

Disposiciones Generales

Las empresas dedicadas al TURISMO deberán apegarse a estas disposiciones y facilitarán los medios necesarios para que las personas trabajadoras puedan realizar los protocolos, destacando lo siguiente:

- **Adquisición y disposición de insumos para la sanitización de espacios, para la protección personal, para la colocación de barreras físicas si fuera el caso y para mantener la higiene (equipos, recursos y materiales necesarios) en el establecimiento, a fin de garantizar el retorno seguro de los trabajadores, clientes y proveedores a las actividades esenciales del centro laboral.**
- Asignar a un responsable dedicado a ASEGURAR la correcta implementación de las medidas sanitarias.
- **Establecer el protocolo para la realización de filtros sanitarios y detección de signos de enfermedades respiratorias (fiebre, tos, flujo nasal, dificultad para respirar), con el fin de remitir a su domicilio en aislamiento voluntario a quien los presente y disminuir el riesgo de contagio para el resto de las personas. (lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados)**
- **Detección de personal en grupos en riesgo** (personas mayores, mujeres embarazadas, personas con antecedentes de diabetes, hipertensión, enfermedades cardio-respiratorias o inmunocomprometidas) para garantizar la seguridad de los mismos y descartar riesgos, al momento de la reapertura. Puede hacer uso de la herramienta que se encuentra en la siguiente liga:

<http://www.imss.gob.mx/covid-19/calculadora-complicaciones>

- Todo material desechable (cubre boca y guantes) deberá colocarse en una bolsa que previamente deberá ser rociada con solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2 y posteriormente deberá ser desechada colocando una leyenda que indique “desecho sanitario”.
 - El personal que realice acciones de limpieza deberá emplear equipo de protección personal.
- o Higiene del entorno
- Previa apertura del sitio de trabajo se deberá realizar la sanitización exhaustiva de todo el establecimiento. (lavar con agua y jabón, y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2.
 - Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento.
 - De preferencia contar en los accesos con tapetes húmedos con hipoclorito de sodio
 - Asegurar que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica.
 - Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria del suelo; objetos de contacto y de uso común como: sillas, barandales, manijas, puertas, superficies horizontales, teléfonos, equipos de cómputo y cualquier otro elemento de fácil alcance para los empleados, clientes o y proveedores.
 - Limpieza rutinaria de paredes, muros y ventanas.
 - Prestar especial atención al área de Sanitarios. Incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos de contacto frecuente como manijas, grifos, dispensadores, etc.

o Higiene personal

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Se deberá garantizar que se cuente con jabón líquido, en gel o espuma y con dispensadores de toallas de papel desechables (evitar por completo el uso de toallas de tela), botes de basura, papel higiénico, agua potable y gel antibacterial a base de alcohol al 70%.
- En caso de estornudar o toser, se deberá usar el ángulo interno del brazo para cubrir nariz y boca, aún con el uso de cubre boca y careta.
- No escupir. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura; después lavarse las manos.
- No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.

o Sana distancia

- Evitar el contacto entre personas, (desalentar el saludo de mano y/o beso) y mantener la distancia entre personas es necesario. Se recomienda un distanciamiento social de 1.5 metros.

o Aislamiento

- El trabajador que tenga confirmación de COVID-19, o haya estado expuesto al agente biológico infeccioso durante 14 días o el tiempo necesario para la recuperación, no se presentará a trabajar para evitar el contagio de la enfermedad en el centro laboral.

Este lineamiento se actualizará conforme vayan aprobándose nuevas recomendaciones y en tanto se vaya avanzando en las fases de recuperación y reapertura, ante la Contingencia Sanitaria.

CONDOMINIOS

RECOMENDACIONES

A la llegada del Condominio un elemento de seguridad saludará a cada visitante.

Los visitantes serán evaluados y se les pedirá que usen desinfectante para manos y una máscara (que será proporcionada por el complejo).

La señalización adecuada también se exhibirá de manera destacada, describiendo el uso adecuado de la máscara y las prácticas actuales de distanciamiento físico en uso en todo el complejo.

