



## **PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA GALLERAS AL "MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA PANDEMIA POR LA COVID-19 EN EL CANTÓN PEDRO MONCAYO"**

**1.- OBJETIVO.-** Emitir los lineamientos de referencia para fortalecer las medidas de seguridad para todos los usuarios internos y externos de establecimientos tipo gallera, así como las medidas adecuadas para la estancia de los gallos.

**2.- ALCANCE.-** El protocolo aplica a propietarios, trabajadores, clientes y propietarios que concurren a las galleras. Establecimientos que contarán con espacios acondicionados para los espectadores, los animales, las condiciones adecuadas y permisos para su funcionamiento en la jurisdicción del cantón Pedro Moncayo.

### **3.- MARCO LEGAL**

- Constitución de la República del Ecuador
- Ley de Seguridad Pública y del Estado
- Ley Orgánica de Salud
- Ley de Turismo
- COOTAD
- Reglamento a la Ley de Seguridad Pública y del Estado
- Manual del Comité de Operaciones de Emergencias - COE
- Reglamento Sanitario Internacional
- Decreto Ejecutivo 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.
- Acuerdo Ministerial AM-MDT-2020-093
- Acuerdo interministerial N0. 00010
- Acuerdo Ministerial 0069
- Resoluciones COE Nacional y Cantonal

### **4.- DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS**

**EPP:** siglas para Equipo de protección personal. Constituye implementos que protegen a la persona ante un peligro. El uso de estos implementos depende de los riesgos evaluados en cada actividad.

**Aforo:** número de personas que caben en las instalaciones.

**Gallera:** Establecimiento adecuado para realizar encuentros o peladas de gallos, en el que se han adecuado espacios para los espectadores y jaulas para la estancia de los gallos.

**Establecimiento:** lugar debidamente acondicionado para el ejercicio de una actividad económica y que requiere autorización legal de las autoridades competentes.

### **5.- LINEAMIENTOS GENERALES**



El establecimiento tipo Gallera, sujeto de este protocolo, deberá observar los horarios de atención establecidos de acuerdo con las disposiciones del COE CANTONAL y las medidas restrictivas adicionales aprobadas por el COE Nacional.

1. El aforo máximo será del 30% de su capacidad en la 1era Fase, considerando los lineamientos del acuerdo interministerial 00010, pudiendo ser modificados previo un análisis mensual del GAD Municipal del cantón Pedro Moncayo en conjunto con el Distrito de Salud Cayambe- Pedro Moncayo, Dirección de Servicios y Control Público, Cuerpo de Bomberos del cantón Pedro Moncayo, Policía Nacional y Comisaría Nacional.
2. El horario de funcionamiento de estos establecimientos será de lunes a sábado desde las 13:00 hasta las 21:00, pudiendo ser modificados previo un análisis mensual del GAD Municipal del cantón Pedro Moncayo en conjunto con el Distrito de Salud Cayambe- Pedro Moncayo, Dirección de Servicios y Control Público, Cuerpo de Bomberos del cantón Pedro Moncayo, Policía Nacional y Comisaría Nacional.
3. De igual manera el aforo del establecimiento deberá cumplir con la disposición de aglomeración máxima de personas establecida, así como se deberá cumplir con el distanciamiento entre personas de, al menos de dos metros.
4. Se recomienda que los propietarios o administradores de los establecimientos, con al menos 45 minutos previos al horario máximo de cierre, comuniquen a los usuarios el cese de las actividades, a fin de cumplir adecuadamente con el horario máximo autorizado para su funcionamiento.
5. Evitar las aglomeraciones en el exterior después del cierre del establecimiento abocando a los asistentes y tenedores de los animales retirarse oportunamente de las inmediaciones de la gallera.
6. Se debe cumplir con el distanciamiento entre grupos de personas, al menos de dos metros.
7. Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas.
8. El control de las aglomeraciones dentro y fuera del local será responsabilidad del propietario, administrador y personal operativo del establecimiento.
9. Realizar desinfecciones periódicas de al menos 2 veces durante la jornada, mediante mecanismos de termo nebulización o similares; y, con el uso de productos desinfectantes no tóxicos.
10. Se debe realizar la limpieza de la arena de pelea después de cada encuentro.
11. Se deberá dar cumplimiento estricto de las normativas en relación a decibeles permitidos para el uso de equipos de amplificación de música, considerar la importancia de que las personas usuarias de estos establecimientos puedan hablar sin gritar y puedan mantener distancia.
12. Se debe realizar el control de temperatura a todas las personas que ingresan al establecimiento, (termómetro infrarrojo). Si la temperatura de la persona está por encima de los treinta y ocho (38) grados centígrados no podrá ingresar al establecimiento.
13. Se debe contar con recipientes con funda, tapa y accionados por pedal, para la correcta disposición de toallas de papel y mascarillas desechables.

