

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO								
QUITO TURISMO								
CHECK LIST PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD ALOJAMIENTO								
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								
			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								
Número de habitaciones								
Número de plazas								
Número de empleados								
Horario de atención del establecimiento								
Distintivo Q								
			SI			NO		
Sección 2. Lineamientos Generales								
		Medios de verificación			SI	NO	N/A	Observación
1	¿Se encuentran laborando personas dentro de los grupos de atención prioritaria 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.						
Sección 3: Lineamientos Específicos								
Manejo de medidas de protección para el personal								
2	Cada establecimiento deberá coordinar la dotación al personal de los Equipos de Protección Personal (EPP).	Verificar que el personal cuente con mascarillas o guantes cuando la actividad lo amerite.						
3	El personal cumple con los siguientes parámetros: ropa limpia, uñas cortas, cabello recogido.	Observación directa. Cabello recogido con malla, cofia o champiñón.						
4	El personal no debe utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.	Observación directa.						
5	Tomar la temperatura al personal a la entrada y salida de la jornada laboral con un termómetro infrarrojo.	Verificar termómetro infrarrojo, y registro documental de las dos tomas diarias de temperatura, al iniciar y finalizar actividades.						
6	El establecimiento cuenta con un área de vestuario para el personal, la misma se encuentra limpia y cuenta con un registro de limpieza y desinfección.	Observación directa, registros de limpieza actualizados.						
7	El personal al momento de su alimentación mantiene el distanciamiento personal de dos metros.	Observación directa en el área de comedor de personal.						
Protocolo de arribo al establecimiento								
8	El establecimiento asegura el uso de equipos de protección al personal que recibe a los huéspedes.	Verificar el uso de mascarilla el recepción, botones, personal designado para filtro sanitario en el ingreso al establecimiento.						
9	Coloca información en un lugar visible de cocina, comedores, bares, recepción y zonas comunes del establecimiento sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19.	Señalética, letreros, habladores, entre otros.						
10	El personal verifica que todos los huéspedes ingresen con mascarilla.	Observación directa.						
11	Coloca una ficha o panel informativo visible al ingreso sobre el procedimiento de ingreso y registro en dicho establecimiento.	Observación directa (señalética, letrero, hablador, etc).						
12	Coloca el cuestionario de sintomatología para que el huésped responda en el ingreso al establecimiento.	Considerar cualquier método que haya implementado el establecimiento (señalética, registro manual, digital, entre otros).						
13	Dispone de un termómetro infrarrojo al ingreso del establecimiento para toma de temperatura del huésped.	Termómetro infrarrojo funcional.						
14	Dispone de señalética para el distanciamiento en el piso fuera del establecimiento.	Observación directa.						
15	Desinfecta las bolsas, equipaje y equipos electrónicos de los huéspedes.	Observación directa, verificar proceso.						
16	Lleva un registro de toda persona que ingrese al establecimiento de alojamiento turístico, preferiblemente realizar un registro digital, el cual incluye: nombre completo, número de teléfono y correo electrónico.	Registro documental actualizado.						
Medias de información al viajero								
17	Coloca letrero informativo en áreas comunes visibles y habitaciones de los números de emergencia 1-7-1 y 9-1-1.	Observación directa, señalética en lugares visibles, sugerir material resistente.						
18	Coloca letrero informativo en áreas comunes visibles y habitaciones de síntomas de alerta, medidas de precaución y medidas de respuesta frente a la propagación del COVID-19.							
19	Coloca letrero informativo en áreas comunes visibles y habitaciones sobre las medidas de protección básicas para evitar el contagio del COVID-19.							
20	Coloca letrero informativo en áreas comunes visibles y habitaciones de los establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos al establecimiento de alojamiento turístico.							
21	Coloca letrero informativo en áreas comunes visibles y habitaciones sobre medidas de uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP).							

