



## **RESOLUCIÓN MINISTERIAL MDPyEP N° 214.2020**

Nuestra Señora de La Paz – Bolivia, 25 de septiembre de 2020

### **VISTOS:**

El Informe INF/MDPyEP/VT/DGCAT/URST/ N° 0001/2020 de 15 de septiembre de 2020 del Viceministerio de Turismo, dependiente del MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL - MDPyEP, la normativa vigente y aplicable que convino ver y se tuvo presente.

### **CONSIDERANDO:**

Que el numeral 2 del Artículo 316 de la Constitución Política del Estado dispone como función del Estado dirigir la economía y regular, conforme los principios establecidos en la propia Constitución, los procesos de producción, distribución y comercialización de bienes y servicios.

Que el Parágrafo I del Artículo 2 del Decreto Supremo N° 4199 de 21 de marzo de 2020, declara Cuarentena Total en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia, con suspensión de actividades públicas y privadas en atención a la declaración de emergencia sanitaria nacional, contra el contagio y propagación del Coronavirus (COVID-19).

Que el Decreto Supremo N° 4229, dispuso la cuarentena condicionada y dinámica en base a las condiciones de riesgo determinadas por el Ministerio de Salud, restringiendo determinadas actividades independientemente de las condiciones de riesgo presentes en cada Departamento o Municipio. Asimismo, el Artículo 8 del precitado cuerpo normativo señala que el sector público deberá dotar el material sanitario apropiado y suficiente y adoptar los protocolos de bioseguridad que resulten necesarios.

Que el inciso bb) del Artículo 64 del Decreto Supremo N° 29894 de 07 de febrero de 2009, incorporado mediante el parágrafo XI del artículo 2 por el Decreto Supremo N° 4257, dispone que es atribución del Ministro de Desarrollo Productivo y Economía Plural la de normar y regular la actividad turística en el país.





Que mediante Resolución Bi - Ministerial N° 001/2020 de 31 de agosto de 2020, emitida por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural, se aprobaron los Manuales de Bioseguridad para las Empresas Prestadoras de Servicios Turísticos.

**CONSIDERANDO:**

Que el Informe INF/MDPyEP/VT/DGCAT/URST/ N° 0001/2020 concluye que la propuesta del Procedimiento General de Bioseguridad para la Reactivación Gradual y Segura de la Actividad Turística a nivel nacional, será mediante la emisión de un Certificado denominado "CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO" y los Formularios de Inspección relacionados a las medidas de bioseguridad, los cuales están en el marco de los lineamientos establecidos en la Resolución Bi - Ministerial 001/2020, por tal motivo deberá emitirse el correspondiente acto administrativo que apruebe lo indicado.

Que el Informe INF/MDPyEP/DGAJ/UDN N° 0150/2020 de 21 de septiembre de 2020, concluye que en aplicación a las atribuciones del Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural, además de la normativa emitida para la lucha contra el COVID-19, corresponde emitir la Resolución Ministerial, que apruebe la implementación de acciones para la reactivación gradual y segura de la actividad turística a nivel nacional, conforme a la propuesta del Viceministerio de Turismo.

**POR TANTO:**

El MINISTRO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL, en uso de sus facultades y atribuciones conferidas por Ley y la normativa vigente;

**RESUELVE:**

**PRIMERA.** – APROBAR el REGLAMENTO DE BIOSEGURIDAD PARA LA REACTIVACIÓN GRADUAL Y SEGURA DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA A NIVEL NACIONAL, mismo que en Anexo I forma parte integrante e indivisible de la presente Resolución.





**SEGUNDA.** – APROBAR el CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO, cuyo formato y contenido se encuentra establecido en Anexo II de la presente Resolución.

**TERCERA.** – APROBAR los FORMULARIOS DE INSPECCIÓN OCULAR DE BIOSEGURIDAD, los cuales se encuentran dispuestos en el Anexo III de la presente Resolución.

**CUARTA.** – INSTRUIR al Viceministerio de Turismo la difusión y socialización del REGLAMENTO GENERAL DE BIOSEGURIDAD PARA LA REACTIVACIÓN GRADUAL Y SEGURA DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA A NIVEL NACIONAL.

**QUINTA.** – Publíquese la presente Resolución Ministerial en el sistema de notificación virtual pública denominado GACETA MINISTERIAL DEL MDPyEP, alojado en el sitio web del MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL, en la dirección electrónica (<https://produccion.gob.bo/>).

#### **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

**DISPOSICIÓN TRANSITORIA PRIMERA.**– Los operadores de servicios turísticos, legalmente constituidos y con licencia de operación vigente, que inicien su trámite para la obtención del CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO podrán reiniciar operaciones hasta el 31 de octubre de 2020. Cumplido el plazo deberán contar con el Certificado referido, para continuar con sus actividades.

**DISPOSICIÓN TRANSITORIA SEGUNDA.**– El reinicio de actividades deberá realizarse cumpliendo con todas las medidas de Bioseguridad establecidas en los Manuales de Bioseguridad para las Empresas Prestadoras de Servicios Turísticos. Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.

