



GAD MUNICIPALIDAD
DE AMBATO



CHECK LIST

CRITERIOS DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

Agencias servicios turísticos, operadores
turísticos agencias de viajes internacionales,
mayoristas y duales



AMBATO
• LA GRAN CIUDAD •

Dirección de
Cultura, Turismo,
Deportes y Recreación



CulturaAmbato



CHECK LIST DE CRITERIOS DE BIOSEGURIDAD PARA AGENCIAS SERVICIOS TURÍSTICOS, OPERADORES TURÍSTICOS, AGENCIAS DE VIAJES INTERNACIONALES, MAYORISTAS Y DUALES.

Base normativa: Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de Agencias Servicios Turísticos, Operadores Turísticos, Agencias De Viajes Internacionales, Mayoristas y Duales, en el contexto de la emergencia sanitaria por Covid-19.

Publicación: Ministerio de Turismo del Ecuador

Alcance: Todos los establecimientos de esta actividad turística

1. Colaboradores

1	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
1.1	¿Se ha evaluado y monitoreado el estado de salud de sus trabajadores a través de la toma de temperatura y sintomatología; cuenta con su registro?				
1.2	¿Se ha identificado al personal que presentan sintomatologías que pudiera estar asociada con COVID-19 y se ha documentado?				
1.3	¿Se ha registrado a los colaboradores que se encuentran dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo?				
1.4	¿Se cuenta con protocolos de ingreso y salida del personal del establecimiento?				
1.5	¿Se promueve los buenos hábitos de higiene a todo nivel dentro del establecimiento?				
1.6	¿Se ha informado al personal el no uso de joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.				Infografías para área de personal
1.7	¿Se ha compartido al personal, a través de medios digitales de comunicación, la guía de protocolos de bioseguridad, emitido por los organismos competentes?				
1.8	¿Se ha definido horarios de trabajo para el personal, con el objetivo de evitar aglomeraciones?				
1.9	¿Se ha identificado funciones y actividades para el desarrollo de Teletrabajo?				





2. Equipos y espacios de Protección Personal

2	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
2.1	¿Se ha proporcionado al personal de mascarilla durante la jornada laboral (se excluye el respirador N95 ya que están contempladas para uso de personal sanitario).				
2.2	El personal usa mascarilla durante toda la jornada laboral				
2.3	Proveer de alcohol gel desinfectante al 70% al personal para que sea utilizado de manera personal durante la jornada laboral				
2.4	¿El área de atención al cliente, cuenta con gel o alcohol antibacterial (70%) de fácil acceso?				
2.5	¿Se ha identificado, el área de personal, para la custodia de objetos personales, con protocolos de desinfección y seguridad?				
2.6	¿La empresa cuenta con un área destinada con contenedores señalado, con tapa, funda y accionado por pedal, para desechar mascarillas y guantes, garantizando el protocolo de bioseguridad?				Se sugiere utilizar tachos o fundas de basura de color rojo para este fin.
2.7	El área de lavado de manos cuenta con los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos				
2.8	Se visualiza los números de emergencia 911 y 171, en puntos estratégicos del establecimiento y zonas comunes y señalética con información de medidas preventivas.				
2.9	¿El establecimiento cuenta con un termómetro digital para la toma y registro de temperatura al ingreso y salida de la jornada laboral?				
2.10	Las actividades de limpieza deberán utilizar guantes pvc, mascarilla y diluciones de los insumos a utilizar, sugeridos por parte del fabricante.				

3. Atención al Cliente

3	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
3.1	¿Se programa citas para la atención a clientes?				
3.2	¿Se mantiene cerrada la puerta principal de acceso del establecimiento?				





3.3	¿Se ha retirado temporalmente periódicos y revistas del lobby, habitaciones y zonas comunes, ya que estos implementos representan un vehículo de contagio del virus? (opcional)				
3.3	¿Se ha implementado mecanismos de atención al cliente tales como: vía telefónica, páginas web y aplicaciones celulares u otros medios tecnológicos?				
3.4	El establecimiento ubica señalética y/o infografía que indique el uso de mascarilla a clientes y personal.				
3.5	Se evidencia la colocación de contenedores de gel o alcohol antibacterial (70%) de fácil acceso para el uso del cliente				
3.6	El área de lavado de manos para clientes cuenta con los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos				
3.7	Registrar el ingreso de clientes y toda persona que acuda al establecimiento				

4. Medios de pago de consumo de servicios o productos

4	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
4.1	¿Se ha implementado medios de pago electrónicos, evitando el pago con dinero en efectivo?				
4.2	¿Se solicita a los usuarios facilitar la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto y manteniendo distancia entre el personal del local y el cliente?				
4.3	¿Se facilita un esfero para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso?				
4.4	¿Se facilita la entrega de factura electrónica al cliente?				
4.5	En caso de pago en efectivo: ¿Se asignado un contenedor apropiado para el resguardo del dinero en efectivo, para su desinfección y posterior almacenamiento?				
4.6	Se recomienda facilitar información al cliente a través de medios digitales, evitando la entrega de material promocional o informativo impreso.				





5. Limpieza y desinfección de instalaciones

5	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
5.1	¿Se ha definido procedimientos de limpieza de lobby, mostradores de recepción, equipos electrónicos, puertas, manubrios, interruptores de luz, dispensadores, secador de manos, superficies de trabajo, esferográficos, mesas, sillas, baños, área de empleados, etc., con horarios y frecuencias, con sus respectivos horarios y registros relacionados, como garantía del cumplimiento?				
5.2	¿Se desinfecta al inicio, durante y término de la jornada laboral las distintas áreas del establecimiento?				
5.3	¿Se ha ubicado un pediluvio con una solución líquida para la desinfección de zapatos, para el ingreso al establecimiento?				
5.4	¿Se ha asignado un lugar para el lavado y desinfección de paños e insumos de limpieza; así como también un lugar destinado para su almacenamiento? (opcional)				
5.5	¿Se realiza la desinfección de los asientos utilizados por el cliente, una vez se retire del establecimiento?				

6. Manejo de desechos

6	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
6.1	¿Se ha identificado un área de almacenamiento de tachos o contenedores de desechos, adecuado y seguro, fuera del alcance de los niños y mascotas, en un tiempo no menor a 72 horas?				
6.2	¿El personal destinado a la recolección de desechos y su despacho a los contenedores de recolección, tiene conocimiento de los protocolos de manejo de desechos, según lo recomendado por el documento oficial emitido por los organismos competentes?				

