



**PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA:
KARAOQUES, DISCOTECAS, SALAS DE RECEPCIONES AL MOMENTO DE
SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA PANDEMIA POR LA COVID-
19 EN EL CANTÓN PEDRO MONCAYO.**

LINEAMIENTOS GENERALES

1. Los establecimientos: karaokes, discotecas y sala de recepciones sujetos de este protocolo, deberán observar los horarios de atención establecidos de acuerdo con las disposiciones del COE CANTONAL y las medidas restrictivas adicionales aprobadas por el COE Nacional.
2. El aforo máximo será del 30% de su capacidad en la 1era Fase, considerando los lineamientos del acuerdo interministerial 00010, pudiendo ser modificados previo a 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. El horario de funcionamiento de estos establecimientos será de lunes a sábado desde las 14:00 a las 00:00, 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.
4. De igual manera el aforo del establecimiento deberá cumplir con la disposición de aglomeración máxima de personas establecida del 30%, así como se deberá cumplir con el distanciamiento entre personas de, al menos de dos metros.
5. 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 expendio y entrega de bebidas alcohólicas, a fin de cumplir adecuadamente con el horario máximo autorizado para su funcionamiento.
6. Se debe cumplir con el distanciamiento entre grupos de personas, al menos de dos metros.
7. Se recomienda el consumo moderado 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 4 veces durante la jornada, mediante mecanismos de termo nebulización o similares; y, con el uso de productos desinfectantes no tóxicos.
10. En el caso las Salas de recepciones y discotecas se deberá demarcar los espacios destinados para baile, deberán ubicarse a un costado de la mesa, considerando el aforo del 30% del local tomando en cuenta el distanciamiento físico obligatorio entre grupos de 2 metros.
11. Se deberá demarcar las zonas de baile, procurando el distanciamiento entre grupos de 2 metros.
12. Se evitará el uso de la pista central para bailar.



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. La venta y entrega de bebidas alcohólicas se deberá realizar de forma que cada persona tenga su envase o vaso personal diferenciado, se exhorta a los dueños de los establecimientos a limitar el uso de plásticos de un solo uso.
15. 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.
16. 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.
4. Lavamanos.
5. Jabón líquido.
6. Señalética relacionada con el COVID-19.
7. Puerta de ingreso debidamente señalizada.
8. La ventilación del establecimiento debe ser mediante extractores de aire que permitan el ingreso y salida de aire. Estos elementos no deberán incrementar la salida del ruido hacia el exterior, de forma que no se afecte a moradores de la zona.
9. El establecimiento deberá tener aislamiento acústico y se hará con material resistente al fuego.
10. No se permite el uso de ventiladores internos.
11. Los establecimientos deben tener una altura mínima de 2 metros 30 centímetros.
12. Colocar al usuario/cliente desinfectante con base alcohólica al 70% al ingreso al establecimiento.
13. Se deberá colocar dispensadores de gel con base alcohólica al 70%, en lugares estratégicos del establecimiento.
14. Prohibición de fumar, tanto dentro del establecimiento en los espacios cerrados, como en los espacios abiertos, si el local tuviese esa disposición (área de fumadores).

1. Condiciones en materia de prevención de incendios.-

- Las instalaciones eléctricas deberán estar debidamente protegidas con canaletas.



- 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.
- Las rutas de evacuación serán continuas y sin obstáculos.
- Contarán con extintores portátiles de incendios ubicados en lugares de fácil acceso y visibles.
- La iluminación de emergencia deberá permitir en casos de corte de energía eléctrica, la evacuación segura y fácil del público hacia el exterior.
- La señalización de emergencia debe indicar de forma permanente la situación de puertas, pasillos, escaleras y salidas de los locales.
- El establecimiento deberá disponer de un sistema de detección, alarma de incendios y pulsador de emergencia para alerta de evacuación.
- Se evitará el uso de material combustible como tapizados, cortinas y demás elementos de decoración.

2. Condiciones en materia de seguridad y convivencia ciudadana.-

- Deberá contar con un rótulo que identifique el nombre y actividad económica del establecimiento.
 - El propietario, administrador o dependiente responsable del establecimiento, deberá contar con las llaves de todas las instalaciones.
 - 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.
 - Se deberá contar con un botiquín de primeros auxilios.
 - 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.
 - 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.
 - Se deberá dar cumplimiento a los horarios dispuestos para el funcionamiento y expendio de bebidas alcohólicas.
 - 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.
- 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.

3. Condiciones en materia ambiental.-



- En la recolección de residuos deberán utilizarse fundas adecuadas, recipientes impermeables, tachos o contenedores debidamente cerrados.
- Deberán contar con un sitio para el almacenamiento de residuos y mantener la limpieza a 10 metros de su entorno.
- Deberán contar con aislamiento acústico con el objeto de controlar que las emisiones de ruido generado en su interior, no rebase los niveles permitidos al exterior de acuerdo a la zonificación.
- Los parlantes deberán ser orientados hacia el interior del establecimiento, prohibiéndose la ubicación de los mismos en la vía pública.

