



Santa Clara County
**PUBLIC
HEALTH**

DIRECTIVA OBLIGATORIA:



Hoteles/Moteles

Fecha de Efectivo 13 de julio de 2020

sccgov.org/coronavirus

Fecha de Emisión: 11 de julio de 2020



DIRECTIVA OBLIGATORIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO (INCLUIDOS HOTELES Y MOTELES)

Por favor, confirme que la Orden del Estado permite abrir a su establecimiento. Si hay alguna diferencia entre la Orden del Condado local y la Orden del Estado, se debe seguir la orden más restrictiva. Además de esta directiva obligatoria, el Estado también tiene una guía específica para ciertos establecimientos que debe seguirse igualmente.

Fecha de emisión: 11 de julio de 2020

Puede encontrar información sobre la Orden del Estado y la guía del Estado en [covid19.ca.gov](https://www.covid19.ca.gov).

Mientras los hoteles, moteles y otros establecimientos de hostelería son fundamentales para la seguridad de los viajeros y el funcionamiento de las empresas, los establecimientos de hostelería también pueden representar riesgos significativos para la salud pública debido a la pandemia de COVID-19. Los establecimientos de hostelería suelen involucrar a miembros de diferentes unidades familiares que pasan días o semanas en proximidad cercana en un área cerrada, y que a menudo usan equipamientos o espacios compartidos; por estos motivos, los establecimientos de hostelería deben tomar precauciones adicionales para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19 para los trabajadores, visitantes y otras personas.

Se entiende por "establecimiento de hostelería" cualquier establecimiento en el cual los miembros del público puedan obtener alojamiento a corto plazo, incluidos, entre otros: hoteles, moteles, bed & breakfasts, posadas, cabañas, hoteles con casino, hostales, albergues y resorts de esquí, y villas turísticas, incluidos alojamientos proporcionados a través de propiedades en alquiler a corto plazo o para vacaciones por parte de propietarios como Airbnb. Se entiende por "huésped" de un establecimiento de hostelería cualquier persona que alquile o permanezca en una habitación o habitaciones de un establecimiento de hostelería.

En la presente Directiva se explica qué deben hacer los establecimientos de hostelería para que se les permita funcionar. **Esta Directiva es obligatoria y su incumplimiento constituye una infracción de la Orden de la Oficial de Salud emitida el 2 de julio de 2020 (la "Orden")**. Los establecimientos de hostelería deben cumplir la Orden y todos los requisitos de esta Directiva.

La Orden emitida el 2 de julio

La Orden impone varias restricciones a todas las empresas y actividades para garantizar que el Condado se mantenga lo más seguro posible, incluidas, entre otras, las siguientes:

- **El Protocolo de Distanciamiento Social:** todas las empresas deben completar y presentar al Condado la versión más reciente del Protocolo de Distanciamiento Social utilizando el formulario en línea, disponible [aquí](#). El Protocolo se presenta bajo pena de perjurio, lo que significa que todo lo escrito en el formulario debe ser veraz y preciso al leal saber y entender del firmante, y el envío de información falsa es un delito. El Protocolo debe distribuirse a todos los trabajadores, y debe ser accesible a todos los funcionarios encargados de hacer cumplir la Orden. Las empresas son responsables de garantizar que los trabajadores entiendan y estén capacitados sobre los requisitos del Protocolo en un idioma que entiendan.
- **Letreros:** todas las empresas deben imprimir (1) un letrero PREPARADOS PARA COVID-19 actualizado y (2) una Hoja Informativa para Visitantes sobre el Protocolo de Distanciamiento Social, y exponer ambos de forma prominente en todas las entradas del establecimiento. Dicho material solo estará disponible para imprimir una vez que se envíe el Protocolo de Distanciamiento Social para su aprobación por Internet.
- **Cubre bocas:** todas las personas que se encuentren en un establecimiento o sitio de trabajo comercial deben usar cubrebocas en todo momento (excepto los niños muy pequeños, personas para quienes los cubrebocas son médicamente desaconsejables, o para la comunicación con personas con discapacidad auditiva). **Debe usarse cubrebocas en las áreas de acceso público de los establecimientos de hostelería, pero no es necesario que el huésped lo use dentro de su propia habitación o unidad.**
- **Limitación de Densidad:** todas las empresas deben limitar el número de personas presentes en el establecimiento simultáneamente. Los requisitos de densidad indican a las empresas cuántas personas (personal o clientes) pueden dejar entrar antes de que deba salir otra persona. Los menores de 12 años que acompañen a un padre o tutor no cuentan para el límite, pero todos los mayores de 12 años sí lo hacen. **En esta Directiva se describe una excepción limitada a la limitación de densidad, aplicable solo a establecimientos de alojamiento con varias habitaciones en alquiler.**

