

| LINEAMIENTOS MINIMOS A SER CUMPLIDOS PARA BARES, KARAOQUES, Y DISCOTECAS (sin pista de baile) | | |
|---|---|---|
| N° | FACTORES | LINEAMIENTOS |
| 1 | Triaje Médico | <p>El triaje se lo realiza por una persona encargada de recibir a colaboradores, clientes, proveedores y público en general</p> <ul style="list-style-type: none"> Temperatura corporal Desinfección <p>Insumos y equipos a utilizar</p> <ul style="list-style-type: none"> Al Inicio se le deberá colocar a cada cliente el sello con tinta permanente para evitar un exceso de consumo de alcohol. |
| 2 | Sectores Involucrados | Se debe describir a cada uno de los colaboradores y los EPP´s que utilizarán. |
| 3 | Localidades | El plan debe incluir una delimitación de áreas de trabajo y los metros cuadrados que posee. |
| 4 | Densidad por población | Establecer una cantidad máxima de personas, el aforo real y el aforo por emergencia sanitaria (con un máximo del 30% de aforo). |
| 5 y 6 | Naturaleza de las actividades / Ubicación de los trabajadores | Detallar las actividades, ubicación y horario que desarrollarán cada persona tanto de colaboradores como de usuarios. |
| 7 | Identificación del personal de riesgos | <ul style="list-style-type: none"> Identificar el personal que se encuentra dentro de los grupos de mayor riesgo (adulto mayor, enfermedades crónicas, catastróficas, discapacidades. Identificar al personal que por su naturaleza de trabajo tiene un mayor nivel de exposición a un posible contagio de COVID-19 |
| 8 | Responsables | Establecer responsables de los protocolos de las actividades a controlar. |
| 9 | Controles | <ul style="list-style-type: none"> Describir los controles a ser implementados indicando el tipo, localidad, metodología, registro, frecuencia. La persona que permite el ingreso al bar, karaoke o discoteca deberá revisar a los clientes que no posean sellos de otras localidades. <p>Nota: Las pistas de baile quedan estrictamente prohibidas.</p> |
| 10 | Planes | Establecer en el plan de acción el protocolo a seguir en caso de sospecha por infección por COVID-19. |
| 11 | Desplazamiento | Establecer un registro de movilización en el cual se describa el tipo de transporte en el cual el trabajador se desplazará hacia y desde el sitio de trabajo y todas las medidas de bioseguridad que serán aplicadas. |
| 12 | Restricciones | <ul style="list-style-type: none"> No ingresarán menores de edad, personas de la tercera edad ni grupos vulnerables (detallar la metodología a aplicarse) Para karaokes se deberá contar con un micrófono por mesa, caso contrario solo se habilitará como Bar. Solo se utilizará vajilla desechable. Restricción de bebidas alcohólicas, 2 cervezas por persona 330ml, 2 cocteles por persona de 250ml, una copa de vino de 250ml y un shot de licor fuerte por persona. No se permitirá que las personas lleguen a un estado de embriaguez alto. No se habilitarán las pistas de baile Las mesas y espacios al público deberán estar con un distanciamiento de al menos 2.5m |
| 13 | Áreas Comunes | <ul style="list-style-type: none"> Citar las acciones y restricciones a ser adoptadas. Todas las áreas deben estar bien ventiladas, indicar método de ventilación. |
| 14 | Desinfección | <ul style="list-style-type: none"> El plan debe establecer medidas, horarios, frecuencias para desinfección, limpieza y más. Definir el tipo de producto químico o solución con la cual se realizará la desinfección del personal y superficies de trabajo, así como los equipos a ser utilizados. Definir los tiempos en los cuales se realizarán la desinfección de áreas y espacios. Aclarar qué tipo de porcentaje de alcohol contendrá el gel de manos (gel con menos del 70% de contenido de alcohol no cuenta como protección) Manejo de desechos (vajilla desechable y mascarillas) |
| 15 | Anexos | <ul style="list-style-type: none"> Modelo de señalética, formato de registros, mapas de recursos y otros. <p>Obligatorio: uso de mascarilla, distanciamiento, consumo de alcohol por persona (señalética de acuerdo a la norma INEN ISO 3864-1)</p> |

LINEAMIENTOS DE LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES ECONÓMICAS QUE SE DEBEN PRESENTAREN LA UNIDAD DE GESTIÓN DE RIESGOS PARA SU APROBACIÓN POR LA EMERGENCIA SANITARIA.

