



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



ORDENANZA MUNICIPAL N° 009 -2020-MPCH

Chincheros, 20 de mayo del 2020.

EL CONCEJO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS, REGION DE APURIMAC

VISTO:

En Sesión de Concejo Extraordinaria N° 06-2020-MPCH, realizada el 20 de mayo del 2020, se debatió el Informe N° 060-2020-SGDEL/MPCH/JRCM, se debatió el Informe N° 052-2020-SGDEL/MPCH/JRCM, presentado por el Sub Gerente de Desarrollo Económico Local y la Opinión Legal N° 099-2020-MPCH/U.A.L; sobre el proyecto de **ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA EL PROTOCOLO DE MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD FRENTE AL COVID-19 PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN LA MODALIDAD DE ENTREGA A DESTINO Y RECOJO EN LA PROVINCIA DE CHINCHEROS, y;**

CONSIDERANDO:

Que, conforme a lo establecido en el artículo 194° de la Constitución Política del Perú en concordancia con el artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, los gobiernos locales tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, las Municipalidades en su condición de órganos de gobierno local gozan de autonomía política, económica y administrativa en asuntos de su competencia, según el art. II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972;

Que, de acuerdo a lo señalado en el inciso 3 del artículo 20 de la citada ley, es atribución del Alcalde ejecutar los acuerdos del concejo municipal, bajo responsabilidad;

Que, el Artículo VI del Título Preliminar de la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, señala que los gobiernos locales promueven el desarrollo económico local, con incidencia en la micro y pequeña empresa, a través de planes de desarrollo económico local aprobados en armonía con las políticas y planes nacionales y regionales de desarrollo; así como el desarrollo social, el desarrollo de capacidades y la equidad en sus respectivas circunscripciones;

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA, de fecha 11 de marzo del 2020, se ha declarado en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario, por la existencia del COVID-19, a fin de reducir el impacto negativo en la población ante la existencia de situaciones de riesgo para la salud y la vida de los pobladores y adoptar acciones para la prevención y control para evitar la propagación del referido virus;

Que, se tiene que el gobierno implemento el plan de reactivación económica aprobado en la reunión del Consejo de Ministros contempla que comience en mayo para poner fin a 48 días de paralización casi absoluta de la economía, donde apenas han funcionado las empresas necesarias para garantizar el abastecimiento de alimentos, medicamentos, salud y energía; cada una de las cuatro fases está prevista que tome alrededor de un mes hasta llegar a agosto, así mismo cada sector tendrá un protocolo sanitario para el desarrollo de sus actividades a fin de evitar los contagios por COVID-19;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 144-2020-EF/15, se conformó el "Grupo de Trabajo Multisectorial para la reanudación de las actividades económicas" con el objeto de formular la estrategia para la reanudación progresiva de las actividades económicas en el marco de la Emergencia Sanitaria a nivel nacional, siendo que el mencionado Grupo de Trabajo Multisectorial ha elaborado una estrategia de reanudación de actividades que consta de 4 fases, proponiendo la aprobación de la Fase 1 con las actividades de inicio;

Que, las pequeñas empresas constituidas en nuestro distrito se han visto afectadas por las medidas tomadas en esta emergencia nacional por el COVID -19, sin embargo, ya se ha dado inicio a una reapertura económica gradual, por lo que se sugiere una preparación para reactivar la economía en el menor tiempo posible; a ello es fundamental que nuestras pequeñas empresas reformulen como brindaran sus servicios, con la ayuda de la municipalidad, así como de la dirección de salud;

Que, a través de la Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE, se establece el protocolo sanitario para el inicio gradual e incremental en materia de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio, con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local, como parte de la Fase 1 de la reanudación de actividades económicas;



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



Que, el protocolo sanitario aprobado es de aplicación complementaria a los "Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a Covid-19", aprobados por Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA,

