papierowych (wyłączenie suszarek);
- wyłączenie z użytku depozytów;

- w przypadku, gdy klient wynajmie sprzęt IT/AV od zarządcy obiektu, zarządca zobowiązuje się m.in. do:

- dezynfekcji mikrofonu i prezentera w przerwie między wystąpieniami;
- dezynfekcji kabiny symultanicznej – po każdym 4godzinnym bloku;
- dezynfekcji zestawów do tłumaczenia symultanicznego - po każdym dniu. W ciągu dnia nie wydaje się tego samego zestawu dwóm różnym osobom;
- dezynfekcji mównicy w przerwie między wystąpieniami;

2. Wytyczne dotyczące usługi cateringowej

2.1. Catering (przerwy kawowe, lunchy, kolacje, bankiety)

- w przypadku konieczności dostawy sprzętu i/lub żywności odbywają się one autami poddanyymi wietrzeniu i/lub dezynfekcji i/lub ozonowaniu;
- sprzęt i zastawa są na bieżąco dezynfekowane;
- serwowanie posiłków odbywać się może na kilka sposobów:
 - zamykane biodegradowalne lunchboxy;
 - bezdotykowe stacje kawowe;
 - bezdotykowe stacje obsługi bufetowej podczas lunchu, bankietu, kolacji;
 - serwowanie do stolika;
- dostępne dla gości i obsługi w strefach cateringowych środki dezynfekujące;
- dezynfekcja lad i czytników płatniczych, przeprowadzanie co najmniej raz na godzinę dezynfekcji stanowiska kasowego lub stanowiska obsługi. Zaleca się dezynfekcję PIN-padów, skanerów - każdorazowo po/przed użyciem. Systematyczna dezynfekcja rąk;
- dezynfekcja powierzchni wspólnych, z którymi stykają się klienci (z wyłączeniem podłogi) minimum co 15 minut;
- przyprawy, cukier dostępne w jednorazówkach;

- obsługa nosi maski/przyłbice zakrywające usta i nos oraz rękawiczki
- caterer zobowiązany jest do stosowania także aktualnych wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach www.gis.gov.pl lub www.gov.pl/web/koronawirus/.

2.2. Tymczasowe punkty sprzedaży

- biodegradowalne kubki do napojów/piwa;
- zaleca się wyposażenie stanowisk obsługi w przezroczystą osłonę np. z pleksi, oddzielającą klienta od pracownika (zgodnie z wytycznymi z GISu);
- obsługa zobowiązana jest do zakrywania nosa i ust. Zalecane jest stosowanie maski, maseczki, albo przyłbicy;
- rekomendowana płatność bezgotówkowa;
- dezynfekcja lad i czytników płatniczych, przeprowadzanie co najmniej raz na godzinę dezynfekcji stanowiska kasowego lub stanowiska obsługi. Zaleca się dezynfekcję PIN-padów, skanerów - każdorazowo po/przed użyciem. Systematyczna dezynfekcja rąk;
- oznakowanie 2 m odległości pomiędzy osobami stojącymi w kolejce;
- odległość między blatami stolików 2 m; w przypadku zamontowanie plexi obowiązuje odległość 1 m;
- każdorazowa dezynfekcja stolika po zakończeniu obsługi gości;
- dezynfekcja powierzchni wspólnych, z którymi stykają się klienci (z wyłączeniem podłogi) minimum co 15 minut;
- przyprawy, cukier dostępne w jednorazówkach;
- każdorazowa dezynfekcja stolika i innych mebli po zakończeniu obsługi gości;
- caterer zobowiązany jest do stosowania także aktualnych wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach www.gis.gov.pl lub www.gov.pl/web/koronawirus/.

3. Wytyczne dotyczące organizatora/najemcy

3.1. Przygotowanie wydarzenia

3.1.1. KONFERENCJE/ KONGRESY/ KONCERTY

- komunikacja do uczestników przed wydarzeniem i w trakcie, w zakresie nowych zasad bezpieczeństwa w związku z wymogami dotyczącymi ochrony przed SARS-CoV-2 poprzez m.in.: media społecznościowe, bileterie, strony www, regulamin wydarzenia, plakaty, tablice, radiowęzeł etc.;
- zwiększenie do maksimum liczby spraw organizacyjnych z podnajemcami, uczestnikami, wystawcami załatwianych online, przez platformy, systemy rezerwacji;
- osoby mające symptomy zakażenia SARS-CoV-2 nie powinny korzystać z miejsc publicznych, w tym uczestniczyć w spotkaniach, konferencjach, imprezach sportowo-artystycznych itp.;
- w przypadku stwierdzenia u osoby wyraźnych oznak choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, osoba ta nie może zostać wpuszczona na teren obiektu, a klient zastosuje przygotowaną przez niego wewnętrzną procedurę postępowania ww. przypadku zgodnie z wytycznymi GIS;
- możliwość zakupu maseczek przez podwykonawców, montażystów, uczestników, gości itp. – w wyznaczonym miejscu w MCK, SPODEK;
- wyznaczenie i przygotowanie (m.in. wyposażonego w środki ochrony indywidualnej i płyn dezynfekujący) pomieszczenia, lub pokoju, w którym będzie można czasowo odizolować osobę w przypadku pojawienia się objawów chorobowych;
- przygotowanie i umieszczenie w łatwo dostępnym miejscu potrzebnych numerów telefonów do powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej oraz służb medycznych.
- do momentu pełnego przywrócenia ruchu granicznego realizuje się wyłącznie wydarzenia / spotkania krajowe;
- utrzymanie odległości przynajmniej 2 m pomiędzy klientami/uczestnikami;
- obowiązek zasłaniania ust i nosa (maseczką lub innym materiałem) przez każdą osobę przebywającą w obiekcie (organizator, podwykonawcy, uczestnik, obsługa etc.);

