

RESOLUCIÓN 798 DE 2020

(mayo 20)

Diario Oficial No. 51.321 de 21 de mayo 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 Coronavirus COVID-19, en los diferentes eslabones de la cadena logística del servicio de hospedaje que preste al personal de la salud, de custodia y vigilancia de la población privada de la libertad, y de Fuerzas Militares y Fuerza Pública.

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 adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas', publicada en el Diario Oficial No. 51.6 de 3 de junio de 2021.

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL,

en ejercicio de sus facultades legales, en especial, de las conferidas en el artículo [10](#) del Decreto Legislativo 539 de 2020, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo [20](#) 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 derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales y de los particulares.

Que la Ley [1751](#) de 2015, regula el derecho fundamental a la salud, disponiendo en el artículo [50](#) que el Estado es responsable de respetar, proteger y garantizar el goce efectivo del derecho fundamental a la salud, y en el [10](#) en el acápite de los deberes de las personas relacionados con el servicio de salud, lo siguiente: "a) Propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad" y el de "c) Actuar de manera solidaria ante situaciones que pongan en peligro la vida y la salud de las personas".

Que la Organización Mundial de la Salud (OMS) el 11 de marzo de 2020, declaró que el brote de Coronavirus COVID-19 es una 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, mediante Resolución [385](#) de 2020 este Ministerio 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.

Que la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en su comunicado del 18 de marzo de 2020, instó a los Estados a adoptar medidas urgentes para i) proteger a los trabajadores y 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 de trabajo y los ingresos, con el propósito de respetar los derechos laborales, mitigar los impactos negativos y lograr una recuperación económica.

rápida y sostenida.

Que la evidencia ha demostrado que, a pesar de los esfuerzos estatales y de la sociedad, la propagación de Coronavirus COVID-19 continúa, y en consecuencia, al no existir actualmente medidas farmacológicas directas y efectivas, como la vacuna y/o medicamentos antivirales, son las medidas no farmacológicas que tienen mayor costo/ efectividad. Esas medidas incluyen la higiene respiratoria, el distanciamiento social, el autoaislamiento voluntario y la cuarentena, medidas que se deben mantener hasta tanto la evaluación de riesgo indique que la situación permite retornar de manera paulatina y con seguimiento de las autoridades a la cotidianeidad.

Que este Ministerio expidió la Resolución [666](#) del 24 de abril de 2020, a través del cual se adoptó el protocolo general de bioseguridad para todas las actividades económicas, sociales y sectores de la administración pública y su correspondiente anexo técnico.

Que mediante los Decretos [457](#) del 22 de marzo de 2020, [593](#) del 24 de abril y [636](#) del 6 de mayo, todo el 2020, el Gobierno nacional impartió instrucciones, en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia, para el mantenimiento del orden público; y dadas las circunstancias y medidas de cuidado para preservar la salud y la vida, garantizar el abastecimiento, disposición de alimentos de primera necesidad y servicios que por su misma naturaleza no deben interrumpirse, ordenó el aislamiento preventivo obligatorio de todos los habitantes del territorio nacional permitiendo el derecho de libre circulación de personas que allí se indican.

Que el Decreto Legislativo [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 requieren para todas las actividades económicas, sociales y sectoriales que se encuentran autorizadas, a fin de mitigar, controlar y evitar la propagación de la pandemia y realizar su adecuado manejo.

Que el Decreto [636](#) del 6 de mayo de 2020 dispuso en el numeral 25 del artículo [30](#) que, se permite el derecho de circulación de las personas para algunas actividades, entre otras, la relacionadas con: "25. actividades de la industria hotelera para atender a sus huéspedes, estrictamente necesarias para prevenir, mitigar y atender la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus COVID-19" y "28. El funcionamiento de la prestación de los servicios de vigilancia y seguridad privada, los servicios carcelarios y penitenciarios (...)".

Que de las recomendaciones existentes a nivel mundial, se evidencia que algunas poblaciones deben ser objeto de especial atención, por encontrarse mayormente expuestas a condiciones de alto riesgo respecto a COVID-19, dentro de las que se encuentran los guardias de custodia y vigilancia de la población privada de la libertad, al igual que el personal integrante de las Fuerzas Militares y Fuerza Pública.

