

Alojamientos Turísticos -

Anexo Apart Hotel, CAT y DAT

Anexo Ampliatorio II - Modalidad Apart Hotel, y Casas y Departamentos de Alquiler Turístico	2
Consideraciones iniciales.....	2
Detección de puntos rojos	2
Comunicación.....	2
Código de comportamiento.....	3
Recepción y áreas de uso común.....	3
Recomendaciones al momento del Chek In.....	4
Recomendaciones al momento del Chek Out para CAT y DAT	4
Consideraciones para asadores y quinchos compartidos.....	5
Consideraciones para gimnasios y canchas deportivas.....	6
Piscinas	7
Servicios gastronómicos en el establecimiento.....	8
Procedimientos de limpieza y desinfección	9
Unidades de alojamiento	9
Tratamiento de blancos	11
Gestión de los residuos.....	11
Residuos de las unidades de alojamiento	11
Residuos de los espacios comunes	12
Mantenimiento.....	12
Fuentes consultadas.....	12

En este manual se desarrollan los procedimientos y acciones específicas a considerar en los alojamientos turísticos de la provincia que se ofrecen bajo las tipologías APART HOTEL y CAT y DAT. se debe considerar que el mismo hace aportes complementarios al anexo I de la resolución correspondiente a las pautas que debes seguir los Alojamientos Turísticos de la provincia de Entre Ríos (con el que debe ser tomado de manera conjunta) a los efectos de minimizar la expansión de COVID 19 y salvaguardar la salud de los usuarios y empleados de los mismos.

Es de destacar que el mismo contempla las pautas y descubrimientos difundidos hasta el 16 de noviembre de 2020 y se encuentra en PERMANENTE PROCESO DE MODIFICACIÓN de contenidos y formas, en función de la aparición de novedades sobre la pandemia que se transita.

Anexo Ampliatorio II - Modalidad Apart Hotel, y Casas y Departamentos de Alquiler Turístico

Consideraciones iniciales.

En este anexo se contemplan los cuidados a tomar en vistas a las especificidades propias de la prestación de servicio de alojamiento bajo la modalidad de Apart Hotel (en cabañas y Bungalows), casas y departamentos de alquiler turístico (CAT y DAT) instalados en el territorio de la provincia de Entre Ríos

Es de mencionar que estas especificaciones COMPLEMENTAN a las indicaciones plasmadas en el cuerpo del protocolo de referencia y en ningún momento deben tomarse como pautas separadas

Detección de puntos rojos

El comité de riesgo de cada Establecimiento y los propietarios de cada Casa o Departamento de Alquiler Turístico, deberán analizar la estructura e instalaciones del mismo a los efectos de detectar los puntos, operaciones, infraestructura, equipamiento e instalaciones en las que se pueden generar situaciones de intercambio y riesgo de transmisión del COVID 19, a los efectos de poder implementar las medidas requeridas para minimizar el mismo.

Comunicación

- Se deberá informar al cliente, de manera previa a la concreción de la reserva, sobre pautas de convivencia y uso de las instalaciones comunes y unidades de alojamiento. Incluyendo tanto pautas de comportamiento (uso de barbijos, lavado de manos, distanciamiento, etc.) como las de utilización de las unidades de alojamiento y las áreas comunes.
- La administración del establecimiento exhibirá, tanto en el área de recepción como en las zonas de uso común, información gráfica sobre síntomas, precauciones y cuidados a tener en cuenta por la pandemia de Covid-19. Dicha cartelera se dispondrá además en los ambientes principales de las unidades de alojamiento.
- Cada una de las áreas de uso común deberá contar con cartelera indicativa de los aforos correspondientes, así como con indicaciones sobre

distanciamiento social y pautas de comportamiento en relación al Covid-19 que han sido planteadas en el código de convivencia.

- Cada una de las unidades de alojamiento deberá contar además con cartelera referida a las normas de convivencia, síntomas y cuidados referidas al Covid-19, así como información sobre procedimientos a seguir en caso de presentar síntomas, y números telefónicos de los servicios de salud de la localidad de referencia.
- Tanto la información turística de la localidad, como la de funcionamiento del establecimiento y números de emergencia, deberá ser presentada mediante un código QR o, en su defecto, en cartillas plastificadas que puedan ser desinfectadas con facilidad luego de cada recambio de pasajeros.
- Cada una de las unidades de alojamiento podrá albergar la máxima capacidad de personas para la que se encuentra habilitada y equipada, debiendo las mismas pertenecer a al mismo grupo natural o burbuja familiar.

