



ORDENANZA N° 695 - MDEA

El Agustino, 12 de Junio del 2020

**EL ALCALDE DEL DISTRITO DE EL AGUSTINO
POR CUANTO:
EL CONCEJO DE LA MUNICIPALIDAD DE EL AGUSTINO**

VISTO: El Dictamen N° 01-2020-CDE-MDEA de la Comisión de Regidores de Desarrollo Económico de fecha 01 de Junio del 2020, y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificada por la Ley N° 30305, establece que los gobiernos locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, en concordancia con el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades señala que la autonomía que corresponde a las municipalidades, radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, de conformidad con los artículos 7° y 9° de la Constitución Política del Perú, todos tienen derecho a la protección de la salud, del medio familiar y la comunidad y el Estado determina la política nacional de salud, correspondiendo al nivel ejecutivo normar y supervisar su aplicación, siendo responsable de diseñarla conducirla en forma plural y descentralizadora para facilitar a todos el acceso equitativo a los servicios de salud;

Que, conforme los numerales II y VI del Título Preliminar de la Ley N° 26842 – Ley General de Salud señala que la protección de la salud es de interés público, y que es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad, siendo irrenunciable la responsabilidad del Estado en la provisión de servicios de salud pública. El Estado interviene en la provisión de servicios de atención médica con arreglo al principio de equidad;

Que, en el numeral XI del mismo Título de la norma precitada expresamente se ha previsto que el ejercicio del derecho a la propiedad, a la inviolabilidad del domicilio, al libre tránsito, a la libertad de trabajo, empresa, comercio e industria, así como el ejercicio del derecho de reunión, están sujetos a las limitaciones que establece la ley en resguardo de la salud pública;

Que, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades señala que los gobiernos locales representan al vecindario, promueven la adecuada prestación de los servicios públicos locales y el desarrollo integral, sostenible y armónico de su circunscripción, por lo que se hace imperiosa la necesidad de reglamentar medidas de bioseguridad y control tendientes a disminuir y evitar nuevos contagios y diseminación del COVID-19;

Que, el artículo 40° de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades establece que las ordenanzas son normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 008-2020-SA del 11 de Marzo de 2020 se declaró la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de 90 (noventa) días calendario, disponiéndose, en el numeral 2.3 del acápite 2.1.5 del artículo 2° que en todos los centros laborales públicos y privados, los gobiernos regionales y locales adopten medidas preventivas para evitar la propagación del COVID-19 en cumplimiento de las normas y disposiciones correspondientes emitidas por el Poder Ejecutivo;

Que, mediante Decreto de Urgencia N° 026-2020 se aprobaron medidas adicionales extraordinarias para la adopción de acciones preventivas para reducir el riesgo de propagación y el impacto sanitario de la enfermedad causada por el COVID-19 en el territorio nacional, así como contribuir a disminuir la afectación de la economía peruana;



Que, mediante Decreto Supremo N° 044-2020-PCM se declaró el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince (15) días calendario disponiéndose el aislamiento social obligatorio a consecuencia del brote del COVID-19; siendo prorrogado por Decreto Supremo N° 051-2020-PCM del 27 de Marzo de 2020, el Decreto Supremo N° 064-2020-PCM del 10 de Abril de 2020, el Decreto Supremo N° 075-2020-PCM del 25 de Abril de 2020, el Decreto Supremo N° 083-2020-PCM del 10 de Mayo de 2020, el Decreto Supremo N° 094-2020-PCM del 23 de Mayo de 2020 siendo este último el que establece un nuevo plazo de conclusión del aislamiento social obligatorio hasta el 30 de Junio del 2020;

