

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO						
QUITO TURISMO						
CHECK LIST PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD AGENCIAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS						
Sección 1. Datos Generales						
Dirección de correo electrónico						
Fecha de la asesoría						
Actualmente, ¿el establecimiento brinda atención al público?		SI		NO		
La afluencia de clientes al establecimiento en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19 es:		Buena		Regular		Mala
Hora de inicio de la asesoría						
Nombre del establecimiento						
RUC del establecimiento						
Número de Registro turístico						
Dirección del establecimiento						
Persona que atienda la asesoría						
Cargo						
Nombre del técnico asignado						
Horario de atención del establecimiento						
Número de empleados						
Distintivo Q						
Sección 2. Lineamientos Generales		Medios de verificación		SI		NO
						Observación
1	¿Se encuentran laborando personas dentro de los grupos de atención prioritario o factores de riesgo? Si su condición no está relacionada, podrán asistir al trabajo de acuerdo a la revisión y certificado emitido por un médico.	Observación directa, pregunta al administrador o propietario.				
2	El personal cumple con los siguientes parámetros: uñas cortas, ropa limpia y cabello recogido.	Observación directa. Cabello recogido con malla, cofia o champiñón.				
3	El personal no debe utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.	Observación directa.				
Sección 3. Lineamientos Específicos						
4	Socializa continuamente al personal las medidas de prevención y sanitarias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional, para evitar el contagio de COVID-19.	Verificar documentos de respaldo, fotos, videos, registros de asistencia.				
Seguridades en el lugar de trabajo						
5	La atención se da sólo a través de citas programadas.	Verificar proceso.				
6	La puerta de la Agencia de Servicios Turísticos permanece siempre cerrada.	Observación directa.				
7	La atención de consultas se hace por redes sociales, correo electrónico o llamadas telefónicas.	Verificar proceso.				
8	Al inicio, durante y al término de la jornada laboral desinfectan por completo: ingreso, sala de espera, counters o área de atención al cliente, área de trabajo, baño, salón de reuniones, dependiendo el tipo de local e instalaciones donde funciona la Agencia de Servicios Turísticos.	Registros de limpieza actualizados.				
Seguridades del empleador						
9	El establecimiento provee al trabajador alcohol gel desinfectante al 70 %, a cada empleado para su durante la jornada laboral.	Dispensadores personales de alcohol en gel por trabajador.				
10	La empresa entrega al trabajador mascarillas del tipo facial que cumplan las especificaciones técnicas para su uso permanente durante la jornada laboral.	Mascarillas de todo el personal, y stock adicional para reposición. Se excluye el respirador N95, uso exclusivo para personal sanitario.				
11	Coloca un pediluvio con solución desinfectante en el ingreso, para el uso de empleados, clientes y toda persona que ingrese al establecimiento.	Observación directa. Bandeja o alfombra de desinfección, pediluvio, aspersión fina, entre otros.				
12	La empresa cuenta con un termómetro infrarrojo para tomar y registrar la temperatura de los trabajadores a su ingreso y salida del lugar de trabajo.	Verificar termómetro infrarrojo funcional. Las personas que presenten temperatura mayor a 38 grados centígrados no podrán ingresar.				
13	Desinfecta los asientos utilizados por el cliente una vez se retire del establecimiento.	Verificar proceso.				
14	Tienen un contenedor señalado, con funda plástica, tapa y accionado por pedal para desechos como mascarilla, epp, etc.	Observación directa.				
15	Coloca dispensadores de alcohol gel al 70% en lugares estratégicos para que puedan acceder tanto el personal como los clientes.	Verificar contenido permanente en los dispensadores.				
16	Ha reforzado la limpieza y desinfección de: computadores, pantallas, mouse, teclado, puertas, manubrios, interruptores de luz, llaves de agua, dispensadores de jabón y desinfectante, dispensadores de papel, secadores de manos, superficies de trabajo, esferográficos, counters, mesas, sillas, baños u otras que se consideren de riesgo.	Verificar proceso y registros de limpieza actualizados.				
17	El personal de limpieza se lava las manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección; y usa: guantes de pvc, mascarilla y delantal de caucho. Además, sigue las recomendaciones sobre los EPP para la manipulación y diluciones a utilizar sugeridos por el fabricante.	Verificar que el personal de limpieza esté colocado el epp sugerido y que el establecimiento cuente con stock de repuesto.				
