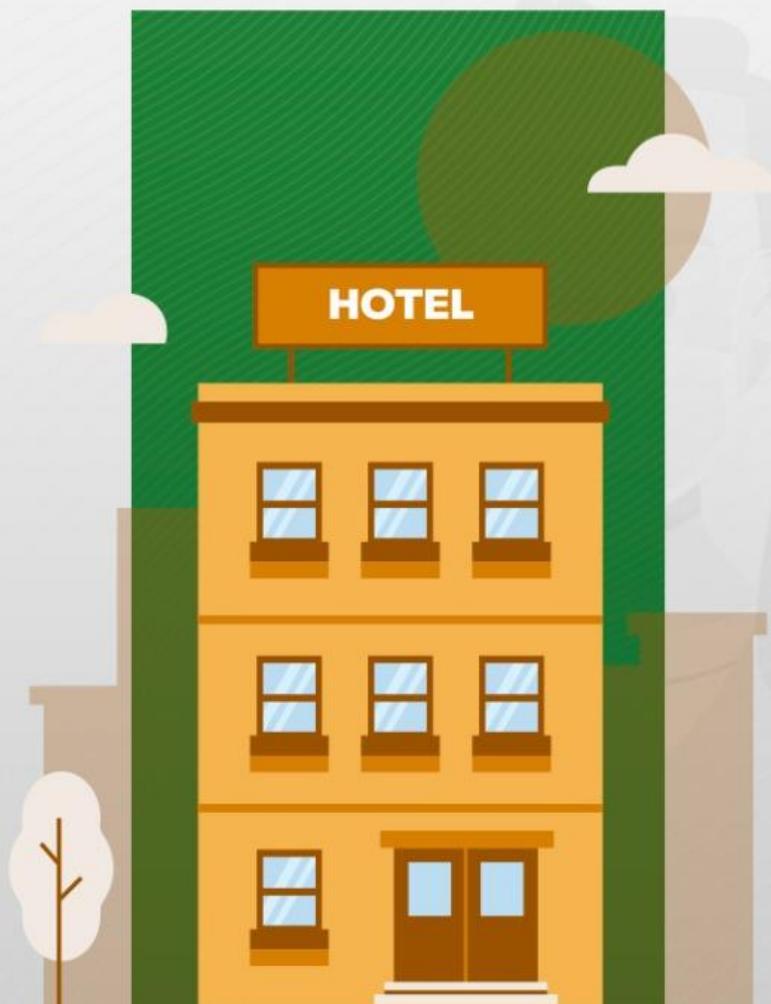




GAD MUNICIPALIDAD
DE AMBATO



CHECK LIST

CRITERIOS DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

Establecimientos de alojamientos



AMBATO
• LA GRAN CIUDAD •

Dirección de
Cultura, Turismo,
Deportes y Recreación



CulturaAmbato



CHECK LIST DE CRITERIOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA REAPERTURA Y REACTIVACIÓN DEL SERVICIO DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Base normativa: Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por Covid-19.

Publicación: Ministerio de Turismo del Ecuador

Alcance: Todos los establecimientos de alojamiento

1. Colaboradores

1	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
1.1	¿Se ha evaluado y monitoreado el estado de salud de sus trabajadores diariamente a través de la toma de temperatura y su registro?				
1.2	¿Se ha identificado al personal que presentan sintomatologías que pudiera estar asociada con COVID-19 y se ha documentado? (Opcional)				Encuesta
1.3	¿Se ha registrado a los colaboradores que se encuentran dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo? (Opcional)				
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 la necesidad de desinfectar objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc? (Opcional)				
1.7	¿Se ha compartido al personal, a través de medios digitales de comunicación, información sobre medidas de protección básicas y propagación del Covid-19?				
1.8	¿Se ha definido horarios de trabajo para el personal, con el objetivo de evitar aglomeraciones y minimizar la cantidad de personas por horario de trabajo y conforme a los lineamientos establecidos por el COE Cantonal?				
1.9	¿Se ha identificado funciones y actividades para el desarrollo de Teletrabajo? (Opcional)				





