RESOLUCIÓN 1285 DE 2020

(julio 29)

Diario Oficial No. 51.390 de 29 de julio de 2020

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

<NOTA DE VIGENCIA: Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021>

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 en los servicios y actividades de alojamiento en hoteles (CIIU 5511); alojamiento en apartahoteles (CIIU 5512); alojamiento en centros vacacionales (CIIU 5513); alojamiento rural (CIIU 5514); otros tipos de alojamiento para visitantes (CIIU 5519); actividades de zonas de camping y parques para vehículos recreacionales (CIIU 5520); servicio por horas (CIIU 5530) y otros tipos de alojamiento n.c.p (CIIU 5590).

Resumen de Notas de Vigencia

NOTAS DE VIGENCIA:

- Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021, 'por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas', publicada en el Diario Oficial No. 51.694 de 3 de junio de 2021.

- Modificada por la Resolución 1763 de 2020, 'por la cual se modifican los numerales 3.2.1.4.7 y 3.2.2.3.9 del protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19, en las actividades de la industria hotelera, adoptado mediante la Resolución 1285 de 2020', publicada en el Diario Oficial No. 51.458 de 05 de octubre de 2020.

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL,

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas por el artículo 1o del Decreto Legislativo 539 de 2020, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 2o de la Constitución Política prevé que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales y de los particulares.

Que la Ley 1751 de 2015, en su artículo 5o, establece que el Estado es responsable de respetar, proteger y garantizar el goce efectivo del derecho fundamental a la salud, y en su artículo 10, señala como deberes de las personas frente al derecho fundamental a la salud, los de “propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad” y “actuar de manera solidaria ante situaciones que pongan en peligro la vida y la salud de las personas”.

Que el 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS), declaró el brote de Coronavirus - SARS COVID-19 como pandemia, esencialmente, por la velocidad en su

propagación e instó a los Estados a tomar acciones urgentes y decididas para la identificación, confirmación, aislamiento, monitoreo de los posibles casos y el tratamiento de los casos confirmados, así como la divulgación de las medidas preventivas, todo lo cual, debe redundar en la mitigación del contagio.

Que, con base en la declaratoria de pandemia, a través de la Resolución número 385 de 2020 el Ministerio de Salud y Protección Social decretó la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional, con el fin de prevenir y controlar la propagación del Coronavirus COVID-19 en el territorio nacional y mitigar sus efectos, medida que se prorrogó mediante la Resolución 844 de 2020, hasta el 31 de agosto del mismo año.

Que, la Organización Internacional del Trabajo, en comunicado del 18 de marzo de 2020 instó a los Estados a adoptar medidas urgentes para i) proteger a los trabajadores, empleadores y sus familias de los riesgos para la salud, generados por el Coronavirus COVID-19; ii) proteger a los trabajadores en el lugar de trabajo; iii) estimular la economía y el empleo, y iv) sostener los puestos trabajo y los ingresos, con el propósito de respetar los derechos laborales, mitigar los impactos negativos y lograr una recuperación rápida y sostenida.

Que, la evidencia muestra que, la propagación de la COVID-19 continúa, a pesar de los esfuerzos estatales y de la sociedad, y, en consecuencia, al no existir medidas farmacológicas como la vacuna y los medicamentos antivirales, son las medidas no farmacológicas las que tienen mayor costo/efectividad, las cuales incluyen la higiene respiratoria, el distanciamiento social, el autoaislamiento voluntario y la cuarentena.

Que, por medio de los Decretos números 457 del 22 de marzo, 531 del 8 de abril, 593 del 24 de abril, 636 del 6 de mayo, 689 del 22 de mayo, 749 del 28 de mayo, este último modificado por el Decreto 847 del 14 de junio, y 990 del 9 de julio, todos de 2020, el Gobierno nacional ordenó, en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia, el aislamiento preventivo obligatorio de todos los habitantes del territorio nacional, pero permitió el derecho de libre circulación de las personas que allí se indican.

Que, el Decreto número 539 del 13 de abril de 2020 estableció que, durante el término de la emergencia sanitaria, este Ministerio será el competente para expedir los protocolos que sobre bioseguridad se requieran para todas las actividades económicas, sociales y sectoriales que se encuentren autorizadas, a fin de mitigar, controlar y evitar la propagación de la pandemia y realizar su adecuado manejo.

Que, el Ministerio de Salud y Protección, expidió la Resolución número 666 del 24 de abril de 2020, por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para todas las actividades económicas, sociales y sectores de la administración pública y su correspondiente anexo técnico.

Que, mediante Resolución número 749 del 13 de mayo de 2020, se adoptó el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 entre otras actividades en el alojamiento en hoteles circunscrito exclusivamente a la atención de huéspedes, que se ocupen estrictamente a prevenir, mitigar y atender la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus COVID-19.