4. Regulación Ambiental.-

- Contar con la autorización ambiental correspondiente de la Autoridad Ambiental Competente de ser el caso.

5. Control.

- 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.
- En caso de incumplimientos a estos lineamientos las autoridades locales deberán establecer el procedimiento sancionatorio aplicable considerando los respectivos canales legales ordinarios.
- Aplicación del Acuerdo Ministerial 0069 - Ministerio del Interior.

6. LINEAMIENTOS ESPECIFICOS

6.1. Personas que no deben asistir al lugar:

- Personas con diagnóstico confirmado de la COVID-19.
- 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.
- 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.

6.3.El personal debe de manera general

1. 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?
 - a. Al ingreso de las áreas de preparación de los alimentos;
 - b. Antes y después de ir al baño;
 - c. Después de toser o estornudar;
 - d. Después de manipular dinero;
 - e. Después de cargar cajas u objetos sucios;
 - f. Después de recoger o manejar desechos;
 - g. Entre actividades de producción para evitar la contaminación cruzada;
 - h. Antes y después de usar guantes y mascarilla;
 - i. Después de utilizar productos químicos o de limpieza;
 - j. Antes y después de la recepción de producto;
 - k. Después de ingerir alimentos o bebidas;
 - l. Cada vez que sus manos se ensucien por alguna actividad.
2. Los propietarios del establecimiento, proveerán a todo el personal el equipo de protección personal (EPP) adecuado incluyendo mascarillas en buen estado.
3. 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.
4. Utilizar protección de cabello para el personal que lo requiera.
5. 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).



6. Mantener una aplicación constante de alcohol gel al 70%, sobre todo al contacto de objetos.

6.4.El personal específico.

1. Meseros:

- a. Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.
- b. De preferencia se recomienda adoptar un medio (ejemplo: menú digital u otros medios telemáticos) que facilite la toma de pedidos con comunicación hablada reducida.
- c. 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.
- d. Desinfectar los menús/cartas/bolígrafo después de cada uso. Desinfectar mesas, sillas, barras antes y después de la permanencia de un usuario.
- e. Verificar el distanciamiento entre las personas usuarias entre sus mesas de 2 metros.

2. Cajero:

- a. Deberán tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero, prefiriendo medios de pagos electrónicos. De preferencia si es pago electrónico permitir el usuario inserte la tarjeta en data fast.
- b. Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia (ejemplo: alcohol gel, paños húmedos, toallas papel con soluciones desinfectantes, etc.)
- c. 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.
- d. Se recomienda utilizar medios de pago electrónico (transferencias bancarias, tarjetas de débito o crédito, etc.). Evitar el pago de dinero en efectivo. Incorporar sistema de venta mediante cover.
- e. Se recomienda utilizar facturación electrónica.
- f. Evitar la firma de recibos, voucher, facturas, etc.

3. 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.

4. Bar tender:

- a. Lavar y desinfectar sus manos con alcohol o alcohol gel al 70% lo 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 barra.



- 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 de herramientas de bar:

1. Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberán levantar procedimientos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería, y se deberán llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento. Se recomienda la utilización de vajillas e implementos desechables, de ser el caso.
2. La vajilla, cubiertos y cristalería utilizada no es necesario desecharla, pero sí lavarla en lavavajillas o a mano usando guantes desechables con agua caliente y detergente, después de su uso debe dejarlos secar por separado. No dejar al aire libre, colocar en estanterías desinfectadas y eliminar los guantes y realizar lavado de manos. Se debe incluir en este proceso, la vajilla, cubiertos y cristalería que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes."
3. Mesas, mantelería, individuales lavables
 - a) Aumentar la frecuencia de cambio entre usuarios.
 - b) Eliminar los residuos y rociar solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.



6.7. Requisitos para el cliente:

1. Seguir las normas establecidas por el COE Nacional y COE Cantonal.
2. Hacer uso de mascarilla, la cual debe encontrarse en buen estado.
3. Promover la forma de pago a través de medios digitales como: tarjetas de crédito, débito, transferencias u otros aplicativos.
4. Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento.
5. Mantener la distancia de al menos dos metros entre personas, en establecimientos ubicados tanto en espacios abiertos como en espacios cerrados.
6. 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.
7. Colocar a los clientes en mesas separadas manteniendo el distanciamiento social
8. Previo al ingreso del cliente, debe tomársele la temperatura mediante un dispositivo electrónico de medición a distancia y advertirte 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"

a. 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.

b. 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



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: _____ m² Aforo del local: _____ personas

Horario de trabajo: _____ Transporte institucional: SI

2.- Aforo de acuerdo a semaforización

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

SEMÁFORO AMARILLO ADMINISTRATIVO 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.

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 MESAS, SILLAS O MUEBLES MANTENIENDO
EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL

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



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

FOTOGRAFÍAS DE MESAS, SILLAS O MUEBLES MANTENIENDO
EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL

FOTOGRAFÍAS DE LA BOMBA PARA DESINFECCION DE AREAS
COMUNES