- klient zobowiązany jest przestrzegać obowiązujących przepisów prawa odnoszących się do maksymalnej liczby osób mogącej przebywać na wybranej przestrzeni:
 - a) połowa dostępnych miejsc na wydarzenia takie jak: przedstawienia, spektakle, projekcje filmów i nagrania wideo;
 - b) 1 osoba/4 m² na wydarzenia takie jak: targi, wystawy, kongresy, konferencje, spotkania;
- klient zobowiązany jest zapewnić odpowiednią dezynfekcję wniesionych do obiektu, na czas realizacji wydarzenia, własnych akcesoriów, mebli, sprzętu multimedialnego w tym m.in.:
 - dezynfekcja mikrofonu i prezentera w przerwie między wystąpieniami;
 - dezynfekcja kabiny symultanicznej – po każdym 4godzinnym bloku;
 - dezynfekcja zestawów do tłumaczenia symultanicznego - po każdym dniu. W ciągu dnia nie wydaje się tego samego zestawu dwóm różnym osobom;
 - dezynfekcja mównicy w przerwie między wystąpieniami;
- organizowanie szatni / punktu przechowywania bagażu w sposób następujący:
 - a) maksymalne możliwe zwiększenie liczby personelu obsługującego szatnię lub zapewnienie możliwości samodzielnego wieszania okryć wierzchnich przez uczestników wydarzenia / spotkania;
 - b) oczekiwanie w kolejce do szatni powinno umożliwiać min. 2-metrową odległość między uczestnikami spotkania / wydarzenia;
 - c) obsługa szatni powinna zostać wyposażona w środki ochrony indywidualnej, w tym maski lub przyłbice, rękawiczki oraz środki do dezynfekcji rąk (należy wskazać środki zgodnie z obowiązującymi przepisami), a także nieprzemakalne fartuchy z długim rękawem, do użycia w razie potrzeby;
 - d) w miarę możliwości okrycia wierzchnie powinny być wieszane na co drugim wieszaku, a wydawane numery przyporządkowane do okrycia wierzchniego powinny być do użytku jednorazowego;
 - e) rekomendowana płatność bezgotówkowa;
- lada szatni regularnie dezynfekowana nie rzadziej niż co 1 godzinę;
- płatność bezgotówkowa;
- obowiązkowy zespół ratownictwa medycznego przeszkolonego w zakresie COVID - 19 i

dysponującego pełnymi środkami ochrony osobistej na wydarzeniach/spotkaniach dla min. 50 osób;

- przygotowanie wynajmowanej przestrzeni w tym aranżacja zgodnie z obowiązującymi wytycznymi dotyczącymi zachowania odległości (w tym oznaczenie kolejki do toalet odstępami 2m);
- klient zobowiązany jest do stosowania także aktualnych wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach www.gis.gov.pl lub www.gov.pl/web/koronawirus/, szczególnie dotyczy to zasad bezpieczeństwa uczestników/pracowników/dostawców wydarzenia/spotkania opublikowanych na stronach serwisu gov.pl;
- klient zobowiązany jest do posiadania listy kontaktowej przebywających na obiekcie osób podczas jego wydarzenia (dot. również montażu i demontażu) w celu ewentualnego kontaktu w przypadku wystąpienia zakażenia wirusem podczas wydarzenia;
- powołanie przez organizatora wydarzenia koordynatora do spraw zdrowotnych lub delegowanie konkretnego pracownika do zadań związanych z dbałością o zachowanie wszelkich ustalonych procedur oraz stałego kontaktu z wyznaczoną osobą z właściwej powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej; uruchomienie alarmowego nr telefonu organizatora, dostępnego w czasie wydarzenia, oznakowanie w widocznych miejscach o tym numerze i zasadach korzystania;
- opracowanie odpowiednich zapisów do umów z kontrahentami i pracownikami na umowę zlecenie/dzieło (np. klauzula RODO dotycząca udostępniania danych GIS, oświadczenie o stanie zdrowia);
- dokonywanie aktualizacji swoich regulaminów pod kątem wprowadzenia do nich dodatkowych zapisów w zakresie bezpieczeństwa epidemicznego:
 - a) klauzule dot. ochrony danych osobowych, umożliwiające Organizatorowi udostępnienie Głównemu Inspektoratowi Sanitarnemu i służbom porządkowym danych osobowych uczestników imprezy;
 - b) obowiązek samodzielnego wyposażenia się uczestnika w materiały ochrony osobistej;
 - c) złożenie przez uczestnika obowiązkowego pisemnego oświadczenia przy wejściu na imprezę lub wcześniej drogą online, że uczestnik, według swojej najlepszej wiedzy, nie jest osobą zakażoną oraz nie przebywa na kwarantannie lub pod nadzorem epidemiologicznym;

