

DIRECCIÓN DE CULTURA, TURISMO Y EDUCACIÓN UNIDAD DE TURISMO, ETNOGRAFÍA Y FOLKLORE



MANUAL DE BIOSEGURIDAD COVID -19 PARA EMPRESAS, ESTABLECIMIENTOS LABORALES Y OTROS QUE BRINDAN SERVICIOS TURÍSTICOS EN LA JURISDICCION DEL GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE QUILLACOLLO

Elaborado	Revisado	Aprobado
Lic. María Dunia Quiroga Molina	Lic. Maryley Orozco Crespo	Lic. Pablo Cesar Hinojosa Cruz

INDICE

PRESENTACIÓN	1pág.
INDICE	2pág.
MARCO NORMATIVO	3pág.
ANTECEDENTES.....	3 pág.
SINTOMAS DEL COVID-19	4pág.
REACTIVACIÓN DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA	4pág.
RECOMENDACIONES PARA EL PERSONAL DE SERVICIOS TURÍSTICOS	5pág.
MEDIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ATENCIÓN DE LOS SERVICIOS DE HOSPEDAJES TURÍSTICOS	
INFORMACIÓN	5pág.
MEDIDAS DE PREVENCIÓN	6pág.
RECEPCIÓN.....	6pág.
DISTANCIAMIENTO FÍSICO	6pág.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES.....	7pág.
DESINFECCIÓN EN LA INFRAESTRUCTURA.....	7pág.
KIT DE LA EMPRESA TURÍSTICA	7pág.
MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL TURISTA.....	7pág.
HOSPEDAJE.....	7pág.
RECEPCIÓN.....	7pág.
USO COMUNES	8pág.
AREA VERDE Y PARQUEOS.....	8 pág.
AREA DE LIMPIEZA	8pág.
MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LAS AGENCIAS DE VIAJE.....	8pág.
AGENCIA	8pág.
MEDIDAS DEL PERSONAL Y TURISTA	9 pág.
TRANSPORTE PÚBLICO.....	9 pág.
LAVADO DE VEHICULO	9 pág.
VEHICULO	9 pág.
MEDIDAS GENERALES	10pág.
MEDIDAS DEL CONDUCTOR Y TURISTA.....	10 pág.
RECOMENDACIONES.....	11pág.
SEÑALIZACIÓN EN SERVICIOS TURÍSTICOS EN BIOSEGURIDAD	11 pág.
SEÑALÉTICA QUE DEBE CONTAR LOS SERVICIOS TURÍSTICOS.....	11pág.
MEDIDAS TÉCNICAS	11pág.
COLORES POR SERVICIOS	11 pág.
USO INTERIOR.....	11 pág.
EXPOSICIÓN DE LA SEÑALÉTICA.....	11 pág.
MEDIDAS Y SEÑALÉTICAS NECESARIAS	12 pág.
LAVADO O DESINFECCIÓN DE MANOS	12 pág.
MASCARILLA O USO DE BARBIJO.....	12 pág.
DISTANCIAMIENTO SOCIAL	12pág.
MEDICIÓN DE TEMPERATURA	12 pág.
DESINFECCIÓN DE CALZADOS.....	13 pág.
EQUIPAJE.....	13 pág.
SANITIZADOR.....	13pág.
CONTROL Y MONITOREO.....	14.pág.
RESTAURANTES, COMEDORES, CAFETERÍA	14 pág.
RECOMENDACIONES	14 pág.
ANEXOS	15 pág.
FICHA TÉCNICA SERVICIO DE HOSPEDAJE.....	16 pág.
FICHA TÉCNICA PARA SERVICIOS GASTRONÓMICOS.....	18 pág.
FICHA TÉCNICA PARA AGENCIAS	20pág.
FICHA TÉCNICA DE TRANSPORTE PRIVADO ,PÚBLICO.....	21pág.
FORMULARIO DIARIO DE CONTROL DE SALUD DEL PERSONAL.....	22pág.
FUENTE DE INFORMACIÓN	25pág.

**MANUAL DE BIOSEGURIDAD COVID -19 PARA
EMPRESAS, ESTABLECIMIENTOS LABORALES
Y OTROS QUE BRINDAN SERVICIOS
TURÍSTICOS EN LA JURISDICCION DEL
GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE
QUILLACOLLO**

MARCO NORMATIVO

Decreto Supremo N° 4196 de 17 de marzo de 2020, declaran emergencia sanitaria nacional con la medida cuarentena en todo el territorio del estado Plurinacional de Bolivia, contra el brote de Coronavirus (COVID-19) hasta el 31 de marzo.