22	Coloca letrero informativo en áreas comunes visibles y habitaciones de medios de comunicación oficiales del país, páginas web, redes sociales y líneas de contacto de emergencia.					
Recepción de los huéspedes en el lobby						
23	Retira temporalmente periódicos y revistas del lobby.	Observación directa.				
24	Coloca alcohol gel en las manos del huésped y cuenta con dispensadores de alcohol gel en lugares estratégicos para uso del personal y huéspedes.	Verificar solución desinfectante disponible en todo momento, dispensadores en áreas comunes con contenido.				
25	Desinfecta el mostrador de forma frecuente, obligatoriamente antes y después de atender a un huésped.	Verificar proceso y solución desinfectante disponible.				
26	Coloca basureros con funda plástica y tapa accionada con pedal.	Observación directa, basurero con pedal funcional.				
27	Las llaves de habitaciones se entregan desinfectadas y se desinfectan al recibirlas.	Observación directa, señalética en lugares visibles, sugerir material resistente.				
Servicio técnico y mantenimiento						
28	Se verifica el funcionamiento de los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas que deben mantener (superior a ochenta grados 80°C en el aclarado) y la dosificación de productos químicos, debe encontrarse acorde a lo establecido en la ficha técnica del producto o según lo indicado por el proveedor.	Verificar que el lavado se realice con agua caliente, ficha técnica de lavavajillas en caso de tenerlo.				
29	Revisa al menos dos veces al día el funcionamiento y abastecimiento de los dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante y toallas de papel desechable.☺	Observación directa, dispensadores con contenido en todo momento.				
30	Verifica el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, lavamanos, manijas de puertas y grifos de aseos comunes; cada día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección.	Observación directa, registros de limpieza actualizados.				
31	Se revisa constantemente el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.	Registros o facturas de mantenimiento actualizados.				
Servicio de alimentación: Recepción y almacenamiento de alimentos						
32	Limita el ingreso de proveedores, dos metros atrás de la puerta de recepción de productos.	Sugerir señalización de la distancia de dos metros mediante guías de piso, letreros, etc.				
33	Asegura el uso de equipos de protección personal de los proveedores.	Verificar que el establecimiento solicite el uso de mascarilla a sus proveedores.				
34	Solicita a sus proveedores que tengan una política y procedimientos de prevención de contagio COVID-19, comprobado mediante declaración de gerencia.	Documento de declaración de gerencia de las empresas proveedoras.				
Manipulación de alimentos						
35	Cuenta con informativos en áreas correspondientes sobre el correcto lavado de manos y uso de mascarilla.	Observación directa, señalética en lugares visibles, sugerir material resistente.				
36	Al iniciar operaciones y cada dos horas, se realiza una desinfección total del ambiente.	Registros de limpieza actualizados.				
37	Desinfecta utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.	Observación directa, verificar proceso.				
38	Limpia y desinfecta con frecuencia los desagües de la cocina, trampa de grasa y demás elementos con grasa.	Observación directa, registros de limpieza actualizados.				
Comedores y bares						
39	Dispone de alcohol gel al 70% al ingreso y salida de los comedores, bares, salones y demás áreas comunes en el establecimiento; así como al inicio y final de la hora de comida.	Verificar contenido de dispensadores en todo momento.				
40	Se restringe el servicio de bufets.	Observación directa.				
41	Lava y desinfecta toda la vajilla, cubertería y cristalería, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.	Verificar proceso y solución desinfectante disponible.				
42	Lava los manteles y servilletas y aumenta la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, utilizan elementos descartables.	Observación directa.				
43	Los salones y comedores se ventilan después de cada servicio abriendo ventanas.	Verificar que dichos espacios posean ventilación.				
44	El aforo de áreas comunes cumple con el distanciamiento de 2 metros entre personas.	Observación directa.				
45	La disposición de las mesas es de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro en espacios abiertos, y superior a dos metros en espacios cerrados.	Observación directa.				
46	Desinfecta los menús/ cartas/ esferos después de cada uso, de ser posible utilizar menú digital.	Observación directa, verificar proceso.				
Servicio de Room Service						
47	El personal de servicio al cuarto no ingresa a la habitación del huésped.	Verificar proceso, recomendar acatar el protocolo.				
48	Aplica desinfectante en las manos antes y después de cada servicio.	Verificar proceso, recomendar acatar el protocolo.				
49	Aplica desinfectante en las manos del huésped antes y después de entregar el pedido.	Verificar proceso, recomendar acatar el protocolo.				
Limpieza y desinfección: Medidas de desinfección de ambientes						
50	Aplica amonio cuaternario por nebulización ambiental y desinfecta superficies que entren en contacto con la mano.	Observación directa, verificar solución de amonio cuaternario disponible.				
51	Las fundas anti-fluidos de almohadas se desinfectan con alcohol luego de cada uso de la habitación.	Verificar proceso, recomendar acatar el protocolo.				

52	Promueven el uso de toallas de papel desechable para secarse las manos. De no haberlas, se utilizan toallas de tela limpias, mismas que se deben cambiar cuando estén húmedas.	Verificar proceso, recomendar acatar el protocolo.					
53	Los filtros del sistema de ventilación son desechados en bolsas de plástico y debidamente selladas.	Verificar proceso, recomendar acatar el protocolo.					
54	Las áreas de recreación se encuentran cerradas mientras no se pueda asegurar la calidad del aire.	Observación directa.					
55	Todos los artículos y equipos utilizados por los huéspedes, incluyendo llaves, casilleros, perchas, equipos de gimnasia, etc., se limpian y desinfectan dos veces al día.	Registros de limpieza actualizados.					
56	Desinfecta los ascensores una vez por hora, el botón interno y externo deben desinfectarse al mismo tiempo.	Registros de limpieza actualizados.					
57	La mantelería, ropa de cama y toallas se lavan por separado de manera constante con agua y jabón, o a máquina a 60-90 °C con detergente comercial. Seca la ropa en secadora y plancha usando una configuración caliente o plancha de vapor.	Verificar proceso, recomendar acatar el protocolo.					
58	Coloca un instructivo de lavado de prendas en una zona visible al personal.	Observación directa, letrero ubicado en un lugar visible, recomendar uso de material resistente.					
Manejo de desechos							
59	Los desechos que se generen como pañuelos, mascarillas, se eliminan en tres fundas de plástico acorde al protocolo de manejo de desechos generados ante evento coronavirus COVID-19.	Cada funda se rociará cuidadosamente solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido o al 5% en un litro de agua). Cerrar funda 3 con doble nudo y desechar en los horarios y puntos de recolección autorizados.					
Gerencia y manejo organizacional							
60	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.					
61	Ha implementado protocolos de desinfección en todas las áreas y estos se encuentran aprobados.	Documentos aprobados.					
62	Gerente o administrador efectúan inspecciones diarias en las áreas de preparación y servicio de alimentos para verificar que se realicen los procesos correcta e ininterrumpidamente.	Verificar proceso.					
Hora de finalización de la asesoría							