Que, conforme al marco normativo antes señalado resulta necesario comenzar la recuperación social y económica y, por ello, es prioritario abordar la transición hacia una reanudación de actividades en el Sector Producción que incorpore las precauciones y medidas de protección necesarias para prevenir los contagios y minimizar el riesgo de un repunte del COVID-19 que pueda poner en riesgo la adecuada respuesta de los servicios sanitarios y, con ello, la salud y el bienestar del conjunto de la sociedad;

Que, mediante Informe N° 060-2020-SGDEL/MPCH/JRCM, de fecha 15 de mayo del 2020, la Gerencia de Desarrollo Económico Local, en mérito a las normas legales precedentes, esta ordenanza tiene como finalidad establecer medidas preventivas y condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y afines para su funcionamiento y de esta manera incentivar el desarrollo económico dentro de la población;

Que, mediante Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, precisado por los Decretos Supremos N° 045-2020-PCM y N° 046-2020-PCM, se declara el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince (15) días calendario, y se dispone el aislamiento social obligatorio (cuarentena) así como medidas para el ejercicio del derecho a la libertad de tránsito, por las graves circunstancias que afectan la vida de la nación a consecuencia del brote del COVID-19; habiéndose prorrogado dicho plazo mediante los Decretos Supremos N° 051-2020-PCM, N° 064-2020-PCM, N° 075-2020-PCM, 083-2020-PCM y se realiza la prorroga por el término de catorce (14) días calendario, a partir del lunes 11 de mayo de 2020 hasta el domingo 24 de mayo de 2020.

Que, mediante Opinión Legal N° 099-2020-MPCH/U.A.L, con registro de gerencia N°2467, de fecha 18 de mayo del 2020 la Asesora Legal de la Municipalidad Provincial de Chincheros Opina: **PRIMERO. – Declarar el Visto Bueno**, así mismo se remita al concejo Municipal para su **APROBACIÓN mediante Ordenanza Municipal que regula el protocolo de medidas preventivas de bioseguridad frente al COVID -19 para restaurantes y servicios a fines en la modalidad de entrega a destino y recojo en el distrito de Chincheros** que como Anexo forma parte integrante de la presente opinión (...);

Estando a lo dispuesto en el numeral 8) del artículo 9° y artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972 y contando con el **VOTO de la Mayoría**, con Aprobación del acta, el Concejo Municipal aprobó la siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGULA EL PROTOCOLO DE MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD FRENTE AL COVID-19 PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN LA MODALIDAD DE ENTREGA A DESTINO Y RECOJO EN LA PROVINCIA DE CHINCHEROS

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1°.- Finalidad

La presente ordenanza tiene por finalidad regular protocolo de medidas preventivas de bioseguridad frente al COVID-19 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de entrega a destino y recojo en la jurisdicción de la Provincia de Chincheros (11 Distritos), con el propósito de preservar la salud y seguridad de las partes interesadas.

Art. 2°.- Objetivo

En el marco del vigente Reglamento de protocolo de medidas preventivas de bioseguridad frente al COVID-19, la Municipalidad Provincial de Chincheros tiene como objetivo establecer medidas preventivas y condiciones sanitarias que deben cumplir los Restaurantes y Servicios Afines, con el fin de proteger la salud del personal, terceros y visitantes frente al riesgo de contagio del COVID-19. Además, fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

Art. 3°.- Aplicación y alcance

Las disposiciones de la presente ordenanza son de aplicación dentro de la jurisdicción de los 11 distritos de la Provincia de Chincheros y aplica a todo el personal, proveedores y clientes de Restaurantes y Servicios Afines involucrados en el proceso productivo, entrega a destino y recojo en la empresa.