Decreto Supremo N° 4199 de 21 de marzo de 2020 se Declara cuarenta total en todo el Estado Plurinacional de Bolivia, como una medida primordial con el objeto de evitar el contagio y propagación del Covid-19, a partir de las cero horas del 22 de marzo hasta la 4 de abril de 2020, con un trabajo coordinado de las instituciones privadas y públicas.

Decreto Supremo N°4200 de 25 de marzo de 2020, se agudiza y se fortalece las medidas en del contagio y propagación del Coronavirus (COVID-19) suspendiendo actividades públicas y privadas desde las cero horas del 26 de marzo hasta el 15 de abril 2020 toda la población del territorio boliviano deberá permanecer en su domicilio o residencia en la que se encuentren; solo podrán desplazarse un miembro por familia cuya edad este comprendida de los 18 años hasta los 65 años por días y de acuerdo a terminación de numero de carnet.

En la gestión 2021 con la apertura total y por del mes de febrero se nos anunció de la segunda oleada del (COVID-19) a flexibilización de las restricciones y los festejos de Navidad y Año Nuevo pasan factura a Bolivia suma por decenas las muertes en la segunda oleada, el sistema sanitario colapsado, el Gobierno Autónomo Municipal de Quillacollo acata, es parte del COE para establecer las cuarentenas dinámicas dictadas por el Gobierno Autónomo Departamental de Cochabamba con el fin de controlar el contagio y decesos en la población quillacolleña.

En la gestión 2022, se establece un Decreto 4640, asiendo inca pie en el artículo 4, inciso f) inciso e), para mitigar el contagio en la cuarta oleada que está atravesando la población boliviana.

ANTECEDENTES

En diciembre de 2019 se anuncia a nivel internacional virus mortal detectado por primera ciudad Wuhan (China) con síntomas comunes: fiebre, tos, y sensación de falta aire, con otros síntomas que a medida se detectaba, cansancio dolores musculares, goteo de la nariz dolor de garganta dolor de cabeza, vómitos, diarrea y en algunos la personas perdida del olfato y el gusto.

En la gestión 2020 se pudo superar el pánico a la enfermedad y se tomaron medidas abiertas para la activación económica y con ella la actividad turística en algunos países, abrieron sus fronteras para poder reactivar.

Gracias a las medidas de bioseguridad en la gestión 2021 estamos superando el vacío que dejan los visitantes, con algunas actividades permitidas sin un flujo masivo.

El Viceministerio de Turismo cuenta con Manuales de bioseguridad para el funcionamiento y atención de las empresas turísticas, las cuales coadyuvan para la reactivación de la actividad económica de los sectores turísticos, por lo tanto se ve la necesidad de proponer, el uso de las medidas de bioseguridad y mantener la señalización en cada servicio turístico dependiendo a la empresa turística. Es de vital importancia que las empresas de prestadores de servicios turísticos, comprendan el valor del cumplimiento de las normativas en materia sanitaria, en beneficio de turistas nacionales y extranjeros, así como del personal que conforma la cadena de servicios turísticos en toda Bolivia. Las empresas deberán tener cuidado con el personal y los visitantes.

SINTOMAS DEL COVID--19

- Del personal y el turista
- Fiebre
- Tos seca
- Fatiga o cansancio
- Dificultad respiratoria
- Dolor de garganta
- Dolores musculares y articulares
- Dolor de cabeza
- Dependiendo a la variante que se encuentre el Municipio de Quillacollo.

En caso de contar con un visitante con sintomatología del COVID-19 se debe mantener la calma y llamar al centro de salud más cercano e informar. Se debe atender con las medidas de bioseguridad y un servicio adecuado manteniendo el distanciamiento y ponerle observación, asegurarse que tenga atención médica, el informe médico podrá ayudar a que el huésped se le puede mantener la misma habitación con las medidas estrictas de desinfección, o en todo caso para mantener la seguridad de los huéspedes cambiar de habitación en otro piso alejado de los demás sin dejar de lado que es un huésped e igual que los demás, cuidando la imagen de la Servicio Turístico.

En caso de tener una habitación en otro piso se recomienda cambiarlo a este ambiente para otorgar seguridad a los demás huéspedes sin bajar el nivel de servicio a este huésped.

REACTIVACIÓN DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA

Tras estar sin actividad turística en la gestión 2019 y la gestión 2020, el Gobierno Autónomo Municipal de Quillacollo tiene como finalidad activar el turismo bajo

protocolos de bioseguridad en los diferentes sectores con el propósito de no paralizar por completo la actividad económica y para ello es pertinente cumplir con uno de los requisitos que se está manejando a nivel mundial el Carnet de Vacuna, y dando continuidad la Decreto Supremo 4640 del artículo 4 de inciso f)

- ☐ **Pedir carnet de vacunación de las dos dosis, con el (esquema completo) en los distintos servicios turísticos por la seguridad del personal y del mismo visitante.**
- ☐ **Contar con una prueba RT PCR negativo (--) emitida hasta cuarenta y ocho (48) horas antes de ingresar a un establecimiento turístico o abordar para un desplazamiento a otro lugar.**
- ☐ **Contar con todas las medidas de bioseguridad en el establecimiento y el personal.**
- ☐ **En caso de estar en espacios abiertos ofrecer la posibilidad de tomar un clorex, o desinfectarse con enjuague vocal cada 2 a 3 horas.**

RECOMENDACIONES PARA EL PERSONAL DE SERVICIOS TURÍSTICOS.