Que, con un espectro más amplio, el Decreto número 990 de 2020, en el numeral 21 de su artículo 3o, permite el derecho de circulación de las personas involucradas en “las actividades de la industria hotelera”, de conformidad con lo cual, el Ministerio de Comercio, Industria y

Turismo suministró la información que permitió elaborar el protocolo de bioseguridad especial que debe ser aplicado en los servicios y actividades de alojamiento en hoteles (CIIU 5511); alojamiento en apartahoteles (CIIU 5512); alojamiento en centros vacacionales (CIIU 5513), alojamiento rural (CIIU 5514); otros tipos de alojamiento para visitantes (CIIU 5519); actividades de zonas de camping y parques para vehículos recreacionales (CIIU 5520); servicio por horas (CIIU 5530) y otros tipos de alojamiento n.c.p (CIIU 5590), el cual se adopta mediante la presente resolución, conforme con lo cual, las medidas de bioseguridad contenidas en el numeral 4 del anexo técnico de la Resolución 749 de 2020, deben ser recogidas en este acto administrativo.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1o. OBJETO. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> Adoptar el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19, en los servicios y actividades de alojamiento en hoteles (CIIU 5511); alojamiento en aparta hoteles (CIIU 5512); alojamiento en centros vacacionales (CIIU 5513); alojamiento rural (CIIU 5514); otros tipos de alojamiento para visitantes (CIIU 5519); actividades de zonas de camping y parques para vehículos recreacionales (CIIU 5520); servicio por horas (CIIU 5530) y otros tipos de alojamiento n.c.p (CIIU 5590).

PARÁGRAFO. Este protocolo es complementario al adoptado mediante la Resolución número 666 del 24 de abril de 2020 y de las demás medidas que los responsables de los establecimientos que desarrollan las actividades aquí previstas crean necesarios.

Jurisprudencia Vigencia

Consejo de Estado

- Control inmediato de legalidad sobre esta norma. Consejo de Estado, Sala Plena, Expediente No. 11001-03-15-000-2020-03724-00, Fallo de 2020/10/21, Consejera Ponente Dra. María Adriana Marín. Artículo declarado ajustado a derecho.

ARTÍCULO 2o. VIGILANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> La vigilancia del cumplimiento de este protocolo está a cargo de la secretaría o entidad municipal o distrital que corresponda del municipio o distrito donde esté ubicado el establecimiento que desarrolla la actividad de la industria hotelera, sin perjuicio de la vigilancia que sobre el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores realice el Ministerio del Trabajo, ni de las competencias de otras autoridades.

Los procedimientos y actuaciones en curso a la entrada en vigencia de esta resolución, relacionados con la aplicación del numeral 4 del anexo técnico de la Resolución número 749 de 2020, seguirán rigiendo y culminarán de conformidad con lo allí dispuesto.

Jurisprudencia Vigencia

Consejo de Estado

- Control inmediato de legalidad sobre esta norma. Consejo de Estado, Sala Plena, Expediente No. 11001-03-15-000-2020-03724-00, Fallo de 2020/10/21, Consejera Ponente Dra. María Adriana Marín. Artículo declarado ajustado a derecho.

ARTÍCULO 3o. VIGENCIA. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> <Artículo con legalidad CONDICIONADA> La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga el numeral 4 del anexo técnico de la Resolución número 749 de 2020.

Jurisprudencia Vigencia

Consejo de Estado

- Control inmediato de legalidad sobre esta norma. Consejo de Estado, Sala Plena, Expediente No. 11001-03-15-000-2020-03724-00, Fallo de 2020/10/21, Consejera Ponente Dra. María Adriana Marín. Artículo con LEGALIDAD CONDICIONADA, 'en el entendido de que la vigencia del acto no excederá la duración de la emergencia sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, a través de las Resoluciones 385 de 2020, 844 y 1462 de 2020'.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 29 de julio de 2020.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Fernando Ruiz Gómez.

ANEXO TÉCNICO.

1. Objetivo

Orientar, en el marco de la pandemia por el nuevo Coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que se deben adoptar en los servicios y actividades de alojamiento en hoteles (CIIU 5511); alojamiento en apartahoteles (CIIU 5512); alojamiento en centros vacacionales (CIIU 5513), alojamiento rural (CIIU 5514); otros tipos de alojamiento para visitantes (CIIU 5519); actividades de zonas de camping y parques para vehículos recreacionales (CIIU 5520); servicio por horas (CIIU 5530) y otros tipos de alojamiento n.c.p (CIIU 5590).

2. Medidas generales de bioseguridad

Las medidas generales de bioseguridad son las establecidas en la Resolución número 666 de 2020, por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.