Que, en el artículo 7° numeral 7.1, del Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, se dispone la suspensión del acceso al público a los locales y establecimientos, a excepción de los establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas, productos y bienes de primera necesidad, establecimientos farmacéuticos, médicos, ópticas y productos ortopédicos, productos higiénicos, grifos y establecimientos de venta de combustible; y, se suspende cualquier otra actividad o establecimiento que, a juicio de la autoridad competente, pueda suponer un riesgo de contagio; y, en el numeral 7.2 se señala que la permanencia en los establecimientos comerciales cuya apertura esté permitida, debe ser la estrictamente necesaria para que los consumidores puedan realizar la adquisición de alimentos y productos de primera necesidad, quedando suspendida la posibilidad de consumo de productos en los propios establecimientos; en todo caso, se deben evitar aglomeraciones y se controla que consumidores y empleados mantengan la distancia de seguridad de al menos un metro a fin de evitar posibles contagios; en el 7.3, se suspende el acceso al público a los museos, archivos, bibliotecas, monumentos, así como a los locales y establecimientos en los que se desarrollen espectáculos públicos, actividades culturales, deportivas y de ocio; en el 7.4, se suspenden las actividades de restaurantes y otros centros de consumo de alimentos; y, en el 7.5, se suspenden los desfiles, fiestas patronales, actividades civiles y religiosas, así como cualquier otro tipo de reunión que ponga en riesgo la salud pública;

Que, con Decreto de Urgencia N° 057-2020 se establecen medidas complementarias en materia económica y financiera para que los gobiernos regionales y los gobiernos locales implementen medidas que permitan en el marco de sus competencias la ejecución de acciones oportunas para la atención de la emergencia sanitaria producto por el brote del coronavirus COVID-19;

Que, mediante informe N° 125-2020-GAJ-MDEA la Gerencia de Asesoría Jurídica, emite opinión favorable del Proyecto de Ordenanza que promueve las medidas de bioseguridad y control para prevenir el COVID-19 en los establecimientos públicos y privados del distrito de El Agustino;

Estando a los fundamentos expuestos y en uso de las atribuciones conferidas por los artículos 9° y 40° de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, contando con el voto MAYORITARIO de los señores miembros del concejo y con la dispensa de la lectura de aprobación del acta, se ha aprobado la siguiente:

ORDENANZA QUE ESTABLECE LAS MEDIDAS OBLIGATORIAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTROL SANITARIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DEL DISTRITO DE EL AGUSTINO EN PREVENCIÓN DE LA PROPAGACIÓN DEL COVID – 19

Artículo 1°.- APROBAR las “Medidas Obligatorias de Bioseguridad y de Control Sanitario en los establecimientos públicos y privados de usos comerciales, industriales y de servicios del distrito de El Agustino en prevención de la propagación del COVID – 19”, las mismas que se encuentran en el Anexo I, que forma parte integrante de la presente Ordenanza.

Artículo 2°.- INCORPORAR en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones-CUIS aprobado mediante la Ordenanza N° 595-MDEA de fecha 14 de abril de 2016, los códigos de infracción de acuerdo con el detalle contenido en el Anexo II, que forma parte integrante de la presente Ordenanza.


Artículo 3°.- EXHORTAR a todos los conductores de los establecimientos públicos y privados a coadyuvar en la prevención para evitar la propagación del COVID-19, cumpliendo e implementando las medidas de bioseguridad y control que se aprueban con la presente ordenanza y las demás normas de alcance nacional.



Artículo 4°.- DISPONER que la Gerencia de Desarrollo Económico, la Gerencia de Seguridad Ciudadana, la Sub Gerencia de Fiscalización Administrativa, Sub Gerencia de Gestión de Riesgos de Desastres y demás áreas competentes el cumplimiento de la presente ordenanza.

Artículo 5°.- ENCARGAR a la Secretaría General su publicación en el Diario Oficial El Peruano, a la Gerencia de Planeamiento y Presupuesto su publicación en el Portal Institucional de la Municipalidad Distrital de El Agustino (www.mdea.gob.pe) y a la Sub Gerencia de Imagen Institucional la difusión de la presente ordenanza.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

MUNICIPALIDAD DE EL AGUSTINO

BENITO RICARDO MEZA CONDE
Secretario General (e)

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE EL AGUSTINO

VÍCTOR MODESTO SALCEDO RÍOS
ALCALDE



ANEXO I

Artículo 1.- FINALIDAD

La presente tiene por finalidad regular las medidas de prevención, seguridad y protección sanitaria para ser aplicadas en los establecimientos públicos y privados de usos comerciales, industriales y de servicios en el distrito de El Agustino, para prevenir y evitar el contagio y propagación del COVID-19 y habilitar acciones de fiscalización y control garantizando servicios de atención con higiene, inocuidad, prevención de riesgos y de protección de la vida humana y la salud pública en general.