Que dentro del servicio de hospedaje que prestan los hoteles pueden demandar servicios el personal de custodia y de vigilancia de la población privada de la libertad, al igual que servidores de las Fuerzas Militares y de la Fuerza Pública, por lo que es necesario establecer medidas de bioseguridad para la industria hotelera cuando se atiende a dicho personal dada la situación en salud que vive el país, y deben atender los establecimientos dedicados a prestar estos servicios de albergue.

Que el presente protocolo se trabajó de manera conjunta con representantes de las agremiaciones turísticas, como es el Fondo de Promoción Turística (Fontur) quien allegó información sobre las dinámicas de trabajo en los hoteles y los eslabones de la cadena logística del servicio de hospedaje, en específico los relacionados con los servicios de alimentación, lavandería, limpieza y aseo de las habitaciones, y requieren un marco de medidas especiales cuando el huésped sea el personal de custodia y de vigilancia de la población privada de la libertad, y de las Fuerzas Militares y Fuerza Pública, lo que constituye el insumo para que se estructuraran las líneas de acción del protocolo de bioseguridad especial que se implementará en el sector hotelero bajo estas premisas.

Que frente a la emergencia ocasionada por la pandemia del COVID-19, se busca establecer acciones para proveerle bienestar al cuerpo médico y al personal de salud, al igual que al personal de custodia y vigilancia.

de la población privada de la libertad, Fuerzas Militares y Fuerza Pública, mediante la administración de atención preferencial y digna, que involucre todos los aspectos relacionados con hospedaje, alimentación, lavandería, limpieza y aseo de los espacios, con el propósito de facilitarles el cumplimiento de su trabajo en las mejores condiciones. Este modelo permite ayudar a evitar la propagación del virus, cuidar la salud y la vida del personal médico, así como la de sus familiares y la de la ciudadanía en general.

Que conforme con lo anterior, en aras de garantizar el mantenimiento del orden público y el derecho de circulación, proteger a los trabajadores, empleadores y a sus familias de los riesgos de salud asociados al Coronavirus COVID-19 en su lugar de trabajo, así como estimular la economía, el empleo y mitigar impactos negativos que se puedan dar en la prestación del servicio de hospedaje al personal de la salud, hace necesario adoptar un protocolo especial de bioseguridad, que complemente el protocolo general para minimizar los factores que puedan conllevar a la transmisión de esa enfermedad en el ejercicio de cualquier actividad, durante la emergencia sanitaria.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1o. OBJETO. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> La presente resolución tiene por objeto adoptar el protocolo de bioseguridad para la prevención de la transmisión del Coronavirus COVID-19 en los diferentes eslabones de la cadena logística del servicio de hospedaje que se presta al personal de la salud, de custodia y vigilancia de la población privada de la libertad, y de las Fuerzas Militares y Fuerza Pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integrante de la presente resolución.

PARÁGRAFO. Este protocolo es complementario al protocolo general adoptado mediante la Resolución del 24 de abril de 2020 y a las demás medidas que el sector hotelero adopte y establezca en el marco de la emergencia sanitaria.

ARTÍCULO 2o. VIGILANCIA Y CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> La vigilancia y cumplimiento de este protocolo estará a cargo de la secretaría o entidad municipal o distrital que corresponda a esta actividad económica, o a la entidad que haga sus veces, del municipio o distrito en donde se encuentren funcionando cada establecimiento de acuerdo a las funciones de inspección, vigilancia y control que tenga, sin perjuicio de la vigilancia que se realice en el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores realice el Ministerio del Trabajo, ni de las competencias de otras autoridades.

ARTÍCULO 3o. VIGENCIA. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 20 de mayo de 2020.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Fernando Ruiz Gómez

ANEXO TÉCNICO.

1. OBJETIVO

Adoptar las medidas sanitarias a considerar en los diferentes eslabones de la cadena logística para los servicios de hospedaje, alimentación, lavandería, limpieza y aseo de las habitaciones del cuerpo médico y personal de salud, al igual que al personal de custodia y vigilancia de la población privada de la libertad.