- Ropa uniforme limpio y exclusivo para el trabajo,
- Se recomienda zapatos exclusivos para desarrollar las actividades laborales (cambiarse de zapatos al ingreso y salida).
- Los zapatos deben ser cerrados y no exponer ninguna parte del pie.
- No deberá hacer uso de accesorios (aretes, relojes, anillos, collares u otros similares)
- Cabello debe estar recogido.
- Evite portar o hacer uso innecesario de aparatos electrónicos.
- Evite compartir bolígrafos.
- No comer, beber ni fumar en el área de trabajo

Considerando que puede transportar agentes infecciosos en el área de trabajo esto precautelando la vida.

MEDIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ATENCIÓN DE LOS SERVICIOS DE HOSPEDAJES TURÍSTICOS INFORMACIÓN.--

Los servicios de hospedaje turístico informarán a los clientes que arriben a sus instalaciones la existencia de este Manual de Bioseguridad y su importancia en el desarrollo de la actividad turística.

- Además, el servicio de hospedaje deberá disponer de documentos informativos de bioseguridad para compartir con clientes (preferentemente en español e inglés).

- Deberá informar y tranquilizar a los clientes, dando seguridad, asegurándoles que la empresa dispone de un plan de preparación y respuesta, y que se siguen los protocolos, recomendaciones y medidas establecidas en el Manual de Bioseguridad, a través de su personal.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN.– Se debe limpiar y desinfectar las superficies que se tocan con frecuencia, profundizando la limpieza y desinfección de las áreas generales, las habitaciones, los vehículos de traslado de los huéspedes, así como de las botoneras de los elevadores deben limpiarse y luego desinfectarse con hipoclorito de sodio, soluciones jabonosas o sustancias a base de alcohol al 70%.

RECEPCIÓN.–El personal de recepción deberá estar bien informado sobre las medidas de prevención que el servicio de hospedaje está llevando a cabo para que puedan informar a los huéspedes acerca de los protocolos de seguridad sanitaria.

Para ello se recomienda lo siguiente:

- ☐ En la zona de recepción los servicios de hospedaje deberán implementar alfombras sanitarias (pediluvio de desinfección de calzados), utilizando una bandeja y rellenarla con tres centímetros con una solución de hipoclorito. La solución se deberá renovar durante el día, de acuerdo al uso del mismo.
- ☐ El personal de recepción deberá contar con barbijo o mascarilla, de ser posible se colocará una pantalla de protección en recepción para evitar el contacto directo con los huéspedes.
- ☐ El personal de recepción deberá priorizar el pago con tarjetas, esto para evitar la manipulación de billetes minimizando de esta forma el riesgo de contagio. Así mismo. Los artículos adicionales deben ser cubiertos con plástico y cambiados regularmente.
- ☐ Se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados. Después del intercambio de objetos entre cada cliente trabajador, (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc).
- ☐ El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes.

DISTANCIAMIENTO FÍSICO

El servicio de hospedaje deberá planificar las tareas y procesos de tal forma que garantice la distancia personal dentro del servicio de hospedaje turístico, la distancia establecida por las autoridades sanitarias entre todas las personas debe ser mínimamente de un metro y medio; en caso de realizar una fila al interior o cerca al área de recepción, las mismas serán debidamente señalizadas de la siguiente manera:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

En los casos de limpieza y desinfección se dispondrá de hipoclorito de sodio, soluciones jabonosas o sustancias a base de alcohol al 70%, además de bolsas de basura.

- ☐ Previo al uso de aspiradoras, se deberá rociar desinfectante sobre la superficie a limpiar, para impedir la diseminación del virus. Los filtros del sistema de ventilación deberán ser desechados en bolsas de plástico debidamente selladas.
- ☐ La ropa de cama y toallas deberán ser transportadas en bolsas de plástico herméticamente selladas, para su posterior lavado de forma industrial con agua jabonosa. En la medida de lo posible se recomienda el cambio frecuente

DESINFECCIÓN EN LA INFRAESTRUCTURA

Las empresas turísticas deben fumigar (desinfectar) toda las instalaciones una vez cada mes en caso de estar en un riesgo mayor se debe fumigar dos a veces por mes, haciendo la presentación de la certificación de la empresa que desarrolló la fumigación.