Artículo 2.- NORMATIVIDAD

- ✓ Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA - Ministerio de Salud - Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a COVID-19.
- ✓ Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN - Instituto Nacional de Calidad – INACAL - Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies/DN. Abril 2020.
- ✓ Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA - Ministerio de Salud. Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio.
- ✓ Protocolo de medidas de bioseguridad frente al COVID-19 restaurantes y servicios afines en la modalidad de entrega a destino y recojo - Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- ✓ Lineamientos frente al COVID-19 en servicios de alimentación colectiva, en hospitales, restaurantes y servicios afines, mercados, supermercados, entre otros establecimientos que comercialicen elaboren y expendan alimentos - Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad alimentaria del Ministerio de Salud.

Artículo 3.- DEFINICIONES

- 3.1 Cliente.-** Persona, empresa u organización que adquiere o compra de forma voluntaria productos o servicios que necesita y/o desea para sí mismo, para otra persona o para una empresa u organización por lo cual es el motivo principal por el que se crean, producen, fabrican productos y servicios que adquiere y recibe un producto.
- 3.2 Contaminación Cruzada.-** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos y vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipo, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- 3.3 Desinfección.-** Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- 3.4 Distanciamiento Social.-** Mantener al menos la distancia un metro y medio (1.50 m) de distancia con otras personas para evitar el contagio del COVID-19.
- 3.5 Equipos de Protección Personal (EPP).-** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo (entre ellos el contagio del COVID-19) y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- 3.6 Establecimiento.-** Edificación, inmueble parte del mismo o instalación determinada con carácter de permanente, en la que se desarrollan actividades económicas comerciales, industriales o de servicios, con o sin fines de lucro.
- 3.7 Limpieza.-** Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón o detergente.
- 3.8 Manipulador de Alimentos.-** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.
- 3.9 Persona en Condición de Vulnerabilidad.-** Persona mayor de 60 años, así como aquellos que padezcan alguno de los siguientes factores de riesgo: hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión, considerados en el grupo de riesgo por edad y factores clínicos establecidos en



el documento técnico denominado "Prevención y Atención de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".

- 3.10 Solución Desinfectante.-** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- 3.11 Superficies Inertes.-** Aquellas como los utensilios, mesas, paredes, pisos, pasamanos, puertas, manijas y todo objeto inerte que puede contener microorganismos en su superficie.
- 3.12 Superficies Vivas.-** Superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo las áreas del cuerpo humano como las manos.

Artículo 4.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES INERTES Y VIVAS

4.1 Limpieza (lavado) de Manos.

La mejor y más fiable manera de prevenir el contagio de enfermedades virales (entre los que se encuentra la COVID-19) y de minimizar el riesgo de contraerlo, es lavarse las manos con agua y jabón; evitar tocarse la cara en la medida de lo posible.

Debe asegurarse de abarcar toda la superficie de las manos, incluyendo la parte entre los dedos, las muñecas, las palmas, el dorso y las uñas, y frotarse las manos durante al menos 20 segundos. Para obtener una limpieza integral, incluir el lavado hasta los codos; el lavado de manos frecuente con agua y jabón es la manera más eficaz de evitar el contagio.

Recordar que las manos transportan microorganismos de un lugar a otro, por lo que el lavado de las manos es muy importante.

Para lavarse las manos es muy importante:

- ✓ Mojar las manos con agua corriente potable.
- ✓ Enjabonar las manos durante 20 segundos.
- ✓ Enjuagar las manos con agua corriente y secarse las manos completamente con una toalla limpia y seca, preferiblemente de papel, si es de tela, que sea de uso personal y dejar secar en un lugar ventilado.

4.2 Desinfección de Manos.

Existen 2 opciones de desinfectantes para las manos:

Opción 1: Usar solución de alcohol al 70% cubriendo todas las superficies de las manos.

El alcohol viene comercialmente en dos presentaciones: alcohol al 70% el cual estaría listo para usarse; y el alcohol puro al 96%.

Si no cuenta con el alcohol al 70% se puede preparar.

Preparación de 100 ml. De alcohol etílico al 70 %.

- Medir 70 ml. de alcohol al 96% y diluido en agua destilada o agua hervida fría hasta completar 100 ml.
- Hacer la dilución en un lugar ventilado y tomar la precaución de no inhalar la solución.

Opción 2: Usar alcohol gel desinfectante cubriendo todas las superficies de las manos hasta que sienta la desaparición de la humedad, debiendo estos contener alcohol superior al 60%.

