

ESTABLECIMIENTO SEGURO



LÍNEA COEPRIS: 800 720 37 74



TIENDAS DEPARTAMENTALES

CEDULA PARA ESTABLECIMIENTO SEGURO

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:	No. CEDULA:	FECHA:	
Denominación o Razón social:			
Domicilio:			

Herramienta de evaluación para **comercio al por menor de tiendas departamentales**, para acceder al Distintivo de Establecimiento Seguro.

Se deberá comprobar el cumplimiento de cada uno de los requisitos, de contar con pruebade su debido cumplimiento se marcará la casilla "Sí" y de no ser así, se marcará la casilla "No". Al finalizar cada sección se totalizarán las respuestas y se escribirá el número de respuestas "Sí" y "No".

N°	PROPAGACIÓN DEL SARS-COV-2 (COVID-19) Requisito	SI	NO
1	¿Orienta y capacita a sus trabajadores para prevenir y controlar la propagación del SARS-CoV2 (COVID- 19) en el ejercicio de su trabajo, en sus hogares y durante los trayectos en el transporte público o privado?		
2			
3	¿Garantiza la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol y toallas desechables para el secado de manos?		
¿Se Implementan las medidas de sana distancia (distancia mínima de 2 metros) en el ámbito laboral, disminuyendo la frecuencia de encuentros y adecuando los espacios y áreas de trabajo para reducir la densidad humana en ambientes intramuros y extramuros?			
5	¿En el interior del establecimiento, el personal y clientes obligatoriamente portan cubre bocas cubriendo nariz y boca?		
	Total		





ASPECTOS GENERALES					
N°	Requisito	SI	NO		
1	¿Se ponen a disposición de los clientes y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos y a la etiqueta respiratoria?				
2	¿Se asegura que el personal conozca y aplique este protocolo y las medidas de seguridad sanitarias de carácter obligatorio recomendadas por la Secretaría de Salud? como son: mantener la sana distancia, realizar frecuentemente el lavado de manos, practicar la etiqueta respiratoria y la recuperación efectiva.				
3	¿Establecen el escalonamiento de horarios de ingreso, modificación de turnos, horarios flexibles u otra acción que evite grandes concentraciones de personal en el establecimiento?				
4	¿Garantizan la disponibilidad de insumos de limpieza y desinfección?				
5	¿Se garantiza la ventilación de ambientes cerrados?, para asegurar el recambio de aire, se sugiere la colocación de extractores de aire y favorecer la ventilación natural en espacios comunes o de mayor concentración de personal.				
6	¿Los sanitarios están equipados con agua, jabón, toallas desechables y/o secadores de aire, bote de basura con bolsa y tapadera oscilante o con dispositivo que evite el uso directo de las manos, los mismos deberán limpiarse previo a la apertura, durante la jornada laboral cada dos horas y a cierre de esta?				
7	¿Establecen un programa de limpieza y mantenimiento permanente? En áreas de trabajo, áreas comunes, mobiliario, equipos, realiza la sanitización y la desinfección de canastas o carritos, de los probadores y vestidores al inicio de la jornada y después de ser utilizados por el cliente, asimismo, las prendas que sean utilizadas dentro de esta área, en caso de no ser adquiridas, deberán apartarse y desinfectarse previo a su regreso al departamento de exhibición.				
8	¿Se designa una puerta de entrada? donde se instalará el filtro sanitario y una ruta de salida, para evitar la aglomeración de asistentes.				
9	¿Se informa a los clientes sobre la capacidad instalada del establecimiento?				
10	Deberán de respetar en todo momento la sana distancia y demás medidas de prevención, de no ser así, la gerencia o encargado del establecimiento puede desalojarlos del lugar				
	Total				

OBSERVACIONES GENERALES		
Firma del verificador	Firma del responsable o propietario	





EXT. 70305