=====  
Fdo. JOSÉ ABEL MARTÍNEZ MRDEN  
MINISTRO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL

Es conforme,

Fdo. Dr. Marco Atilio Agramont Loza  
Director General de Asuntos Jurídicos  
MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL

=====  
El presente documento es copia fiel del original, cuyo original archivado contiene las firmas manuscritas de las Autoridades suscribientes.  
=====





## **ANEXO I**

### **REGLAMENTO GENERAL DE BIOSEGURIDAD PARA LA REACTIVACIÓN GRADUAL Y SEGURA DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA A NIVEL NACIONAL**

**ARTÍCULO 1.- (OBJETO).** El Reglamento tiene por objeto implementar las acciones necesarias para la Reactivación Gradual y Segura de la Actividad Turística a Nivel Nacional.

**ARTÍCULO 2.- (FINALIDAD).** Establecer los pasos y las condiciones para que el sector turístico pueda retomar sus actividades, orientadas a la reactivación del turismo de forma gradual, permitiendo la mitigación del impacto económico negativo generado por la pandemia del COVID-19.

**ARTÍCULO 3.- (ÁMBITO DE APLICACIÓN).** El presente Reglamento se aplicará a todos los operadores de servicios turísticos públicos, privados y/o mixtos, en todas sus categorías y clasificaciones, destinados a la prestación de servicios turísticos en el territorio nacional en cumplimiento a la normativa vigente.

**ARTÍCULO 4.- (CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO).**

**I.** El CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO, es el documento otorgado a los operadores de servicios turísticos, legalmente constituidos, que cumplen con los Manuales de Bioseguridad para las Empresas Prestadoras de Servicios Turísticos, el cual les permite desarrollar sus actividades comerciales.

**II.** Las Entidades Territoriales Autónomas Departamentales - ETAs serán las responsables de la emisión, verificación y supervisión del CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO.

**ARTÍCULO 5.- (IMPLEMENTACIÓN, SUPERVISIÓN Y CONTROL).** **I.** Las

ETAs, en el marco de sus atribuciones y dentro de su jurisdicción territorial, deberán supervisar y controlar la implementación y correcta aplicación de los Manuales de Bioseguridad para las Empresas Prestadoras de Servicios Turísticos.





**II.** El Viceministerio de Turismo, realizará el seguimiento del proceso de certificación de los operadores de servicios turísticos, observando las siguientes actividades:

- a)** Socialización de los Manuales de Bioseguridad para las Empresas Prestadoras de Servicios Turísticos.
- b)** Implementación de Procedimientos de Bioseguridad de acuerdo a los Manuales de Bioseguridad para las Empresas Prestadoras de Servicios Turísticos.
- c)** Emisión del CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO, para los operadores de servicios turísticos.

**III.** Las actividades descritas en el Parágrafo anterior, serán desarrolladas en coordinación con las ETAs.

**ARTÍCULO 6.- (PROCEDIMIENTO). I.** Los operadores de servicios turísticos, en todas sus categorías y clasificaciones, deberán solicitar el CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO.

**II.** El CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO no tendrá costo alguno.

**III.** La emisión del CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO, deberá cumplir con el siguiente procedimiento y requisitos:

- a)** Nota de solicitud dirigida a la Secretaría, Dirección o Unidad de Turismo a nivel Departamental, según corresponda, consignando correo electrónico y teléfonos de contacto para comunicaciones oficiales (podrá ser presentada también de manera digital).
- b)** Adjuntar Licencia Turística Nacional o Departamental (Fotocopia Simple o imagen digital).
- c)** Las ETAs, fijarán fecha y hora para la inspección y comunicará esta, mediante correo electrónico a los solicitantes.
- d)** Realizada la inspección, las Secretarías, Direcciones o Unidades de Turismo a nivel Departamental, emitirán Informe Técnico recomendando o negando la emisión del CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO.





**e)** En el plazo de cinco (5) días hábiles de recibida la solicitud y de acuerdo a la recomendación del Informe Técnico, la Entidad Territorial Autónoma Departamental, emitirá el CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO.

**ARTÍCULO 7.- (REMISIÓN DE INFORMACIÓN). I.** Las ETAs remitirán al Viceministerio de Turismo el detalle de las prestadoras de servicios turísticos, que adquirieron el CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO, conteniendo la siguiente información:

- 1.** CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO (Fotocopia legalizada).
- 2.** Denominación o razón social de la prestadora de servicios turísticos.
- 3.** Nombre del Titular o representante legal.
- 4.** Dirección y teléfono de referencia de la empresa principal y de sus sucursales.
- 5.** Formulario de Inspección (Fotocopia simple legible).
- 6.** Informe Técnico de recomendación de CERTIFICADO (Fotocopia simple legible)

**II.** Se remitirá también un detalle de las empresas a las que se les hubiese negado el CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO, adjuntando el Formulario de Inspección y el Informe Técnico correspondiente.

**III.** La remisión de la información señalada, deberá ser realizada periódicamente cada diez (10) días hábiles administrativos.

**ARTÍCULO 8.- (INSPECCIONES). I.** Las Entidades Territoriales Autónomas Departamentales, en el marco de sus atribuciones, realizarán las inspecciones necesarias para la otorgación y verificación del CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO.