KIT DE LA EMPRESA TURÍSTICA

La empresa deberá contar en su botiquín de emergencia con la finalidad de precautelar la salud del turista o visitante, además con un Oxímetro, un termómetro digital esto ayudará al control y prevención de posibles contagios en el establecimiento. Respecto al personal deberá contar con un “kit personal de desinfección” compuesta en los siguientes insumos:

- ☐ Mascarillas quirúrgicas (barbijo de preferencia KN95)
- ☐ Cortauñas
- ☐ Desinfectante
- ☐ Paños desechables
- ☐ Peine
- ☐ Jabón

MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL -- TURISTA

- ☐ Lavado de manos
- ☐ Desinfectarse las manos y cuerpo
- ☐ Distanciamiento 1.50 metros
- ☐ Uso de barbijo
- ☐ Uso de mascarilla
- ☐ Recogido el cabello
- ☐ Uso de guantes en caso de contacto con un infectado

HOSPEDAJE

- ☐ Desinfección corporal en la puerta
- ☐ Desinfección de los calzados

- ☐ Desinfección de manos

RECEPCIÓN

- ☐ Desinfección de manos
- ☐ Uso de bolígrafo personal
- ☐ Pago con tarjeta
- ☐ Uso de bandejas para el intercambio del dinero.

USO COMUNES

- ☐ Desinfectar las manillas de las puertas
- ☐ Desinfectar los botones de ascensores
- ☐ Desinfectar áreas comunes
- ☐ Desinfectar corredores
- ☐ Desinfectar interruptores
- ☐ Distanciamiento de los espacios de descanso.

HABITACIÓN

- ☐ Desinfectar perilla de la puerta
- ☐ Desinfectar la mesa de noche
- ☐ Cambio de los cobertores de colchones
- ☐ Cambio de sábana y sobre sábana diario en bolsa negra directo a lavandería
- ☐ Uso de guantes para el recojo de cualquier objeto de cada habitación

ÁREA VERDE Y PARQUEOS

- ☐ Fumigación por lo menos cada tres días
- ☐ Fumigación áreas verdes material no toxico

ÁREA DE LIMPIEZA

- ☐ Desinfectar los equipos de limpieza
- ☐ Fumigar el área

MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LAS AGENCIA DE VIAJE

En las oficinas debe ser fumigada y desinfectar las superficies que se tocan con frecuencia, profundizando la limpieza y de las áreas generales, espacios de espera, los vehículos con los que operan, para el traslado de los visitantes, los muebles y desinfectarse con hipoclorito de sodio, soluciones jabonosas o sustancias a base de alcohol al 70%.

Los guías son los embajadores de nuestro país por lo que tienen que cumplir con estricta medida, las medidas de bioseguridad, cuando prestan el servicio en los circuitos, en ambientes cerrados y abiertos.

AGENCIA

- ☐ Escritorio con mampara transparente
- ☐ Desinfección los calzados (alfombra sanitaria)
- ☐ Desinfección de manos

MEDIDAS DEL PERSONAL Y TURISTA

- ☐ Lavado de manos
- ☐ Desinfectarse las manos
- ☐ Distanciamiento 1.50 metros
- ☐ Uso de barbijo
- ☐ Uso de mascarilla
- ☐ Recogido el cabello
- ☐ Uso de guantes
- ☐ Uniforme de la institución.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL TRANSPORTE PÚBLICO Y PRIVADO

LAVADO DE VEHÍCULOS Y DESINFECCIÓN PROFUNDA

Con el fin de evitar posibles contagios de Covid- 19 u otras variantes en el recogido durante los desplazamientos, los vehículos públicos y privados se les recomiendan realizar el lavado de vehículos una vez por semana, en sitios autorizados que cuenten con los debidos protocolos de bioseguridad.

La desinfección profunda solo se debe realizar en los casos en los que el conductor o pasajero hayan tenido resultado positivo a la prueba molecular de COVID – 19.

El lavado y la desinfección profunda, solo serán realizados para los vehículos de uso público y de servicio turístico por ser un riesgo de contagio común.

El vehículo se debe fumigar y desinfectar las superficies de uso frecuente (piso y asientos) que se usa, toca con frecuencia cumpliendo con las medidas de bio-seguridad dentro del recorrido.

Los vehículos que operan o prestan el servicio en sector turístico, deben cumplir con las medidas bioseguridad realizando la fumigación y desinfección con hipoclorito de sodio, soluciones jabonosas o sustancias a base de alcohol al 70%, de forma cotidiana.

VEHÍCULO

Debe contar en el interior con una *mampara* de protección, es óptima para la división y protección frente a posibles contagios de virus. Apto para taxis, trufis, coaster y otros vehículos.