Código de comportamiento

La administración del establecimiento deberá confeccionar un código de comportamiento en relación al Covid-19 en el que se incluya:

- Requerimientos de respeto de distancias personales de 2 mts. entre los diferentes grupos naturales/burbujas familiares
- Solicitar al pasajero que, en la medida de lo posible, evite la circulación innecesaria por las áreas públicas del establecimiento...
- No permitir el ingreso de visitantes al predio ni a la unidad de alojamiento asignada a cada grupo natural/burbuja familiar ya registrada.
- Solicitar a los huéspedes el uso de barbijo durante sus desplazamientos fuera de la unidad de alojamiento y en todas las áreas comunes.
- De ser un establecimiento Pet Friendly, recomendar a los huéspedes evitar el contacto de su mascota con las de otros huéspedes que pudieran encontrarse en el establecimiento, y recomendar lavar las patas con agua y jabón al ingresar a la unidad.

Recepción y áreas de uso común

Para el área de ingreso al establecimiento deben aplicarse las consideraciones generales que se solicitan para la recepción de los alojamientos que se indican en

el protocolo general de actuación para alojamientos en el marco de Covid-19, prestando especial atención a:

- La exhibición de los aforos de la recepción que se visualicen antes de ingresar a la misma.
- La especial atención a la renovación y lavado de los trapos de piso y/o las alfombras desinfectantes que se colocan en el ingreso de dichas áreas comunes, especialmente cuando los establecimientos se ofrezcan bajo la modalidad de Cabañas y/o Bungalows (para estos casos especialmente se deberán lavar los trapos o realizar recambio de aguas con lavandina cada 2 horas a los fines de evitar que la solución pierda su efecto)

Recomendaciones al momento del Chek In

Informar al huésped por medios electrónicos y al menos 24 horas antes de la llegada al alojamiento, sobre las medidas de prevención, código de convivencia a cumplir durante su estadía en el alojamiento y políticas a aplicar ante el no cumplimiento de las mismas (derecho de admisión).

Pedir y conservar copia de los Permisos de Circulación vigentes, al momento de la entrada en el establecimiento (preferentemente se deberá solicitar su remisión vía Email o tomar fotografía de la documentación a fin de evitar la manipulación de los documentos)

Sacar y conservar copia del DNI del huésped (anverso y reverso) reemplazando de este modo la confección de la ficha de ingreso a los efectos de evitar manipulación de papel

Chequear haber recibido por medios digitales la Declaración Jurada (DDJJ) de salud, o en caso contrario solicitar exhibición de certificado de aptitud de la APP CuidAR (para este caso escanear el código QR o tomar una fotografía a la pantalla)

Para el caso de **CAT y DAT**, el propietario, inmobiliaria turística o central de reservas que recepcione al visitante, tomará los mismos datos que el resto de los alojamientos y entregará al visitante todos los elementos requeridos para el ingreso y funcionamiento de la unidad de alojamiento debidamente desinfectados en una bolsa transparente también desinfectada.

Recomendaciones al momento del Chek Out para CAT y DAT

Se sugiere que al momento previsto para el Chek Out de los viajeros, el responsable de comercialización de la unidad reciba la misma haciendo control visual de llaves y controles remotos correspondientes y procediendo a realizar desinfección inmediata de los mismos y apertura de aberturas para facilitar la ventilación.

Consideraciones para asadores y quinchos compartidos

Se deberán respetar según la fase de la pandemia y las disposiciones de las autoridades locales referidas a la habilitación de áreas comunes de recreación, esparcimiento y wellness, tales como quinchos, piscinas, gimnasios, canchas y Spa, así como aplicar los protocolos que se aprueben para cada una de ellas.