➤ **El establecimiento debe contar con:**



1. Servicios sanitarios y serán separados para ambos sexos (hombres y mujeres)
2. La instalación de servicios sanitarios adicionales para ambos sexos se realizará de acuerdo al aforo del establecimiento.
3. Deberá tener abastecimiento de papel higiénico, buena iluminación, encontrarse limpios y ser higiénicos, condiciones que deben mantenerse durante el funcionamiento del local; además, deben tener puertas suficientes amplias para permitir la entrada y salida. Lavamanos, Jabón líquido, señalética relacionada con el COVID-19.
4. Puerta de ingreso debidamente señalizada.
5. Se debe priorizar la ventilación natural del establecimiento, si la estructura del establecimiento lo amerita se deberá contar con mecanismos de renovación del aire al interior del mismo por medio de extractores de aire.
6. No se permite el uso de ventiladores internos.
7. Los establecimientos deben tener una altura mínima de 2 metros 30 centímetros.
8. Colocar al usuario I cliente desinfectante con base alcohólica al 70% al ingreso al establecimiento.
9. Se deberá colocar dispensadores de gel con base alcohólica al 70%, en lugares estratégicos del establecimiento.
10. Prohibición de fumar, tanto dentro del establecimiento en los espacios cerrados, como en los espacios abiertos, se suspende el área de fumadores.

#### **5.1.- Condiciones en materia de prevención de incendios:**

1. Las instalaciones eléctricas deberán estar debidamente protegidas con canaletas.
2. Existirán salidas de escape instaladas acorde a las recomendaciones emitidas por el Cuerpo de Bomberos del cantón Pedro Moncayo. Éstas estarán señalizadas y se mantendrán abiertas durante el funcionamiento del local.
3. Las rutas de evacuación serán continuas y sin obstáculos.
4. Contarán con extintores portátiles de incendios ubicados en lugares de fácil acceso y visibles.
5. La iluminación de emergencia deberá permitir en casos de corte de energía eléctrica, la evacuación segura y fácil del público hacia el exterior.
6. La señalización de emergencia debe indicar de forma permanente la situación de puertas, pasillos, escaleras y salidas de los locales.
7. El establecimiento deberá disponer de un sistema de detección, alarma de incendios y pulsador de emergencia para alerta de evacuación.
8. Se evitará el uso de material combustible como tapizados, cortinas y demás elementos de decoración.

#### **5.2. Condiciones en materia de seguridad y convivencia ciudadana.-**

1. Deberá contar con un rótulo que identifique el nombre y actividad económica del establecimiento.
2. El propietario, administrador o dependiente responsable del establecimiento, deberá contar con las llaves de todas las instalaciones.



3. El local deberá contar con la activación del botón de seguridad, registrado en la Policía Nacional. Y deberá de ser activado ante alguna emergencia o sufrirse algún episodio de violencia.
4. Se deberá contar con un botiquín de primeros auxilios.
5. Se deberá mantener personal de seguridad propio, debidamente identificado, para prevenir y disuadir la alteración del orden, prohibiendo el ingreso de menores de 18 años, personas indocumentadas, armas de fuego, armas blancas y otras que puedan afectar la seguridad e integridad de las y los usuarios y trabajadores.
6. Deberán contar con un sistema activo de video vigilancia permanente en las áreas comunes externas e internas. Exceptuándose baños e instalaciones que comprometan la intimidad de las y los usuarios.
7. Se deberá dar cumplimiento a los horarios dispuestos para el funcionamiento y expendio de bebidas alcohólicas.
8. Se deberá demostrar que su presencia en la zona no causa rechazo y/o malestar de los vecinos; es decir, no contará con denuncias o quejas por parte de quienes ocupan predios aledaños.
9. No se utilizará la vía pública para realizar actividades inherentes al establecimiento.
10. Apoyarán en el control de ruido generado por personas que acuden al local en vehículos, motocicletas u otras fuentes emisoras de ruido.
11. Deberán apoyar en el control de personas que utilicen el espacio público como urinarios en el contorno a sus locales.
12. Garantizará la seguridad en su local hasta en una distancia de mínimo 20 metros al exterior.

