



Ministerio  
de Turismo

# PROTOCOLO NACIONAL PARA LA REACTIVACIÓN DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA.

## Disposiciones para prevenir el contagio de Coronavirus COVID19, correspondientes a la SEGUNTA ETAPA DE REACTIVACIÓN

### I - SECTOR ALOJAMIENTOS.

#### **HOTELES, HOSTERÍAS, POSADAS, ALBERGUES, APART-HOTEL, HOSTEL y Afines.**

A continuación, se detallan las medidas mínimas obligatorias, complementarias y sin perjuicio de las disposiciones vigentes en dicho sector.

#### A) Áreas Públicas / Comunes:

- 1) Utilizar tapabocas para ingresar y circular por todos los espacios comunes cerrados y ascensores por parte de todos los huéspedes, clientes, empleados y proveedores en todo momento.
- 2) Contar con dispensador de alcohol en gel al 70% o producto sanitizante para manos, en la entrada al Hotel, lobby, recepción, restaurante, y cualquier otro espacio que se considere necesario debido a su alta circulación.
- 3) Realizar la limpieza y desinfección en los puntos críticos de contacto:puertas, picaportes, mostradores, botoneras de ascensores, pasamanos, etc.
- 4) En áreas comunes al aire libre se debe respetar el distanciamiento social de 1,5 metros, el uso del tapabocas es sugerido.
- 5) El aforo de los ascensores no podrá sobrepasar el 50% de su capacidad admitida. Dentro de los mismos será obligatorio el uso de tapabocas.

- 6) Eliminar objetos que los clientes puedan tocar y/o tomar del lobby (folletos, revistas, diarios, etc.).
- 7) Implementar señalética en el hotel para comunicar y reforzar las medidas preventivas.
- 8) Respecto a los baños y vestuarios de uso general, así como otros espacios de uso permanente, deberán de limpiarse de manera frecuente.
- 9) Se deberá mantener los espacios ventilados.
- 10) En el mostrador de Recepción se colocarán cintas separadoras y/o señales en el piso, cartelería informativa, etc. La distancia entre las personas será de 1 metro.
- 11) Implementar declaración jurada firmada por el huésped en el momento del check in, donde se deje constancia de si el huésped tuvo o tiene COVID19, si está vacunado y si tiene síntomas de COVID19. A su vez dejar asentado en que países estuvo los últimos 14 días
- 12) Chequear el sistema de aire acondicionado con mayor frecuencia y cambiar o limpiar los filtros del sistema según la norma vigente.

#### **B) Servicio en habitaciones :**

- 1) Ventilar todas las habitaciones y áreas comunes diariamente.
- 2) Utilizar tapabocas al ingresar a limpiar la habitación. Lavarse las manos tantas veces sea posible y entre limpieza de cada habitación.
- 3) Reforzar la limpieza de puntos críticos: escritorios, control remoto, teléfonos, picaportes, etc.
- 4) Las habitaciones no contarán con ropa de cama adicional, ni almohadas. Se solicitarán en caso de necesidad.
- 5) Dado un caso de un huésped con COVID19 positivo o con síntomas del mismo, el personal de limpieza y ningún empleado del hotel podrá entrar a la habitación, siendo el huésped quien deberá encargarse del aseo de la habitación.

#### **C) Restaurante / Bar / Desayuno:**

- 1) Contar con dispensador de alcohol en gel o producto sanitizante para manos en la entrada al restaurante de uso obligatorio por el cliente.
- 2) Uso de tapabocas por parte del cliente para ingresar y circular por el recinto
- 3) La distancia entre mesas no podrá ser menor inferior a 1,5 metros
- 4) Únicamente se autoriza el uso de servilletas y manteles de tela, siempre y cuando se cambien después de cada servicio.
- 5) Se autoriza el uso de barras, mostradores y similares guardando la debida distancia de seguridad requerida
- 6) El aforo de personas en el local no podrá superar el de 1 persona por cada 2 mt<sup>2</sup>. Dicho aforo se actualizará automáticamente según lineamiento del MSP.

- 7) En el caso que se brinde el servicio de salad bar o buffet el mismo deberá ser asistido por personal del restaurante, impidiendo el contacto directo entre el cliente y los alimentos en todo momento.
- 8) El servicio de habitaciones se deberá entregar en la puerta de la misma al huésped.
- 9) El aforo en salones para eventos será el mismo mencionado en el punto 6 ut supra.

#### **D) Piscinas:**

- 1) Para el caso de piscinas cerradas se deberá contar con ventilación permanente.
- 2) En el uso de la piscina se deberá mantener una distancia mínima de 2 metros entre los usuarios de distintos grupos familiares.
- 3) En caso de existir sillas y/o reposeras se deberá higienizar frecuentemente las mismas.

#### **E) Huésped hospedado con síntomas o COVID19 positivo:**

- 1) Si un huésped presenta síntomas de COVID19 se deberá llamar a su cobertura médica o al servicio de urgencia del hotel para que un médico establezca un diagnóstico.
- 2) Si el huésped es derivado a un sanatorio, luego del check out:
  - a. Su habitación deberá ventilarse y recibir una limpieza y desinfección profunda.
  - b. Se seguirán los lineamientos del MSP para las personas que tuvieron contacto estrecho con el huésped.
- 3) Si el huésped permanece en el hotel en cuarentena:
  - a. No podrá salir de su habitación.
  - b. El huésped deberá realizar la limpieza en la habitación. El recambio de ropa blanca será por medio de una bolsa que el huésped dejará en la puerta de la habitación.
  - c. Los servicios de alimentos y bebidas deberán ser entregados en la puerta de la habitación.
  - d. Su cobertura médica deberá verificar el estado del paciente a diario y reportarlo al hotel.
  - e. Luego del check out, dicha habitación deberá recibir una limpieza y desinfección profunda.

