



GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN  
**PEDRO MONCAYO**

*Moderno, Turístico y Productivo*

ALCALDÍA 2019 - 2023

FORMATO DE PLAN DE CONTINGENCIA PARA PREVENCIÓN DEL  
COVID-19

Por favor revisar el documento hasta el final



## **LINEAMIENTOS BÁSICOS DE CUMPLIMIENTO**

### **1.- MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD DENTRO DEL AMBITO LABORAL**

Usar mascarilla antes, durante y después de la jornada laboral, **QUEDA PROHIBIDO EL INTERCAMBIO DE MASCARILLAS ENTRE TRABAJADORES**

Realizar un adecuado lavado de manos con jabón líquido y desinfección y que sean secadas con toallas desechables, al ingreso a su lugar trabajo y luego de tener contacto con superficies y áreas comunes.

Mantener la distancia interpersonal de al menos 2 metros en lugares cerrados y 1 metro en lugares abiertos, tanto en la entrada y salida del lugar de trabajo como durante la permanencia en el mismo.

Restringir el uso compartido del equipo de trabajo personal, como accesorios personales, teclados, laptops, mouse, entre otros.

Realizar desinfecciones diarias de las áreas de trabajo (De preferencia al finalizar la jornada de trabajo), se exhorta a realizar limpiezas periódicas diarias de las superficies comunes de acuerdo a la actividad económica.

### **2.- ENTREGA DE EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD**

Entregar de acuerdo a la actividad económica el equipo de protección personal, de forma obligatoria se entregara mascarilla o cubre bocas.

Realizar el cambio adecuado de mascarilla de acuerdo a la calidad y normativa de la misma.

### **3.- SEÑALÉTICA**

Todo establecimiento deberá contar con un letrero de aforo permitido de acuerdo a la semaforización que se aplique en el momento en el cantón, dicha señalética será ubicada en el ingreso de cada establecimiento.

Todo establecimiento que preste servicio de atención al cliente deberá realizar señalización



**horizontal interna y externa respetando los dos metros de distancia en el interior y un metro en el exterior.**

**Colocar la señal de uso obligatorio de mascarilla al ingreso del local, de distanciamiento social y obligatorio desinfectarse las manos.**



**Tomar en cuenta que la señalética debe estar en un lugar visible y se debe enfocar según el giro comercial de cada establecimiento por ejemplo en los restaurantes se recomienda que se laven las manos constantemente y se deberá respetar el aforo temporal según el semáforo correspondiente (Esta señalética debe ser visible hacia los usuarios, el personal y clientes)**



## 4.- MEDIDAS DE HIGIENE EN EL PUESTO DE TRABAJO

**Colocar dispensadores de gel con alcohol al 70% que cuente con Registro Sanitario, en lugares estratégicos para el uso del personal y de los usuarios.**

**Usar detergentes habituales, aunque también se pueden contemplar la incorporación de lejía u otros productos desinfectantes a las rutinas de limpieza, siempre en condiciones de seguridad.**

**Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes de caucho y mascarilla, es necesario que el personal de limpieza realice una completa higiene de manos, con agua y jabón líquido, al menos 40-60 segundos.**

**Se recomienda mantener los establecimientos con una buena ventilación natural.**

**Para mantener una adecuada ventilación natural en los establecimientos NO deberán estar colocados productos en exhibición al exterior del establecimiento.**

## 5.- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (RESTAURANTES) COMIDA PARA LLEVAR

**Mantener un lavado continuo de manos al manipular alimentos.**

**Contar con alfombras de desinfección a la entrada de la cocina**

**Contar con un lugar específico donde llegan los productos y desinfectarlos, otro lugar para colocar ya los alimentos y productos desinfectados siempre con su respectiva señalización.**

**Contar con lugar específico con su respectiva señalización de donde colocar los desechos potencialmente contaminados. (Basurero con funda roja específicamente.)**

**Para el personal que realiza entrega de alimentos los mismos deberán proceder a utilizar el equipo de protección correspondiente, no podrán manipular los alimentos luego de que estos hayan sido empaquetados.**

**Garantizar la desinfección de la vajilla, utensilios de cocina así como los recipientes de transporte de productos.**

**El transporte de productos se hará de manera que evite su deterioro por el calor o por la demora del viaje.**

**Se debe transportar los productos en recipientes herméticamente cerrados y protegidos.**

**En caso de establecimientos de preparación y servicio de alimentos no podrán estar más de 2 personas por mesa al momento de consumir los alimentos o separadas cada dos metros**