### **5.3 Condiciones en materia ambiental.-**

1. En la recolección de residuos deberán utilizarse fundas adecuadas, recipientes impermeables, tachos o contenedores debidamente cerrados.
2. Deberán contar con un sitio para el almacenamiento de residuos y mantener la limpieza a 10 metros de su entorno.
3. Los parlantes deberán ser orientados hacia el interior del establecimiento, prohibiéndose la ubicación de los mismos en la vía pública.

### **5.4. Regulación Ambiental.-**

1. Contar con la autorización ambiental correspondiente de la Autoridad Ambiental Competente.

### **5.5. Control.-**

1. Es necesario establecer que las entidades de control se encarguen de la verificación del cumplimiento de las medidas sanitarias, aforos máximos permitidos, cumplimiento de horarios de apertura y cierre.
2. En caso de incumplimientos a estos lineamientos las autoridades locales deberán establecer el procedimiento sancionatorio aplicable considerando los respectivos canales legales ordinarios.
3. Aplicación del Acuerdo Ministerial 0069 - Ministerio del Interior.

## **6. LINEAMIENTOS ESPECIFICOS**



### **6.1. Personas que no deben asistir al establecimiento:**

1. Personas con diagnóstico confirmado de la COVID-19.
2. Signos y síntomas: los síntomas del coronavirus (COVID-19) incluyen: Pérdida del gusto y del olfato, Malestar general, Tos seca, Dolor de garganta, Fiebre, Disnea (dificultad para respirar), Hallazgo radiológico (Infiltrados), pulmonares bilaterales.
3. Personas con condiciones que pueden enfermar gravemente como: hipertensión, diabetes, enfermedades o tratamientos que comprometen la inmunidad, adultos mayores, y cualquier otra condición que un médico determine.

### **6.2 Requisitos del Establecimiento - Lugar de trabajo**

El empleador debe:

1. Evaluar y monitorear el estado de salud de los trabajadores diariamente con frecuencia; por lo tanto, lo que corresponde es monitorear la temperatura, y cumplimiento de medidas de higiene y distancia social de 2 metros.
2. Solicitar el retorno a casa del personal con signos o síntomas de COVID-19 o similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca).
3. El empleador o su delegado deberá designar un área de vestuario para el personal, área que deberá limpiarse y desinfectarse de manera constante. La periodicidad de la limpieza y desinfección de estas áreas dependerá del nivel de afluencia que tenga el lugar, a fin de minimizar riesgo biológico.
4. Promover los buenos hábitos de higiene dentro del establecimiento.
5. Cada establecimiento deberá proveer al personal de los equipos de protección personal (mascarillas) e higiene y desinfección, necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta. Guantes en caso de ser necesario, estos están recomendado únicamente para el personal de limpieza.
6. Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento e inventario adecuado de jabón líquido, pañuelos desechables y alcohol o gel al 70 %, mismos que deben contar con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Doctor Leopoldo Izquieta Pérez; así como también, deben contar bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.
7. Se recomienda adaptar en el área de lavado y desinfección de manos los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel al 70 %.
8. Incorporar una cartilla de control actualizada de limpieza de baterías sanitarias y/o baños.
9. Las jaulas de encargo del establecimiento deben estar en óptimas condiciones para su servicio.
10. Se debe contar con el espacio adecuado para las jaulas transportadores de los gallos.

### **6.3 El personal debe de manera general**



11. Aumento de la frecuencia de lavado y desinfección de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada, y desinfección de las mismas.  
¿Cuándo lavar y desinfectar las manos?
  - m. Al ingreso de las áreas de preparación de los alimentos;
  - n. Antes y después de ir al baño;
  - o. Después de toser o estornudar;
  - p. Después de manipular dinero;
  - q. Después de cargar cajas u objetos sucios;
  - r. Después de recoger o manejar desechos;
  - s. Entre actividades de producción para evitar la contaminación cruzada;
  - t. Antes y después de usar guantes y mascarilla;
  - u. Después de utilizar productos químicos o de limpieza;
  - v. Antes y después de la recepción de producto;
  - w. Después de ingerir alimentos o bebidas;
  - x. Cada vez que sus manos se ensucien por alguna actividad.
12. Los propietarios del establecimiento, proveerán a todo el personal el equipo de protección personal (EPP) adecuado incluyendo mascarillas en buen estado.
13. Los guantes deberán utilizarse cuando la actividad lo amerite. De darse el caso se recomienda que éstos sean desechados en un recipiente dispuesto para el manejo de desechos sólidos de forma diaria realizar lavado de manos). Por ningún motivo esto reemplazará el lavado de manos constante.
14. Utilizar protección de cabello para el personal que lo requiera.
15. Evitar el contacto directo con pertenencias de las personas usuarias (solicitar a la persona usuaria que facilite la exposición de los documentos I información, sin establecer contacto).
16. Mantener una aplicación constante de alcohol gel al 70%, sobre todo al contacto de objetos.