#### **F) Empleado con síntomas o COVID19 positivo:**

- 1) Si un empleado presenta síntomas de COVID19, deberá informar de inmediato a su supervisor.
- 2) Si no está en el Hotel, deberá permanecer en su casa hasta que lo revise su cobertura médica.

- 3) Si el empleado está trabajando, el Hotel deberá llamar a su cobertura médica o al servicio de urgencia del hotel para que un médico establezca un diagnóstico.
- 4) Si el empleado es derivado a un sanatorio, se deberán aislar y seguir los lineamientos del MSP a las personas que tuvieron contacto estrecho con el empleado
- 5) Si el empleado es diagnosticado COVID19 positivo se deberán seguir los lineamientos del MSP para las personas que tuvieron contacto estrecho con el empleado

## **II - SECTOR GASTRONÓMICO.**

A continuación, se detallan las medidas mínimas obligatorias, complementarias y sin perjuicio de las disposiciones vigentes en dicho sector.

Comprende bares, cafés, restaurantes, casas de comidas, mercados y similares donde se expendan alimentos con espacio para sentarse.

### **A) El Local:**

- 1) Contar con dispensador de alcohol en gel al 70% o producto sanitizante para manos, en la entrada al local y cualquier otro espacio que se considere necesario debido a su alta circulación.
- 2) El tapabocas se requerirá para ingresar al local, no siendo exigible durante la estadía que tenga el cliente sentado a la mesa.
- 3) Respecto a los baños así como otros espacios de uso permanente deberán de limpiarse de manera frecuente.
- 4) Se deberá mantener los espacios ventilados.
- 6) En el caso que se brinde el servicio de salad bar o buffet el mismo deberá ser asistido por personal del restaurante, impidiendo el contacto directo entre el cliente y los alimentos en todo momento.
- 5) Se autoriza el uso de barras, mostradores y similares guardando la debida distancia de seguridad requerida

### **B) Higiene General:**

- 1) Deberán limpiarse las superficies del área de elaboración de alimentos, como del área de atención al cliente, incluyendo puertas, picaportes, mostradores, mobiliario, pasamanos, y todo implemento que permanezca en uso por los clientes y el personal.
- 2) Mantener distancia entre mesas no inferior a 1,5 metros

- 3) El aforo en el local no podrá superar el de 1 persona por cada 2 mt<sup>2</sup>.
- 4) Lavar y desinfectar la vajilla con las máximas precauciones.
- 5) Únicamente se autoriza el uso de servilletas y manteles de tela, siempre y cuando se cambien después de cada servicio.
- 6) Ventilar después de cada servicio y asegurar la renovación del aire.
- 7) El lavado de baños deberá hacerse con mayor intensidad a la habitual.

### **C) Personal:**

- 1) El uso del uniforme de trabajo deberá ser individual y utilizarse sólo dentro de las instalaciones. Se exigirá el aseo y limpieza diaria del uniforme de trabajo debiendo llevarse el cabello protegido.
- 2) Deberá lavarse las manos al ingreso, sin perjuicio de la frecuencia del mismo durante la jornada.
- 3) El vestuario, si lo hubiere, debe ser higienizado luego de su uso por cada turno.
- 4) Deberá usar tapabocas durante toda la jornada laboral.
- 5) Comedor de Personal: de disponer este servicio, seguir los lineamientos del restaurante.
- 6) Concientizar y capacitar al personal sobre las medidas y procedimientos de prevención adoptados por el establecimiento.
- 7) Implementar señalética interna para comunicar y reforzar las medidas preventivas.

### **D) Servicio de Delivery o Entrega a Domicilio:**

- 1) El personal deberá utilizar tapabocas, alcohol en gel en todo momento, evitando tocarse la cara.
- 2) Lavarse las manos antes de comenzar a manipular los envases.
- 3) El alimento deberá estar dentro de un envase hermético o muy bien envuelto para que no entrar en contacto con las manos.
- 4) El contenedor donde se transportan los alimentos debe ser de materiales lisos y lavables, y desinfectado antes de comenzar el reparto.

### **E) Empleado con síntomas o COVID19 positivo:**

- 1) Seguir lineamientos según se indican en literal F del Sector Hotelero del presente protocolo.

## **DISPOSICIONES GENERALES**

**Cada establecimiento se obliga a capacitar e instruir debidamente a todo su personal en relación al presente protocolo, debiendo reglamentar su aplicación de acuerdo a las particularidades de cada local.**

**Al ingresar al local al cliente se le deberá indicar las exigencias relativas a tapabocas, higiene de manos y demás medidas sanitarias.**

**Se deberá colocar cartelera indicativa interna en baños y zona de lavados con el proceso de lavado de manos.**

**El presente Protocolo no sustituye ni deroga en forma alguna las normas dispuestas por el Ministerio de Salud Pública, el Ministerio de Trabajo, las Intendencias Departamentales, relativas a la manipulación de alimentos y condiciones sanitarias.**

**El presente protocolo sustituye el “Protocolo Nacional para la Reactivación de la Actividad Turística de Hotelería y Gastronomía” aprobado en el año 2020.**

**La implementación de este protocolo será coordinada entre el Poder Ejecutivo y el Congreso de Intendentes.**

**El incumplimiento de las disposiciones señaladas traerá como consecuencia la aplicación de sanciones por las autoridades pertinentes en cada caso.**