Art. 4°.- Base legal

- 4.1. Decreto legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- 4.2. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



- 4.3. Decreto Supremo N° 008-2020-SA, Decreto Supremo que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- 4.4. Resolución Ministerial N° 039-2020/MINSA, "Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de Introducción del Coronavirus 2019 – CoV".
- 4.5. Resolución Ministerial N° 040-2020/MINSA, "Protocolo para la atención de personas con sospecha o infección confirmada por Coronavirus 2019 – CoV".
- 4.6. Resolución Ministerial N° 055-2020-TR Aprueba el documento denominado "Guía para la Prevención del Coronavirus en el ámbito laboral".
- 4.7. Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 048 – MINSA/DGSPS, "Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú".
- 4.8. Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- 4.9. Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA Aprueban "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas".
- 4.10. Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA. Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú.



Art. 5°.- Términos y definiciones

Para la presente ordenanza municipal se utilizarán las siguientes definiciones:

- 5.1. **Caso confirmado:** Una persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) de infección por COVID-19; independientemente de los signos y síntomas clínicos.
- 5.2. **Caso descartado:** Paciente que tiene un resultado negativo de laboratorio (autorizado por el MINSA) para COVID-19.
- 5.3. **Caso probable:** Un caso sospechoso con resultado de laboratorio (autorizado por el MINSA) indeterminado para COVID-19.
- 5.4. **Caso sospechoso:** Personal o persona tercera que cumpla con alguna de las siguientes situaciones: - Fiebre mayor a 38°C, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes. - Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- 5.5. **Cliente:** Organización o persona que recibe un producto. - Cuando una persona está o estuvo en contacto físico con personas catalogadas como caso confirmado.
- 5.6. **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- 5.7. **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 y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- 5.8. **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.
- 5.9. **Persona en condición de vulnerabilidad:**
 - Personal 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".
 - Persona que presente problemas respiratorios que requieran hospitalización y sin alguna causa que explique su situación de salud.
- 5.10. **Proveedor:** Organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.
- 5.11. **Rastreabilidad/rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.
- 5.12. **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.
- 5.13. **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.
- 5.14. **Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares.
- 5.15. **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.
- 5.16. **Superficie inerte:** Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, etc.
- 5.17. **Superficie viva:** Las partes externas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo. Para efectos de la presente Guía se considera a las manos con o sin guantes del manipulador de alimentos.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



- 5.18. **Vigilancia epidemiológica:** Es una de las herramientas más importantes con la que cuenta la salud pública que nos permite tener un conocimiento actualizado del estado de salud de la población, permitiendo identificar precozmente los brotes o epidemias para su oportuna intervención y control.
- 5.19. **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

Art. 6°.- Aspectos generales del servicio

Los Restaurantes y Servicios Afines, que opten por brindar el servicio establecido en el presente protocolo deberán:

- Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- Permanecer cerrados al público y solo funcionarán las áreas de producción, facturación y servicio para la modalidad establecida.
- Los pedidos serán realizados de forma no presencial.

Las medidas establecidas en el presente protocolo no eximen el cumplimiento de la R.M. N° 822-2018/MINSA "Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines".

CAPÍTULO II

LOS EQUIPOS DE PROTECCION Y SU OPERATIVIDAD

Art. 7°.- Equipos de protección de personal (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas de protección.
- Los EPP de bioseguridad serán usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y serán entregados diariamente por la empresa según el proceso:

Tipo de Personal	EPP	Responsable de la entrega de EPP
Operativo	Cofia Delantal plástico (*) Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Responsable de la empresa
Administrativo	Cofia Mascarilla Guantes (*)	Responsable de la empresa
Reparto	Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Responsable de la empresa
Externos	Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Jefe Inmediato/ Responsable de la empresa

(*) La empresa evaluará la necesidad del uso de guantes y delantal en cada proceso.

(**) El uso de los lentes de protección es exclusivo para el personal de limpieza, reparto propio y tercerizado.