LINEAMIENTOS Y RECOMENDACIONES PARA CENTROS VACACIONALES

| N° | FACTORES | LINEAMIENTOS |
|----|---|---|
| 1 | Triaje Médico | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se incluirá el protocolo a desarrollarse para el triaje, indicando responsables, frecuencia y equipamiento (como se reciben a los clientes, colaboradores y proveedores). ✓ Registrar una ficha con la toma de temperatura diaria de los participantes y empleados. |
| 2 | Sectores Involucrados | Se debe describir las áreas de trabajo a ser consideradas en el plan y la protección de bioseguridad y salud para cada uno de los participantes. |
| 3 | Localidades | El plan debe incluir extensión total del área (m2), espacios de distanciamiento y señalética, incluido baños, otros. (todas las áreas que contemple la localidad) |
| 4 | Densidad por población, Naturaleza de las actividades | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Establecer una lista de participantes y el tiempo de permanencia en cada área de trabajo, considerando también instructores y colaboradores. ✓ Establecer aforos para cada área y los horarios correspondientes por grupos de trabajo. ✓ Detallar las actividades que desarrollará cada colaborador en las áreas de trabajo en el plan de Bioseguridad. |
| 5 | Capacitación y compromiso Bioseguridad | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Brindar capacitación por vía telemática a los representantes acerca de las actividades que se van a desarrollar en los vacacionales y los métodos de bioseguridad que deben cumplir obligatoriamente sus representados, se deberá adjuntar medios verificables. Ejemplo capturas de pantallas de la reunión con el número de asistentes. ✓ Establecer un acta de responsabilidad del representante legal en donde se comprometa al representado al cumplimiento de todos los protocolos de bioseguridad dentro del establecimiento. |
| 6 | Ubicación del instructor y participantes | Describir la ubicación, horarios, turnos de las personas según sus actividades, mencionar los puestos de trabajo, tiempos de lunch en caso de existir. |
| 7 | Identificación del personal de riesgos | Identificar dentro de los colaboradores y participantes existen personas vulnerables o de mayor riesgo (adulto mayor, enfermedades crónicas, catastróficas, discapacidades). |
| 8 | Responsables | Establecer los responsables de la ejecución de las actividades y los respectivos controles en cada área de trabajo, así como las metodologías y herramientas para dicho control. |
| 9 | Controles | Describir los controles a ser implementados indicando el tipo, localidad, metodología, registro, frecuencia y finalidad del control. (Registro de limpieza de baños, pisos, oficinas, escritorios). |
| 10 | Planes | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Establecer en el plan de acción el protocolo a seguir en caso de sospecha por infección por COVID-19, que debe incluir un lugar de aislamiento. ✓ Establecer un plan de emergencia en caso de necesitarlo (doctor o unidad médica más cercana al lugar del establecimiento). |
| 11 | Desplazamiento | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Establecer en el acta de responsabilidad del punto 5, el medio de transporte a ser utilizado. ✓ En caso de uso de furgoneta para el traslado de los participantes, se deberá especificar número de asistentes ya que se debe cumplir con el aforo del 75%. |
| 12 | Restricciones | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Indicar las restricciones para el ingreso de los colaboradores y participantes. ✓ Indicar que personas no podrán ingresar a la localidad |
| 13 | Áreas Comunes | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Citar las acciones y restricciones a ser adoptadas por los trabajadores durante el tiempo de entrada, salida de las instalaciones y el tiempo de lunch. ✓ Definir el protocolo en caso de existir reuniones de trabajo. |
| 14 | Desinfección | <ul style="list-style-type: none"> ✓ El plan debe establecer medidas, horarios, frecuencias para desinfección, limpieza y más de todas las áreas y espacios. ✓ Definir el tipo de producto químico o solución con la cual se realizará la desinfección de las superficies y máquinas de trabajo. ✓ Definir los tiempos en los cuales se realizarán la desinfección de áreas, espacios, bodegas, atención al cliente y vestuarios, entre otras áreas y espacios. ✓ Aclarar qué tipo de porcentaje de alcohol contendrá el gel de manos (gel con menos del 70% de contenido de alcohol no cuenta como protección) |