## **6.4 El personal específico**

### **1. Recepcionista:**

- a. Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.
- b. Bolígrafos de uso personal y desinfectarlos con mayor frecuencia. Se recomienda mantener un bolígrafo para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso.
- c. Verificar el distanciamiento entre las personas usuarias entre sus mesas de 2 metros.

### **2. Guardias de seguridad:**

- a. Deberán limitar la comunicación oral cada vez que sea necesario.
- b. Cumplir con la norma de bioseguridad en el uso de mascarillas en buen estado.

### **3. Jueces y Tasadores:**

- a. Lavar y desinfectar sus manos con alcohol o alcohol gel al 70 % permanentemente.
- b. Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia ejemplo: alcohol gel al 70%, toallas/papel con soluciones desinfectantes, etc.).



- c. Utilizar mascarilla, la misma que debe encontrarse en buen estado.
- d. Desinfectar las zonas de trabajo frecuentemente.
- e. Lavar luego de su utilización y de manera frecuente las herramientas de trabajo.
- f. Clasificar los desechos biodegradables conforme la normativa vigente.

### **6.5 Requisitos de limpieza y desinfección de instalaciones**

1. Las superficies del baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección. Se deberá observar lo establecido en el Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de los servicios y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos.
2. Se recomienda utilizar desinfectantes como el hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
3. Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser reutilizables de preferencia, caso contrario lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza, los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen.
4. Se deberá realizar limpieza y desinfección constante de superficies que tengan un alto grado de manipulación así como la limpieza de:
  - a. Computadores, pantallas, mouse, teclado.
  - b. Puertas, manubrios, interruptores de luz."
  - c. Llaves de agua, dispensadoras de jabón y desinfectante, dispensadoras de papel, secadores de manos.
  - d. Menús, bolígrafos.
  - e. Counters, mesas, sillas.
  - f. Lavabos, mesones, equipos de cocina.
  - g. Sistema de aire (duetos o equipos de enfriamiento).
  - h. Otras que se consideren de riesgo.
5. Se deberá realizar limpieza y desinfección constante de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas. Entre otros, y en general, cualquier superficie que esté expuesta a los clientes como empleados. Desinfección a través de purificadores de aire.

### **6.6. Requisitos para el cliente:**

1. Seguir las normas establecidas por el COE Nacional y COE Cantonal.
2. Utilizar mascarilla, la cual debe encontrarse en buen estado.
3. Se debe contar con señalética, clara acerca de uso de mascarilla, distanciamiento de 2 metros, lavado y desinfección de manos. Dicha señalética deberá cumplir con lo establecidos en la norma INEN.
4. Promover la forma de pago a través de medios digitales como: tarjetas de crédito, débito, transferencias u otros aplicativos.
5. Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento.
6. Mantener la distancia de al menos dos metros entre personas, en establecimientos ubicados tanto en espacios abiertos como en espacios cerrados.



7. Se observarán los horarios restringidos para la atención a personas usuarias, conforme las disposiciones del COE Cantonal. Se recomienda utilizar mecanismos de reserva previa de mesas, además se velará por un consumo responsable de alcohol.
8. Previo al ingreso del cliente, debe tomársele la temperatura mediante un dispositivo electrónico de medición a distancia y advertirle que su permanencia dentro del establecimiento estará condicionada al empleo obligatorio de mascarilla y el cumplimiento de las medidas de bioseguridad dispuestas por la autoridad.
9. En el caso de incumplimiento reiterado de las normas de seguridad al interior del establecimiento, se solicitará la salida del o los clientes infractores.
10. En el caso de incumplimiento de las medidas de seguridad sanitaria por parte de los asistentes al local, el propietario o administrador, suspenderá temporal o definitivamente las actividades, con el fin de precautelar las condiciones de operación adecuadas, y conforme las normativas dispuestas por la autoridad

#### **6.7. Requisitos para el manejo de desechos:**

1. El personal encargado de manipular los desechos deberá poseer conocimiento previo de los procedimientos de seguridad para tal efecto, para lo cual el jefe inmediato o su delegado deberá garantizar dicha capacitación."
2. Para el buen manejo de residuos, los establecimientos deberán contar con contenedores con tapas, fundas y accionados con pedal. Deberá asegurar el número de implementos suficientes acorde a su operación."
3. Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, se deben eliminar en una funda de plástico en un tacho de basura (preferiblemente con tapa y pedal de apertura) dispuesto en el lugar; estos desechos no deben considerarse para actividades de recuperación y posterior reúso o reciclaje.
4. Observar las disposiciones establecidas para la disposición de desperdicios, emitidas por las autoridades competentes."