Fuerzas Militares y Fuerza Pública, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

Igualmente, se busca establecer acciones para proveerle bienestar de este personal mediante administración de una atención digna, que involucre todos los aspectos relacionados con hospedaje, alimentación, lavandería, limpieza y aseo de los espacios, con el propósito de facilitarles el cumplimiento de su trabajo en las mejores condiciones. Este modelo permite ayudar a evitar la propagación del virus, cuidar la salud y la vida del personal médico, así como la de sus familiares y la de la ciudadanía en general.

2. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas en la Resolución [666](#) de 2020, a través de la cual se adoptó el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.

A continuación, se describen las acciones adicionales para la prevención y la mitigación del contagio de COVID-19, así como para brindar bienestar al cuerpo médico y a los trabajadores de la salud en diferentes eslabones de la cadena logística de la prestación de los servicios de hospedaje, como alimentación, lavandería, limpieza y aseo de las habitaciones en las que se hospede.

3. MEDIDAS ESPECIALES

Las buenas prácticas especiales que los agentes de la cadena hotelera y logística con el fin de proporcionar bienestar a los trabajadores del sector salud, son las siguientes:

3.1 Buenas prácticas generales

a) El profesional de salud debe seguir las indicaciones expuestas en el documento de orientaciones para el adecuado uso de los elementos de protección personal por parte de los trabajadores de la salud expuestos al virus COVID-19 en el trabajo y en su domicilio antes de salir de la IPS disponible en el enlace <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS20>. Igualmente deberá implementar las medidas recomendadas, una vez llegue al hotel.

b) En caso de que alguno de los trabajadores de la salud llegaran a requerir aislamiento por presentación de síntomas o por ser un contacto de algún caso positivo, se deberán aplicar los lineamientos para el manejo del aislamiento en hotel, hostel u hospedaje, frente al COVID-19 a Colombia, disponible en <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS09.pdf>.

c) Se debe realizar el manejo de la ropa de los trabajadores de la salud, de acuerdo a lo determinado en los procedimientos generados desde el Ministerio de Salud y Protección Social, disponible en <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS20.pdf>.

d) Se debe garantizar el suministro de los insumos para realizar higiene de manos (agua limpia, jabón higiénico, toallas, alcohol glicerinado mínimo al 60%) y para la limpieza y desinfección en todas las áreas del centro de hospedaje, incluyendo punto de desinfección al acceder al establecimiento.

e) Definir y promover una rutina de lavado de manos, la técnica y duración recomendada de acuerdo a lo establecido en los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.

f) El centro de hospedaje deberá definir horarios de trabajo escalonados, que eviten la acumulación de personal en el ingreso y salida, comida, descansos y garantizar el distanciamiento físico (2 metros de distancia entre persona y persona).

g) Evitar que se generen situaciones de pánico y/o discriminación hacia casos sospechosos de contagio.

h) Definir el perfil de las personas que van a iniciar labores, asignando turnos de trabajo escalonados con el fin de garantizar el distanciamiento físico (2 metros de distancia entre persona y persona).

i) El personal médico, personal de custodia y vigilancia de la población privada de la libertad, Fuerzas Militares y Fuerza Pública deberá ingresar al centro de hospedaje en lo posible por una entrada alterna e inmediatamente dejar en un área dispuesta los zapatos, posteriormente retirarse tapabocas y disponer en las canecas con tapa definidas para tal fin y realizar el lavado de manos con agua y jabón, higienizar demás elementos de protección y lavarse las manos, de acuerdo con los protocolos generados desde el Ministerio de Salud y Protección Social.

j) Dentro de lo posible, disponer en un lugar visible de un código QR para descargar la aplicación Coror y promover su descarga durante el proceso de registro, con el fin de informar sobre la identificación de síntomas y dar recomendaciones.