Art. 8°.- Operatividad de los EPPs

Se deberá seguir los siguientes procedimientos:

- Debe hacer el cambio de mascarillas cada 4 horas o cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
- Las mascarillas deberán contar con la protección N95 (mascarillas quirúrgicas) los cuales están diseñadas para proporcionar una protección adecuada, no se permitirá el uso de mascarillas de tela.
- Debe hacer el cambio de guantes cada 4 horas, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad. Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes. Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

CAPÍTULO III

LOS SERVICIOS BÁSICOS, LA LIMPIEZA - DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



Art. 9°.- Requisitos básicos

- De acuerdo a los requerimientos operativos se evaluará el aforo de todas las áreas de la empresa, con la finalidad de mantener una distancia de al menos un (01) metro entre el personal. (Solicitar el aforo a la Oficina de Defensa Civil o la que haga sus veces de cada Municipalidad Distrital)
- Se garantizará el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos, procesos y servicio.
- No se recomienda el uso de secadoras de manos eléctricas, debido a su alto riesgo biológico.

Art. 10°.- Saneamiento Ambiental

La empresa antes del reinicio de sus actividades deberá realizar el saneamiento ambiental (desratización, desinsectación y desinfección) de sus instalaciones.

Art. 11°.- Abastecimiento de agua

- Debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro de la empresa. El tanque de almacenamiento provisional de agua, serán limpiados y desinfectados según su programa establecido.
- En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.

Art. 12°.- Los equipos sanitarios.

Se deben instalar puntos de lavado de manos exclusivos al ingreso de la empresa, áreas de proceso y despacho.

Art. 13°.- Estaciones de servicio y desinfección.

Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivos al ingreso de la empresa, áreas de proceso y despacho. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante.

Art. 14°.- Limpieza y desinfección

- El responsable de la empresa debe brindar los recursos necesarios para el cumplimiento del programa de limpieza y desinfección.
Se debe desinfectar todos los ambientes de alto tránsito del personal, las áreas de despacho y/o recojo de los alimentos con la mayor frecuencia posible.
Los mostradores, barandas y puertas (incluyendo manijas) del local, que entren en contacto con los clientes deben ser limpiados y desinfectados.
- Antes de iniciar la operación de entrega a destino y recojo, se deberán desinfectar mesas de trabajo, contenedores de reparto (cajas isotérmicas, mochilas, entre otros) con pulverizador con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Las áreas de cocina deberán ser limpiadas y desinfectadas con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Los pasamanos, manijas, pestillos, marcador biométrico, dispensadores y casilleros deben ser desinfectados con un paño húmedo con solución desinfectante.

Art. 15°.- Disposición de residuos sólidos.

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

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

El personal que manipule residuos con riesgo biológico, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.

CAPITULO IV

PROCESO OPERATIVO EN LA ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y/O RECOJO. DE ALIMENTOS

Art. 16°.- Procesos operativos

Para todo el proceso operativo en la elaboración de los alimentos se deberá contar con los siguientes elementos:

Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> • EPP <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guantes ✓ Mascarilla 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jabón líquido 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



✓ Delantal plástico ✓ Cofia	✓ Detergente en polvo	✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, yodo, etc.)
--------------------------------	-----------------------	--

Art. 16°.- Compra (adquisición de insumos)

El responsable de la empresa definirá los lugares de compra, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: ubicación, seguridad, accesibilidad y abastecimiento.

Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el Art. 14°.

Art. 17°.- Recepción, almacenamiento y acondicionamiento.

La empresa definirá una zona específica para la recepción de los alimentos, así como al personal designado para estas funciones. Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el Art. 14°.

Art. 18°.- Preparación de pedidos

La empresa definirá una zona específica para la preparación de los pedidos, así como los espacios necesarios para que el personal cumpla con el distanciamiento social de al menos un (01) metro y la adecuada distribución del flujo de preparación, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19. Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona, deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el Art. 14°.

Art. 19°.- Del empaque.

El encargado de envasar y empaquetar el alimento, lo realiza previo lavado y desinfección de manos, debiendo entregar el empaque al repartidor en la zona de despacho (mostrador). El repartidor debe asegurarse que el contenedor o caja se encuentren desinfectados, se lava y desinfecta las manos y procede a recoger el empaque conteniendo el alimento preparado culinariamente de la zona de despacho, verificando que esté correctamente cerrado, luego lo acondiciona en el contenedor o caja para transportarlo en un vehículo (motorizados, bicicletas, entre otros) o a pie.