| 15 | Anexos | Adjuntar en los anexos; modelo de señalética, plan de campaña, formatos de registro, mapas (Mapa de riesgos y recursos indicando áreas de trabajo, aforos, sitios de peligro biológicos, entre otros parámetros), certificados médicos, otros. |

| LINEAMIENTOS Y RECOMENDACIONES PARA CENTROS DE ENTRENAMIENTO ESPECIALIZADO (GYM, CENTROS DE ENTRENAMIENTO, CROSSFIT) | | |
|--|--|---|
| Nº | FACTORES | LINEAMIENTOS |
| 1 | Triaje Médico | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Se incluirá el protocolo a desarrollarse para el triaje, indicando responsables, frecuencia y equipamiento (como se reciben a los clientes, colaboradores y proveedores). ❖ Registrar una ficha con la toma de temperatura diaria del usuario y empleados |
| 2 | Sectores Involucrados | Se debe describir las áreas de trabajo a ser consideradas en el plan y la protección de bioseguridad y salud para cada uno de ellos. |
| 3 | Localidades | El plan debe incluir extensión total del área para máquinas y equipo de entrenamiento, espacios de distanciamiento, señalética y cumplir con un aforo máximo en cada área. Adjuntando un mapa de riesgos y recursos (áreas de trabajo, aforos, sitios de peligro biológicos, entre otros parámetros) |
| 4 | Densidad por población | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Establecer una lista de usuarios y el tiempo de permanencia en cada área de trabajo, considerando tanto entrenador profesional y usuarios. ❖ Establecer una ficha médica en la cual se coloque todas las afecciones y avances médicos del usuario. |
| 5 | Naturaleza de las actividades | Detallar las actividades que desarrollaran con cada persona y los controles a ser ejecutados en cada una de ellas. |
| 6 | Ubicación del entrenador y usuario | Describir la ubicación, horarios, turnos de las personas según sus actividades, mencionar los puestos de entrenamiento |
| 7 | Identificación del personal de riesgos | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Identificar el personal que se encuentra dentro de los grupos de mayor riesgos (adulto mayor, enfermedades crónicas, catastróficas, discapacidades), presentando el certificado médico en el que se especifique que necesita actividad física |
| 8 | Responsables | Establecer los responsables de la ejecución de las actividades y los respectivos controles en cada localidad de trabajo, así como las metodologías y herramientas para dicho control |
| 9 | Controles | Describir los controles a ser implementados indicando el tipo, localidad, metodología, registro, frecuencia y finalidad del control. (Registro de limpieza de baños, máquinas y equipos, pisos, oficinas, escritorios, pisos). |
| 10 | Planes | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Establecer en el plan de acción el protocolo a seguir en caso de sospecha por infección por COVID-19, en el cual se deberá establecer la participación del médico ocupacional. ❖ Establecer un plan de emergencia en caso de necesitarlo (doctor o unidad médica más cercana al lugar de entrenamiento). |
| 11 | Desplazamiento | Establecer un registro de movilización en el cual se describa el tipo de transporte en el cual se desplazarán todas las personas que ingresen a los centros de entrenamiento. |
| 12 | Restricciones | Indicar las restricciones a ser adoptadas por el personal de grupos prioritarios o vulnerables. Así como las restricciones para el ingreso del público externo. |
| 13 | Áreas Comunes | <ul style="list-style-type: none"> ❖ Citar las acciones y restricciones a ser adoptadas por los trabajadores durante el tiempo de almuerzo, entrada y salida de las instalaciones. ❖ Definir el protocolo en caso de existir reuniones de trabajo. |
| 14 | Desinfección | <ul style="list-style-type: none"> ❖ El plan debe establecer medidas, horarios, frecuencias para desinfección, limpieza y más de todas las áreas y máquinas. ❖ Definir el tipo de producto químico o solución con la cual se realizará la desinfección de las superficies y máquinas de trabajo. ❖ Definir los tiempos en los cuales se realizarán la desinfección de áreas, máquinas, espacios, bodegas, atención al cliente y vestuarios, entre otras áreas y espacios. ❖ Aclarar qué tipo de porcentaje de alcohol contendrá el gel de manos (gel con menos del 70% de contenido de alcohol no cuenta como protección) |