Se recomienda que el establecimiento calcule los aforos de cada una de esas áreas contemplando los requerimientos de 2,25m² de espacio circulable por persona, y disponga que la utilización de las áreas comunes (asadores, mesas en los quinchos, canchas, etc.) se realice mediante la aplicación de sistemas de turnos ordenando su uso y evitando la aglomeración de personas en las mismas y que además coloque en dichos espacios:

- Cartelería señalando los aforos, pautas de convivencia y señalética de actividades permitidas y sectores para realizarlas
- Indicación visual de circulaciones dentro de las áreas evitando los cruzamientos de personas
- Indicación visual de separación de espacios utilizables por cada Grupo Natural/Burbuja Familiar en cada uno de los sectores, considerando el espacio que se requiere para circulaciones y el respeto de las distancias de separación requeridas entre grupos
- Estaciones sanitizantes en cada una de las áreas que se habiliten.

En referencia a las instalaciones de estas áreas, se deberán considerar los siguientes cuidados:

- Asadores de uso común: ante la existencia de este tipo de instalaciones en el establecimiento, la administración deberá
 - Establecer un sistema de reserva de turnos para su uso, asegurando de ese modo que se mantengan los aforos del espacio donde se encuentran instalados y se evite el entrecruzamiento de personas.
 - Asegurar la realización de acciones de limpieza y desinfección de parrillas, áreas de preparación y accesorios de parrilla de manera previa y posterior a cada turno otorgado.
 - En caso de haber más de un asador de uso común en el mismo predio, considerar las distancias mínimas requeridas para el distanciamiento entre grupos y habilitar solamente la cantidad de asadores que permitan contemplar los distanciamientos planteados.
- Ante la existencia de mesadas, bachas y grifos de lavado de uso común:

- Equipar el espacio con rociador de alcohol 70/30, bobina de papel para secado y cartelería indicativa de la necesidad de lavar y desinfectar las mesadas tras cada uso, detallando el procedimiento mediante cartelería explicativa
- Dotar las bachas de dispenser de jabón líquido para el lavado de manos.
- Demarcar las distancias de espera para su uso
- Ante la disponibilidad de tomacorrientes, zapatillas, enchufes de uso común en esas áreas:
 - Equipar el área de los mismos con dispenser de alcohol en gel para desinfección de las manos de manera posterior a la manipulación.
 - Colocar cartelería indicativa de la obligación de desinfectar las manos tras la manipulación de los elementos
 - Demarcar distancias de espera para su uso
- Ante la existencia de sanitarios de uso común:
 - Paredes, pisos y artefactos deberán higienizarse y desinfectarse siguiendo el procedimiento de doble balde/doble trapo indicado en la Resol 346 MP 2020 (o resolución que en un futuro la reemplace)
 - El procedimiento de limpieza deberá realizarse al menos cada dos horas, prestando especial atención a la desinfección de las superficies de contacto frecuente (picaportes, llaves de luz, canillas, etc.)
 - Se desalentará el uso de los mismos recomendando a los usuarios la utilización de los sanitarios de sus unidades de alojamiento

Nota: para la desinfección posterior al lavado podrá utilizarse un trapo humedecido con una solución de lavandina al 5% o amonio cuaternario de quinta generación al 2%, o de amonio cuaternario de quinta generación en solución de 2cm³ por litro de agua dejando que se sequen por evaporación o usando trapo limpio no antes de 15 min. para secarlos. Si la desinfección se realiza con solución de alcohol 70/30, el tiempo de espera para que actúe se reduce a 5 minutos.

Consideraciones para gimnasios y canchas deportivas

La apertura y habilitación de estos espacios queda sujeta a las disposiciones indicadas por cada jurisdicción de acuerdo a su situación epidemiológica y a la

aplicación de los protocolos que cada jurisdicción haya planteado para la utilización de las mismas.

Dentro de las pautas generales a contemplar para su utilización se recomienda:

- Realizar cálculos de aforo sobre los espacios mencionados
- La Implementación de turnos de reserva para evitar aglomeramientos que rompan el distanciamiento. el cronograma de turnos generado, debe contemplar los tiempos de limpieza y desinfección de ambiente y equipamiento.
- La generación de cronogramas de limpieza y desinfección de estas áreas, contemplando procedimientos de limpieza y desinfección, de manera previa y posterior a la utilización, de todas las superficies de contacto de dichas instalaciones. dicha limpieza deberá realizarse sin usuarios en las instalaciones.
- La ventilación de los gimnasios entre la utilización de cada grupo de clientes

Piscinas

La apertura y habilitación de las mismas queda sujeta a las disposiciones indicadas por cada jurisdicción de acuerdo a su situación epidemiológica.