3. Medidas adicionales de bioseguridad para los servicios y actividades de alojamiento en hoteles (CIIU 5511); alojamiento en apartahoteles (CIIU 5512); alojamiento en centros vacacionales (CIIU 5513), alojamiento rural (CIIU 5514); otros tipos de alojamiento para visitantes (CIIU 5519); actividades de zonas de camping y parques para vehículos recreacionales (CIIU 5520);

servicio por horas (CIIU 5530) y otros tipos de alojamiento n.c.p (CIIU 5590).

3.1 Medidas frente a huéspedes, visitantes y trabajadores.

Los responsables de los establecimientos deberán cumplir con las siguientes medidas:

3.1.1 Designar un coordinador o persona encargada del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), para que, sin excepción, actúe como enlace entre los trabajadores, huéspedes y visitantes, y canalice toda la información y gestiones relacionadas con la COVID-19.

3.1.2 Suministrar a los trabajadores los Elementos de Protección Personal (EPP), antes del inicio de las labores, así como el servicio de lavandería, cuando el establecimiento lo ofrezca. En caso contrario, el lavado deberá realizarse siguiendo las recomendaciones contenidas en la Resolución número 666 de 2020.

3.1.3 Realizar toma rutinaria de temperatura, a través de mecanismos electrónicos tales como laser, digitales, termográficos y demás, al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin se implemente.

3.1.4 Realizar la toma de temperatura a los huéspedes y diligenciar la encuesta de condiciones de salud, previo al registro en el alojamiento. En caso de que el huésped presente temperatura superior a 38°, deberá aislarse de manera preventiva.

3.1.5 Informar a huéspedes y visitantes sobre las buenas prácticas y acciones adelantadas por el establecimiento para reducir el riesgo de contagio de COVID-19, y así mejorar la percepción en materia de protocolos de bioseguridad, durante la prestación del servicio.

3.1.6 Disponer en lugares visibles, información respecto de los centros de referencia más cercanos al establecimiento para atención médica.

3.1.7 Disponer en lugares visibles las medidas de higiene, y formas de prevención de COVID - 19.

3.1.8 Definir el perfil de las personas que van a iniciar labores, asignando turnos de trabajo escalonados, con el fin de garantizar el distanciamiento físico.

3.1.9 Realizar supervisión constante de la desinfección de los elementos y áreas del establecimiento.

3.1.11. Tratándose de establecimientos que prestan servicio por horas, ejecutar, entre cada uso de las habitaciones, las medidas de limpieza y desinfección de que trata este protocolo, así como las demás que le son aplicables, con el fin de mantener adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

3.1.12 Garantizar la limpieza y desinfección de todas las áreas que conforman el establecimiento, acatando los tiempos y recomendaciones de los fabricantes de los desinfectantes.

3.1.13 Establecer un protocolo de limpieza y desinfección para el establecimiento en que se desarrollan las actividades de la industria hotelera, que defina un horario de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones, prevea los desinfectantes y la técnica a utilizar.

3.1.14 Garantizar el permanente suministro de agua para el consumo, lavado de manos y limpieza general en los diferentes tipos de alojamiento.

3.2 Medidas locativas

3.2.1 Adecuación

3.2.1.2 Recepción

3.2.1.2.1 Adecuar un espacio de transición para el recibo de los huéspedes en donde se pueda realizar el proceso de desinfección de equipaje, previo al registro.

3.2.1.2.2 Disponer, a la entrada del establecimiento, alcohol glicerinado mínimo al 60% para realizar higienización de manos de todos los huéspedes.

3.2.1.2.3 Disponer en un lugar visible de un código QR para descargar la aplicación CoronApp y promover su descarga durante el proceso de registro, a efecto de que el huésped informe sobre la presencia de síntomas y reciba recomendaciones.

3.2.1.2.4 Tratándose de viviendas turísticas, suministrar al ingreso a la vivienda agua, jabón líquido, toallas y alcohol glicerinado mínimo al 60%.

3.2.1.3 Servicio de alimentos y bebidas – A&B

Las medidas que se relacionan a continuación serán aplicables cuando esté autorizado para operar en el establecimiento el servicio de A&B, por lo que su enlistamiento no constituye autorización en tal sentido.

3.2.1.3.1 Disponer a la entrada del restaurante, cafetería o lugar donde se suministren A&B, de un espacio para el suministro de alcohol glicerinado mínimo al 60% y de toallas desechables.

3.2.1.3.2 Tratándose de restaurantes, bares y similares, garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas, en el área de las barras o entre las mesas o agrupaciones de mesas, de forma tal que el aforo del correspondiente establecimiento se ajuste a dicha medida. Conforme con ello, la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, deberáí señalizarse y modificarse donde corresponda, para garantizar la separación mínima indicada y el control de flujo de personas.

3.2.1.3.3 Prestar servicio a la mesa o a la habitación (estilo hospitalario). En el caso de prestar el servicio de buffet, se debe asegurar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad como poner un separador entre la comida y las personas e implementar servicio asistido por un único trabajador.