4.3 Desinfección de las Superficies Inertes.

4.3.1 Existen 3 opciones de desinfectantes de superficies inertes adecuados contra el COVID-19:

Opción 1: Hipoclorito de Sodio al 0.1%

El hipoclorito de sodio (lejía), viene comercialmente al 5%

Preparación de 1 litro de Hipoclorito de Sodio al 0.1%

- Medir 20 ml. (cuatro cucharadas de 5 ml. cada una) de lejía al 5% y añadirlo a 1 litro de agua.
- Hacer la dilución en un lugar ventilado, tomar la precaución de inhalar la solución.
- Seguir las instrucciones del fabricante para la aplicación.
- Revisar la fecha de vencimiento para asegurarse de que el producto no haya vencido. La lejía que no esté vencida será eficaz contra el COVID-19.
- Dado que la concentración de 0.1% de hipoclorito de sodio es alta para tener contacto directo con la piel, se debe utilizar guantes para aplicarla.



Importante: Nunca se debe mezclar lejía con amoníaco ni con otros productos de limpieza.

Opción 2: Solución de alcohol al 70%

El alcohol viene comercialmente en dos presentaciones: alcohol al 70% el cual estaría listo para usarse; y el alcohol puro al 96%.

Opción 3: Peróxido de Hidrogeno (Agua oxigenada a concentración de 0.5% de peróxido de Hidrogeno).

El agua oxigenada viene comercialmente a una concentración de 3% de peróxido de Hidrogeno.

Preparación de 100 ml de Peróxido de Hidrogeno al 0.5%

- Medir 17 ml de Agua oxigenada al 3% y diluir agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua.
- Hacer la dilución en un lugar ventilado y tomar la precaución de tomar la inhalación.

4.3.2 Consideraciones para la desinfección de superficies inertes en establecimientos públicos y privados.

Las superficies inertes importantes a desinfectar con solución de hipoclorito al 0.1% o alcohol al 70% o peróxido al 0.5% aplicando preferentemente a través de un paño húmedo por frotación son:

- ✓ Superficies de las mesas, escritorios, sillas.
- ✓ Superficie de los lavaderos, urinarios e inodoros de los servicios higiénicos.
- ✓ Superficie de los pisos y paredes de los servicios higiénicos.
- ✓ Bancas, pisos, paredes y casilleros de los vestidores.
- ✓ Superficies de los empaques de alimentos.
- ✓ Superficies de los estantes o anaqueles donde se almacena alimentos u otros productos.
- ✓ Superficie de los muebles y equipos de caja, incluye teclado, lector infrarrojo.
- ✓ Superficies de mostradores de atención al público (farmacias, boticas, entidades financieras, entidades proveedoras de servicios públicos, y privados).

La desinfección debe ser frecuente:

En la desinfección debe aplicarse con guantes, si se usan guantes reutilizables, esos guantes deben estar dedicadas a la limpieza y desinfección de superficies y no deben usarse para otros fines; al culminar con la desinfección deben lavarse las manos luego de retirarse los guantes.

4.4 Desinfección de las Superficies Vivas.

Las superficies vivas como las frutas, hortalizas, los tubérculos, entre otros, cuyas cáscaras suelen estar con tierra y son consumidas sin cascaras, pueden no requerir una desinfección si están adecuadamente lavadas.

Sin embargo, los alimentos como las hortalizas de hoja verde, verduras los frutos como las fresas, las uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cascara, deben ser lavados y desinfectados utilizando una solución de 50 ppm (partes por millón) de hipoclorito de sodio.

Preparación de 1 litro de hipoclorito de sodio (lejía) a 50 ppm:

Medir 1 ml de lejía al 5 % (puede ser fácilmente medida con el embolo de una aguja hipodérmica de 5ml) y añadirlo a 1 litro de agua y dejarlo reposar 30 minutos, luego utilizar. Modo de Empleo:

- Lavar las hortalizas, verduras y frutos previamente a chorro con agua potable.
- Colocar el fruto, verdura u hortaliza a desinfectar por inmersión. Desechar el agua.
- No se requiere enjuagar, sin embargo podría hacerse enjuague con agua potable.