3.2 Buenas prácticas específicas para las áreas de suministro de alimentos

a) Ajustar los horarios de alimentación para permitir el menor volumen de personas en el mismo momento y la rotación adecuada en turnos de servicio.

b) El aforo de los restaurantes, bares y similares, estará calculado por el número total de comensales permitidos en la capacidad de aforo, se debe mantener una distancia mínima de 2 metros entre persona y persona, en caso de que se presente un caso sospechoso o confirmado de COVID-19, debe recibir el alimento en su habitación y de acuerdo a los lineamientos dados desde el Ministerio de Salud y Protección Social frente al aislamiento preventivo.

c) Eliminar el servicio de Buffet.

d) Para el personal que se encarga del suministro de alimentos, cumplir con los lineamientos y buenas prácticas de manipulación de alimentos definidos por la normatividad expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

e) Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante el tiempo de alimentación.

f) Una vez finalizada la alimentación deberán lavarse las manos siguiendo el protocolo establecido antes de abandonar el recinto.

g) No permitir ingreso de personal ajeno al área de preparación de alimentos.

h) Utilizar los elementos de protección personal requeridos.

3.3 Mantenimiento y desinfección

a) El centro de hospedaje debe contar con un protocolo de limpieza y desinfección de las superficies y de áreas comunes o de uso personal, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, y deberá proporcionar al personal del hotel todo el equipo de protección necesario para brindar el servicio de manera segura: tapabocas, guantes desechables de látex, nitrilo o vinilo y uniforme; así mismo se requiere verificación de dichas actividades. Se debe establecer el horario de la limpieza de superficies de manera frecuente, así mismo la frecuencia de la desinfección terminal.

b) Al liberar una habitación que haya hospedado a personal médico, personal de custodia y vigilancia o población privada de la libertad, Fuerzas Militares y Fuerza Pública se deberá realizar la limpieza y desinfección pertinentes, antes de volver a asignarla. Retirar ropa de cama y toallas, ponerlas en una bolsa separada del resto hasta el momento de lavarlas, advirtiendo de ello al personal de lavandería para manipulación higiénica.

c) Brindar toda la información necesaria al personal del hotel, acerca del uso adecuado de los productos de limpieza: dosis, EPP y forma de aplicación.

d) Manejar una mayor concentración de los productos utilizados en el aseo de baños y dejar actuar por

mayor tiempo de lo acostumbrado.

- e) Llevar los registros de limpieza y desinfección de baños públicos.
- f) Aumentar la frecuencia en la limpieza y desinfección del área de lavandería (piso, máquinas, canec depósitos de ropas).
- g) Limpiar con alcohol al 70% o desinfectantes con capacidad de eliminar este virus, aplicado directamente con un paño o toallas húmedas desinfectantes los elementos electrónicos (televisores, controles remotos, teléfonos, pantallas, teclados, entre otros).
- h) Implementar mecanismos de desinfección del aire en los sistemas de aire acondicionado.

3.4 Servicio de alimentos y bebidas

- a) Desinfectar todos los activos de operación fijos y removibles del área de cocina, antes y después de cada operación.
- b) Mantener limpios y desinfectados los pisos, paredes, unidades de frío y todas las áreas de la cocina, para prevenir la contaminación de la materia prima.
- c) Cambiar o lavar con regularidad las esponjas para el lavado del menaje, preferiblemente con agua caliente y desinfectante.

3.5 Habitaciones

- a) Las habitaciones deben ser individuales.
- b) Arreglar las habitaciones a puerta cerrada y con las ventanas abiertas, para permitir una buena ventilación y evitar esparcir cualquier virus al interior de otras habitaciones. No ingresar el carrito de limpieza.
- c) Barrer con mopa (estilo hospitalario), no con escoba, para evitar esparcir cualquier partícula.
- d) Realizar limpieza y desinfección de paredes, cortinas y ambiente en general cuando se realice el check out.
- e) La ropa de cama se deberá lavar de acuerdo con las características definidas en cuanto a temperatura, agua y detergente utilizado y de acuerdo a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- f) Se recomienda dejar ventilar el colchón por lo menos dos horas antes de volver a arreglar la habitación.
- g) Incrementar los ciclos de lavado y la concentración de los productos químicos en el proceso de lavado de la ropa de cama de las habitaciones (realizarlo estilo hospitalario).
- h) Desinfectar el área de alimentos y bebidas, contenido del minibar, mesas, asientos y demás elementos decorativos de la habitación, antes y después del uso de cada cliente.