3.2.1.3.4 Organizar horarios para el acceso al restaurante, con miras a evitar la concentración de personas en esos ambientes.

3.2.1.3.5 Tratándose del servicio de alimentos y bebidas a la habitación, garantizar que los productos estén protegidos y tapados completamente y que su temperatura esté controlada, cuando aplique. El personal que presté dicho servicio debe estar dotado de todos los EPP y dejar el carrito de A&B en la puerta de la habitación para que sea el huésped quien lo ingrese, en cuya interacción en todo caso deben mantenerse los dos (2) metros de distancia física.

3.2.1.3.6 En el caso de los hostales, todos los alimentos que se ofrezcan deben estar en empaque individual.

3.2.1.4 Habitaciones

3.2.1.4.1 Priorizar el uso de habitaciones con ventilación natural. En caso de que se requiera aire acondicionado, garantizar el mantenimiento y su desinfección de manera periódica.

3.2.1.4.2 Tener a disposición como misceláneos tapabocas, guantes (látex o nitrilo) y alcohol glicerinado mínimo al 60%, para ser entregados a solicitud del huésped, determinando o no la pertinencia de efectuar su cobro a este.

3.2.1.4.3 Utilizar protectores anti-fluidos para colchones y almohadas.

3.2.1.4.4 Tratándose de establecimientos de servicio por horas, garantizar entre cada uso de las habitaciones, el cambio total de sabanas, almohadas, tendidos, toallas y demás elementos dispuestos allí para el uso de los clientes.

3.2.1.4.5 Cuando el huésped lo solicite, suministrar elementos como mesas de planchar, planchas y secadores de cabello.

3.2.1.4.6 Definir la capacidad máxima por habitación, de acuerdo con el tipo de acomodación, para garantizar el distanciamiento físico.

3.2.1.4.7 <Numeral modificado por el artículo 1 de la Resolución 1763 de 2020. El nuevo texto es el siguiente:> Tratándose de habitaciones compartidas en hostales, el uso de la capacidad por habitación estará restringida al 50%, salvo que se trate del mismo núcleo familiar, evento en el cual, no habrá lugar a la aplicación de dicha restricción.

Notas de Vigencia

- Numeral modificado por el artículo 1 de la Resolución 1763 de 2020, 'por la cual se modifican los numerales 3.2.1.4.7 y 3.2.2.3.9 del protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19, en las actividades de la industria hotelera, adoptado mediante la Resolución 1285 de 2020', publicada en el Diario Oficial No. 51.458 de 05 de octubre de 2020.

Legislación Anterior

Texto original de la Resolución 1285 de 2020:

3.2.1.4.7 Tratándose de hostales se debe restringir el uso de la capacidad por habitación al 30%, y no se permitirá el uso de camarotes.

3.2.1.4.8 Realizar los procedimientos de recolección de residuos con mayor frecuencia a la que se venía efectuando.

3.2.1.5 Zonas comunes

Las medidas que se relacionan a continuación serán aplicables cuando el uso de las zonas comunes esté autorizado en el establecimiento, por lo que su enlistamiento no constituye autorización en tal sentido.

3.2.1.5.1 Implementar estaciones en las que se disponga de alcohol glicerinado mínimo al 60%.

3.2.1.5.2 Informar en el área de ascensores el número de personas permitidas para su uso,

asegurando la distancia física de dos (2) metros entre personas. Cuando ello no sea posible, el uso deberá hacerse de manera individual, priorizando a las personas mayores de 60 años, mujeres en estado de embarazo, o personas con movilidad reducida.

3.2.1.5.3 Realizar la limpieza de la botonera del ascensor entre cada uso. Por su parte, el ascensor deberá limpiarse y desinfectarse de manera permanente.

3.2.1.5.4 Disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en las zonas comunes de entretenimiento y garantizar que se cumpla con el distanciamiento físico de dos (2) metros, entre personas, de acuerdo con la capacidad del lugar.

3.2.1.5.5 Disponer en los espacios al aire libre, independientemente de que estén o no dotados de mobiliario, de alcohol glicerinado mínimo al 60%, y de señalización recordando las medidas preventivas.

3.2.1.5.6 Disponer, en las zonas de camping y en los parques para vehículos recreacionales de los sectores de alojamiento, de alcohol glicerinado, mínimo al 60%, y de señalización recordando las medidas preventivas.

3.2.1.5.7 Controlar aforos en gimnasios, en función del principio de distanciamiento físico. En caso de salones cerrados, los usuarios deben utilizar tapabocas y mantener siempre dos (2) metros de distancia entre personas.

3.2.1.5.8 Disponer de canecas de pedal, para evitar la manipulación de tapas.

3.2.2 Mantenimiento y desinfección

3.2.2.1 En cuanto a las edificaciones en general

3.2.2.1.2 Contar con un programa para evidenciar el cumplimiento del control de plagas que incluya la periodicidad y registros.