**II.** Las ETAs, que se vieran imposibilitadas o no pudieran realizar las inspecciones, podrán solicitar a la Entidad Territorial Autónoma Municipal de la jurisdicción a la que pertenece la empresa solicitante, realice la inspección y emita el correspondiente Informe Técnico, quien deberá remitir su informe más el formulario de inspección.





**III.** Las ETAs en atención a sus competencias, podrán supervisar y controlar la actividad de los operadores de servicios turísticos, en el marco del presente Reglamento General para la Reactivación Gradual y Segura de la Actividad Turística a nivel Nacional.

**IV.** El Viceministerio de Turismo, en su condición de autoridad competente en materia de turismo del nivel central del Estado, podrá supervisar la correcta emisión de la CERTIFICADO DE SERVICIOS TURÍSTICOS BIOSEGUROS, así como el cumplimiento de los Manuales de Bioseguridad para las Empresas Prestadoras de Servicios Turísticos que cuenten con dicho Certificado y en caso de evidenciar alguna irregularidad podrá elaborar el Informe Técnico correspondiente y remitirá antecedentes al Gobierno Autónomo Departamental que hubiera emitido el Certificado para que realice las acciones correspondientes.

**ARTÍCULO 9.- (MEDIDA COERCITIVA).** En caso de comprobarse el incumplimiento a los Manuales de Bioseguridad para las Empresas Prestadoras de Servicios Turísticos, por parte de los prestadores de servicios turísticos, los Gobiernos Autónomos Departamentales podrán suspender temporalmente el CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO, hasta que las observaciones que motivaron dicha suspensión sean subsanadas.

**ARTÍCULO 10.- (AUTORIZACIÓN DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS REGULADAS POR LAS ETAs SEGÚN LAS CONDICIONES DE RIESGO).**

**I.** Las Entidades Territoriales Autónomas, en el marco de sus atribuciones y la normativa vigente, normarán el reinicio de las actividades y operaciones turísticas en destinos y atractivos turísticos dentro de su jurisdicción.

**II.** Las Entidades Territoriales Autónomas podrán supervisar la correcta implementación de los Manuales de Bioseguridad aprobados mediante Resolución Bi - Ministerial y permitir operaciones turísticas únicamente a aquellos prestadores de Servicios Turísticos que hubieran cumplido con los referidos Manuales de Bioseguridad y que cuenten con la "CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO", dentro de sus respectivas jurisdicciones.





**III.** En caso de darse una nueva Declaratoria de Emergencia Sanitaria o de existir un nuevo brote, las Entidades Territoriales Autónomas podrán suspender las actividades y operaciones turísticas en destinos y atractivos dentro de su jurisdicción, de la misma manera deberán poner en conocimiento de los prestadores de Servicios Turísticos dentro de su jurisdicción territorial, la determinación asumida.







## ANEXO II

### “CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO”



Estado Plurinacional de Bolivia

---

## CERTIFICADO DE SERVICIO TURÍSTICO BIOSEGURO

**REGISTRO DEPARTAMENTAL:**

**REGISTRO SIRETUR:**

De conformidad a la Constitución Política del Estado, artículo 298 parágrafo II Numeral 37, Ley N° 292 Ley General de Turismo "Bolivia te Espera artículo 20 y en aplicación a la resolución ministerial N° /2020, La Secretaria/Dirección de turismo de la Gobernación del Departamento de \_\_\_\_\_, CONFIERE el presente Certificado para la prestación de servicios turísticos, a:

---

**REPRESENTANTE LEGAL:**  
Bajo la Categoría:

**Responsable Turismo Gob.**

**Secretario/Director Turismo Gob.**

FECHA DE EMISIÓN:

FECHA DE VENCIMIENTO:

**SÍRVASE MANTENER EL PRESENTE DOCUMENTO A LA VISTA DEL PÚBLICO**



colocar logo  
Gobernación









## Para Guías de Turismo:

### ANVERSO

  
**CERTIFICADO DE SERVICIO  
TURÍSTICO BIOSEGURO  
PARA GUÍAS DE TURISMO**

**REGISTRO-DPTAL.**  **REGISTRO-SIRETUR**

**NOMBRE:**  
**APELLIDOS:**  
**VALIDEZ:**

**SÍRVASE MANTENER EL PRESENTE  
DOCUMENTO A LA VISTA DEL PÚBLICO**

  


### REVERSO

De conformidad a la Constitución Política del Estado, artículo 298 parágrafo II Numeral 37, Ley N° 292 Ley General de Turismo "Bolivia te Espera artículo 20 y en aplicación a la resolución ministerial N° /2020, La Secretaría/Dirección de turismo de la Gobernación del Departamento de \_\_\_\_\_, CONFIERE el presente Certificado para la prestación de servicios turísticos.