Consulte la [Orden](#) y la [página de preguntas frecuentes](#) para obtener más detalles.

Además de estos requisitos generales aplicables a todas las empresas bajo la Orden, los establecimientos de alojamiento deben cumplir las siguientes directivas.

Establecimientos de Hostelería Exentos de esta Directiva

Esta Directiva no se aplica a los siguientes tipos de establecimientos de hostelería:

1. Refugios para personas sin hogar u otras instalaciones utilizadas para alojar a personas que están o que de otra manera quedarían sin hogar.
2. Hoteles residenciales, también denominados hoteles "SRO" (Single Room Occupancy).
3. Viviendas de transición diseñadas para individuos o familias cuyo objetivo último es vivir de forma autónoma.
4. Establecimientos de vivienda asistida y de atención residencial, incluidas residencias de ancianos con personal de enfermería especializado (a veces denominadas hogares de ancianos).
5. Establecimientos sanitarios residenciales.
6. Establecimientos de alojamiento donde la duración promedio de la estancia de los huéspedes es de más de 60 días.
7. Hogares de acogida, incluidos grupos de hogares de acogida.
8. Alojamientos propiedad de entidades gubernamentales y administrados por estas.
9. Alojamientos que están siendo utilizado por entidades gubernamentales con el fin de responder a COVID-19.

El Uso Compartido de Viviendas de Alquiler A Corto Plazo y las Estancias con Familias Están Prohibidos por la Oficial de Salud

COVID-19 sigue circulando por nuestra comunidad y puede transmitirse de persona a persona a través del contacto cercano, incluso por personas sin síntomas; por este motivo, la salud pública requiere minimizar y mitigar el riesgo de esa transmisión reduciendo el número y la duración de los contactos que las personas tengan con individuos de otras viviendas. Por tanto, una persona puede alquilar toda su residencia (sujeto a las reglas aplicables que se describen a continuación), pero ninguna persona puede alquilar una parte de su residencia (por ejemplo, alquilar una habitación a través de Airbnb o VRBO) mientras sigue viviendo en otra parte de la misma residencia.

Procedimientos de Reserva, Registro, Asignación de Habitaciones y Mantenimiento de Registros

Los establecimientos de alojamiento deben seguir estos pasos para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19:

1. *Pasillos, Registro Sin Contacto y Visitantes para los Huéspedes*

- a. Si es posible, use un sistema de registro sin contacto, como una plataforma en línea o basada en aplicaciones, y deje de usar documentos en papel.
- b. Si es posible, use un sistema de pago sin contacto, como el pago en línea o por teléfono.
- c. Con respecto a los pasillos y otras áreas comunes:
 - i. Cierre las salas de espera y otras áreas comunes a los miembros del público que no sean invitados o clientes.
 - ii. Limite la presencia en estas áreas comunes de personas que no pertenezcan al personal a una densidad de no más de una persona por cada 150 pies cuadrados.
- d. Prohíba a cualquier persona (que no sea otro huésped) visitar a un huésped dentro del establecimiento.

2. *Examen Verbal de Todas las Personas que Ingresen al Establecimiento*

- a. Cuando una persona desee registrarse en el establecimiento, dicha persona y todos sus acompañantes deben pasar por un examen verbal para detectar síntomas de COVID-19; en concreto, debe preguntárseles si:
 - i. dieron positivo por COVID-19 en los últimos 14 días;
 - ii. entraron en contacto cercano con una persona que dio positivo por COVID-19 en los últimos 14 días;
 - iii. tienen fiebre o la han tenido recientemente;
 - iv. tienen o han tenido recientemente otros síntomas de COVID-19, como tos, falta de respiración, dolores musculares, corporales, de cabeza o de garganta, náuseas, vómitos, diarrea, cansancio, escalofríos, confusión o pérdida del gusto u olfato.
- b. Respuestas de los Huéspedes
 - i. Si un huésped responde "sí" a la pregunta del Párrafo 2.a.i, el establecimiento debe seguir las Reglas Especiales para Huéspedes que Dieron Positivo por COVID-19 (a partir de la página 11).