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.

Art. 20°.- Del contenedor o caja para el reparto de alimento

El contenedor o caja para el reparto del alimento preparado culinariamente debe ser exclusivo para tal fin y estar limpio (sin polvo, tierra, insectos, restos de empaques, restos de alimentos, entre otros) y debe ser desinfectado antes de acondicionar el empaque que contiene el alimento. La desinfección puede hacerse con un producto destinado para a tal fin o una solución desinfectante preparada según las indicaciones del fabricante.

Art. 21°.- Despacho y recojo de alimento.

La empresa definirá una zona específica para la recepción y entrega de pedidos (repartidor y cliente), los espacios necesarios para que el personal cumpla con el distanciamiento social de al menos un (01) metro y la adecuada distribución del flujo de despacho, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19.

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.

Art. 22°.- Reparto

El repartidor debe cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro con el cliente. La empresa informará al cliente que debe utilizar mascarilla durante la entrega del pedido.

Si la empresa terceriza el servicio de reparto, el proveedor deberá demostrar la capacitación en temas sanitarios y de bioseguridad, siguiendo los lineamientos definidos para el personal propio

CAPITULO V

PERSONAL

Art. 23°.- Consideraciones Generales

❖ Gestión del salvoconducto (permiso temporal de tránsito)

El personal deberá tramitar su permiso temporal para transitar, el mismo que deberá renovar permanentemente, este trámite deberá realizarlo en la página <https://www.gob.pe/paselaboral>, colocando la información solicitada.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



❖ Medidas preventivas del traslado del domicilio al centro laboral

- Lavarse las manos antes de salir.
- Es obligatorio el uso de mascarilla, en todo momento.
- Se sugiere el uso de polo manga larga y guantes desechables.
- Mantener al menos un (01) metro de distancia con otras personas.
- Evitar tocarse el rostro con las manos. Se recomienda portar alcohol en gel.
- Usar el antebrazo en caso de toser o estornudar.
- En caso de usar transporte público, asegurarse que todos viajen sentados, guardando las distancias mínimas exigidas y portar el pago exacto en monedas para evitar el intercambio de dinero.
- En caso una persona sienta algún malestar en el trayecto a la empresa, deberá regresar a su casa y/o acudir al centro de salud más cercano. Posteriormente, deberá presentar el certificado médico al empleador donde indica el estado de salud.

Art. 24°.- Personal Administrativo y operativo

❖ Consideraciones generales previo al inicio de actividades

Requisito para acudir al centro de trabajo:

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
- No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo menor a quince (15) días.
- No haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19, según la definición del presente protocolo
- Contar con mascarilla desechable o que cumpla con lo recomendado por el MINSA, durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones la empresa debe proveer de mascarillas.
- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.
- De existir una fila para ingresar se formará respetando el distanciamiento social de al menos un (01) metro, entre cada persona y se evitará el diálogo entre ellas.
- Estará sujeto a las directivas dispuestas por las autoridades nacionales.

❖ Consideraciones antes del inicio de las actividades

Pasos a seguir:

- **Paso 1:** Control de la salud del personal
Previo al ingreso a las instalaciones, el responsable de la empresa verificará que el personal cuente con mascarilla, seguidamente tomará la temperatura y verificará el buen estado de salud del personal.
- **Paso 2:** Desinfección de zapatos
Se empleará pediluvios, tapetes o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.
- **Paso 3:** Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro
- **Paso 4:** Colocación de uniformes
 - 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.
 - El uniforme sólo se podrá usar dentro de las instalaciones, en el caso del traslado externo se usará otra indumentaria.