**Secretario/Director Turismo Gob.**

**Responsable Turismo Gob.**





**ANEXO III**

**FORMULARIOS DE INSPECCIÓN DE BIOSEGURIDAD**



**MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL  
VICEMINISTERIO DE TURISMO**

**FORMULARIO DE INSPECCIÓN OCULAR DE BIOSEGURIDAD  
CLASIFICACIÓN: AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO**

**RAZÓN SOCIAL:** .....

**REPRESENTANTE LEGAL:** .....

**DIRECCIÓN:** .....

**REGISTRO SIRETUR:** ..... **FECHA DE INSPECCIÓN:** .....

ITEM	INSPECCIÓN		
	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
<b>INFORMACIÓN.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Informan a los clientes que arriban a sus instalaciones sobre la existencia del Manual de Bioseguridad y su importancia en el desarrollo de la actividad turística.			
Documentos informativos para compartir con clientes en los ambientes públicos del establecimiento (preferentemente en español e inglés).			
Plan de preparación y respuesta, siguen los protocolos, recomendaciones y medidas establecidas en el Manual de Bioseguridad.			
<b>MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN PRINCIPALES PUNTOS DE CONTACTO</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Limpieza y desinfección las superficies que se tocan con frecuencia			
Limpieza y desinfección de las áreas generales			
<b>RECEPCIÓN E INGRESO</b>			





<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Alfombras sanitarias (pediluvio de desinfección de calzados).			
Personal cuenta con barbijo o mascarilla cubriendo nariz y boca.			
Pantalla de protección en recepción para evitar el contacto directo con los huéspedes.			
Priorizan el pago con Tarjetas, evitando la manipulación de billetes			
Mostrador limpio y sin elementos decorativos.			
<b>DISTANCIAMIENTO SOCIAL.</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
El prestador de Servicios Turísticos respeta la distancia establecida por las autoridades sanitarias 1,5 metros.			
Áreas debidamente señalizadas con huellas de pie el suelo.			
Infografías visibles.			
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES.</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Uso de hipoclorito de sodio, soluciones jabonosas o sustancias a base de alcohol al 70%, además de bolsas de basura.			
Recojo de papeleras de zonas de uso común con seguridad, bolsas cerradas y trasladadas al punto de recogida de residuos			
Limpieza y desinfección de equipos informáticos y cualquier otro elemento de uso personal como ser teléfonos o computadoras) al inicio y al finalizar la jornada de trabajo.			
<b>ZONAS DE USO COMÚN</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Disponibilidad de alcohol gel en lugares de paso y en instalaciones de uso intensivo			
Dispensadores a la salida del aseo (baños) y otras áreas del establecimiento.			
- Baños de uso común contar con dispensadores de papel o secador de manos, evitar el uso de toallas de tela			
<b>PERSONAL</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
- Evita el contacto físico, como ser: los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.			
- Cuenta con el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario para brindar el servicio de manera segura: barbijos y/o uniforme, utilizados durante su jornada laboral.			
- Se lava regularmente las manos con agua y jabón por al menos 40 segundos, y desinfecta sus manos con sustancias a base a alcohol al 70%.			





<b>EL PRESTADOR DE SERVICIOS TURÍSTICOS</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
- Exhibe carteles infográficos donde se expone de forma clara los síntomas y las medidas de prevención del coronavirus COVID-19, con el fin de informar y prevenir el contagio.			
- Supervisa el ingreso de los trabajadores para identificar aquellos que presenten enfermedades respiratorias, con el fin de remitirlos a su domicilio en aislamiento voluntario, para disminuir el riesgo de contagio.			
- Cuenta con un responsable para responder a cuestiones relacionadas con el COVID-19. Los empleados saben quién es esta persona y cómo contactarla.			

**ACLARACIÓN DE FIRMA Y  
SELLO DEL INSPECTOR**

**ACLARACIÓN DE FIRMA Y  
SELLO DEL PRESTADOR DE  
SERVICIOS TURÍSTICOS**





**MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL  
VICEMINISTERIO DE TURISMO**

**FORMULARIO DE INSPECCIÓN OCULAR DE BIOSEGURIDAD  
CLASIFICACIÓN: SERVICIOS GASTRONÓMICOS TURÍSTICOS**

**RAZÓN SOCIAL:** .....

**REPRESENTANTE LEGAL:** .....

**DIRECCIÓN:** .....

**REGISTRO SIRETUR:** ..... **FECHA DE INSPECCIÓN:** .....

ITEM	INSPECCIÓN		
	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
<b>LIMPIEZA DE AMBIENTES Y ENSERES A UTILIZAR</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
- El personal encargado de limpieza cuenta con el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario para brindar el servicio de manera segura: barbijos, gorro desechable, guantes de goma, lentes de protección, bata o mandil.			
Se desinfectan las barras de mesas y sillas con soluciones jabonosas o soluciones a base de alcohol al 70%.			
- Se lavan correcta y minuciosamente toda la vajilla y utensilios de cocina con agua jabonosa, incluida la que no se ha usado, pero que haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.			
- Los manteles y servilletas son lavados y cambiados frecuente. En la medida de lo posible se utiliza elementos desechables.			
- Las cortinas y ventanas se abren para permitir la entrada de la luz solar y mantener una ventilación adecuada de los salones de consumo de alimentos.			
- Se emplea el uso de alfombras sanitarias en los accesos de salas y salones de reuniones y de consumo de alimentos, utilizando hipoclorito al 0,1 (lavandina). La solución es renovar de acuerdo a la afluencia de personas.			
- Previo al uso de aspiradoras, se rocía desinfectante sobre la superficie a limpiar, para impedir la diseminación del virus.			
<b>MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Uso obligatorio y adecuado de barbijos, gorras desechables y guantes de látex desechables, además del frecuente y correcto lavado de manos.			