Artículo 5.- DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Para la eliminación de los residuos sólidos con posible riesgo biológico como papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes, y cofias dentro de los establecimientos, se hará uso de tachos a pedal, identificados como residuos con riesgo biológico, los cuales deben contener una bolsa de color roja para su diferenciación y descarte.

Las bolsas que contengan residuos con riesgo biológico, deberán ser manipuladas con los EPP adecuados (mascarillas, guantes y lentes) y colocadas en una segunda bolsa de color rojo para su descarte.

El personal que manipule residuos con riesgo biológico, después de la disposición de las mismas debe realizarse adecuados procesos de lavado y desinfección.



Artículo 6.- MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL

6.1 PARA EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

- ✓ Señalizar con círculos de 0.50 centímetros de diámetro o cuadrados de 0.50 centímetros de lado, el distanciamiento social en la vía pública y/o en el ingreso al establecimiento, con una separación de un metro y medio (1.50 m.) de distancia medidas entre los límites de cada círculo o cuadrado.
- ✓ Desinfectar diariamente todas las superficies de contacto del establecimiento y de las superficies inertes en contacto con alimentos y demás productos, mediante las soluciones, desinfectantes y métodos detallados en el numeral 4.3 de la presente norma. La desinfección deberá ser antes, durante y después de la atención al público.
- ✓ Desinfectar los coches, canastillas u otro medio de transporte de alimentos u otros productos, antes e inmediatamente después del uso realizado por el cliente, mediante las soluciones desinfectantes indicadas.
- ✓ Desinfectar los alimentos (naturales o envasados) y demás superficies vivas antes de ofertarlos a los clientes, según lo establecido en el numeral 4.3 de la presente norma.
- ✓ Definir el horario de atención adecuado y el control del aforo correspondiente al establecimiento el cual no deberá superar el 50% del aforo indicado en el Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones (ITSE), a fin de evitar aglomeraciones.
- ✓ Implementar en los servicios higiénicos para clientes y trabajadores como mínimo dispensador de jabón líquido y toallas de papel, así como tachos para los residuos sólidos. Asimismo se deberá colocar afiches impresos que enseñen la técnica del lavado correcto con agua y jabón.
- ✓ Verificar y controlar que todo el personal del establecimiento en todo momento use su equipo de protección personal (EPP). Debiéndose proveer el equipo EPP previo al inicio de sus labores.
- ✓ Brindar a los clientes, a través de dispensadores o un personal designado, alcohol en gel antes del ingreso al establecimiento e inmediatamente después de culminar la atención al cliente.
- ✓ Verificar y controlar que los clientes antes del ingreso al local lleven puestos sus mascarillas correctamente, así como verificar la temperatura corporal con termómetro infrarrojo. Caso contrario no se le permitirá el ingreso.
- ✓ Controlar que los clientes no manipulen los alimentos o productos, para ello deberá indicarse claramente el nombre y precio del producto.
- ✓ Los propietarios, administradores o quien haga sus veces son responsables de cumplir con lo dispuesto en las normas sanitarias vigentes.

6.2 PARA EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

- ✓ El personal antes del ingreso y salida del establecimiento deberán desinfectar los calzados, para ello se podrán usar pediluvios, tapetes o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.
- ✓ Deberá controlarse la temperatura corporal diariamente antes del inicio de sus labores e informar obligatoriamente si presentan síntomas de alguna enfermedad respiratoria.
- ✓ El personal al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada. El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional separada de la ropa. Una bolsa limpia será usada exclusivamente para el uniforme de trabajo evitando contaminación cruzada. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
- ✓ El personal del establecimiento no debe haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19. Así mismo no debe ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.
- ✓ El personal no deberá hacer uso de accesorios como joyas (anillos, aretes, collares, esclavas, cadenas), gorros, relojes, piercings y cualquier otro accesorio que facilite el contagio del COVID-19.
- ✓ Deberán estar correctamente equipados con elementos de protección personal (EPP) y su correspondiente uniforme de trabajo.

Los EPP de bioseguridad serán usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y serán entregados diariamente por la empresa o titular del establecimiento según el proceso al que se dedican, de acuerdo a la siguiente descripción:



Tanto el encargado de envasar y empaquetar los alimentos como el repartidor, deben llevar protector buco nasal, tener cabello cubierto y las manos (con o sin guantes) limpias y desinfectadas, así como uñas cortas y limpias, sin heridas infectadas o abiertas. La administración del restaurante o servicio afín es responsable de supervisar para garantizar que el repartidor encargado de transportar el alimento preparado culinariamente hacia el consumo final realice el correcto lavado de manos con agua (sin riesgo para el consumo humano), jabón o desinfectante (gel, alcohol, otros).