En el caso de habilitarse su uso, las pautas y procedimientos a seguir deben contemplar los cuidados indicados en las "Recomendaciones y Buenas Prácticas para el uso de piscinas de uso recreativo en el marco de la Pandemia SARS-CoV-2 (COVID-19)" aprobado por la Unidad Interministerial de Promoción de Salud de la provincia de Entre Ríos

Dentro de las pautas generales a contemplar, se requiere prestar especial atención a:

- El proceso de puesta a punto de las piscinas para el inicio de su utilización.
- El control de los niveles de cloro y PH siguiendo estándares y procedimientos indicados en el manual mencionado
- El cálculo de aforos para piscinas y zonas aledañas (solárium)
- La señalización de los espacios de distanciamiento en las áreas secas (solárium, etc.) y disposición del mobiliario (reposeras, etc.) para que el mismo sea respetado.
- La desinfección del mobiliario de uso común que se encuentre instalado en el área de piscinas (reposeras, conjuntos de mesas y sillones, etc.) deberán ser

lavados y desinfectados de manera posterior a su utilización por cada persona y/o grupo natural/burbuja familiar

- La sectorización de las piscinas que permita mantener el distanciamiento sea mediante elementos de señalética (andariveles, marcas en la piscina, etc.) o el establecimiento de turnos de utilización.
- La obligatoriedad de ducha previa al ingreso al agua y la provisión de jabón líquido en las mismas.

Para el caso de **CAT Y DAT**, de tratarse de unidades individuales con piscinas, se deberá asegurar la correcta dosificación de cloro y PH indicadas en el protocolo de referencia, si se trata de unidades que comparten piscina, debería considerarse si la misma permitirá la implementación de las pautas de distanciamiento, limpieza y desinfección requeridas. o la posibilidad de implementar un sistema de turno de utilización (con instancias de limpieza y desinfección de áreas y equipamiento del solárium entre los turnos) caso contrario no debería habilitarse su utilización.

Servicios gastronómicos en el establecimiento

Para el caso de brindar servicios gastronómicos dentro del establecimiento, se deberán respetar las pautas de prevención y funcionamiento indicadas en el protocolo vigente para servicios gastronómicos en el ANEXO I, prestando especial atención a:

- Salones desayunadores y restaurantes
 - Calcular y exhibir los aforos correspondientes calculando la separación de 2 mts entre cada conjunto de mesas instaladas.
 - Implementar sistema de turnos tanto para el desayuno como para las comidas que pudieran ser brindadas en estas instalaciones.
 - Ampliar los horarios de servicio de desayuno y comidas para posibilitar brindar mayor cantidad de servicios.
 - Arbitrar medidas para desinfectar el calzado de los asistentes.
 - Realizar procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies y objetos de uso frecuente de manera previa a la apertura, durante la prestación del servicio y en horario posterior a la culminación del mismo
 - Ventilar adecuadamente estos ambientes
 - Proceder a colocar en la estancia, diversos puntos de sanitización

- eliminar para todas las prestaciones, el buffet con autoservicio reemplazándolo por la modalidad de buffet asistido
- Servicio de desayuno: para los casos en que tal servicio sea incluido en la tarifa, y en vista de que las unidades de alojamiento se encuentran equipadas con todo el menaje para el servicio, se sugiere implementar diversas variables
 - Preparación de bandejas individuales porcionadas (envueltas en film, embolsadas y sanitizadas) de desayuno para entrega en modalidad Take Away o envío a cada unidad en horas pautadas.
 - Provisión de desayuno seco en cada una de las unidades, contemplando la provisión diaria de los insumos requeridos de acuerdo a la ocupación de la unidad (embolsados y sanitizados)
 - Provisión de desayuno seco en cada una de las unidades, contemplando la provisión de la totalidad de insumos de acuerdo a la estadía contratada (ocupación de la unidad y cantidad de días contratados) dichos insumos deberán entregarse en la unidad embolsados y sanitizados, e indicar de manera clara que dichos insumos corresponden a los desayunos de la totalidad de la estadía contratada

En los casos que los establecimientos contemplen la provisión de algunos ingredientes básicos para el área de cocina (aceites, sal, etc.) los mismos deberían proporcionarse en formato porcionado (sobres/sachets individuales) y en bolsa sanitizada.