Protector Cubre Asiento Auto Pvc Cristal u otro material que sea fácil de desinfectar.

Desinfectarte o sustancias a base de alcohol al 70%

Medidas generales para usuarios de vehículo, motocicletas y bicicletas

- ☐ Desinfectar con regularidad superficies con las que tiene contacto frecuente como son las manijas de las puertas, volante, palanca de cambios, hebillas del cinturón de seguridad, radio, comandos del vehículo, espejos retrovisores y todas las superficies con las que se tiene contacto en la cabina del vehículo.
- ☐ Si se traslada más de una persona en el vehículo, se debe utilizar el tapabocas el tiempo completo, y mantener una distancia de por lo menos un metro, por ejemplo, el acompañante puede ir en la parte de atrás.
- ☐ Mantener en lo posible gel antibacterial, u otra sustancia como alcohol, para aplicación a la subida y bajada del vehículo, y mantener una ventilación constante durante el recorrido.
- ☐ Se debe evitar el uso de calefacción y aire acondicionado que recirculen el aire
- ☐ Antes de subirse al vehículo abrir las puertas y permita que se ventile durante un par de minutos.
- ☐ Hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible mantenga la distancia recomendada.
- ☐ Durante el recorrido aplicar los protocolos de bioseguridad establecidos.
- ☐ En el caso de motocicletas y bicicletas se debe desinfectar con regularidad el manubrio, así como los elementos de seguridad, tales como cascos, guantes, gafas, rodilleras, entre otros.
- ☐ Se debe hacer estricto cumplimiento de las normas de tránsito, tanto conductor como pasajero.

MEDIDAS DEL CONDUCTOR Y TURISTA

- ☐ Desinfectarse las manos personal
- ☐ Uso de barbijo obligatorio
- ☐ Uso de mascarilla
- ☐ Recogido el cabello
- ☐ Uniforme de la institución.
- ☐ Distanciamiento, cumplimiento según la medida establecida

RECOMENDACIONES

Se recomienda al personal en las oficinas, la desinfección de las áreas comunes por lo menos cada 3 horas por el flujo abierto que se tienen en estas oficinas, tener la información de la bioseguridad con la que cuenta el municipio.

SEÑALIZACIÓN EN SERVICIOS TURÍSTICOS. La Unidad de Turismo, ha visto como una necesidad de contar con la señalización bioseguridad COVID-19 técnica que cumpla la normativa legal del Viceministerio de Turismo. Las empresas turísticas deberán contar con estas señalizaciones para reactivar su actividad y atención al turista en el Municipio de Quillacollo.

SEÑALÉTICA QUE DEBE CONTAR LOS SERVICIOS TURÍSTICOS

Por la necesidad de salvar las vidas y seguir con las actividades turística se debe mantener las señaléticas que permita el flujo de los visitantes con seguridad y cumplimiento de la misma, sin romper el entorno de los establecimientos o espacios establecer en la estructura.

MEDIDAS TÉCNICAS

Se mantendrá la misma dimensión de las señales informativas de servicios descritos en el Reglamento de Señalización vial y recomendaciones de la OMS y no confundir a los visitantes con otras dimensiones, siendo estos los siguientes:

- ☐ Dimensiones de las Placas 20 x 30

COLORES POR SERVICIOS

USO INTERIOR

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| ☐ Hospedaje | color Azul |
| ☐ Gastronómico | color Rojo |
| ☐ Transporte | color Naranja |
| ☐ Agencia | color Verde |

EXPOSICIÓN DE LAS SEÑALÉTICA

- | | |
|--|--|
| ☐ Ingreso en Servicio Turístico | (uso de barbijo obligatorio) |
| ☐ Mantenga distancia | (1 ½ metro- 2 metros) |
| ☐ Baños | (lava de mano) |
| ☐ Áreas comunes | (uso de barbijo, desinfecte las manos) |

MEDIDAS Y SEÑALÉTICAS NECESARIAS

LAVADO O DESINFECCIÓN DE MANOS.-- El lavado o desinfección de las manos debe realizarse con frecuencia, especialmente en ciertos momentos es el lugar que con más frecuencia se transmite el virus.

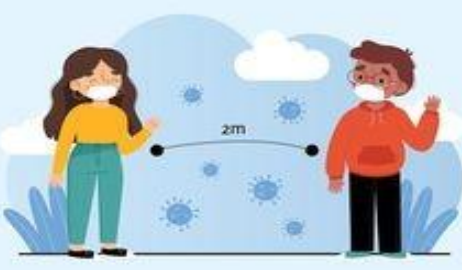
	☐ Al salir del transporte público ☐ Antes y después de comer ☐ Al recibir o entregar dinero ☐ Antes y después de utilizar el baño ☐ Después de utilizar manijas de puertas ☐ Antes y después de utilizar celular ☐ Antes y después de utilizar equipos comunes, impresoras, teclados, teléfonos y otros equipos
---	--

MASCARILLA O USO DE BARBIJO

El uso de mascarillas o barbijos es de uso obligatorio en todas instituciones públicas y privadas. Esto incluye en todos los servicios turísticos, turistas, visitantes, clientes, y operadores. El personal debe contar con el equipo o uniforme adecuado a las funciones que desempeña en la empresa.