Asimismo, debe controlar que su temperatura corporal no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presente procesos respiratorios, tales como: Tos, dolor de garganta, dolor de cabeza, entre otros. En caso que el consumidor final recoja el empaque conteniendo el alimento, este sólo puede hacerlo en la zona de despacho; para lo cual la administración del restaurante y de los servicios afines garantiza la distancia social de mínimo 1 metro entre personas y dispone lo necesario para la desinfección de manos.

7.4 DEL REPARTO DE ALIMENTOS PREPARADOS

El reparto del alimento preparado culinariamente debe realizarse en el tiempo más breve que sea posible, en ningún caso debe ser mayor a una hora.

El reparto del alimento que se consume caliente debe transportarse en el contenedor/caja acondicionado térmicamente para mantener la temperatura caliente del mismo; y, el alimento crudo o cocido que se consume frío debe trasladarse en el contenedor/caja, con medios que lo mantengan en esa condición. En ningún caso, el empaque y los envases que contienen el alimento deben ser abiertos durante el reparto.

El repartidor debe estar provisto de un desinfectante de manos, que debe utilizar antes de retirar el alimento empaquetado del contenedor o caja; y, al entregarlo al consumidor final, debe tener el distanciamiento de al menos 1 metro de distancia. El consumidor final, al recibir el empaque, procede a desinfectarlo antes de retirar el envase con el alimento.

Artículo 8.- MEDIDAS DE DIFUSIÓN

Deberán exhibir en un lugar visible al ingreso del establecimiento los siguientes documentos:

- ✓ Certificado de Desinfección vigente.
- ✓ Licencia de Funcionamiento.
- ✓ Certificado ITSE vigente.
- ✓ Información de la fecha en que se efectuó la prueba de descarte de COVID-19 a los trabajadores, el número de trabajadores a los que se les realizó la prueba y el resultado, en cifras, de la cantidad de colaboradores que resultaron positivos y negativos para COVID 19, siendo que de obtenerse resultados positivos a COVID 19, se deberá adicionalmente, indicar las medidas adoptadas sobre el particular. En caso no se cuente con la posibilidad de realizar pruebas periódicas de descarte de COVID 19 a los trabajadores del establecimiento, se deberá exhibir una Declaración Jurada en la que conste que éstas se van a realizar de manera periódica a la totalidad de sus colaboradores.
- ✓ Afiches o avisos visibles a fin de promover las medidas de bioseguridad (limpieza, desinfección y protección personal), así como limpieza de superficies vivas, como frutas, verduras y productos envasados para que los clientes lo realicen después de la compra.

Artículo 9.- MEDIDAS DE FISCALIZACIÓN Y CONTROL

La Gerencia de Desarrollo Económico, la Gerencia de Rentas, la Gerencia de Seguridad Ciudadana, la Sub Gerencia de Fiscalización Administrativa, la Sub Gerencia de Riesgos de Desastres son las encargadas de verificar el cumplimiento de estas disposiciones y en caso de incumplimiento aplicar las sanciones administrativas, medidas correctivas y complementarias establecidas en la Ordenanza N° 595-MDEA de fecha 14 de abril de 2016, y modificatorias mediante la cual se aprobó el Régimen de Aplicación de Sanciones Administrativas de la Municipalidad Distrital de El Agustino, así como la modificación del Cuadro de Infracciones y Sanciones que se incorpora mediante el Anexo II del presente norma.