| 15 | Anexos | Adjuntar en los anexos; modelo de señalética, plan de campaña, formatos de registro, mapas, certificados médicos, otros. |

| LINEAMIENTOS Y RECOMENDACIONES GENERALES A SER CUMPLIDAS (toda actividad comercial) | | |
|---|---|--|
| N° | FACTORES | LINEAMIENTOS |
| 1. | Triaje médico (desinfección al usuario) | Se incluirá el protocolo a desarrollarse para el triaje (como se reciben a los clientes, colaboradores y proveedores), indicando responsables, frecuencia y equipamiento, de acuerdo al criterio del personal de Seguridad y Salud en el trabajo y tomando en cuenta el número de trabajadores. |
| 2. | Sectores Involucrados | Se debe describir los actores y grupos de trabajo a ser considerados en el plan y la protección de bioseguridad y salud para cada uno de ellos. |
| 3. | Localidades | El plan debe incluir una delimitación de áreas de trabajo, espacios de distanciamiento, señalética y cumplir con un aforo máximo en cada área. Adjuntando un mapa de riesgos y recursos (áreas de trabajo, aforos, sitios de peligros biológicos, entre otros parámetros) |
| 4. | Densidad por población | Establecer una cantidad máxima de personas y el tiempo de permanencia en cada área de trabajo, considerando tanto empleados, usuarios, proveedores entre otros. |
| 5. | Naturaleza de las actividades | Detallar las actividades que desarrollarán cada persona y/o grupo y los controles a ser ejecutados en cada una de estas. |
| 6. | Ubicación de los trabajadores | Describir la ubicación y horarios/turnos de los diferentes grupos según sus actividades, mencionar los puestos de teletrabajo en caso de haberlos. |
| 7. | Identificación del personal en riesgo | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificar el personal que se encuentra dentro de los grupos de mayor riesgo (adulto mayor, enfermedades crónicas, catastróficas, discapacidades). ➤ Identificar el personal que por su naturaleza de trabajo tiene un mayor nivel de exposición a un posible contagio de COVID. |
| 8. | Responsables | Establecer los responsables de la ejecución de las actividades y los respectivos controles en cada localidad de trabajo, así como las metodologías y herramientas para dicho control. |
| 9. | Controles | Describir los controles a ser implementados indicando el tipo, localidad, metodología, registro, frecuencia y la finalidad del control. |
| 10. | Planes | Establecer en el plan de acción el protocolo a seguir en caso de sospecha por infección por COVID-19, en el cual se deberá establecer la participación del médico ocupacional. |
| 11. | Desplazamiento | Establecer un registro de movilización en el cual se describa el tipo de transporte en el cual el trabajador se desplazará hacia y desde el sitio de trabajo, y las medidas de bioseguridad que serán aplicadas. |
| 12. | Restricciones | Indicar las restricciones a ser adoptadas por el personal de grupos prioritarios o vulnerables. Así como las restricciones para el ingreso del público externo a la institución. |
| 13. | Áreas comunes | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Citar las acciones y restricciones a ser adoptadas por los trabajadores durante el tiempo de almuerzo, entrada y salida de las instalaciones, así como los salones de reuniones o áreas comunes. ➤ Definir el protocolo en el caso de existir reuniones de trabajo. |
| 14. | Desinfección | <ul style="list-style-type: none"> ➤ El Plan debe establecer medidas, horarios, frecuencia para desinfección, limpieza y más. ➤ Definir el tipo de producto químico o solución con la cual se realizará la desinfección del personal y superficies de trabajo, así como los equipos a ser utilizados. ➤ Definir los tiempos en los cuales se realizarán la desinfección de área administrativa, bodegas, atención al cliente y vestuarios, entre otras áreas y espacios. ➤ Aclarar qué tipo de porcentaje de alcohol contendrá el gel de manos (gel de menos del 70% de contenido de alcohol no cuenta como protección). |
| 15. | Anexos | Adjuntar en los anexos: modelo de señalética, plan de campaña, formatos de registros, mapas, otros. |