#### **6.8. Acciones necesarias previas al Inicio de operaciones:**

1. Contar con los permisos de funcionamiento correspondientes y a disposición de la autoridad de control competente cuando les sean requeridos, entre estos:
  - Permiso de Actividad Económica.
  - Permiso de Bomberos.
  - Patente Municipal.
  - Uso de suelo
  - Permiso ambiental otorgado por autoridad competente.
  - Cumplir requerimientos contemplados en la normativa legal vigente.
2. Colocar en el establecimiento rotulado visible de número de emergencia 911.
3. Establecer señalética que indique se mantenga la distancia entre personal y personas usuarias.
4. Se recomienda colocar mampara de acrílico en las barras, cajas de los establecimientos.
5. Redistribución del aforo del local de acuerdo con las recomendaciones de distanciamiento social (dos (2) metros de distancia entre mesas en espacios cerrados y espacios abiertos).



Considerar que esta acción definirá un nuevo aforo del local, además de las limitaciones de ocupación del mismo.

6. La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a dos metros en espacios abiertos, y espacios cerrados.

7. En relación a las pistas de baile se deberá respetar el distanciamiento social entre parejas de 2 metros como mínimo.

8. Ubicación de pediluvio en zona de ingreso.

9. Contar con un termómetro para la toma de temperatura para el ingreso del personal y personas usuarias.

10. La no utilización de aires acondicionados por ser una fuente de propagación del virus.

11. Los establecimientos deberán observar los horarios permitidos por las autoridades de control competentes.

12. Actividades complementarias como mesas de billar, dardos, futbolines, presentación de bandas en vivo, proyectar partidos de fútbol están restringidas hasta nuevas disposiciones planteadas por el COE Nacional o COE Cantonal.

13. Se deberá dar cumplimiento estricto de las normativas locales en relación a decibeles permitidos para el uso de equipos de amplificación de música, considerar la importancia de que las personas usuarias de estos establecimientos puedan hablar sin gritar y puedan mantener distancia.

14. Evitar el uso de barras y fomentar el uso de las mesas, de tal forma que se evite la exposición directa entre empleados y clientes.

#### X. Señalética:





### **XI. Disposiciones finales:**

Se entenderá que las actualizaciones realizadas a la Guía y Protocolos citados en este instrumento, reformará automáticamente el contenido de este Protocolo en lo que corresponda.

Este instrumento, así como sus actualizaciones, estará vigente hasta que el COE Nacional y el COE cantonal dispongan lo contrario.

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:

Aforo del local: \_\_\_\_\_ personas

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

Transporte institucional: SI

Horario de trabajo: \_\_\_\_\_

### 2.- Aforo de acuerdo a semaforización

Número de personas de acuerdo a la semaforización **30%:**

SEMÁFORO AMARILLO	<input type="text"/>	ADMINISTRATIVOS	
	<input type="text"/>	OPERATIVOS	
SEMÁFORO VERDE		<input type="text"/>	ADMINISTRATIVOS
		<input type="text"/>	OPERATIVOS

### Firma de responsabilidad de aplicación de lineamientos

DE ACUERDO CON LO EXPUESTO Y EN MÍ 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 MÍ FIRMA.

FIRMA:

NOMBRE:

N°CEL:

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

FOTOGRAFÍAS SEÑALÉTICA DE BIOSEGURIDAD

FOTOGRAFÍAS DE BATERÍAS SANITARIAS, LAVAMANOS, JABON  
LÍQUIDO, GEL SECADOR DE MANOS O TOALLAS  
DESECHABLES.



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

FOTOGRAFÍAS DE LAVAMANOS EN LA ENTRADA DEL  
ESTABLECIMIENTO.

FOTOGRAFÍAS DE LA PERSONA ENCARGADA DEL INGRESO DE  
LOS CLIENTES CON EL TERMÓMETRO INFRARROJO Y  
ALCOHOL O GEL AL 70 %

FOTOGRAFÍAS DE MESAS, SILLAS O BANCAS MANTENIENDO EL  
DISTANCIAMIENTO SOCIAL

FOTOGRAFÍAS DE LA BOMBA PARA DESINFECCION DE AREAS  
COMUNES