- El servicio de buffet, cuenta con un solo responsable que sirve los platillos, evitando así que los comensales manipulen cucharones, cucharas y demás utensilios.			
- El servicio de delivery, cumple estrictamente con las medidas sanitarias y las aplica también en sus repartidores, tales como el uso obligatorio de barbijos.			
<b>ATENCIÓN DEL SERVICIO DE BAR</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Los bartenders usan mascarilla de forma obligatoria.			
Se realiza la desinfección de estación y barra después de cada servicio.			
Se realiza el lavado de herramientas adicional después de cada servicio.			
La capacidad del ambiente, se redujo a un 50% de atención del servicio.			
<b>ATENCIÓN DEL SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Al ingresar los clientes se desinfectan las manos con alcohol en gel o sustancias a base de alcohol al 70%.			
Los huéspedes no manipulan los alimentos para minimizar el contagio.			
El personal atiende respetando la distancia aconsejada de 1. 5 metros.			
No se usan en las mesas los elementos y equipamientos de uso común, tipo vinagreras, saleros, aceiteras, así como cualquier elemento decorativo.			
El montado de mesas se realizar solo cuando el huésped está sentado. Esto facilita la desinfección y reduce la manipulación de placemats, cubiertos y servilletas.			
La capacidad del ambiente, se redujo a un 50% de atención del servicio.			
Uso de mascarillas en la cocina. Para reducir el riesgo de contagio por esputo en la preparación de alimentos.			
<b>DESARROLLO DE TRABAJO DEL PERSONAL</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Se evita el contacto físico, como ser: los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados, así como el compartir objetos.			
El restaurante tiene la carta de menú en un lugar visible para evitar la manipulación de cartas individuales en cada mesa.			
El pago del consumo se realiza en caja y en lo posible se paga con tarjeta, disminuyendo así el riesgo de contagio.			
Se lavan regularmente las manos con agua y jabón por al menos 40 segundos, y desinfectan sus manos con sustancias a base a alcohol al 70%.			
- El personal cuenta con el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario para brindar el servicio de manera segura: barbijos, gorro desechable y uniforme, utilizados durante su jornada laboral, los mismos son lavados al finalizar la jornada laboral.			





- Se supervisa el ingreso de los trabajadores para identificar aquellos que presenten enfermedades respiratorias, con el fin de remitirlos a su domicilio en aislamiento voluntario, para disminuir el riesgo de contagio.			
- El restaurant Cuenta con un responsable para responder a cuestiones relacionadas con el COVID-19. Los empleados saben quién es esta persona y cómo contactarla.			
- El restaurant exhibe carteles infográficos donde se expone de forma clara los síntomas y las medidas de prevención del coronavirus COVID-19, con el fin de informar y prevenir el contagio.			

**ACLARACIÓN DE FIRMA Y SELLO  
DEL INSPECTOR**

**ACLARACIÓN DE FIRMA Y SELLO  
DEL PRESTADOR DE SERVICIOS  
TURÍSTICOS**







**MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL  
VICEMINISTERIO DE TURISMO**

**FORMULARIO DE INSPECCIÓN OCULAR DE BIOSEGURIDAD  
CLASIFICACIÓN: GUIAS DE TURISMO**

**RAZÓN SOCIAL:** .....

**REPRESENTANTE LEGAL:** .....

**DIRECCIÓN:** .....

**REGISTRO SIRETUR:** ..... **FECHA DE INSPECCIÓN:** .....

ITEM	INSPECCIÓN		
	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
<b>INFORMACIÓN.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Informa a los Turistas sobre la existencia del Manual de Bioseguridad y su importancia en el desarrollo de la actividad turística.			
Tiene un plan de preparación y respuesta, según los protocolos, recomendaciones y medidas establecidas en el Manual de Bioseguridad.			
<b>ATENCIÓN DEL GUIA</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
- Antes de iniciar el recorrido el Guía de turismo evalúa visualmente a los turistas, en el caso que presente irritación en los ojos, tos, secreciones nasales; deberán informar que estas personas no pueden continuar con el viaje y recomendar que regresen a sus hoteles correspondientes.			
Al empezar el Guía y los Turistas se desinfectan las manos con alcohol en gel o sustancias a base de alcohol al 70%.			
Los Turistas no manipulan ningún objeto para minimizar el contagio.			
El Guía y los Turistas respetan la distancia aconsejada de 1. 5 metros.			
Hace evaluación visual de situaciones de riesgo de contagio en el sitio antes que el grupo ingrese (Como condiciones de hacinamiento o aglomeraciones)			
Se Informa sobre la capacidad de carga del atractivo turístico, antes de proceder con la visita, tomando en cuenta las medidas de distanciamiento social.			





Evita aglomeraciones en un sitio. Si el grupo es numeroso, procurar dividirlos en grupos más pequeños para que puedan mantener una distancia apropiada (un metro y medio o más) entre unos y otros.			
Se recomienda que los grupos sean de 5 personas como máximo.			
<b>DESARROLLO DE TRABAJO DEL GUIA</b>			
<b>APLICA:            SI <input type="checkbox"/>            NO <input type="checkbox"/></b>			
Se evita el contacto físico, como ser: los abrazos, besos o estrechar las manos con los turistas o con otros guías, así como el compartir objetos.			
Se lava regularmente las manos con agua y jabón por al menos 40 segundos, y desinfectan sus manos con sustancias a base a alcohol al 70%.			
- El Guía cuenta con el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario para brindar el servicio de manera segura: barbijo y/o uniforme utilizados durante su jornada laboral, los mismos son lavados al finalizar la jornada laboral.			
- Evita, en la medida de lo posible, compartir equipos de trabajo o dispositivos con otros guías.			