Áreas comunes

- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5 metros) en puntos estratégicos.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso y salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante.
- Pañuelos y botes de basura: Se recomienda poner al alcance del cliente pañuelos desechables, así como un bote con tapa y pedal. No se recomiendan botes con tapa que deba tocarse con las manos para abrirla.
- Limpieza y desinfección del área (piso, paredes, techo, ventanas, etc.) y de los dispositivos / equipamiento que entra en contacto con la persona.

- Lobby
- Puertas, manijas
- Sillones, sillas
- Mostradores
- Interruptores de elevadores
- Elevadores
- Escaleras, barandales
- Limpieza y desinfección de máquinas de autoservicio, mesas, sillas y demás mobiliario que entra en contacto con la persona.
- Supervisar la correcta aplicación y seguimiento de las medidas de seguridad e higiene.

Motor Lobby / Estacionamiento

- Limpieza y desinfección del área del estacionamiento y desinfección de equipos (Dispensador automático de ticket, barandales, etc.)
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso al lobby, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Colocación de gel dispensador en puntos estratégicos de entrada y salida (Máquinas dispensadoras, elevador, etc.)
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos.
- Para el caso de casetas de acceso, uso de caretas por parte del personal.

Lobby

- Limpieza y desinfección del área y del equipamiento (Computadoras, escritorio, material de escritorio, sillones, mesas, sillas, postes delimitadores, pantallas planas, etc.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso al lobby, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5 metros) en puntos estratégicos.
- Información en varios idiomas del manejo del Condominio en cuanto temas de Sanitización.
- Programa continuo de limpieza y desinfección.
- Informar a los condóminos sobre las medidas de limpieza y sanitización tomadas por la Administración
- y las recomendaciones a seguir por los condóminos para minimizar y controlar la expansión del virus.
- Supervisar la correcta aplicación y seguimiento de las medidas de seguridad e higiene.

Restaurantes

- Limpieza y desinfección del área, máquinas de autoservicio, mesas, sillas y demás mobiliario que entra en contacto con el comensal.
- Diseño y reacomodo de la disposición de mesas y sillas, para asegurar un aforo máximo de sana distancia (mínimo de 2 m).
- Definir el número máximo de personas por mesa que se puede recibir, de acuerdo a la disposición federal aplicable.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 2 m) en puntos estratégicos, tales como: líneas de Buffet, barra de bares y acceso principal al restaurante, entre otros.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) en los accesos y salidas.
- Colocación de estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, caretas y material sanitizante.
- Adaptación de áreas de espera para los comensales, de acuerdo al aforo de sana distancia permitido en el comedor.
- Adaptación del proceso de toma de comanda del Cliente, con:
 - Menús / cartas desechables o de un solo uso.
- En caso de usar menús fijos, estos deberán ser limpiados y desinfectados antes y después de cada uso.
- Condimentos para servir en envases de un solo uso (desechables o lavados después de cada uso). Verifique los presentadores, los floreros, porta velas, los bolígrafos y todos los demás artículos de contacto reutilizables para los comensales se desinfecten después de cada uso o uso único
- Desinfecte las bandejas (todos los tipos) y las bandejas desinfectadas después de cada uso
- Contenedores de almacenamiento para desinfectar antes y después de cada uso.
- Las estaciones de preparación de alimentos deben desinfectarse al menos una vez por hora.
- Supervisar la correcta aplicación y seguimiento de las medidas de seguridad e higiene.

