

		Evidencia
Capítulo I: HIGIENE Y DESINFECCIÓN		
1.1 PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
7	se mantiene un nivel de ocupación igual o menor al 50% de la capacidad de personas que comparten las áreas y espacios comunes en cumplimiento a las directrices de distanciamiento físico. (Ej. Arenas comunes, azoteas, ranchos, salas de eventos, patios, comedores, piscinas, termas, áreas de estar, restaurantes, etc.)	Graficas
10	Los equipos y productos utilizados en la limpieza y desinfección se encuentran rotulados.	identificación de botellas
14	La empresa demuestra la limpieza y desinfección de: las unidades de transporte, equipos de trabajo, equipos especiales para las actividades, montajes, equipos de alquiler, stands, embarcaciones, entre otros, antes y después de cada uso.	Fotos
16	Se cuenta con la documentación que indique la periodicidad de la limpieza y desinfección de las áreas según corresponda. (Ej. Bitácoras).	Bitacora
17	Se cuenta con procesos de limpieza y desinfección, para el ingreso a la empresa, actividades, eventos y recintos comunes de los colaboradores, clientes, visitantes y proveedores.	Fotos, bitacoras
19	Se cuenta con estaciones para desinfección (alcohol en gel, lavatorios, jabón líquido, entre otros), ubicados en puntos estratégicos a lo largo del establecimiento, áreas de eventos, stands, alimentación durante actividades, durante el desarrollo de actividades, entre otros.	Fotos de los puntos
1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN		
23	Se dispone de los protocolos de tos, estornudo, lavado de manos, otras formas de saludar, entre otros, emitidos por el Ministerio de Salud, en las áreas de mayor tránsito de personas.	Fotos de ingreso
24	La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.	Fotos de los rotulos
25	La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios comunes. (A través de rótulos o demarcaciones).	Fotos de rotulacion, hacer rotulos de mascarillas
1.3 GENERALIDADES		
32	La empresa establece horarios de atención para clientes. Previo a la confirmación de cita o reserva, la empresa informa al cliente sobre las condiciones del servicio y medidas de prevención establecidas para su aceptación	Registro de reserva

41	En áreas comunes, en montajes especiales para eventos, actividades, entre otros, se garantiza la distancia física tanto para clientes, proveedores y colaboradores.	Fotos y protocolo
42	La empresa demuestra, que durante las actividades, eventos, stands, tratamientos, entre otros, no se emplearán utensilios de uso común (Ej. en las mesas (servilleteros, saleros), revistas, lapiceros, brochures físicos, entre otros).	Protocolos
44	En caso de contar con tiendas de artesanías, recuerdos u otros productos, se evita el autoservicio.	Protocolos de buffet. Galería mejorar la desinfección y colocar lavamos
45	En tiendas de artesanías, recuerdos u otros productos, se mantiene el stock mínimo de productos, se eliminan mostradores y degustaciones.	Evidenciar el bajo stock
53	Durante los eventos especiales, actos culturales, entre otros, se cuenta con medidas para evitar el contacto y aglomeración entre los grupos musicales, animadores, grupos de baile, entre otros.	Protocolo
59	La persona que atiende público utiliza mascarilla, así como clientes y choferes de unidades de transporte o embarcaciones, en estaciones, lugares de espera e instalaciones en general.	Fotos
61	Se cuenta con dispositivos de accionamiento no manual, con tapa, rotulados y con bolsa, según el tipo de desecho.	Fotos
62	La empresa garantiza la limpieza y desinfección de los contenedores de basura a través de registros o	Fotos de bitacora
70	La empresa demuestra que se incluyen espacios durante la jornada laboral, para el lavado y desinfección de manos de los colaboradores.	Protocolo
80	Se instruye a los colaboradores acerca del uso de los EPP diariamente, limpios y desinfectados.	Protocolo
81	Se verifica junto con los colaboradores, la práctica de mantener buena higiene de manos y la práctica de los lineamientos del Ministerio de Salud.	Lista de check

Departamento	Responsable
	Encabesado
	Encabesado

AyB	Diego
-----	-------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

	Encabesado
--	------------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

	Encabesado
--	------------

AyB	Diego
-----	-------

AyB Diego

AyB Diego

AyB Diego

Ayb Diego

Ayb Diego

General Todos

General Todos

AyB Diego

General Todos

General Todos

General Todos