**ACLARACIÓN DE FIRMA Y SELLO  
DEL INSPECTOR**

**ACLARACIÓN DE FIRMA Y SELLO  
DEL GUIA**





**MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL  
VICEMINISTERIO DE TURISMO**

**FORMULARIO DE INSPECCIÓN OCULAR DE BIOSEGURIDAD  
CLASIFICACIÓN: SERVICIOS DE HOSPEDAJES TURISTICOS**

**RAZÓN SOCIAL:** .....

**REPRESENTANTE LEGAL:** .....

**DIRECCIÓN:** .....

**REGISTRO SIRETUR:** ..... **FECHA DE INSPECCIÓN:** .....

ITEM	INSPECCIÓN		
	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
<b>INFORMACIÓN.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Informan a los clientes que arriban a sus instalaciones sobre la existencia del Manual de Bioseguridad y su importancia en el desarrollo de la actividad turística.			
Documentos informativos para compartir con clientes en los ambientes públicos del establecimiento (plastificados y preferentemente en español e inglés).			
Plan de preparación y respuesta, siguen los protocolos, recomendaciones y medidas establecidas en el Manual de Bioseguridad.			
<b>MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN PRINCIPALES PUNTOS DE CONTACTO</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Limpieza y desinfección las superficies que se tocan con frecuencia			
Limpieza y desinfección de las áreas generales			
Limpieza y desinfección de habitaciones			
Limpieza y desinfección de los vehículos de traslado de los huéspedes			
Limpieza y desinfección de las botoneras de los elevadores			
<b>RECEPCIÓN.</b>			





<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Al ingreso utilizar las alfombras sanitarias (pediluvio de desinfección de calzados).			
Al ingresar se deberá tomar la temperatura a los huéspedes y desinfectar su equipaje.			
Personal de recepción cuenta con barbijo o mascarilla.			
Pantalla de protección en recepción para evitar el contacto directo con los huéspedes.			
Priorizan el pago con Tarjetas, evitando la manipulación de billetes			
Mostrador limpio y sin elementos decorativos.			
<b>DISTANCIAMIENTO SOCIAL.</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Hospedaje que respeta la distancia establecida por las autoridades sanitarias 1,5 metros.			
Áreas debidamente señalizadas con huellas de pie el suelo.			
Infografías visibles.			
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES.</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Uso de hipoclorito de sodio, soluciones jabonosas o sustancias a base de alcohol al 70%, además de bolsas de basura.			
Ropa de cama y toallas transportadas en bolsas de plástico herméticamente selladas, para su posterior lavado.			
Cambio frecuente de sábanas, cubre camas y fundas de las camas.			
Recojo de papeleras de zonas de uso común con seguridad, bolsas cerradas y trasladadas al punto de recogida de residuos			
Desinfección de tarjetas y llaves, al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción.			
Limpieza y desinfección de equipos informáticos y cualquier otro elemento de uso personal como ser teléfonos o computadoras) al inicio y al finalizar la jornada de trabajo.			
<b>CUSTODIA DE EQUIPAJE.</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Servicio de custodia de equipaje solo para pertenencias de los huéspedes.			
Equipaje o pertenencia desinfectada de acuerdo a la naturaleza del material de la pieza.			
Respeto del distanciamiento personal al momento de la entrega de			





las pertenencias de los huéspedes.			
<b>ASCENSORES.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Infografías visibles en el interior y exterior de los ascensores, para asegurarse que los huéspedes respeten la cantidad de personas permitidas por ascensor.			
Marcar de huellas de pie en el suelo del ascensor para que los huéspedes respeten la distancia personal.			
Botones y piso del ascensor desinfectados regularmente			
<b>SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN HOSPEDAJES TURÍSTICOS.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Al ingresar los clientes se desinfectan las manos con alcohol en gel o sustancias a base de alcohol al 70%.			
Los huéspedes no manipulan los alimentos para minimizar el contagio.			
El personal atiende respetando la distancia aconsejada de 1. 5 metros.			
No se usan en las mesas los elementos y equipamientos de uso común, tipo vinagreras, saleros, aceiteras, así como cualquier elemento decorativo.			
El montado de mesas se realizar solo cuando el huésped está sentado. Esto facilita la desinfección y reduce la manipulación de placemats, cubiertos y servilletas.			
La capacidad del ambiente, se redujo a un 50% de atención del servicio.			
Uso de mascarillas en la cocina. Para reducir el riesgo de contagio por esputo en la preparación de alimentos.			
<b>SERVICIOS DE BARES EN HOSPEDAJES TURÍSTICOS.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Uso de mascarilla obligatorio para bartenders			
Desinfección de estación y barra después de cada servicio.			
Lavado de herramientas adicional después de cada servicio.			
La capacidad del ambiente, se redujo a un 50% de atención del servicio.			
<b>ZONAS DE USO COMÚN</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			