3.2.2.1.3 Brindar la información necesaria al personal del alojamiento, acerca del uso adecuado de los productos de limpieza y su forma de aplicación, así como del uso de los EPP.

3.2.2.1.4 Manejar una mayor concentración de los productos utilizados en el aseo de baños y dejar actuar por un mayor tiempo del acostumbrado.

3.2.2.1.5 Llevar los registros de limpieza y desinfección de baños públicos y áreas de usos de huéspedes.

3.2.2.1.6 Realizar diariamente el proceso de limpieza y desinfección del área de lavandería (piso, máquinas, canecas o depósitos de ropas).

3.2.2.1.7 Limpiar con productos a base de alcohol antiséptico al 70% o con un desinfectante que tenga actividad contra virus de capa lipídica los elementos electrónicos (televisores, controles remotos, teléfonos, pantallas, teclados, entre otros), atendiendo las recomendaciones del fabricante en materia de desinfección.

3.2.2.1.8 Garantizar que el aire acondicionado cuente con el mantenimiento adecuado y que se realice su limpieza y desinfección de manera frecuente.

3.2.2.1.9 Tratándose de las zonas de camping, garantizar la limpieza y desinfección de las carpas

entre cada uso.

3.2.2.2 Servicio de Alimentos y Bebidas – A&B

3.2.2.2.1 Desinfectar todos los activos de operación fijos y removibles del área de cocina, antes y después de cada operación.

3.2.2.2.2 Realizar diariamente el proceso de limpieza y desinfección de los pisos, paredes, unidades de frío y todas las áreas de la cocina, para prevenir la contaminación de la materia prima, utilizando para tal fin desinfectantes con actividad virucida.

3.2.2.2.3 Lavar mínimo una vez al día las esponjas utilizadas para el lavado del menaje, preferiblemente con agua caliente o desinfectante.

3.2.2.3 Habitaciones

3.2.2.3.1 Realizar las labores de limpieza, desinfección y alistamiento de las habitaciones a puerta cerrada y con las ventanas abiertas, para permitir una buena ventilación. No limitar el ingreso del carro de limpieza.

3.2.2.3.2 Barrer con mopa (estilo hospitalario), más no con escoba, para evitar esparcir cualquier partícula.

3.2.2.3.3 Realizar limpieza y desinfección de paredes, cortinas y ambiente en general, cuando se realice el check out.

3.2.2.3.4 Usar tapabocas, gafas protectoras y guantes, por parte del personal que realiza la limpieza.

3.2.2.3.5 Durante el proceso de arreglo de la habitación, limpiar y desinfectar con agua y jabón o con un paño limpio, según corresponda, todos los elementos de manipulación diaria como teléfonos fijos, controles remotos, mobiliario, interruptores de lámparas y de luz, manijas de puertas y nevera, caja fuerte y ganchos de closet, entre otros.

3.2.2.3.6 Aumentar la frecuencia de lavado y desinfección de colchones, protectores de colchón, almohadas y tapetes y ventilar los colchones antes de volver a usarlos.

3.2.2.3.7 Lavar la ropa de cama, de acuerdo con las características definidas en cuanto a temperatura de agua y detergente utilizado.

3.2.2.3.8 Limpiar inicialmente las superficies que sean más altas y de ahí, hacía abajo, dejando para el final el piso, utilizando un paño de limpieza diferente para cada una de las superficies frecuentemente tocadas.

3.2.2.3.9 <Numeral modificado por el artículo 1 de la Resolución 1763 de 2020. El nuevo texto es el siguiente:> Ofrecer el servicio de minibar. En todo caso. antes de la entrada de un huésped deberán limpiarse y desinfectarse los carros minibares, bandejas, nevera y el contenido del minibar.

Notas de Vigencia

- Numeral modificado por el artículo 1 de la Resolución 1763 de 2020, 'por la cual se modifican los numerales 3.2.1.4.7 y 3.2.2.3.9 del protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19, en las actividades de la industria hotelera, adoptado mediante la Resolución 1285 de 2020', publicada en el Diario Oficial No. 51.458 de 05 de octubre de 2020.

Legislación Anterior

Texto original de la Resolución 1285 de 2020:

3.2.2.3.9 Suspender el servicio de minibar y, para el caso en que el huésped lo solicite, llevar los productos a la habitación.

3.2.2.3.10 Realizar la limpieza y desinfección de los elementos de aseo, una vez culminado el mantenimiento entre habitación y habitación.

3.2.2.3.11 Asignar para uso exclusivo de las habitaciones, los elementos de limpieza de los clientes positivos o sospechosos para COVID-19.

3.2.2.4 Zonas comunes

Las medidas que se relacionan a continuación serán aplicables para el caso en que el servicio de zonas comunes esté autorizado para operar en el respectivo establecimiento, por lo que su enlistamiento no constituye autorización en tal sentido.