- usytuowanie publiczności w odległości minimum 2 metrów od sceny/artystów, w przypadku występów wokalnych – min. 6 metrów;
- układ przestrzenny (tzw. set-up, tj. m.in. ustawienie krzeseł, stołów, sceny etc.) spotkania / wydarzenia powinien zostać zorganizowany w sposób:
 - a) zapewniający zwiększenie fizycznej odległości między uczestnikami spotkania / wydarzenia min. 2 metry;
 - b) uniemożliwiający samodzielny wybór miejsca przez uczestnika wydarzenia / spotkania (miejsca / krzesła itp. specjalnie oznakowane i przypisane do danej osoby);
- stosowanie systemu liczenia osób, co umożliwi weryfikację liczby osób przebywających na terenie targów oraz pozwoli na blokadę wejścia, w przypadku przekroczenia dozwolonej liczby osób;
- należy maksymalnie jak to jest tylko możliwe ograniczyć możliwość kontaktu osób wchodzących i wychodzących, ograniczyć możliwość zbierania się uczestników w ciągach komunikacyjnych w sposób uniemożliwiający zachowanie odpowiedniego dystansu. Wyjście z terenu spotkania powinno być przygotowane w innym miejscu niż wejście na jego teren i wyraźnie oznaczone z zakazem wychodzenia wejściami;
- w trakcie montażu i demontażu zachowanie zasad bezpieczeństwa obowiązujących dla firm zabudowujących i dostawców zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami i zaleceniami Głównego Inspektoratu Sanitarnego – opracowanie instrukcji bezpieczeństwa epidemicznego dla obiektu w trakcie przygotowań i przebiegu wydarzeń; przekazanie do zaopiniowania na 14 dni przed wydarzeniem właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej (dotyczy dużych wydarzeń w obiektach zamkniętych);
- oczekiwanie w kolejce do wejścia na teren spotkania powinno umożliwiać min. 2-metrową odległość między uczestnikami wydarzenia / spotkania.

Wymogi dotyczące stoisk/zabudowy tymczasowej:

- w przypadku gdy klient ma w planach zabudowę stoisk/zabudowy tymczasowej – dodatkowo obowiązują wytyczne z pkt. 3.1.2.

3.1.2.TARGI B2B, B2C

obowiązują wymogi organizacyjne ogólne zawarte w pkt. 3.1.1 plus dodatkowo jak niżej:

- obowiązek tworzenia stref buforowych na stoiskach tak, by zapewnić wymaganą odległość między osobami;
- obowiązek posiadania przez wystawcę urządzeń do dezynfekcji rąk na stoisku w widocznym i dostępnym miejscu;
- obowiązek dezynfekcji rąk przy wejściu każdej osoby na stoisko;
- sprzątanie, dezynfekcja elementów nie rzadziej niż co 1 godzinę;
- zmiana sposobu organizacji przestrzeni wystawienniczych poprzez poszerzenie ciągów komunikacyjnych pomiędzy stoiskami wystawienniczymi do szerokości minimum 3 metrów;
- wpuszczanie na targi wyłącznie osób uprawnionych i posiadających dokumenty wstępu tj. zgłoszeni wystawcy, zarejestrowani zwiedzający, pracownicy obsługi i służby serwisowe;
- zrezygnowanie z roznoszenia ulotek i takich działań na terenie obiektów wystawienniczych, które mogłyby sprzyjać tworzeniu się skupisk ludzi;
- wprowadzenie rejestracji wszystkich uczestników targów, w celu pozyskania danych osób przebywających na targach (np. poprzez wprowadzenie biletów imiennych);
- przechowywanie śmieci i odpadów w pojemnikach zamkniętych, regularnie czyszczonych i dezynfekowanych;
- wprowadzenie codziennych procedur przeprowadzania i dokumentowania wywiadu epidemiologicznego, w szczególności o braku wstępowania objawów chorobowych u pracownika/osoby świadczącej usługi oraz o braku kontaktu z osobą, która miała widoczne objawy chorobowe lub była narażona na kontakt z osobą zakażoną (codzienna kontrola klienta ze strony EM, a u pracowników PTWP EC – dyrektora działu).