- ii. Si un huésped responde "sí" a cualquiera de las otras preguntas del Párrafo 2.a, el establecimiento de hostelería debe exigir que esa persona elija entre (i) aislarse en su habitación a menos que y hasta que proporcione un resultado de prueba que demuestre que no tiene COVID -19, o (ii) terminar su estancia inmediatamente. El establecimiento de hostelería debe exigir que el huésped informe al establecimiento si una prueba confirma que el huésped tiene COVID-19.
 - c. Cuando una persona que no es huésped desee ingresar al establecimiento, el establecimiento debe examinarla verbalmente para detectar síntomas de COVID-19 haciendo las preguntas indicadas en el Párrafo 2.a. Si la persona responde "sí" a cualquiera de esas preguntas, el establecimiento no debe permitirle ingresar; en su lugar, debe pedirle que se vuelva a casa y llame a su proveedor de atención médica.
3. *Mantenimiento de Registros para Facilitar los Esfuerzos de Rastreo de Contactos*
- Para facilitar los esfuerzos de rastreo de contactos del Condado, caso de ser necesarios, el establecimiento de alojamiento debe crear y conservar durante al menos un mes registros con la siguiente información relativa a la visita de cada huésped. Esta información es confidencial y solo tendrá que revelarse al Departamento de Salud Pública del Condado para fines de investigación de casos y rastreo de contactos, a fin de proteger la salud de los trabajadores, huéspedes y otras personas:
- a. Nombre, teléfono y correo electrónico del huésped.
 - b. Si el huésped informó alguna vez de que tenía COVID-19.
 - c. La(s) fecha(s), hora(s) y duración de la visita del huésped.

4. *Húspedes con COVID-19*

Cuando un establecimiento de hostelería tenga conocimiento de que un huésped dio positivo por COVID-19, debe hacer todo lo siguiente:

- a. En un máximo de 4 horas, informar del caso siguiendo el Paso 4 de las instrucciones de www.sccsafeworkplace.org (reemplazando "trabajador" por "huésped" según corresponda).
- b. Seguir las Reglas Especiales para Huéspedes que Dieron Positivo por COVID-19 (a partir de la página 11).
- c. Ofrecer al huésped la cancelación del resto de la reserva sin cargo ni penalización.

5. *Limitación de Densidad*

- a. Para los miembros del personal, el límite de personas que pueden estar simultáneamente en el establecimiento de hostelería es: 1 miembro del personal por cada 250 pies cuadrados brutos de espacio de espacio interior del establecimiento (esto significa espacio total, incluidas las áreas abiertas solo para el personal, p. ej. espacios de almacenamiento).
- b. El límite para el número de huéspedes y clientes que pueden estar simultáneamente dentro del establecimiento es: 1 huésped o cliente por cada 150 pies cuadrados de la combinación de espacio interior abierto al público y espacio interior utilizado para las habitaciones de los huéspedes.
- c. Excepto en caso de emergencia, el límite para el número de huéspedes y clientes que pueden estar simultáneamente en las áreas comunes interiores abiertas al público es: 1 invitado o cliente por cada 150 pies cuadrados de espacio común interior abierto al público.

Comodidades para los Huéspedes

6. *Restaurantes*

- a. Cada establecimiento de hostelería en el que funcione un restaurante o establecimiento de alimentación debe garantizar que el restaurante o establecimiento de alimentación funcione de conformidad con la Orden y la [Directiva Obligatoria para Establecimientos de Alimentación](#) de la Oficial de Salud y, si corresponde, la [Directiva Obligatoria para Comidas al Aire Libre](#) de la Oficial de Salud.
- b. Se prohíben los buffets y los puestos de autoservicio de comidas.
- c. Los establecimientos de hostelería pueden entregar alimentos a los huéspedes sin contacto (por ejemplo, dejando una bandeja a la puerta del huésped o preenvasando la comida en una bolsa para que el huésped la recoja en el mostrador de conserjería). Se prohíbe el servicio de habitaciones.