3.2.2.4.1 Implementar mínimo tres veces al día procesos de limpieza y desinfección en áreas y elementos tales como recepción, lobby, zonas comunes, ascensores, baños, manijas, pasamanos, interruptores, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo y mobiliario, entre otras.

3.2.2.4.2 Limpiar todos los equipos del gimnasio antes y después de ser usados, con solución jabonosa o desinfectante.

3.2.2.4.3 Ventilar las áreas del gimnasio y zonas húmedas, acudiendo idealmente a la ventilación natural para que haya intercambio de aire.

3.2.2.4.4 Tratándose de viviendas turísticas, el mantenimiento, limpieza y desinfección deberá realizarse entre alquiler y alquiler y deberá informarse a los visitantes la importancia de realizar las labores de limpieza y desinfección durante su estadía y mantener en un lugar visible las recomendaciones para su realización.

3.2.2.5 Baños públicos

3.2.2.5.1 Establecer un horario para la limpieza y desinfección de las instalaciones, con un registro de cumplimiento.

3.2.2.5.2 Realizar limpieza y desinfección por lo menos tres (3) veces al día, manteniendo el abastecimiento necesario de productos para el efecto.

3.2.2.5.3 Destinar elementos de aseo exclusivos para los baños públicos y, por tanto, no usarlos para otras áreas del establecimiento.

3.2.2.5.4 Asegurar la disponibilidad permanente de jabón, toallas desechables y canecas de pedal con bolsas de un único uso para disposición de residuos.

3.2.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

3.2.3.1 Implementar pausas activas para el lavado de manos del personal que manipule alimentos y bebidas, asegurando que el lavado se realice con agua y jabón y el secado con una toalla desechable; actividades estas que deben efectuarse a la entrada y salida del establecimiento, mínimo cada media hora, durante el período de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.

3.2.3.2 Asignar los EPP al trabajador, con base en el riesgo de infección, según la labor realizada y verificar la disposición final de los mismos.

3.2.3.3 Limpiar y desinfectar todos los equipos de trabajo, después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.

3.2.3.4 Evitar el uso por más de un trabajador de elementos tales como teléfonos, esferos, computadores y herramientas de trabajo como cuchillos, tijeras, martillos, radioteléfonos, entre otros. De no ser posible, garantizar la limpieza y desinfección de estos, previo a su uso por otro trabajador.

3.2.4 Elementos de Protección Personal (EPP)

3.2.4.1 Dar instrucciones a los trabajadores y hacer seguimiento sobre la correcta colocación y retiro de los EPP (“limpio con limpio / sucio con sucio”).

3.2.4.2 Usar EPP como tapabocas y guantes en el proceso y manipulación de los alimentos, de residuos y actividades de aseo, los cuales deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos. Todos los trabajadores deben usar tapabocas de manera permanente durante su jornada laboral. El uso de los EPP no exime al personal del deber del lavado de manos, antes y después del uso de estos.

3.2.4.3 Capacitar a los trabajadores que requieran usar vestimenta y equipo de protección, sobre la forma de colocarlos, utilizarlos y retirarlos, incluyendo el contexto de sus deberes frente al tema.

3.2.4.4 Asegurar que el personal que atienda al público, así como el que manipule alimentos y bebidas, se lave las manos con agua, jabón y las seque con toallas de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada media hora, y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes o cuando sea necesario, acudiendo a las pausas activas para esta actividad.

3.2.5 Manipulación de insumos y productos

3.2.5.1 Destinar un área única y exclusiva para el almacenamiento de elementos de higiene y sustancias químicas, utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios.

3.2.5.2 Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste a los protocolos de este Ministerio, incluida la fase de transporte, esto último que deberá ser verificado por el encargado de recibir dichos insumos.

3.2.5.3 Trasladar a recipientes propios del establecimiento como cajones plásticos u otro material de fácil limpieza, toda materia prima que venga del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, para evitar ingresar contaminación externa al establecimiento. Los recipientes usados para dicho traslado, deben desinfectarse una vez usados.

3.2.5.4 Registrar la procedencia del insumo o producto recibido, dejando constancia del origen, nombre de la persona que entrega y número de contacto.

3.2.5.5 Establecer lineamientos y mecanismos de limpieza y desinfección para el recibo de los productos por parte de los proveedores, al igual que para la entrega de la producción a los clientes, garantizando condiciones de calidad e higiene durante el almacenamiento de dichos productos.

3.2.5.6 No reenvasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal de servicios generales u a otros trabajadores.

3.2.5.7 Contar con las fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados.

3.2.5.8 Rotular las diluciones preparadas.

3.2.5.9 Disponer de forma correcta los envases de detergentes, jabones y desinfectantes.

3.2.6 Manipulación de residuos

3.2.6.1 Ubicar en las áreas de almacenamiento de residuos, separadamente, los generados por las unidades habitacionales, de cualquier otro residuo, para efectos de su debido manejo.