Área de alberca y playa

- Limpieza y desinfección del área y del equipamiento que entra en contacto con el usuario: mesas, sillas, camastros, sombrillas, pasamanos, trampolines, toboganes, duchas, baños de pies, etc.).
- Diseño y reacomodo de la disposición de mesas, sillas, camastros, sombrillas, etc. para asegurar un aforo máximo de sana distancia (mínimo de 1.5m).
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5 metros) en puntos estratégicos.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso al inmueble, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante.
- Mantener la concentración de desinfectante en el agua de piscinas dentro de los límites recomendados según las normas internacionales, preferiblemente en los límites superiores del rango definido.
- El área de alberca asegurar una medida de cloro residual (1.5 partes por millón con un PH de 6.8), así como limpiar y desinfectar mesas, sillas y sillones.
- Adaptación de un área exclusiva para entrega de toallas limpias y colocación de un contenedor exclusivo para depósito de toallas sucias.
- **El responsable de limpieza / mantenimiento del área debe desinfectar con las siguientes soluciones / productos (especificar cuáles):**
 - Los camastros, mesas, sillas, después de cada uso.
 - Los mostradores / barras de la palapa cada hora.
 - Los accesos, pasillos y andadores cada hora.
 - La estación / puesto de salvavidas a cada cambio de turno.
 - Los baños cada hora.
 - La palapa, accesos, pasillos y andadores deben ser lavados y desinfectados a presión todas las noches.

- El responsable de la palapa debe entregar las toallas limpias al huésped en bolsa de plástico sellada y solicitar al huésped que coloque las usadas directamente en el contenedor de lavandería.
- La recolección de toallas sucias deberá realizarse en bolsas.
- Supervisar la correcta aplicación y seguimiento de las medidas de seguridad e higiene.

Baños de áreas públicas

- Programa de desinfección de pisos y paredes, así como de superficies en contacto con el huésped personal (manijas, puertas, etc.)
- Colocación de:
 - Recipientes con solución desinfectante (para suelas de zapatos).
 - Dispensador de jabón en espuma y gel antibacterial de sensor.
 - Dispensador de papel para el secado de mano de sensor o air dryer.
 - Grifos con sensor
 - Áreas de WC y mingitorios con sensores de flujo de agua o biológicos (en el caso de los mingitorios)
 - Puertas de entradas y salida pueden ser dotadas de mecanismo de apertura automática

Elevadores

- Programa de desinfección de piso, paredes y botoneras interiores y exteriores.
- Colocación de:
- Dispensadores de gel antibacterial en la entrada de los elevadores
- Tapetes o jergas con solución desinfectante en el piso.
- Colocación de señalización de sana distancia en puntos estratégicos y aforo máximo recomendado en el uso del elevador (2 personas).

Amenidades deportivas y recreativas.

Limpieza y desinfección de todas las áreas deportivas y recreativas que ofrece el Condominio y que entran en contacto con el usuario, mismas que pueden incluir:

- Casa club, su equipamiento y mobiliario.
- Canchas y/o instalaciones de uso deportivo y/o recreativo.
- Equipamiento deportivo y de recreación que se ofrece al cliente:
- Raquetas.
- Palos de golf.
- Inflables.
- Tablas.
- Botes.
- Equipo de buceo libre y/o autónomo.
- Entre otros.
- Máquinas dispensadoras de alimentos o bebidas
- Baños, su equipamiento y mobiliario.

Protocolos de evaluación de entradas y reporte de casos

- Se colocarán cámaras térmicas no invasivas en cada punto de entrada al complejo. Cualquier persona que muestre tos, Falta de aliento de entrada u otros síntomas conocidos de COVID-19 o una temperatura superior a 37° C será discretamente dirigido a un lugar más privado y se le ofrecerá una evaluación secundaria.
- Se recomienda poner en pantalla un aviso que mencione que el visitante que muestre una temperatura elevada será acompañado a un área designada, privada y aislada y se le proporcionará un EPP. Un oficial de seguridad que use el EPP apropiado (incluida una máscara quirúrgica y protección para los ojos) y un termómetro temporal registrará una segunda temperatura.

- Si el visitante rechaza la lectura secundaria, se le negará la entrada a la propiedad y se le proporcionará una tarjeta de información COVID-19. Si la lectura secundaria confirma que el visitante tiene una temperatura superior a 37°C, se le dirigirá a la atención médica y se le proporcionarán recursos y recomendaciones basados en los mandatos de autoridades nacionales y las pautas de las autoridades locales de salud.
- Un supervisor de seguridad recopilará información básica de los contactos del huésped, incluidos el nombre, los nombres de las habitaciones compartidas y los huéspedes de contacto cercano en su grupo de viaje y su identificación (es decir, licencia de conducir o identificación de empleado). Luego, el Supervisor realizará observaciones iniciales de los síntomas conocidos de COVID-19, incluyendo tos, fiebre y falta de aliento.
- Si un visitante se niega a proporcionar información o cooperar con Seguridad, se le negará la entrada a la propiedad. El Supervisor de Seguridad que maneja el caso notificará inmediatamente a sus superiores para continuar con el protocolo que indiquen las autoridades correspondientes.