Procedimientos de limpieza y desinfección

Los elementos y procedimientos de limpieza se detallan en la resolución de base de este anexo, sin embargo para la presente modalidad de alojamiento, se deben tener en cuenta los siguientes recaudos extra.

Unidades de alojamiento

- Los responsables del establecimiento deberán informar al huésped las modalidades de operatoria en relación a los servicios de limpieza, y definir claramente su frecuencia (diaria, pos-uso o finalización de la estancia, etc.)
- Las unidades de alojamiento se entregarán limpias, desinfectadas y acondicionadas con los blancos suficientes en relación a la frecuencia del servicio informada.

- El servicio de limpieza de las unidades deberá llevarse a cabo sin la presencia de los huéspedes en la unidad.
- Se sugiere dejar a disponibilidad de los huéspedes y en cada una de las unidades de alojamiento, un kit de elementos de limpieza y desinfección
- En vista de que, por el tipo de unidades de que se trata, se hace necesario el ingreso de los carros de mucama es imprescindible que de manera previa a su preparación, se proceda a la desinfección total del carro/ canasto de limpieza con trapo o esponja embebidos en una solución de agua con lavandina o amonio cuaternario de quinta generación. Esta operación deberá repetirse de manera previa a la realización de cada nuevo servicio.
- Como EPP el personal de pisos deberá utilizar de manera permanente durante el servicio barbijo y guantes descartables, estos últimos deberán ser descartados al finalizar cada servicio.
- Se debe procurar ventilar las unidades de alojamiento durante el mayor tiempo posible y especialmente durante los procesos de limpieza y desinfección.
- Una vez realizado el check-out, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección incluyendo:
 - Especial atención a la limpieza de sanitarios, área de preparación y artefactos de refrigeración de alimentos.
 - Limpieza y desinfección de todo el menaje y utensilios de la unidad.
 - Limpieza y desinfección de todas las superficies de contacto, tales como manijas, interruptores, teléfonos, mando a distancia de televisión o del aire acondicionado, mesas, cocina, microonda, heladera, etc.
- La limpieza profunda de las unidades debe contemplar la limpieza y desinfección de los utensilios para asar (pala, atizador), el asador y todo el equipamiento exterior (reposeras, sillones, sombrillas, mesas externas, etc.) con que cuente cada una de las unidades.
- Se debe proceder a ventilar con mayor frecuencia en las distintas áreas del establecimiento y las unidades de alojamiento

Se recomienda eliminar de momento de las unidades de alojamiento aquellos elementos de decoración susceptibles de manipulación, para agilizar así los

procesos de limpieza y desinfección de las mismas y minimizar riesgos de transmisión del virus por contacto.

Tratamiento de blancos

El tratamiento de blancos se encuentra explicitado detalladamente en la Resolución 346 MP2020, sin embargo, en vista de las características de la modalidad AH, y mientras dure la situación de pandemia, se sugiere contemplar la posibilidad de implementar la siguiente modificación:

- **Cambio de blancos:** Sugerir a los clientes que realicen el cambio de blancos de manera autónoma proveyendo los insumos pertinentes (acercando a cada una de las unidades, y de acuerdo a la frecuencia prevista por la reglamentación de acuerdo a su categoría y las políticas medioambientales aplicadas -resol 026, anexo II, art 21- los blancos necesarios para el recambio (sábanas, toallas, manteles, servilletas) y proveyendo además una bolsa para que el cliente proceda a entregar la ropa sucia para remitir a lavado.

Los blancos que se entreguen a cliente para realizar el recambio deben presentarse en bolsas selladas y previamente desinfectadas

En tanto dadas las características de servicio de la tipología CAT Y DAT, que implica la renta de las unidades sin servicio, lo que implica el autoservicio de limpieza por parte del huésped durante la estadía, y el ingreso del personal a las unidades de alojamiento solo al momento de realizar los cambios de blancos y/o salida del huésped, se considera contemplar además la posibilidad de sugerir al usuario que lleve a la unidad sus propios blancos.