3.2.6.2 Identificar los residuos generados en áreas comunes y de hospedaje e informar de ello a la población para la correcta separación de los mismos.

3.2.6.3 Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos. Los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negro, la cual no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Adicionalmente, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal, desocupados y secos, e ir en bolsa blanca.

3.2.6.4 Realizar la recolección y almacenamiento de residuos de forma permanente.

3.2.6.5 Efectuar la limpieza y desinfección de los contenedores, permanentemente.

3.2.6.6 Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa, de acuerdo con las frecuencias de recolección.

3.2.6.7 Garantizar la disponibilidad de los EPP para el personal que realiza esta actividad.

3.2.6.8 Efectuar el procedimiento de higiene de manos al terminar las labores de limpieza y desinfección por parte del personal que desarrolla esta actividad.

3.2.7 Interacción personal

3.2.7.1 Interacción dentro de las instalaciones

Las medidas que se relacionan a continuación se aplican para el caso en que el servicio de zonas comunes esté autorizado para operar en el respectivo establecimiento, por lo que su enlistamiento

no constituye autorización en tal sentido.

3.2.7.1.1 Llevar registro del uso del gimnasio y zonas húmedas. Cuando el huésped las haya desocupado, efectuar el proceso de limpieza y desinfección de cada una de tales zonas, incluidas las máquinas. Este proceso se debe realizar entre cada uso.

3.2.7.1.2 Calcular y señalizar el número máximo de personas permitidas en el área del gimnasio, asegurando el distanciamiento mínimo de dos (2) metros entre ellas, para lo cual, deberán señalizarse las maquinas e instrumentos que se podrán utilizar, cumpliendo con dicha distancia.

3.2.7.1.3 Asegurar el distanciamiento mínimo de dos (2) metros, para el cálculo del aforo máximo en las zonas húmedas.

3.2.7.1.4 Mantener el distanciamiento mínimo de dos (2) metros por parte del personal de vigilancia, respecto de las demás personas. Si dicho personal manipula elementos como cuadernos, lapiceros, correspondencia, intercomunicadores o abre y cierra puertas, debe realizar frecuentemente lavado de manos con agua y jabón.

3.2.7.1.5 En las zonas de camping, se deberá asegurar el distanciamiento mínimo de dos (2) metros, por lo que, de ser necesario, habrán de señalizarse los espacios permitidos para esta actividad.

Tratándose de restaurantes, cuando su actividad esté autorizada para operar, se implementará el protocolo específico en materia de servicio de comidas y bebidas.

3.2.7.2 Habitaciones

3.2.7.2.1 Utilizar los equipos de protección individual adecuados como tapabocas, bata resistente a líquidos, guantes y gafas antisalpicaduras para el ingreso a las habitaciones por parte de los trabajadores del establecimiento, incluidos quienes efectúan la limpieza y desinfección. Todos ellos deberán lavarse y desinfectarse las manos cuando hayan salido de las habitaciones.

3.2.7.2.2 Desechar los amenities y elementos de aseo en cada rotación de huéspedes.

3.2.7.2.3 Usar de forma permanente EPP, para la manipulación por parte de los trabajadores de elementos que se van a lavar (cobijas, toallas, almohadas, etc.), con miras a evitar entrar en contacto con partículas del virus que puedan estar en dichos elementos.

3.2.7.3 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

En general, en la interacción con terceros, bien sea clientes, colaboradores y/o proveedores, se debe realizar el proceso de desinfección de manos antes y después del intercambio de objetos como pago con tarjeta, billetes, esferos, datafonos, entre otros; promover el uso de medios de pago electrónicos y tener un solo punto de entrada / salida para los trabajadores, que pueda ser vigilado fácilmente por el personal de seguridad, en aras de garantizar el cumplimiento de todos los protocolos establecidos.

3.2.7.3.1 Interacción con terceros

3.2.7.3.1.1 Programar la recepción de insumos en horarios diferentes a las horas pico y organizarlas de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice el distanciamiento físico de dos (2) metros entre persona y persona.

3.2.7.3.1.2 Solicitar el uso del tapabocas de manera permanente.

3.2.7.3.1.3 Registrar la procedencia del insumo o producto recibido, dejando constancia del origen, nombre de la persona que entrega y número de contacto.

3.2.7.3.2 Interacción con clientes

Recepción

3.2.7.3.2.1 Tratándose de actividades de alojamiento de estancias cortas, actividades de zonas de camping y parques para vehículos recreacionales, se debe llevar un registro de todos los huéspedes, tanto extranjeros, como nacionales, que incluya nombre, identificación, ciudad de residencia y procedencia.