	Barbijo debe ser correctamente utilizado, arriba de la nariz y cubriendo la boca. No dejar espacios en el rostro. No debe tocarse mientras este el barbijo este en el rostro. Para sacar se debe agarrar de un lado de ligas de la oreja.
---	--

DISTANCIAMIENTO SOCIAL

	La distancia recomendada es de 1,5 metros como mínimo y máximo 2 metros para dar seguridad al visitante dentro y fuera de los establecimientos. Especialmente donde se generen filas de espera como recepción, cajas, restaurantes confiterías heladerías y bar debe tener la señalización en espera.
---	--

MEDICIÓN DE TEMPERATURA

La medición se deberá tomar a toda persona que ingrese al servicio turístico ya sea visitante o personal del establecimiento. La temperatura no deberá ser mayor de 37.5 grados centígrados, en caso de contar con un caso sospechoso se le debe conducir al ambiente designado para el aislamiento provisional y proceder a realizar el examen con el Oxímetro para medir lo siguiente:



“PR” representa la **frecuencia del pulso**; los valores normales en adultos son entre 60-100 por minuto.

“SpO2” es una abreviatura que significa **saturación de oxígeno por pulsioximetría**; los valores normales en adultos oscilan entre 90 y 100 por ciento y los valores por debajo del 90 por ciento se consideran bajos (hipoxemia).

DESINFECCIÓN DE CALZADOS



Todos los ingresos de cada establecimiento deberán contar con una alfombra de desinfección para los calzados de uso obligatorio. Toda persona debe empapar las suelas de los calzados por lo menos 10 segundos en la alfombra.

EQUIPAJE



En el caso de los hoteles deberán contar un lugar para poder desinfectar los equipajes de los huéspedes. Cada maleta y pieza de equipaje, bolsón, mochila, bolsos deberá ser desinfectada con la custodia del huésped.

SANITIZADOR

Cada establecimiento debe proveer en el ingreso el alcohol en gel o sanitizador y en otros espacios de acuerdo a áreas comunes, como estaciones obligatorias para la desinfección.

CONTROL Y MONITOREO

Se debe contar con el personal de turno, el control y registro del estado del turista para poder monitorear según la necesidad que se requiera.

RESTAURANTES, COMEDORES, CAFETERIA

Se reduce la capacidad de aforo de acuerdo a la emergencia sanitaria regulada por los gobiernos departamentales y municipales. La distribución de mesas deberá cumplir con el distanciamiento 1.5 metros mínimos o 2 metros, y respecto a familia o grupos se puede atender sin romper la burbuja.

- ☐ Se proporciona de un menú digital a través de un QR, o un menú expuesto para todo el público.
- ☐ Estricta higiene en el personal, con uniforme de acuerdo al área.
- ☐ Se recomienda realizar reservaciones, para mantener el número adecuado y no sobrepasar a la capacidad permitida.
- ☐ Limpieza y desinfección después de cada servicio.
- ☐ La desinfección se deberá realizar constantemente; mesas, sillas y otros accesorios que se utiliza en la mesa
- ☐ Se prohíbe el pago fuera de caja, todo pago del servicio se debe realizar en caja con constante desinfección.
- ☐ El lavado de vajilla deberá ser lavada de forma correcta y minuciosa con agua a una temperatura 50°C- 60°C.
- ☐ Se recomienda que el uso de mantel deberá ser cubierto por plástico para la desinfección correcta después de cada servicio.
- ☐ Un espacio específico para un sanitizador, disponible para todos.
- ☐ El establecimiento deberá cumplir con todas las señaléticas de acuerdo a los ambientes y lugares con flujo masivo.

RECOMENDACIONES

Se debe establecer lugares de desinfección obligatoria en todas las áreas comunes y poner en las señaléticas en los lugares que sean visibles que recuerden al turista y al personal el uso de barbijo y desinfección personal y desinfección de áreas comunes, esto nos permitirá luchar con el virus y mantener la actividad turística y otros sectores anexos a esta y ser un municipio modelo en el cumplimiento de estas medidas.

ANEXOS



FICHA TÉCNICA SERVICIO DE HOSPEDAJE

Nombre del Establecimiento:.....

Nombre del Propietario:..... C.I.

Categoría:.....Dirección:.....

Teléfono--Celular:.....