Gestión de los residuos

En vistas de las características específicas de este tipo de alojamientos, y las particularidades de uso y estadía que se realiza en los mismos, se considera necesario realizar las siguientes aclaraciones en referencia al tratamiento de los residuos:

Residuos de las unidades de alojamiento

- Se requiere que cada una de las unidades de alojamiento cuente con cestos de basura equipados con sus correspondientes bolsas. Dichos cestos serán lavados y desinfectados profundamente en ocasión de cada check out
- La retirada de la basura de las unidades se realizará preferiblemente de forma autónoma por parte de los huéspedes. En caso de que el retiro de residuos

sea realizado por personal del establecimiento se organizará un servicio de recogida de basuras de manera que no se requiera que el empleado acceda a la unidad para su recolección.

Residuos de los espacios comunes

- La administración deberá disponer de la instalación de cestos de residuos sin tapa, o con tapa accionada a pedal en todas las áreas de uso común
- Dichas áreas deberán ser convenientemente señalizadas
- La recolección de residuos de dichos cestos, será realizada por el personal de la entidad al menos una vez al día, o cuando el cesto se complete en el 80% de su capacidad

De manera general se recomienda disponer de contenedores de basura provistos de tapa hermética y apertura no manual

Mantenimiento

Las pautas de atención de actividades de mantenimiento correctivo se encuentran mencionadas en el apartado de aojamiento de la presente Resolución-346 MP2020 sobre el cual se desarrolla este anexo.

Para el caso de aquellos establecimientos que hayan permanecido sin actividades de mantenimiento preventivo por un periodo superior a un mes, se recomienda limpiar y desinfectar, de manera previa a la apertura, el sistema de agua fría de consumo humano (se recuerda que dicho tipo de limpieza debe realizarse como mínimo cada 6 meses).

Fuentes consultadas

AHT (2020). Buenas Prácticas para la hotelería Argentina. Covid-19. Buenos Aires

Argentina (2020) Video: COVID19 / Uso adecuado de EPP para atención de pacientes. Ministerio de Salud. Mayo. Disponible en https://www.youtube.com/watch?v=5GSitiUliDU&list=PLwad1oRGFEgCTwDZgYfDcDPNRLp_jHncC&index=1

Argentina (2020). Guía de recomendaciones para un destino turístico seguro Post COVID-19-Propuesta preliminar. Ministerio de Turismo y Deportes. Buenos Aires

- Argentina** (2020). Pautas del Ministerio de Salud de la Nación en el marco del COVID-19. Ministerio de Salud de la República Argentina. Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>
- Argentina** (2020). Protocolo COVID 19 para alojamientos turísticos. Ministerio de Turismo y Deportes de la República Argentina
- Argentina** (2020). Protocolo COVID 19 para alojamientos campings (versión borrador) Ministerio de Turismo y Deportes de la República Argentina
- Dr. van Doremalen et al, M. B.** (2020). Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. Massachusetts: The New England Journal of Medicine.
- Gobierno de Misiones.** (2020) "Protocolo Sanitario Gobierno de Misiones" Mayo Ministerio de turismo y Ministerio de Salud Pública
- Gobierno de Salta** (2020). COVID-19 Guía de Buenas Prácticas para el Sector Turístico y Deportivo. Ministerio de Turismo y Deportes.
- Kwok YL1, G. J.** (2015). Face touching: a frequent habit that has implications for hand hygiene. Sydney, Australia: School of Public Health and Community Medicine, UNSW Medicine, UNSW.
- Municipalidad de Santa Elena** (2020) Instructivo para la implementación de medidas de prevención ante COVID-19 en el sector Hotelero de la Ciudad de Santa Elena. Santa Elena. Entre Ríos
- Municipalidad de Villaguay,** (2020) Buenas prácticas para el Alojamiento en el Marco de la Pandemia COVID -19. Villaguay. Entre Ríos.
- OMS.** (2020.). Coronavirus. Disponible en: <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>
- UTHGRA** (2020) Medidas preventivas para la actividad hotelera gastronómica. Hoteles UTHGRA. Reapertura Post Covid-19.
- UADER.** (2020). Protocolo de Actuación y Plan de Contingencia COVID-19. Paraná: UADER.