7. *Gimnasios y Centros de Fitness*

Cada establecimiento de hostelería que opere, permita operar o dé acceso a un gimnasio o centro de fitness debe asegurarse de que dicho gimnasio o centro de fitness opere de conformidad con la Orden y la [Directiva Obligatoria para Gimnasios y Centros de Fitness](#) de la Oficial de Salud.

8. *Piscinas*

- a. Se prohíben las saunas, las salas de vapor y los jacuzzis / spas cubiertos y piscinas cubiertas.
- b. Cada establecimiento de hostelería que opere, permita operar o dé acceso a una piscina al aire libre debe garantizar que la piscina opere de conformidad con la Orden y la [Directiva Obligatoria para Piscinas al Aire Libre](#) de la Oficial de Salud.

9. *Centros de Negocios*

Cada establecimiento de hostelería que opere, permita operar o dé acceso a un centro de negocios (incluida cualquier habitación o área con computadoras o impresoras para uso de huéspedes) debe:

- a. Prohibir la entrada de cualquier persona que no sea trabajador o huésped del establecimiento.
- b. Limitar la presencia en el centro de negocios de personas que no sean miembros del personal a una densidad no superior a una persona por cada 150 pies cuadrados.
- c. Reducir, organizar o bloquear (con cinta adhesiva, cuerda o letreros impresos) las sillas y estaciones de trabajo disponibles para su uso, de modo que ninguna persona trabaje, se siente, se pare o se encuentre a menos de 6 pies de otras personas.
- d. Ofrecer desinfectante de manos en la entrada y salida del centro de negocios.
- e. Ofrecer toallitas desinfectantes o material similar para uso de los huéspedes.
- f. Desinfectar todo el equipo utilizado por un huésped, incluidos los teclados de computadora, ratones, monitores, impresoras y otros suministros y accesorios de oficina, después de que ese huésped use el centro de negocios.
- g. Si es posible, ofrecer un servicio de entrega sin contacto de documentos impresos a los huéspedes, en lugar del uso directo de la impresora por parte de los huéspedes.

10. *Servicios Personales*

Cada establecimiento de alojamiento que opere, permita operar o dé acceso a un servicio de peluquería, salón de uñas u otra empresa de servicios personales, debe garantizar que dicha empresa opere de conformidad con la Orden y la [Directiva Obligatoria para las](#)

[Empresas de Servicios de Atención Personal](#) de la Oficial de Salud.

11. *Espacios para Reuniones y Conferencias*

Un establecimiento de hostelería puede ofrecer sus espacios para reuniones (incluidas bodas, banquetes, conferencias y otros eventos) solo en la medida en que garantice el cumplimiento en todo momento de la Orden y la [Directiva Obligatoria para Reuniones](#) de la Oficial de Salud.

Limpieza, Mantenimiento del Establecimiento y Protección del Trabajador

12. *Limpieza*

- a. Los establecimientos de hostelería deben ofrecer servicios de limpieza diarios a todos los huéspedes.
- b. Los establecimientos de alojamiento deben exigir y garantizar que todos los huéspedes, visitantes y otras personas permanezcan fuera de la habitación mientras una limpiadora u otros miembros del personal estén en la habitación.
- c. *Equipo de Protección Personal.* Los establecimientos de alojamiento deben proporcionar sin costo el siguiente equipo de protección personal (PPE) y requerir que el personal de limpieza use todo lo siguiente en todo momento:
 - i. Cubrebocas;
 - ii. Protección para los ojos, como gafas, anteojos de laboratorio o pantallas faciales;
 - iii. Guantes desechables para usar en una sola habitación y tirar después; y
 - iv. Delantal.
- d. *Ropa de Cama Sucia; Lavandería.* Los establecimientos de alojamiento deben proporcionar a las limpiadoras receptáculos forrados con bolsas de plástico para la ropa de cama sucia. Mientras se encuentren en cada habitación, las limpiadoras deben poner las toallas y sábanas usadas de los huéspedes en las bolsas de plástico y sellarlas. Todas las sábanas y la ropa de cama (incluidos los paños reutilizables empleados por las limpiadoras) deben lavarse a alta temperatura y limpiarse de acuerdo con las guías de los CDC.
- e. *Otros Requisitos de Limpieza; Capacitación y Procedimientos.* Los siguientes son componentes obligatorios de todos los servicios de limpieza. Los establecimientos de alojamiento deben ofrecer capacitación a todo el personal de limpieza, en todos los formatos e idiomas necesarios para que todo el personal comprenda, sobre