ANEXO II

CUADRO UNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES - CUIS – DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE EL AGUSTINO

CODIGO	DESCRIPCIÓN	UIT %	CLASIFICACION	MEDIDA COMPLEMENTARIA
02-630	Por permitir el ingreso y estadía de personas al establecimiento comercial y/o servicio, sin mascarilla y/o los equipos de protección y seguridad para evitar la propagación del COVID-19	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-631	Por no contar con avisos visibles a fin de no permitir el ingreso de usuarios al establecimiento sin mascarillas y/o los equipos de protección y seguridad y no suministrar alcohol de 70° o alcohol gel (antiseptia de manos) al ingreso y salida de los mismos, a través de un dispensador o persona, para la desinfección de manos.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-632	Por no cumplir con el aforo máximo permitido que será del 50% del señalado en Certificado ITSE	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-633	Por permitir el ingreso de personal (trabajadores) al establecimiento comercial y/o de servicio, sin previo control de temperatura corporal diaria y provista de elementos de seguridad como son mascarilla, gorro y guardapolvo de acuerdo a la actividad comercial que se realiza en el establecimiento comercial.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-634	Por permitir que sus colaboradores se encuentren sin los equipos de protección personal establecidos en la presente ordenanza.	75%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-635	Por no implementar señalización personal con círculos de distanciamiento social en los pisos de un metro y medio (1.50 m) de separación entre cada uno de ellos al ingreso del establecimiento, a fin de evitar aglomeración de usuarios y/o clientes.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-636	Por no implementar el protocolo de desinfección calzado.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-637	Por no desinfectar constantemente la bandeja satinizante.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-638	Por la incorrecta manipulación de basura o residuos sólidos en la vía pública o cualquier otra acción que deteriore el medio de confinamiento y que pudiera dar origen a situaciones peligrosas de diseminación o contaminación.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-639	Por no contar con agua potable o tratada, que permita el correcto lavado de manos, cuando se desarrolla actividad comercial cuyo rubro/giro corresponda a la venta de alimentos perecibles de consumo humano.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-640	Por contravenir la orden de clausura temporal durante el estado de Emergencia Nacional.	100 %	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-641	Por desarrollar actividades comerciales y/o de servicios y/o de industrias, con giro no aprobados por el Gobierno en la Emergencia Sanitaria Nacional.	100 %	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-642	Por realizar el comercio ambulatorio durante el estado de emergencia nacional decretado mediante el D.S. N° 044-2020-PCM; con excepción de los que comercializan medios de prensa (periódicos), debidamente autorizados.	75%	GRAVE	RETENCIÓN
02-643	Por no establecer en los mercados, galerías, centros comerciales la regulación del ingreso y salida de los clientes o productos, favoreciendo la aglomeración de las personas.	50%	GRAVE	RETENCIÓN
02-644	Por incumplir las normas sanitarias sobre reparto a domicilio, en todas sus etapas.	75%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-645	Por desarrollar actividades económicas de productos esenciales fuera del horario establecido por ley en el periodo de Emergencia Sanitaria Nacional.	100 %	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL



02-646	Por realizar eventos como conciertos, reuniones sociales y/o actividades deportivas sin la respectiva autorización municipal, certificación de Defensa Civil y/o Garantías del Ministerio del Interior y toda aglomeración de personas que ponga en riesgo transmisión del COVID-19.	100 %	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-647	Por no implementar que el personal que labora en el establecimiento debe conservar la separación mínima de un metro y medio (1.50) de distancia.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-648	Por no exhibir Declaración Jurada con el número de pruebas de descarte realizadas al personal.	25%	LEVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-649	Por no colocar afiches informativos impresos en lugares visibles del establecimiento que enseñen la técnica de lavado correcto de manos con agua y jabón.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-650	Por no contar con los implementos necesarios para prevenir el contagio del COVID-19 (dispensadores de agua, jabón líquido, alcohol de 70° y/o alcohol gel antibacterial), los cuales deben estar ubicados en puntos estratégicos del local.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-651	Por no implementar en el establecimiento la desinfección al inicio y al final de cada jornada laboral.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-652	Por no implementar un protocolo de desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de los mismos hacia los clientes que sea visible.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-653	Por no realizar los establecimientos la desinfección de las superficies inertes, que no estén en contacto con los alimentos.	50%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-654	Por carecer de un protocolo de higiene, limpieza y desinfección de los medios que son utilizados para transportar alimentos.	75%	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
02-655	Por no implementar su protocolo de Bioseguridad en caso de que uno o más trabajadores sean diagnosticados de COVID-19; lo cual va contra la seguridad y salud pública de los trabajadores y el público usuario.	100 %	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL

LEYENDA / ESCALAS

L	LEVE	0.05 a 0.25 UIT
M	MODERADO	0.26 a 0.49 UIT
G	GRAVE	0.50 a 0.75 UIT
MG	MUY GRAVE	0.76 a 1.00 UIT