Uso del equipo de protección personal – EPP (Incluido)

- El Condominio contará y brindará el equipo de protección personal necesario de acuerdo a su plantilla de personal y apropiado a sus respectivas funciones, considerando al menos un cambio diario, así como el que se debe tener disponible para los huéspedes:
 - Cubre bocas desechables.
 - Guantes desechables.
 - Lentes de seguridad / careta transparente.
 - Dispensadores con sensor de gel y/o jabón antibacterial, ubicados en todas las áreas y puntos estratégicos del Condominio.
 - Señalización de sana distancia (Al menos 1.5 m).
 - Tapetes con solución desinfectante para la suela de zapatos.

- Al ingreso de su personal, el Condominio entrega un kit de equipo de protección personal por turno, para su uso obligatorio durante su jornada de trabajo.

Ingreso, salida y estancia del personal, proveedores / contratistas / visitantes en el Condominio.

La administración definirá sus políticas de seguridad e higiene para la prevención y control del COVID- 19, para el ingreso, salida y estancia en cualquier área de las instalaciones para su personal, proveedores, contratistas y visitantes, considerando:

- Toma de temperatura con dispositivo digital al ingreso y salida de las instalaciones para toda persona.
- Uso obligatorio del equipo de protección personal- EPP al ingreso, salida y en todo momento dentro del hotel.
- Información y aplicación obligatoria de las políticas de seguridad e higiene:
- Tipo de equipo de protección personal – EPP a utilizar:
- Uso constante de equipo de protección personal - EPP.
- Lineamientos de descarte del equipo de protección personal - EPP diario o por turnos, en contenedores apropiados.
- Lavado frecuente de manos.
- Respeto a la sana distancia (mínimo de 2 m).
- Saludo y despedida sin contacto físico (no abrazar, no saludar de manos, no beso u otro gesto de acercamiento)
- Lineamientos de limpieza y desinfección de acuerdo a las áreas, equipos y materiales.
- Higiene respiratoria (Protección de estornudo y tos con la parte interna del antebrazo).
- Restricciones del contacto de la cara (boca, nariz y ojos) con las manos.
- Supervisión constante del correcto uso del equipo de protección personal - EPP en la propiedad y de la estricta aplicación de las políticas de seguridad e higiene.
- Información del Plan Interno de Atención a Contingencia COVID-19 (Acción Estratégica IV.- del presente protocolo), en el caso de confirmarse un contagio.

- Lineamientos del número máximo de personal externo en la propiedad (Escalonamiento de horarios en la recepción de productos y servicios de los proveedores, de las obras de contratistas, de las actividades de mantenimiento u cualquier otra actividad que se caracterice por la agrupación de personas).

ÁREAS INTERNAS / BACK

Oficinas

- Limpieza y desinfección del área, mobiliario y equipos, terminales de cómputo, artículos de escritorio, etc.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso y salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Reacomodo de la disposición de escritorios y sillas / sillones, para asegurar una sana distancia (mínimo de 1.5m).

Áreas de entrada y salida del personal / proveedores / contratistas / visitantes

- Limpieza del área.
- Colocación de los lineamientos / políticas de entrada y salidas.
- Tramitar certificado médico.
- Estudio de contacto del personal con personas potencialmente contagiosas
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos y aforo máximo recomendado para el horario de entrada y salida (escalonamiento de ingreso / egreso).
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante.

Vestidores del personal y ropería de uniformes

- Limpieza del área y desinfección de lockers, armarios, etc. y de todo el equipamiento que entra en contacto con el personal (manijas, puertas, etc.)
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos estratégicos y aforo máximo recomendado en el uso de los vestuarios y área de ropería.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso / salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Colocación de contenedores para disponer el equipo de protección personal (EPP) utilizado (Cubre bocas, guantes, cofias.