cómo usar el equipo PPE y cómo mantenerse seguros a sí mismos, a los huéspedes y a otras personas mientras realizan las tareas de limpieza. Entre otras cosas, la capacitación debe cubrir, y los establecimientos de hostelería deben garantizar, la capacidad de las limpiadoras para cumplir los siguientes requisitos:

- i. Lavarse las manos con agua y jabón durante 20 segundos antes y después de limpiar cada habitación, incluso si también se usan guantes.
 - ii. Seguir todas las instrucciones del fabricante para todos los productos desinfectantes.
 - iii. No compartir teléfonos.
 - iv. Limpiar a fondo todos los artículos de mucho contacto en todas las habitaciones y espacios comunes, incluidos los pomos de las puertas, manijas, rieles, interruptores de luz, estaciones de desinfección, baños, lavabos, inodoros, bancos, teléfonos, superficies de mesas, botones de televisores y radios, y controles remotos.
 - v. Limpiar las entradas y salidas de HVAC en las habitaciones de los huéspedes.
 - vi. Los desinfectantes utilizados para cumplir esta Directiva deben ser eficaces contra COVID-19 y usarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Los CDC han proporcionado una lista de desinfectantes efectivos [aquí](#).
 - vii. Asegúrese de que el personal tenga suficiente ventilación (flujo de aire) en las áreas donde está desinfectando. Si están limpiando en un baño u otro espacio pequeño, asegúrese de que las puertas y ventanas estén abiertas.
- f. *Limpieza a Fondo entre Huéspedes.* Cada habitación debe limpiarse a fondo al término de la estancia de cada huésped, de acuerdo con las [guías de los CDC](#). La habitación debe limpiarse lo más cerca posible de la llegada del próximo huésped (es decir, tantos días después del "check-out" como sea posible). Los establecimientos de hostelería deben dejar tiempo adicional al personal para realizar una limpieza a fondo. La limpieza a fondo debe incluir el lavado de todos los artículos de cocina (ollas, sartenes, utensilios y platos) y los aparatos de cocina (incluidos el interior del refrigerador, estufas, cafeteras, tostadoras, estantes de despensas y áreas similares).

13. *Servicio de transportación de equipaje y Valet*

- a. El personal puede entregar el equipaje en las habitaciones de los huéspedes, pero

debe hacerlo sin contacto (por ejemplo, dejando las bolsas fuera de la habitación, sin contacto directo de mano a mano), y no debe llevar el equipaje hasta el interior de la habitación.

- b. El personal que preste servicio de valet debe lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manejar cada automóvil, usar cubrebocas mientras conduce, incluso si está solo en el automóvil, y mantener la distancia social con los huéspedes.

14. *Limpieza de Áreas Comunes y Áreas del Personal*

- a. Desinfecte periódicamente todas las áreas y superficies de mucho contacto (como mostradores de recepción, timbres de llamada de personal, mostradores de información, pomos, manijas, rieles, interruptores de luz, baños, estaciones de desinfección, lavabos, retretes, bancos, área de recepción, teclados, computadoras y teléfonos), siguiendo las [guías de los CDC](#).
- b. Si es necesario, cambie las horas de trabajo para garantizar que haya tiempo para desinfectar de forma periódica y exhaustiva.
- c. Además de poner desinfectante de manos para los clientes por todo el local (como exige el Protocolo de Distanciamiento Social), ponga letreros para indicar a los clientes que deben usar desinfectante de manos o lavarse las manos (con agua y jabón, al menos 20 segundos) antes y después de usar cualquier equipamiento.
- d. Limpie las entradas y salidas de HVAC con frecuencia.