INGRESO DEL ESTABLECIMIENTO

Nº	Descripción	Si	No	observación
1.	Contar con las alfombras sanitarias (pediluvios) al ingreso establecimiento.			
2.	Realizar la desinfección del huésped al ingreso al establecimiento.			
3.	Tomar la temperatura al huésped al ingreso del establecimiento			
4.	Desinfectar el equipaje del huésped.			
5.	Debe contar con una pantalla de protección en el mesón o mostrador de recepción para evitar el contacto directo con el huésped.			
6.	El mesón o el mostrador de recepción no deben contar con elementos decorativos.			
7.	El personal de recepción debe contar con el respectivo barbijo o mascarilla			
8.	Cumplir con las infografías o carteles visibles relacionados a la prevención del covid-19.			
9.	Contar con un número de emergencia para poder asistir en caso de necesidad.			
10.	Disponer con jabón líquido dentro de los baños privados o compartidos.			

SECTOR DE HABITACIONES, PASILLOS Y BAÑOS

Nº	Descripción	Si	No	observación
1.	El huésped debe tener disponibilidad de alcohol en gel o desinfectante en el pasillo del establecimiento.			
2.	Contar con infografías o carteles en el pasillo sobre la prevención del covid-19.			
3.	Contar con infografías o carteles sobre prevención en las habitaciones del establecimiento.			
4.	Contar con infografías o carteles en los baños			

	sobre los pasos de lavado de manos.			
5.	Disponer con jabón líquido dentro de los baños privados o compartidos.			

SECTOR DE RESTAURANTE, CAFETERÍA, PISCINA Y OTROS

Nº	Descripción	Si	No	Observación
1.	Contar con las alfombras sanitarias (pediluvios) al ingreso de la cafetería o restaurante.			
2.	Disponer alcohol en gel o desinfectante al ingreso del café o restaurante.			
3.	El personal de atención debe atender con el respectivo distanciamiento social.			
4.	Contar con infografías o carteles de prevención del covid-19.			
5.	La capacidad deberá ser de acuerdo a las normativas vigentes que en los restaurantes, cafeterías, piscina y otros.			
6.	El montado de las mesas solo se debe realizar cuando el huésped esté sentado con todas las medidas de bioseguridad.			
7.	Disponer con jabón líquido o desinfectante dentro de los baños o salida.			

FICHA TÉCNICA PARA SERVICIO GASTRONÓMICO

Nombre del Establecimiento:.....

Nombre del Propietario:..... C.I:

Categoría:.....Dirección:.....

Teléfono--Celular:.....

INGRESO AL ESTABLECIMIENTO

Nº	Descripción	Si	No	Observación
1.	Contar con las alfombras sanitarias (pediluvios) al Ingreso establecimiento.			
2.	Realizar la desinfección al cliente al ingreso del restaurante.			
3.	Tomar la temperatura al cliente al ingreso del restaurante.			
4.	Debe contar con una pantalla de protección en el mesón o mostrador de caja para evitar el contacto directo con el cliente.			
5.	El mesón o el mostrador de recepción no deben contar con elementos decorativos.			
6.	El personal debe contar con el respectivo barbijo o mascarilla			
7.	Cumplir con las infografías o carteles visibles relacionados a la prevención del covid-19.			
8.	Contar con un número de emergencia para poder asistir en caso de necesidad.			
9.	Disponer con jabón líquido dentro de los baños privados o compartidos.			
10.	Delimite y señalice claramente la distancia entre mesas y sillas dejando como 2 metros de distanciamiento.			
11.	La capacidad deberá ser de acuerdo a las normativas vigentes en el restaurante para asegurar el distanciamiento físico.			
12.	Evitar ofrecer autoservicio de comidas o bebidas (servicio buffet)			
13.	Se recomienda proteger los utensilios y desinfectar (alcuzas y saleros) pueden sustituirlos por sachet personales.			
14.	Contar con infografías o carteles de prevención del covid-19. ingreso, baño, áreas comunes			
15.	Cada mesa debe tener desinfectante o toallas			

	húmedas			
--	---------	--	--	--

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (PERSONAL DE LIMPIEZA Y COCINA)

Nº	Descripción	Si	No	Observación
1.	Establecer una rutina de desinfección respetando los procedimientos y periodos adecuados de limpieza, para garantizar una aplicación segura y adecuada de desinfectantes			
2.	Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies que estén en contacto con alimentos			
3.	Utilizar el equipo de protección adecuada y la manipulación correcta de las disoluciones para no intoxicar durante el proceso de desinfección			
4.	Use los guantes para el retiro de las bolsas de basura y para la manipulación de residuos, quitarse correctamente los guantes para evitar contaminación.			
5.	Desinfectar las mesas antes y después de ser ocupadas por los comensales			
6.	Evite utilizar manteles en las mesas para la respectiva desinfección, en caso de utilizar manteles cubrir con plástico.			
7.	Evita la contaminación cruzada, utilizar bandeja para la desinfección de dinero.			
8.	Desinfecta con frecuencia los objetos con más frecuencia(bolígrafos, mesones y bandejas)			
9.	Disponer de desinfectante dentro en todos los ambientes.			
10.	Utilizar bandeja para la desinfección del dinero.			