❖ Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- En caso una persona sude, evitará tocarse el rostro, primero tendrá que retirarse toda la protección, lavarse las manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes, cofia, según corresponda).
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de la empresa, estos serán custodiados por un personal administrativo.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

❖ Consideraciones al término de las actividades

- El personal colocará en un recipiente designado su indumentaria de trabajo e informará al responsable de la empresa, para su posterior lavado y desinfección.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



- Realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para su retorno a casa.

Art. 25°.- Personal externo

El personal externo contemplado en el presente protocolo es el siguiente:

- Fiscalizadores
- Proveedores de alimentos
- Personal de saneamiento
- Proveedores de reparto
- Personal de mantenimiento,
- Y otros.

Deberá contar con EPP (mascarillas desechables y cofia) y de no contar con ello se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en la empresa.

CAPITULO VI

SENSIBILIZACIÓN, CAPACITACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ANTE DIVERSAS SITUACIONES DE RIESGO

Art. 26°.- Sensibilización y capacitación

La sensibilización y capacitación estará a cargo del personal de la DISA "Virgen de Cocharcas" (Red de Salud de cada Jurisdicción de del Distrito), para lo cual el responsable de Cada Municipalidad deberá realizar las coordinaciones necesarias, quienes brindaran los siguientes temas:

- ❖ Medidas preventivas de bioseguridad dentro de la empresa frente al COVID-19.
 - Detección y manejo de personas con síntomas sospechosos de la enfermedad.
 - Medidas a adoptar en casos confirmados.
 - Establecimientos de salud que se encuentran especializados para la atención emergencia por COVID-19.
 - Medidas de acción frente a síntomas leves y síntomas graves.
 - Medidas de distanciamiento social frente al COVID-19.
 - Medidas de aislamiento obligatorio domiciliario en caso confirmado.
- ❖ Medidas preventivas de bioseguridad durante el servicio frente al COVID-19.
 - Limpieza y Desinfección.
- ❖ Todas las capacitaciones con respecto a medidas frente al COVID-19, deberá ser registrada y documentada.
- ❖ El responsable de la empresa colocará infografías sobre la prevención del contagio del COVID-19.

Art. 27°.- Situaciones de emergencia

- Si alguna persona tose y/o estornuda sin cumplir las medidas de bioseguridad establecidas, se paralizará la operación inmediatamente para que todo el personal expuesto se lave las manos, brazos y rostro, realice la desinfección del área y cambie su ropa.
- Si una persona tose y/o estornuda sobre los alimentos sin cumplir las medidas de bioseguridad establecidas, se descartará todos los productos contaminados.

Art. 28°.- Lineamientos de actuación para detección o sospecha

- ❖ **Lineamientos básicos**
El responsable de la empresa actuará en base a los lineamientos determinados por el Ministerio de Salud.
- ❖ **Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19**
 - Ante un caso sospechoso, se deberá informar inmediatamente al responsable de la empresa.
 - El responsable de la empresa entregará guantes y mascarilla al caso sospechoso, se suspenderá su labor en el local y deberá trasladarse a su casa para continuar con los procedimientos indicados por las autoridades.
- ❖ **Manejo de casos sospechosos**

El responsable de la empresa determinará previa evaluación si la persona puede o no ingresar al centro de labores, si presentara algún síntoma de COVID-19 indicará si este será derivado al centro de salud.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



❖ Manejo de casos confirmados

- El personal presentará su descanso médico, vía digital, al responsable de la empresa.
- El responsable de la empresa gestionará la desinfección del ambiente de trabajo, hará el levantamiento de la información sobre las personas que tuvieron contacto y gestionará las medidas preventivas que correspondan.
- La respuesta ante la aparición de casos confirmados se realizará según el cuadro siguiente.

	Descripción	Acción
NIVEL 1	Sin casos sospechosos o confirmados	Aplicación de medidas preventivas
NIVEL 2	Con 1 caso sospechoso dentro de la sede	Refuerzo de capacitación al Personal sobre medidas preventivas
NIVEL 3	Con 2 casos sospechosos dentro de la sede	Desinfección general de la sede
NIVEL 4	Con 1 caso confirmado	<ul style="list-style-type: none"> - Paralización de actividad. - Cierre temporal de la sede. - Despistaje y aislamiento de Personal en contacto directo. - Desinfección de la empresa.