18	Brinda información básica al personal sobre las medidas y normas de seguridad con relación a la emergencia sanitaria por COVID-19. La información deberá contener la siguiente temática: protección para la atención al público; medidas personales y colectivas de protección y prevención; lugares donde se encuentran el dispensador/es de solución desinfectante al ingreso y/o en áreas estratégicas dentro del establecimiento y demás información actualizada que considere necesaria.	Verificar documentos de respaldo, fotos, videos, registros de asistencia.				
Seguridades del trabajador						
19	Aumento de la frecuencia de lavado de manos (duración al menos 40 segundos), y desinfección de las mismas.	Verificar proceso.				
20	Personal desinfecta sus manos con alcohol gel al 70%, al ingreso y salida de la oficina.	Verificar proceso.				
21	Personal desinfecta objetos personales como: celular, gafas, lentes, entre otros.	Verificar proceso.				

22	Personal utiliza de manera imprescindible mascarilla, cubriendo nariz y boca.	Observación directa.				
23	Personal mantiene el distanciamiento social entre el personal de trabajo, así como con los clientes de al menos un (1) metro en espacios abiertos y dos (2) metros en espacios cerrados.	Observación directa, disposición de escritorios y puestos de trabajo.				
Seguridades para toda persona que ingrese al establecimiento						
24	Toda persona deberá utilizar mascarilla al momento de ingresar al establecimiento y mantenerla puesta durante todo momento.	Observación directa.				
25	Cuando el visitante se haya retirado de las oficinas, por prevención se desinfectan las áreas a las que éste tuvo acceso.	Verificar proceso.				
26	Lleva un registro de todas las personas que ingresen al establecimiento.	Registro digital o físico de ingreso al establecimiento.				
27	Desinfectan lo recibido antes de manipular su contenido.	Verificar proceso.				
28	Se han levantado procedimientos de manejo de proveedores.	Si manejan proveedores que entreguen productos en las oficinas, casi contrario, no aplica.				
Requisitos para el manejo de desechos						
29	Cuenta con recipientes y fundas en número y tamaño suficiente, acorde a su operación.	Verificar stock de fundas.				
30	Los desechos que se generen como pañuelos, mascarillas, eliminan en tres fundas de plástico acorde al protocolo de manejo de desechos generados ante evento coronavirus COVID-19.	Verificar proceso, basurero a pedal.				
Durante la atención al público						
31	Utiliza medios de pago electrónico (transferencias bancarias, tarjetas de débito o crédito, etc). Evitar el pago de dinero en efectivo.	Observación directa.				
32	Utiliza facturación electrónica. Evita la firma de recibos, facturas, etc.	Observación directa.				
33	Realiza la entrega de información para el cliente a través de medios digitales y limita la entrega de material promocional físico.	Verificar proceso.				
34	Coloca señalética con información de medidas preventivas, así como de los números de contacto como 171 o 911.	Observación directa, letrero en un lugar visible, sugerir usar material resistente.				
Procedimiento en Ruta en la Operación Turística						
35	Se ha socializado el protocolo general de medidas de bioseguridad para agencias de servicios turísticos (principalmente el procedimiento en ruta en la operación turística) con los conductores y guías turísticos.	Registro de envío de documento, socialización, capacitación mediante documentos de respaldo como registro de asistencia, entre otros.				
36	Facilita tanto al conductor como a los guías de todos los implementos de desinfección personal, EPP necesarios, que el protocolo general de medidas de bioseguridad para agencias de servicios turísticos.	Consultar sobre proceso a seguir.				
37	Facilita la adquisición de mascarillas a pasajeros que no cuenten con ellas.	Consultar sobre proceso a seguir.				
38	Se recomienda que las Agencias de Servicios Turísticos trabajen con establecimientos (alojamiento y alimentos y bebidas, actividades al aire libre como: ciclismo rafting, canopy, etc.) que cumplan con los protocolos de bioseguridad establecidos por la autoridad competente.	Solicitar a proveedores carta de compromiso o protocolos internos que manejan para verificar si estos están alineados a los protocolos de bioseguridad establecidos por la autoridad competente.				
Hora de finalización de la asesoría						