3.6 Zonas comunes

- a) Implementar procesos de limpieza y desinfección en áreas y elementos, tales como: recepción, zonas comunes, ascensores, baños, manijas, pasamanos, interruptores, llaves de agua, superficies de mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.
- b) No se podrán habilitar las zonas comunes como piscinas, spa y en general zonas húmedas.

3.7 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

a) Implementar pausas activas para el lavado de manos del personal de alimentos y bebidas. Asegurar el lavado se realiza con agua, jabón y el secado con una toalla limpia; a la entrada y salida establecimiento, mínimo cada media hora, durante el período de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.

b) Seleccionar los EPP y asignarlos con base en el riesgo de infección para el trabajador, exigir los necesarios según la tarea a realizar, siendo responsable de la verificación y disposición final.

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

4. Elementos de protección personal

a) Se deben establecer los elementos de protección que se requieran de acuerdo al riesgo generado por actividades realizadas.

b) Dar instrucciones a los trabajadores y hacer seguimiento sobre la correcta colocación y retiro de los de forma correcta ("limpio con limpio/sucio con sucio").

c) Usar elementos de protección como tapabocas durante la atención a los huéspedes. Adicionalmente, guantes en el proceso y manipulación de los alimentos, manipulación de residuos y actividades de asepsia. Utilizar elementos de protección no exime al personal de realizar la correcta higiene de manos, antes y después de usarlos.

d) Capacitar a los trabajadores que necesitan usar vestimenta y equipo de protección, sobre cómo colocárselo, utilizarlo y quitárselo de manera correcta, incluyendo el contexto de sus deberes y obligaciones actuales y potenciales.

4.1 Manipulación de insumos y productos

a) 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.

b) El encargado de recibir la materia prima debe verificar que las condiciones de transporte cumplan con las normas legales vigentes.

c) Toda materia prima que viene del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, macramé, mimbre o tela, debe trasladarse a recipientes propios del establecimiento, como cajones plásticos o de material de fácil limpieza, para evitar ingresar contaminación externa al establecimiento.

4.2 Manipulación de residuo

En las áreas de almacenamiento de residuos de las unidades habitacionales, los residuos deben ubicarse separados de cualquier otro residuo para su debido manejo, de acuerdo a los protocolos generados desde el Ministerio de Salud y Protección Social.

4.3 Capital humano

a) Todos los colaboradores deben seguir estrictamente las medidas de protección encaminadas a controlar y reducir la transmisión del coronavirus. Deberán protegerse según el nivel de riesgo al que están expuestos de acuerdo con lo establecido por la autoridad sanitaria.

b) Asegurar la disponibilidad de alcohol glicerinado mínimo al 60% y punto para lavarse las manos con agua limpia, jabón y toallas desechables, así mismo alcohol antiséptico al 70% al ingreso de las instalaciones para la limpieza y desinfección de los trabajadores antes de ingresar.

c) Informar constantemente a los trabajadores sobre los factores de riesgo del COVID-19.

comportamientos de protección.

d) Evitar la aglomeración del personal durante las horas de ingreso, salida, momentos de descanso, consumo de alimentos.

e) Explicar al colaborador cómo identificar síntomas para que tome las medidas a su salud antes de trabajar.

5. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

a) Disponer de los números de teléfono de urgencias, servicios médicos y hospitales para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier huésped y/o colaborador que pueda estar presentando alguno de los síntomas de COVID 19.

b) Identificar los riesgos de las actividades rutinarias y los que se puedan generar, en cambios de rol o tareas.

c) Instar al personal a quedarse en casa si él o algún miembro de la familia tiene síntomas.

d) Limitar el contacto con otros huéspedes.

e) Ante el reporte de un trabajador con sospecha de contagio, el coordinador de riesgo o la persona encargada del SST deberá verificar los síntomas e informar a las autoridades competentes y tomar las medidas de aislamiento necesarias.

f) Desechar en un sitio seguro los tapabocas y elementos de protección que sean desechables.

Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.
Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior
n.d.
Última actualización: 20 de abril de 2024 - (Diario Oficial No. 52.716 - 3 de abril de 2024)