Art.29°.- Vigilancia sanitaria y de bioseguridad

- Los Restaurantes y Servicios Afines están sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según su jurisdicción, quienes trabajarán de manera articulada con el MINCETUR o las Direcciones Regionales de Comercio Exterior y Turismo de los gobiernos regionales o la que haga sus veces, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.
- El MINSA a través de sus organismos descentralizados, brindará la asistencia técnica a las municipalidades para que realicen una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.
- La vigilancia sanitaria y bioseguridad, debe ser realizada por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitado en temas sanitario de alimentos y medidas de bioseguridad, a su vez deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, vestimenta y llevaran solo los artículos necesarios para la inspección sanitaria, que se exige para los manipuladores de alimentos. Se deben cumplir con todas las medidas preventivas de bioseguridad establecidas en el ítem 7.1. por la empresa para evitar el contagio de COVID-19.

CAPITULO VII

CLIENTE

Art. 30°.- Consideraciones para el cliente

- El cliente deberá contar con los EPP necesarios para prevenir el riesgo de contagio del COVID-19 establecidos en la normativa peruana y/o la empresa.
- La empresa se reservará el derecho de atención a los clientes que no cumplan con lo indicado en punto anterior.

Art. 31°.- Medios de pago del cliente

- Se debe optar por medios de pago electrónicos (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el repartidor, y el cliente.
- Si la empresa opta por pagos que involucran la interacción directa entre el repartidor y el cliente (pagos en efectivo y uso de POS) deberá demostrar las medidas de bioseguridad implementadas para prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
- Al momento de realizar su pedido el cliente será informado de la utilización obligatoria de la mascarilla en la recepción del pedido. También se le informará que el producto llevará un precinto de seguridad el cual debe llegar intacto al momento de la entrega.
- Se le hará la consulta sobre la forma de pago, si el cliente indica que pagará con efectivo se le preguntará las denominaciones de los billetes para que el repartidor lleve el vuelto empaquetado.

CAPITULO VIII

RESPONSABILIDAD ANTE INFRACCIONES Y SANCIONES

Art. 32°.- Responsabilidad del infractor.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



La responsabilidad del infractor conlleva a una responsabilidad civil o penal que pudiera originarse por las acciones u omisiones que a su vez configuran la infracción.

Art. 33°.- Obligación de comunicar al ministerio publico

Cuando las Municipalidades Distritales y/o Provincial de la Jurisdicción de la Provincia de Chincheros a través de cualquier de sus órganos, detecte o tome conocimiento de conductas que conlleven al riesgo de la comunidad, se hará de conocimiento del Ministerio Público para que adopte las determinaciones del caso.

Art. 34°.- Constituye infracción.

A todo aquello que contravenga las disposiciones del presente protocolo y demás disposiciones complementarias dispuestas por la autoridad municipal en concordancia a normas nacionales.

Art. 35°.- Las infracciones.

Serán sancionadas con notificación preventiva, papeleta de sanción, decomiso, clausura temporal y/o definitiva. Según la gravedad de la falta sin perjuicio de la aplicación de las multas económicas o destitución del puesto de venta y/o tiendas.

Art.36°.- Requisas de mercancías

En caso de requisas de mercancías conformes a los artículos que anteceden, se nombrara como depositario de bienes requisados a la policía municipal en coordinación con el área de Servicios Públicos quienes al cabo de 48 horas dispondrán la mercadería para donaciones a instituciones de acción benéfica.

Art. 37°.- De la imposición y/o ejecución de las infracciones

El área de Desarrollo Económico Local o la que haga sus veces, o el área competente de cada Municipalidad Distrital conjuntamente con el área de Asesoría Legal es la encargada de la imposición y/o ejecución de las infracciones y sanciones administrativas contempladas en el presente protocolo con el apoyo de la Policía Municipal u otras fuerzas en casos necesarios.

