aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios			Evidencia
Se garantiza el suministro de agua potable, jabón antibacterial, alcohol en gel, toalla desechables y basureros en áreas comunes.	Capítulo	: HIGIENE Y DESINFECCIÓN	
Se garantiza el suministro de agua potable, jabón antibacterial, alcohol en gel, toalla desechables y basureros en áreas comunes.  Se cuenta con un plan y horario de limpieza y desinfección de las instalaciones aumentando las medidas de higine y desinfección se aumentando las medidas de higine y desinfección de los servicios sanitarios son exclusivos para estas áreas y se encuentran rotulados.  El equipo de limpieza y desinfección de los servicios sanitarios son exclusivos para estas áreas y se encuentran rotulados.  Se dispone de área para el almacenaje del equipo utilizado para la limpieza y desinfección, con la debida rotulación.  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.  La empresa demuestra la limpieza y desinfección de las zonas de comedor, descanso y áreas comunes de los colaboradores.  Se cuenta con la documentación que indique la periodicidad de la limpieza y desinfección de las sitacora según corresponda. (Ej. Bitácoras).  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.  Se cuenta con estaciones para desinfección (alcohol en gel, lavatorios, jabón líquido, entre otros), ubicados en 19 puntos estratégicos a lo largo del establecimiento, áreas de eventos, stands, alimentación durante actividades, durante el desarrollo de actividades, entre otros.  1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN  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.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforto mínimo recomendado, en las áreas y sepacios		-	
desinfección de las instalaciones aumentando las Registros de limpienza medidas de higiene y desinfección.  10 Los equipos y productos utilizados en la limpieza y desinfección se encuentran rotulados.  El equipo de limpieza y desinfección de los servicios sanitarios son exclusivos para estas áreas y se Fotos encuentran rotulados.  Se dispone de área para el almacenaje del equipo utilizado para la limpieza y desinfección, con la debida rotulación.  La empresa demuestra la limpieza y desinfección de: las unidades de transporte, equipos de trabajo, equipos de sepeciales para las actividades, montajes, equipos de alquiler, stands, embarcaciones, entre otros, antes y después de cada uso.  La empresa demuestra la limpieza y desinfección de las zonas de comedor, descanso y áreas comunes de los colaboradores.  Se cuenta con la documentación que indique la periodicidad de la limpieza y desinfección de las áreas según corresponda. (Ej. Bitácoras).  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.  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, emitidos por el Ministerio de Salud, en las áreas de mayor tránsito de personas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios en totulos de mascarillas aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	_	Se garantiza el suministro de agua potable, jabón antibacterial, alcohol en gel, toalla desechables y basureros en áreas comunes.	Fotos
El equipo de limpieza y desinfección de los servicios sanitarios son exclusivos para estas áreas y se encuentran rotulados.  Se dispone de área para el almacenaje del equipo utilizado para la limpieza y desinfección, con la debida rotulación.  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.  La empresa demuestra la limpieza y desinfección de las zonas de comedor, descanso y áreas comunes de los colaboradores.  Se cuenta con la documentación que indique la periodicidad de la limpieza y desinfección de las áreas según corresponda. (Ej. Bitácoras).  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.  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.  1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN  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.  La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios ortulos ortulos de mascarillas aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	6	desinfección de las instalaciones aumentando las	Registros de limpienza
sanitarios son exclusivos para estas áreas y se encuentran rotulados.  Se dispone de área para el almacenaje del equipo utilizado para la limpieza y desinfección, con la debida rotulación.  La empresa demuestra la limpieza y desinfección de: las unidades de transporte, equipos de trabajo, equipos especiales para las actividades, montajes, equipos de alquiller, stands, embarcaciones, entre otros, antes y después de cada uso.  La empresa demuestra la limpieza y desinfección de las zonas de comedor, descanso y áreas comunes de los colaboradores.  Se cuenta con la documentación que indique la periodicidad de la limpieza y desinfección de las áreas según corresponda. (Ej. Bitácoras).  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.  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.  1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN  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.  La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	10	Los equipos y productos utilizados en la limpieza y	identificacion de botellas
rotulación.  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.  La empresa demuestra la limpieza y desinfección de las zonas de comedor, descanso y áreas comunes de los colaboradores.  Se cuenta con la documentación que indique la periodicidad de la limpieza y desinfección de las áreas según corresponda. (Ej. Bitácoras).  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.  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.  1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN  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.  La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	11	sanitarios son exclusivos para estas áreas y se	Fotos
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.  La empresa demuestra la limpieza y desinfección de las zonas de comedor, descanso y áreas comunes de los colaboradores.  Se cuenta con la documentación que indique la periodicidad de la limpieza y desinfección de las áreas según corresponda. (Ej. Bitácoras).  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.  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.  1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN  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.  La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	12	rotulación.	rotulacion
Se cuenta con la documentación que indique la periodicidad de la limpieza y desinfección de las áreas según corresponda. (Ej. Bitácoras).    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.    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.    1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN	14	unidades de transporte, equipos de trabajo, equipos especiales para las actividades, montajes, equipos de alquiler, stands, embarcaciones, entre otros, antes y	Fotos
periodicidad de la limpieza y desinfección de las áreas según corresponda. (Ej. Bitácoras).  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.  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.  1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN  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.  La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	15	zonas de comedor, descanso y áreas comunes de los colaboradores.	•
para el ingreso a la empresa, actividades, eventos y recintos comunes de los colaboradores, clientes, visitantes y proveedores.  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.  1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN  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.  La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	16	periodicidad de la limpieza y desinfección de las áreas	
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.  1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN  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.  La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	17	para el ingreso a la empresa, actividades, eventos y recintos comunes de los colaboradores, clientes,	Fotos, bitacoras
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.  La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	19	gel, lavatorios, jabón líquido, entre otros), ubicados en puntos estratégicos a lo largo del establecimiento, áreas de eventos, stands, alimentación durante actividades,	Fotos de los puntos
de manos, otras formas de saludar, entre otros, emitidos por el Ministerio de Salud, en las áreas de mayor tránsito de personas.  La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	1.2 ROTUL		
garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.  La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios	23	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
los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios rotulos de mascarillas	24	garanticen el respeto del distanciamiento social	
comunes. (A través de rotulos o demarcaciones).	25	los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el	Fotos de rotulacion, hacer rotulos de mascarillas
1.3 GENERALIDADES	1.3 GENER	,	

59	La persona que atiende público utiliza mascarilla, así como clientes y choferes de unidades de trasporte 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.	1
62	La empresa garantiza la limpieza y desinfección de los	Fotos de bitacora
63	La bolsa de plástico se cierra antes de disponerse en el contenedor de residuos no valorizables, al alcanzar un 80% de su capacidad. Se realiza higiene de manos después del contacto con los residuos.	Fotos
70	La empresa demuestra que se incluyen espacios durante la jornada laboral, para el lavado y desinfección de manos de los colaboradores.	l l
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.	1

Departamento	Responsable Encabesado Encabesado
Areas publicas	Roberto
Areas publicas	Roberto
General	Todos
Areas publicas	Roberto
Areas publicas	Roberto
General	Todos
Areas publicas	Roberto
General	Todos
General	Todos
General	Todos
	Encabesado
General	Todos
General	Todos
General	Todos

Encabesado

General Todos

General Todos

Areas publicas Roberto

Servicio al cliente Roberto

General Todos

General Todos

General Todos