Baños del personal

- Limpieza y desinfección de desinfección de pisos y paredes, así como de superficies en contacto con el huésped o personal (manijas, puertas, etc.)
- Colocación de:
 - Recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos).
 - Dispensador de jabón en espuma y gel antibacterial de sensor.
 - Dispensador de papel para el secado de mano de sensor o air dryer.
 - Grifos con sensor.
 - Áreas de WC y mingitorios con sensores de flujo de agua o biológicos (en el caso de los mingitorios).
- Colocación de reglamento del área, recordando los pasos a seguir del personal en cuanto a la seguridad e higiene antes, durante y después de la jornada laboral.

Área de recepción de mercancías, productos, servicios y almacenes

- Limpieza y desinfección del área.
- Habilitación de una “zona / área sucia” para uso exclusivo de recepción de mercancías. Esta es la única área a la que puede acceder el proveedor. Esta área debe contar con: contenedor de desechos para cartón, contenedor de desechos para plástico, hoja de registro de limpieza y recepción realizada.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suelas de zapatos, “Diablitos”, carros con plataforma, o cualquier otro dispositivo en contacto con el suelo).
- Colocación de estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, caretas y material sanitizante con dispensador automático.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 2m) en puntos estratégicos.
 - Colocación de paneles informativos a proveedores en la entrada y en área de carga y descarga a modo de recordatorio, que contengan las políticas de seguridad e higiene de aplicación obligatoria.
- Comunicado general a proveedores informando del protocolo de recepción de mercancías e ingreso a las instalaciones.
- Establecer horarios escalonados de entrega de mercancía a fin de evitar que coincidan con otros proveedores.
- Pautar con los proveedores, el uso de embalajes de entrega más adecuados para facilitar su desinfección y posterior desecho.
- Colocación de tapetes desinfectantes de zapatos a la entrada de cámaras frías, secas, o cualquier lugar de almacenamiento de producto.



Comedores del personal

- Limpieza y desinfección del área y desinfección de máquinas de autoservicio, mesas, sillas y demás mobiliario que entra en contacto con el personal, etc.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso y salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Colocación de señalización de sana distancia (mínimo 1.5m) en puntos.
- Diseño y reacomodo de la disposición de mesas y sillas, para asegurar un aforo máximo de sana distancia (mínimo de 1.5m).
- Definir el número máximo de personas por mesa que se puede recibir, de acuerdo a la disposición federal aplicable.
- Colocación de reglamento del área, recordando los pasos a seguir del personal en cuanto a la higiene antes, durante y después de la jornada laboral.
-

Casetas de seguridad

- Limpieza y desinfección del área.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso / salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material.

Taller de mantenimiento

- Limpieza y desinfección del área, equipos, materiales, insumos y herramientas.
- Colocación de mamparas / pantallas, con frecuente desinfección, en mesas de trabajo y lugares donde el acercamiento puede resultar fuente de contagio o en su defecto el uso de caretas por parte del personal
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) para el acceso / salida, estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables, material sanitizante de preferencia con dispensador automático - sensor, etc.
- Colocación de reglamento del área, recordando los pasos a seguir del personal en cuanto a la higiene antes, durante y después de la jornada laboral.

PLATAFORMAS DIGITALES

Esta sección se encuentra en elaboración por parte de los Prestadores de Servicios turísticos que la integran.

La información se remitirá una vez que se haya recibido en la Secretaría de Turismo.

NOTA:

ESTE DOCUMENTO ES UN EXTRACTO DE UN COMUNICADO DE LA SECRETARIA DE SALUD Y DE LA SECRETARIA DE TURISMO DEL GOBIERNO FEDERAL PARA HOTELERIA; BUSCANDO ADECUARLO COMO GUIA INICIAL PARA CONDOMINIOS YA QUE HASTA EL MOMENTO NO SE HA PUBLICADO UNO HECHO EXCLUSIVAMENTE PARA ESTE SECTOR. TAN PRONTO ESTO SUCEDA, SE LOS HAREMOS LLEGAR.