## 6.- ATENCIÓN A USUARIOS Y CLIENTES

**El propietario deberá disponer a sus empleados que atienden el giro comercial con el uso de mascarilla obligatoria, protector facial o gafas protectoras.**

**Contar con dos dispensadores de gel con alcohol al ingreso del local para la desinfección constante de las manos, tanto para el que vende como para el que va a comprar.**

**En actividades relacionadas a la atención de usuarios/clientes (Ventanillas) debe realizarse a través de barreras que pueden ser de vidrio de construcción o pantallas de plástico.**

**Vigilar el cumplimiento estricto del distanciamiento social de forma permanente, habilitando mecanismos de control de acceso en las entradas.**

**Todo público, incluido el que espera, debe guardar la distancia interpersonal, 2m.**

**Solo se debe prestar atención a clientes que cuente con mascarilla.**

**Queda prohibido ubicar mangas de desinfección al ingreso de los establecimientos.**

**Al recibir monedas y billetes se debe desinfectar los mismos.**

**Se recomienda colocar una bandeja de desinfección para los zapatos con amonio cuaternario diluido según la especificación técnica dos veces al día.**

**Colocar señalización informativa para el cliente indicando que solo tienen que manipular los objetos que van a comprar.**

## 7.- DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS

**Los pañuelos desechables que el personal emplee para el secado de manos o para el cumplimiento de la "higiene respiratoria" serán desechados en contenedores protegidos con tapa y accionados por pedal.**

**En el caso que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados.**

**Colocar señalética para una fácil identificación de los lugares donde se encuentran ubicados los contenedores de los materiales de un solo uso que el personal utilice.**

**Colocar mascarillas desechables y guantes destruidos en fundas de color rojo.**



GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN  
**PEDRO MONCAYO**

*Moderno, Turístico y Productivo*

ALCALDÍA 2019 - 2023

## **8.- ACCIONES CON TRABAJADORES CON SOSPECHA O CONFIRMACIONES DE COVID-19**

**En caso de trabajadores que presenten síntomas de COVID 19, proceder a comunicar al 171 y cumplir con las indicaciones que se emitan.**

**En caso de trabajadores confirmados con COVID 19, se procederá a realizar lo siguiente:**

- Mantener discreción sobre la información del trabajador confirmado de COVID 19.**
- Informar cual era el grupo cercano en el puesto de trabajo del contagiado al médico o al Ministerio de Salud para que realicen el cerco epidemiológico.**
- Proceder a realizar una desinfección del puesto de trabajo del caso confirmado de COVID 19 y áreas comunales dentro del establecimiento.**

**Llenar los datos generales e imprimir el documento con los anexos y un oficio dirigido al Sr Alcalde Virgilio Andrango mismo que deberá ingresar por ventanilla o ser enviado electrónicamente al correo [virgilioandrango@pedromoncayo.gob.ec](mailto:virgilioandrango@pedromoncayo.gob.ec)**



## DATOS GENERALES

### 1.- Descripción de la Empresa

Nombre de la empresa: \_\_\_\_\_

Representante Legal: \_\_\_\_\_

CI/RUC: \_\_\_\_\_

Actividad Económica: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Número de trabajadores:  ADMINISTRATIVOS  OPERATIVOS

Área del local: \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup> Aforo del local: \_\_\_\_\_ personas

Horario de trabajo: \_\_\_\_\_ Transporte institucional: SI

### 2.- Aforo de acuerdo a semaforización

Número de personas de acuerdo a la semaforización:



SEMÁFORO AMARILLO  ADMINISTRATIVOS  OPERATIVOS

SEMÁFORO VERDE  ADMINISTRATIVOS  OPERATIVOS

Aforo de personas de acuerdo a la semaforización:



SEMÁFORO AMARILLO

SEMÁFORO VERDE

### Firma de responsabilidad de aplicación de lineamientos

De acuerdo con lo expuesto y en mi calidad de responsable de la presente actividad económica que administro, doy fe de tener conocimiento de estos lineamientos de prevención ante el COVID 19 en el cantón Pedro Moncayo, de las cuales me responsabilizo de su cumplimiento de acuerdo a mi actividad económica mediante mi firma.



GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN  
**PEDRO MONCAYO**  
*Moderno, Turístico y Productivo*  
ALCALDÍA 2019 - 2023

**NOMBRE:**  
**NºCEL:**

## **Anexo: Adjuntar fotografías de la implementación de los lineamientos de acuerdo a su actividad económica**

**Fotografías con las implementaciones de bioseguridad**

**Fotografías con las implementaciones de bioseguridad**



**Fotografías con las implementaciones de bioseguridad**

**Fotografías con las implementaciones de bioseguridad**