Disponibilidad de alcohol gel en lugares de paso y en instalaciones de uso intensivo			
Dispensadores a la salida del aseo (baños) y otras áreas del establecimiento.			
- Baños de uso común contar con dispensadores de papel o secador de manos, evitar el uso de toallas de tela			
<b>PISCINAS Y SAUNAS</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
- Áreas cerradas hasta que el ministerio de salud disponga nuevas medidas sanitarias que reduzcan el riesgo de contagio			
<b>REUNIONES</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
- Ambiente desinfectado antes y después de la reunión.			
Reducción del ambiente a un 50% de atención del servicio.			
<b>CHECK IN</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
- Reserva por correo electrónico o medio digital, esto con el fin de evitar el contacto físico y ayudar en el ingreso del huésped.			
<b>CHECK OUT</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
- Pagos con tarjeta de crédito o débito o transferencias electrónicas.			
<b>EL PERSONAL DE SERVICIO</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
- Evita el contacto físico, como ser: los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.			
- Cuenta con el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario para brindar el servicio de manera segura: barbijos, gorro desechable y uniforme, utilizados durante su jornada laboral.			
- Se lava regularmente las manos con agua y jabón por al menos 40 segundos, y desinfecta sus manos con sustancias a base a alcohol al 70%.			
<b>GESTIÓN DE RESIDUOS BIOLÓGICOS</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
- Las mascarillas o barbijos, guantes y otros equipos de protección, una vez hayan cumplido con su uso, deben depositados en recipientes con tapa.			





<p>- Las mascarillas o barbijos, guantes y otros equipos de protección deben ser rociados con alcohol al 70% o lavandina a una concentración de 1% y almacenados en una bolsa plástica específica.</p>			
<p><b>EL PRESTADOR DE SERVICIOS TURÍSTICOS DE HOSPEDAJE TURÍSTICO</b></p> <p><b>APLICA:            SI <input type="checkbox"/>            NO <input type="checkbox"/></b></p>			
<p>- Exhibe carteles infográficos donde se expone de forma clara los síntomas y las medidas de prevención del coronavirus COVID-19, con el fin de informar y prevenir el contagio.</p>			
<p>- Supervisa el ingreso de los trabajadores para identificar aquellos que presenten enfermedades respiratorias, con el fin de remitirlos a su domicilio en aislamiento voluntario, para disminuir el riesgo de contagio.</p>			
<p>- Cuenta con un responsable para responder a cuestiones relacionadas con el COVID-19. Los empleados saben quién es esta persona y cómo contactarla.</p>			

**ACLARACIÓN DE FIRMA Y SELLO  
DEL INSPECTOR**

**ACLARACIÓN DE FIRMA Y SELLO  
DEL PRESTADOR DE SERVICIOS  
TURÍSTICOS**





**MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL  
VICEMINISTERIO DE TURISMO**

**FORMULARIO DE INSPECCIÓN OCULAR DE BIOSEGURIDAD  
CLASIFICACIÓN: OPERADORAS DE TURISMO RECEPTIVO**

**RAZÓN SOCIAL:** .....

**REPRESENTANTE LEGAL:** .....

**DIRECCIÓN:** .....

**REGISTRO SIRETUR:** ..... **FECHA DE INSPECCIÓN:** .....

ITEM	INSPECCIÓN		
	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
<b>INFORMACIÓN.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Informan a los clientes que arriban a sus instalaciones sobre la existencia del Manual de Bioseguridad y su importancia en el desarrollo de la actividad turística.			
Documentos informativos para compartir con clientes en los ambientes públicos del establecimiento (preferentemente en español e inglés).			
Plan de preparación y respuesta, siguen los protocolos, recomendaciones y medidas establecidas en el Manual de Bioseguridad.			
<b>RECEPCIÓN E INGRESO.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Alfombras sanitarias (pediluvio de desinfección de calzados).			
Personal cuenta con barbijo o mascarilla.			
Pantalla de protección en recepción para evitar el contacto directo con los huéspedes.			
Priorizan el pago con Tarjetas, evitando la manipulación de billetes			
Mostrador limpio y sin elementos decorativos.			







<b>MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN PRINCIPALES PUNTOS DE CONTACTO</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Limpieza y desinfección las superficies que se tocan con frecuencia			
Limpieza y desinfección de las áreas generales			
<b>DISTANCIAMIENTO SOCIAL.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
El prestador de Servicios Turísticos respeta la distancia establecida por las autoridades sanitarias 1,5 metros.			
Áreas debidamente señalizadas con huellas de pie en el suelo.			
Infografías visibles.			
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Uso de hipoclorito de sodio, soluciones jabonosas o sustancias a base de alcohol al 70%, además de bolsas de basura.			
Recojo de papeleras de zonas de uso común con seguridad, bolsas cerradas y trasladadas al punto de recogida de residuos			
Limpieza y desinfección de equipos informáticos y cualquier otro elemento de uso personal como ser teléfonos o computadoras) al inicio y al finalizar la jornada de trabajo.			
Limpieza y desinfección de ambientes en los que permaneció el cliente al inicio y al finalizar la atención.			
El personal de limpieza utiliza guantes de goma, mascarilla, traje de bioseguridad además se lava las manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección.			
<b>ZONAS DE USO COMÚN</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Disponibilidad de alcohol gel en lugares de paso y en instalaciones de uso intensivo			
Dispensadores a la salida del aseo (baños) y otras áreas del establecimiento.			
- Baños de uso común contar con dispensadores de papel o secador de manos, evitar el uso de toallas de tela			
<b>PERSONAL</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
- Evita el contacto físico, como ser: los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.			
- Cuenta con el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario para brindar el servicio de manera segura: barbijos y/o uniforme, utilizados			