3.2.7.3.2.2 Utilizar equipo rociador o atomizador con producto desinfectante para equipaje de los huéspedes, comunicándoles la implementación de estas medidas.

3.2.7.3.2.3 Tomar la temperatura a los huéspedes en el momento de registro.

3.2.7.3.2.4 Desinfectar las tarjetas o llaves de acceso a las habitaciones antes de ser entregadas a los huéspedes y cada vez que sean devueltas por ellos.

Servicio de alimentos y bebidas – A&B

3.2.7.3.2.5 Recomendar a los clientes desinfectarse sus manos con alcohol glicerinado mínimo al 60% a la entrada y salida de las áreas.

Habitaciones

3.2.7.3.2.6 Usar de forma permanente EPP como guantes largos, gafas y/o careta y tapabocas, por parte de quien desempeñe la labor de camarera.

3.2.7.3.2.7 Prohibir el ingreso de los botones a las habitaciones de los huéspedes.

Zonas comunes

3.2.7.3.2.8 Realizar campañas para el adecuado lavado de manos, mediante la disposición de piezas informativas, tanto en los baños de las habitaciones, como en los públicos.

3.2.7.3.2.9 Realizar campañas para que los usuarios eviten asistir a las áreas comunes si presentan algún síntoma respiratorio.

3.2.8 Plan de comunicaciones

3.2.8.1 Realizar campañas para el adecuado lavado de manos, mediante la disposición de piezas informativas tanto en los baños de las habitaciones, como en los públicos.

3.2.8.2 Realizar campañas para que los huéspedes eviten asistir a las áreas comunes si presentan algún síntoma respiratorio.

3.2.8.3 Diseñar material de comunicación en lenguaje claro, disponible en varios idiomas, con la información sobre las medidas de prevención y mitigación a que refiere el presente protocolo de bioseguridad.

3.2.8.4 Definir y divulgar los canales de comunicación para que los huéspedes informen inconvenientes y así, adoptar medidas de control.

3.2.8.5 Divulgar a los trabajadores el protocolo de prevención de contagio de COVID-19 y de atención de casos sospechosos de contagio, contenido, entre otros, en la Resolución número 666 de 2020 de este Ministerio, en articulación con las Administradoras de Riesgos Laborales (ARL).

3.2.8.6 Realizar charlas informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios en el establecimiento, respecto de la implementación de medidas de prevención, uso adecuado de EPP e identificación de síntomas.

3.2.8.7 Capacitar a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en la que se transmite el COVID-19 y las maneras de prevenirlo, haciendo énfasis en: i) información relacionada con los lugares del establecimiento donde puede haber riesgo de exposición; ii) factores de riesgo del hogar y la comunidad; iii) factores de riesgo individuales; iv) signos y síntomas; v) importancia del reporte de condiciones de salud; vi) uso adecuado de EPP; vii) lavado de manos, y viii) limpieza y desinfección.

3.2.8.8 Capacitar a los empleados del establecimiento en medidas de cuidado de la salud en el hogar, para replicar estrategias de prevención en sus propias familias.

3.2.9 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

3.2.9.1 Manejo de situaciones de riesgo

3.2.9.1.1 Disponer de los números de teléfono de urgencias, servicios médicos y hospitales para solicitar asistencia o información sanitaria en caso de que los huéspedes o trabajadores presenten alguno de los síntomas de COVID-19.

3.2.9.1.2 Identificar los riesgos de las actividades rutinarias y los que se puedan generar, en cambios de roles o tareas y tomar las medidas correctivas.

3.2.9.1.3 Instar a los trabajadores a quedarse en casa, en el evento de que ellos o algún miembro de sus familias, presente síntomas respiratorios.

3.2.9.1.4 Asegurar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre persona y persona en las áreas comunes de los alojamientos.

3.2.9.1.5 Informar a las autoridades competentes, por intermedio del coordinador o de la persona encargada del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SGSST, sobre la presencia de un trabajador con sospecha de contagio del COVID-19, verificando previamente los síntomas y tomando las medidas de aislamiento necesarias.

3.2.9.1.6 Monitorear el ausentismo del trabajador o trabajadores, asociado a la presencia de síntomas respiratorios y asegurar que se cumpla el periodo de aislamiento,

3.2.9.1.7 Depositar en contenedores con doble bolsa negra los tapabocas y demás EPP, que sean desechables.

3.2.9.1.8 Mantener un inventario de productos de limpieza y desinfección que permita garantizar la operación constante.

3.2.9.1.9 Reducir la interacción entre empleados y huéspedes.

3.2.9.1.10 Garantizar el suministro de agua para el consumo, lavado de manos y limpieza general del alojamiento

Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.
Normograma del Ministerio de Relaciones Exteriores
ISSN 2256-1633
Última actualización: 30 de septiembre de 2024 - (Diario Oficial No. 52.869 - 4 de septiembre de 2024)