FICHA TÉCNICA PARA AGENCIAS

Nombre del Establecimiento:.....

Nombre del Propietario:..... **C.I.**

Categoría:.....**Dirección:**.....

Teléfono--Celular:.....

INGRESO DEL ESTABLECIMIENTO

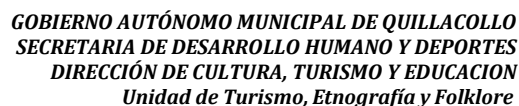
Nº	Descripción	Si	No	Observación
1.	Contar con las alfombras sanitarias (pediluvios) al ingreso establecimiento.			
2.	Realizar la desinfección del turista al ingreso al establecimiento.			
3.	Tomar la temperatura al turista al ingreso de la oficina			
5.	Debe contar con una pantalla de protección en el mesón o mostrador de recepción para evitar el contacto directo con el turista.			
6.	El mesón o el mostrador de recepción no deben contar con elementos decorativos.			
7.	El personal de recepción debe contar con el respectivo barbijo o mascarilla			
8.	Cumplir con las infografías o carteles visibles relacionados a la prevención del covid-19.			
9.	Contar con un número de emergencia para poder asistir en caso de necesidad.			
10.	Disponer con jabón líquido dentro del baño privado o compartido en las oficinas.			

FICHAS TÉCNICAS TRANSPORTE PRIVADO O PÚBLICO

Nombre del Establecimiento (Sindicato):.....
Nombre del Propietario:..... Placa N°
Categoría del Chofer:.....Destino:
Teléfono--Celular de referencia:.....

INGRESO AL INTERIOR DEL VEHÍCULO

N°	Descripción	Si	No	Observación
1.	Debe contar en el interior <i>mampara</i> de protección, es óptima para la división y protección frente a posibles contagios de virus.			
2.	Protector Cubre Asiento Auto Pvc Cristal u otro material que sea fácil de desinfectar.			
3.	Contar desinfectante o sustancias a base de alcohol al 70%			
5.	Desinfectar con regularidad superficies con las que tiene contacto frecuente como son las manijas de las puertas, volante, palanca de cambios, en cada cambio de parada			
6.	Durante el recorrido aplicar los protocolos de bioseguridad establecidos. Chofer y usuario			
7.	Hacer cumplir la reducción de aforo de acuerdo a la emergencia sanitaria regulada por los gobiernos departamentales y municipales. Ejemplo, el 50%, 70% el acompañante puede ir en la parte de atrás. Capacidad.			
8.	Antes de subirse al vehículo abrir las puertas y permita que se ventile durante un par de minutos en las paradas y en recorrido ventanas abiertas			
9.	Contar con un número de emergencia para poder asistir en caso de necesidad.			



Responsable:.....**Cel:**.....
Área y lugar:.....**Fecha:**.....

22

“POR UN DESCANSO SEGURO”

**EL GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE
QUILLACOLLO ESTA TRABAJANDO “SALVANDO
UNA VIDA” Y CERTIFICA AL ESTABLECIMIENTO
POR CUMPLIR CON LAS MEDIDAS DE
BIOSEGURIDAD COVID-19, POR UNA
REACTIVACIÓN SEGURA A:**

.....

PROPIETARIO

.....
FIRMA ALCALDE / DIRECTOR

.....
SELLO VERIFICACIÓN

“POR UN SERVICIO SEGURO”

EL GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE QUILLACOLLO ESTÁ TRABAJANDO “SALVANDO UNA VIDA” Y CERTIFICA AL RESTAURANTE POR CUMPLIR CON LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD COVID-19, POR UNA REACTIVACIÓN SEGURA AL:

.....

PROPIETARIO.....

.....

FIRMA ALCALDE / DIRECTOR

.....

SELLO VERIFICACIÓN

FUENTES DE INFORMACIÓN

- ☐ www.gacetaoficialdebolivia.gob.bo
- ☐ https://dgaj.produccion.gob.bo/docs/MANUAL_BIOSEGURIDAD_HOSPEDAJES.pdf
- ☐ Guía para el manejo del COVID-19, MINISTERIO DE SALUD abril 2020
- ☐ Ministerio de Salud, Norma Técnica de los procedimientos de Bioseguridad para la prevención del contagio de COVID-19, mayo 2020, Pp. 71