1.10	¿Se ha asignado horarios y sitio adecuado para el tiempo de almuerzo de los colaboradores, respetando las buenas prácticas de distanciamiento y bioseguridad?				
1.11	¿El personal evita usar bisutería como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.?				
1.12	¿Se ha definido un comité de crisis con todos los departamentos involucrados?				
1.13	¿Cuenta el personal con flujos de procesos de manera física y visible sobre medidas de respuesta del establecimiento, frente a la propagación del COVID-19?				Se encuentra en la Guía para la facilitación de la implementación de protocolos

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), protectores faciales, lentes u otros según el riesgo al que se encuentre expuesto el trabajador				Las mascarillas N95, serán de uso exclusivo para pacientes positivos con Covid-19
2.2	¿El área de personal cuenta con contenedores de gel o alcohol antibacterial (70%) de fácil acceso?				
2.3	¿El personal que recibe a los huéspedes y recepción, cuenta con gel o alcohol antibacterial (70%) de fácil acceso, y equipo de protección personal (mascarilla)?				
2.4	¿El personal asignado para el área de estacionamiento, cuenta con los equipos de protección personal, para el recibimiento de huéspedes?				
2.5	¿Se ha identificado, el área de personal, para la custodia de objetos personales, con protocolos de desinfección y seguridad?				
2.6	¿Existe contenedores para el almacenamiento de uniformes para su desinfección?				
2.7	¿La empresa cuenta con un área destinada con contenedores con tapa, para desechar mascarillas y guantes, garantizando el protocolo de bioseguridad?				Se sugiere utilizar tachos o fundas de basura de color rojo para este fin.
2.8	El área de lavado de manos para empleados 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				
2.9	Se visualiza los números de emergencia 911 y 171, en puntos estratégicos del establecimiento y zonas comunes.				
2.10	¿Se facilita un área de ducha para el personal de limpieza y de contacto con huéspedes infectados con Covid-19?				

3. Arribo de Huéspedes

3	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
3.1	¿Cuenta con un termómetro de aproximación para la toma de temperatura de los clientes que ingresan al establecimiento?				
3.2	¿Se ha implementado dispositivos manuales o mecánicos de desinfección de calzado y vestuario? (opcional)				
3.3	¿Se realiza la desinfección de bolsas, equipaje y equipos electrónicos del huésped?				
3.4	¿Se visualiza las recomendaciones de bioseguridad, políticas y medidas de protección en un lugar visible en zonas comunes del establecimiento?				Señalética, Infografías o cartelera informativa
3.5	¿El persona de recibimiento de huéspedes facilita alcohol gel al 70% a los huéspedes, previo a su ingreso al establecimiento?				
3.6	¿Se facilita el cuestionario de sintomatología para el huésped?				
3.7	¿Se ha tomado acciones para el distanciamiento en el área de recepción y zonas comunes del establecimiento?				Recomendación: señalética
3.8	¿Se lleva un registro digital de toda persona que ingresa al establecimiento (digital)?				
3.9	¿Se facilita un esfero para exclusivo del cliente en la recepción y se procede a su desinfección de forma frecuente?				





4. Atención al Cliente

4	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
4.1	¿Se ha retirado temporalmente periódicos y revistas del lobby, habitaciones y zonas comunes, ya que estos implementos representan un vehículo de contagio del virus y se ha incentivado al uso de aparatos electrónicos personales?				
4.2	¿Se ha implementado mecanismos de atención al cliente tales como: vía telefónica, páginas web y aplicaciones celulares u otros medios tecnológicos para servicio de consultas y reserva? (opcional)				
4.3	El establecimiento ubica señalética y/o infografía que indique la distancia entre el personal y usuarios, así como recomendaciones de bioseguridad.				
4.4	Se evidencia por parte del personal de atención al cliente, el uso de los siguientes equipos de protección personal: mascarillas quirúrgicas (obligatorio), protectores faciales, lentes u otros según el riesgo al que se encuentre expuesto el trabajador.				Especifique:
4.5	Se ha implementado acciones para determinar la ocupación máxima en habitaciones, zonas comunes, ascensores y otros, que deberá cumplir con el requisito de distancia interpersonal, en función de los criterios de los organismos de control.				
4.6	Se cuenta con un medio para la toma de pedidos, con comunicación hablada reducida del restaurante del establecimiento de alojamiento.				
4.7	¿Se desinfecta los menús/cartas/esferos después de cada uso?				
4.8	¿Se entrega y recibe las llaves de habitación y otras áreas, debidamente desinfectadas?				
4.9	¿Se mantiene la ventilación natural en lobby, recepción, habitaciones, área de comedor y bares, etc, para asegurar la renovación del aire?				
4.10	Se evidencia la colocación de contenedores de gel o alcohol antibacterial (70%) de fácil acceso para el uso del cliente				
4.11	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				
4.12	¿Se ha restringido el servicio de bufets?				