durante su jornada laboral.			
- Cuenta con algún desinfectante en base de alcohol al 70% en cada estación de trabajo.			
- Se lava regularmente las manos con agua y jabón por al menos 40 segundos, y desinfecta sus manos con sustancias a base a alcohol al 70%.			
<b>EL PRESTADOR DE SERVICIOS TURÍSTICOS</b>			
<b>APLICA:</b> <b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>			
- Exhibe carteles infográficos donde se expone de forma clara los síntomas y las medidas de prevención del coronavirus COVID-19, con el fin de informar y prevenir el contagio.			
- Supervisa el ingreso de los trabajadores para identificar aquellos que presenten enfermedades respiratorias, con el fin de remitirlos a su domicilio en aislamiento voluntario, para disminuir el riesgo de contagio.			
- Cuenta con un responsable para responder a cuestiones relacionadas con el COVID-19. Los empleados saben quién es esta persona y cómo contactarla, quien verifica que toda persona que ingresa a la Operadora cuente con mascarillas de seguridad.			

**ACLARACIÓN DE FIRMA Y SELLO  
DEL INSPECTOR**

**ACLARACIÓN DE FIRMA Y SELLO  
DEL PRESTADOR DE SERVICIOS  
TURÍSTICOS**





**MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL  
VICEMINISTERIO DE TURISMO**

**FORMULARIO DE INSPECCIÓN OCULAR DE BIOSEGURIDAD  
CLASIFICACIÓN: PRESTADOR DE SERVICIOS DE TRANSPORTE TURÍSTICO**

**RAZÓN SOCIAL:** .....

**REPRESENTANTE LEGAL:** .....

**DIRECCIÓN:** .....

**REGISTRO SIRETUR:** ..... **FECHA DE INSPECCIÓN:** .....

ITEM	INSPECCIÓN		
	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
<b>INFORMACIÓN.</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Informan a los clientes que arriban a sus instalaciones sobre la existencia del Manual de Bioseguridad y su importancia en el desarrollo de la actividad turística.			
Infografías visibles sobre las medidas de seguridad y ocupación de asientos para conocimiento de los turistas en los ambientes del transporte (preferentemente en español e inglés).			
Plan de preparación y respuesta, según los protocolos, recomendaciones y medidas establecidas en el Manual de Bioseguridad.			
<b>LIMPIEZA DE AMBIENTES Y ENSERES A UTILIZAR</b>			
<b>APLICA:</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
- La limpieza y desinfección se lleva a cabo al inicio y al final de cada viaje.			
- El personal encargado de limpieza cuenta con el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario como: barbijos, gorro desechable, guantes de goma, lentes de protección, bata o mandil.			
Se desinfectan las manijas, barras de ventana, ventanas, puertas y agarradores con soluciones jabonosas o soluciones a base de alcohol			





al 70%.			
- Se lavan correcta y minuciosamente los cobertores de los asientos después de cada recorrido			
- Se emplea el uso de alfombras sanitarias en el acceso al transporte, utilizando hipoclorito al 0,1 (lavandina) y agua. La solución se debe renovar de acuerdo a la afluencia de personas.			
<b>DESARROLLO DE TRABAJO DEL PERSONAL</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
Se evita el contacto físico, como ser: los abrazos, besos o estrechar las manos con los turistas, guías o con otros conductores, así como el compartir objetos.			
Disponibilidad de solución en base a alcohol al 70% en el transporte.			
- El conductor cuenta con el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario para brindar el servicio de manera segura: barbijos, y/o uniforme, utilizados durante su jornada laboral, los mismos son lavados al finalizar la jornada laboral.			
- Se supervisa el ingreso de los turistas y guía a fin de identificar posibles casos que presenten enfermedades respiratorias, para disminuir el riesgo de contagio.			
- Los conductores deberán portar mascarilla o barbijo común, así mismo cerca de su asiento en un lugar visible deberá tener a su disposición alcohol en gel o soluciones de alcohol al 70 % para la desinfección constante de manos.			
- Cuenta en su interior con una papelera o recipiente adecuado para el almacenamiento y eliminación de residuos biológicos, reduciendo de esta forma el riesgo de contagio.			
- La unidad de transporte redujo al 50% en su capacidad.			
<b>GESTIÓN DE RESIDUOS BIOLÓGICOS</b>			
<b>APLICA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></b>			
- Las mascarillas o barbijos, guantes y otros equipos de protección, una vez hayan cumplido con su uso, deben depositados en recipientes con tapa.			
- Las mascarillas o barbijos, guantes y otros equipos de protección deben ser rociados con alcohol al 70% o lavandina a una concentración de 1% y almacenados en una bolsa plástica específica.			