15. *Programación de Horarios del Personal*

Al planear los horarios y tareas del personal, los establecimientos de hostelería deben asignar el tiempo extra necesario para que los trabajadores cumplan los requisitos de limpieza, desinfección y saneamiento del Protocolo de Distanciamiento Social del establecimiento y esta Directiva, incluidos el Párrafo 12 (página 8), el Párrafo 14 (página 10) y el Párrafo 20 (página 12).

16. *Sistemas de Calefacción, Ventilación y Aire Acondicionado ("HVAC")*

En comparación con otros tipos de negocios, los huéspedes se quedan períodos de tiempo prolongados en los establecimientos de hostelería. Por tanto, la circulación de aire dentro de un establecimiento de hostelería puede tener efectos sustanciales en la salud pública, especialmente si su sistema HVAC circula el aire interior por las habitaciones antes de o en lugar de reemplazarlo por aire exterior. El sistema HVAC puede propagar el nuevo coronavirus por el establecimiento. Por tanto, los establecimientos de hostelería deben determinar y realizar todas las mejoras o modificaciones factibles de sus sistemas HVAC

que puedan reducir o mitigar el riesgo de propagar COVID-19, lo que incluye: el uso o la mejora de filtros de aire, la creación de zonas más pequeñas para que circule el aire, la instalación de dispositivos portátiles de filtrado de aire de alta eficiencia, la vigilancia para evitar que las entradas de aire absorban aire que acaba de ser expulsado por el sistema, el cambio de configuración y equipo para maximizar la admisión de aire exterior, la vigilancia para que el aire no circule entre habitaciones de dentro y fuera de un Área de Aislamiento, y medidas similares.

17. Trabajadores que Dieron Positivo por COVID-19

Siempre que el establecimiento de hostelería tenga conocimiento de que un trabajador que dio positivo por COVID-19 estuvo en el establecimiento en las 48 horas posteriores a la fecha de la prueba, o las 48 horas posteriores a la aparición de síntomas, el establecimiento debe:

- a. Implementar de inmediato los procedimientos del Protocolo de Distanciamiento Social para cuando una persona da positivo por COVID-19. Todos los casos positivos deben ser reportados siguiendo las instrucciones en www.sccsafeworkplace.org.
- b. Informar a todo el personal de que un trabajador dio positivo por COVID-19 (y la fecha en que el trabajador dio positivo, si se conoce), respetando la confidencialidad requerida por la Ley sobre Estadounidenses con Discapacidades.

Reglas Especiales para Huéspedes que Dieron Positivo por COVID-19

18. Estancia de Huéspedes que Dieron Positivo por COVID-19

Todos los establecimientos de alojamiento que permitan a huéspedes que dieron positivo por COVID-19 permanecer en sus instalaciones deben reservar ciertas habitaciones para dichos huéspedes, de la siguiente manera:

- a. Los establecimientos de hostelería deben crear un "Área de Aislamiento", que consistirá en al menos el 5 por ciento del total de habitaciones disponibles en el establecimiento, todas juntas de una y otra, y todas dentro de un área discreta y separable del establecimiento. Los establecimientos de alojamiento con menos de 20 habitaciones deben reservar al menos 1 habitación como Área de Aislamiento.
- b. Los establecimientos de alojamiento deben separar el Área de Aislamiento del resto del establecimiento mediante (i) una barrera física, como una puerta que permanezca cerrada o láminas de plástico cerradas con cinta adhesiva, y (ii) signos de prohibida la entrada visualmente obvios para evitar que otros huéspedes ingresen en la zona.

- c. En la medida de lo posible, el Área de Aislamiento debe ser atendida por un componente discreto y separable del sistema HVAC del establecimiento que se pueda configurar para que no circule el aire hacia otras partes del establecimiento.
- d. En la medida de lo posible, las habitaciones de un Área de Aislamiento deben:
 - i. Tener entradas y salidas directamente al exterior; y
 - ii. Tener ventanas accionables.
- e. El Área de Aislamiento debe ampliarse si es necesario para garantizar un espacio adecuado para cumplir esta Directiva.