4.13.	¿El área de comedor y bar, cuenta con la definición del aforo permitido por los organismos de control y con acciones para garantizar el distanciamiento entre personas?				
4.14	¿Se ha identificado el procedimiento del servicio de "Room Service", basados en los protocolos de bioseguridad y distanciamiento; socializado con el personal responsable del servicio?				
4.15	¿Se mantiene cerrado el área de recreación, mientras no se pueda asegurar la calidad del aire?				

5. Medios de pago de consumo de servicios o productos

5	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
5.1	¿Se ha implementado medios de pago electrónicos, evitando el pago con dinero en efectivo?				
5.2	¿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?				
5.3	¿Se facilita un esfero para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso?				
5.4	¿Se facilita la entrega de factura electrónica al cliente? (Opcional)				
5.5	En caso de pago en efectivo: ¿Se cuenta con cajas ultravioletas para la desinfección del mismo, de ser posible?				
5.6	Se facilita el uso de gel o alcohol antibacterial (70%), para personal de atención al cliente y caja.				
5.7	Para pagos con tarjeta, ¿el cliente realiza el procedimiento de pago por el mismo?				

6. Limpieza y desinfección de instalaciones y utensilios

6	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
6.1	¿Se ha definido procedimientos de limpieza de lobby, mostradores de recepción, baños, habitaciones, área de empleados, etc., con horarios y frecuencias, con sus respectivos registros como garantía del cumplimiento?				
6.2	¿Se realiza nebulización ambiental como medida de desinfección?				





6.3	¿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?				
6.4	¿Se ha lava y desinfecta toda la vajilla, cubertería y cristalería, incluida la que no se haya usado, pero que haya podido estar en contacto con las manos de los clientes?				
6.5	¿Se realiza la desinfección de ascensores una vez por hora, el botón interno / externo debe desinfectarse al mismo tiempo y se registra?				
6.6	¿Se ha definido un instructivo de lavado de prendas (mantelería sucia, ropa de cama y toallas) y se encuentra visible al personal?				
6.7	¿Los filtros del sistema de ventilación son desechados en bolsas de plástico y debidamente sellados?				
6.8	¿Verifica el funcionamiento del lava vajillas, en función de su temperatura de funcionamiento y dosificación de productos químicos, acorde a la ficha técnica del producto o según lo indicado por el proveedor?				
6.9	¿Se revisa al menos dos veces al día el funcionamiento y abastecimiento de dispensadores de gel, jabón, papel desechable, etc.?				

7. Manejo de desechos

7	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
7.1	¿El establecimiento cuenta con tachos de basura con tapa y preferiblemente con pedal de apertura en; baños, cocina, habitaciones, lobby, recepción, etc?				
7.2	¿Se cuenta con un tacho de basura plenamente identificado, para el desecho de guantes, pañuelos, mascarillas?				Se sugiere que para los desechos de guantes y mascarillas se utilice, tacho o funda de basura de color rojo
7.3	¿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?				
7.4	¿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?				
--	--	--	--	--	--

8. Proveedores y abastecimiento

8	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
8.1	¿El establecimiento ha designado la (s) persona (s), para el contacto con proveedores o abastecimiento externo, la cual cuenta con su equipo de protección personal de bioseguridad?				
8.2	¿Se ha definido un área de almacenamiento de productos de abastecimiento, para su lavado y desinfección, previo a su ingreso a las áreas de bodega? (opcional)				Se sugiere que en la recepción de producto se utilice contenedores adecuados para la manipulación de productos de abastecimiento.
8.3	En el área de abastecimiento se cuenta con dispensadores de alcohol al 70%				
8.4	¿Se procede a la desinfección del vehículo y proveedor, previo al ingreso al área de abastecimiento del establecimiento?				
8.5	¿Se toma la temperatura de los proveedores que asisten al establecimiento, como una medida de bioseguridad?				