19. *Restricciones para los Huéspedes que Dieron Positivo por COVID-19*

Debe restringirse a todos los huéspedes que dieron positivo por COVID-19 de la siguiente manera:

- a. Los huéspedes deben permanecer en el Área de Aislamiento, excepto cuando sea estrictamente necesario para irse del establecimiento u obtener atención médica.
- b. Los huéspedes no pueden usar ningún área del establecimiento de hostelería que de otro modo esté disponible para todos los huéspedes (u otros miembros del público), incluidos gimnasios y centros de fitness, restaurantes, piscinas, terrazas y áticos, excepto para fines de tránsito por el establecimiento.
- c. Cuando un huésped con COVID-19 informe de que su capacidad para cuidarse a sí mismo se ve afectada, o no responda a las preguntas del establecimiento sobre la capacidad del huésped para cuidarse a sí mismo, el establecimiento puede derivar al huésped a un centro de atención médica y puede requerir que el huésped se vaya del establecimiento.
- d. Cuando un huésped con COVID-19 salga de una habitación, el huésped, no el personal, debe abrir cualquier ventana que funcione (a menos que el clima o la seguridad no lo permitan) y encender el sistema HVAC y ventiladores (si los hay) para maximizar la ventilación de la habitación.

20. *Limpieza*

Con relación a las habitaciones en las que se haya hospedado un huésped con COVID-19, los establecimientos de alojamiento deben cumplir todos los requisitos de limpieza descritos en el Párrafo 12 (página 8), excepto las modificaciones que se detallan a continuación:

- a. Los establecimientos de alojamiento no deben ofrecer servicio de limpieza diario

durante la estancia del huésped.

- b. Los establecimientos de alojamiento deben proporcionar servicios de limpieza en situaciones de emergencia.
- c. Los establecimientos de alojamiento deben proporcionar un paquete de suministros de limpieza en cada habitación del Área de Aislamiento para que el huésped pueda limpiar la habitación y la limpiadora no tenga que llevar suministros de una habitación a otra.
- d. Los establecimientos de hostelería no deben volver a poner en servicio una habitación de huéspedes ocupada por un huésped con COVID-19 hasta que la habitación se haya sometido a un protocolo de desinfección a fondo de acuerdo con las [guías de los CDC](#).

21. *Huéspedes que Ya No Tienen COVID-19*

Cuando un huésped que se confirmó positivo por COVID-19 presente al establecimiento de alojamiento un resultado negativo de una prueba PCR realizada en las 24 horas precedentes, el establecimiento puede asignar al huésped a una habitación fuera del Área de Aislamiento.

22. *Se Aplican Requisitos Más Limitados a los Alquileres de Una Sola Residencia*

Los establecimientos de alojamiento con una sola área continua disponible para reservar (por ejemplo, una residencia completa para alquilar por Airbnb) no necesitan cumplir el párrafo 18; sí deben cumplir estas Reglas Especiales para Huéspedes que Dieron Positivo por COVID-19.

Otros Pasos Recomendados por la Oficial de Salud

Los siguientes pasos no son obligatorios, pero la Oficial de Salud **urge a seguirlos**:

- a. Para la seguridad de los huéspedes, el personal y la comunidad, los establecimientos de alojamiento deben animar a los trabajadores a hacerse la prueba de COVID-19 periódicamente, y deben permitir que los trabajadores que vayan a sitios de pruebas fuera del establecimiento durante el tiempo de trabajo pagado.
- b. Cuando un huésped tenga COVID-19 pero se desconozca si otros miembros de su grupo lo tienen, esos otros miembros deben permanecer en el Área de Aislamiento con el huésped que dio positivo por COVID-19, en lugar de en una habitación fuera del Área de Aislamiento.

Manténgase Informado

Para obtener respuesta a preguntas frecuentes sobre este sector y otros temas, consulte la [página de preguntas frecuentes](#). **Tenga en cuenta que esta Directiva puede modificarse en el futuro.** Para obtener la información más reciente sobre la Orden de la Oficial de Salud, visite el sitio web del Departamento de Salud Pública del Condado en www.sccgov.org/coronavirus.