Art. 38°.- Inmovilización de mercancías o bienes

Procede la inmovilización de mercancías o bienes, cuando la autoridad municipal observa la calidad y procedencia dudosa de los productos. La ODEL o la oficina Competente con apoyo de la Policía Municipal levantara un acta de inmovilización consignando el nombre del infractor giro comercial, lugar fecha hora e inventario de la mercadería inmovilizada.

Art. 39°.- El reclamo contra la imposición decomiso o multa administrativa

El reclamo contra la imposición y notificación de decomiso o multa administrativa solo podrá proceder dentro del plazo que establece el TUPA conforme a ley.

Art. 40°.- El curso de reconsideración

Será avaluado por la oficina de Asesoría Legal según a los fundamentos y nuevas pruebas presentadas, pronunciándose en el tiempo establecido en el TUPA pidiendo interponer el recurso de apelación en caso necesario.

Art. 41°.- El recurso de apelación.

Una vez presentada a mesa de partes será elevada a la oficina de Desarrollo Económico Local o l Oficina Competente de Cada Municipalidad, quien con el informe correspondiente derivará a los actuados a la oficina de Asesoría Legal de la Municipalidad, para que emita el informe respectivo evaluando el expediente con el proyecto de resolución a gerencia municipal.

Los recursos de los efectos antepuestos suspenden la aplicación y ejecución de la resolución de sanción.

Art. 43°.- De la reducción del monto de la multa.

Las multas administrativas serán susceptibles de refracción en su monto, previo sustento y justificación en los siguientes casos.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

Creada por Ley N° 23759 el 30/12/1983
"Año de la Universalización de la salud"
2019 - 2022



- A. En un 60% si es abonada en una sola armada dentro de los 10 días calendarios de impuesta las multas administrativas.
- B. En 40% si es abonando en una sola armada dentro de los 20 días calendarios de impuesta la multa administrativa.
- C. En un 20 % si es abonada en una sola armada dentro de los 30 días calendarios de la impuesta la multa administrativa. Los casos solo son viables siempre que no se presente el recurso de reclamo alguno o el solicitante desiste del mismo y no se acoge al fraccionamiento.



Art. 44°.- Del fraccionamiento para el pago de multas.

En caso que el infractor solicite el fraccionamiento de la deuda, deberá suscribir convenio con la oficina de rentas siempre y cuando el monto de la multa sea superior al 10% de la UIT para su implementación.

Para el fraccionamiento de pago el infractor abonará una cantidad no menor de 20% y el periodo de fraccionamiento no deberá superar los 6 meses.

El pago de la multa administrativo no exime al infractor a subsanar las infracciones o causas que originaron la sanción.



Art. 45°.- Del curso de infracciones

Cuando una misma conducta o hecho se encuentra calificada como multa de infracción y se aplicara la sanción pecuniaria prevista para la infracción de mayor gravedad sin perjuicio que pueda exigirse las demás responsabilidades que establezcan las normas.



Art. 46°.- De la continuidad de la infracción

Se considera continuidad de la infracción cuando el acto disciplinario es sucesivo en un tiempo perentorio. En este caso será sancionado administrativamente con una multa equivalente al doble de la multa anterior impuesta. La reincidencia o resistencia a las sanciones interpuesta se procederá a la destitución y disposición de vacancia del puesto de venta.



DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA. - Queda establecida que la Municipalidades de la Jurisdicción de la Provincia de Chincheros a través de la oficina de DESARROLLO ECONOMICO LOCAL, Oficina de Rentas, y sus órganos competentes de comercialización, vigilancia y control a quienes hagan sus veces serán las encargadas de velar por el cumplimiento estricto de lo impuesto de la presente ordenanza.

SEGUNDA. - La presente ordenanza entra en vigencia al día siguiente de su publicación en los diversos medios de difusión y en la página web de la Municipalidad.

TERCERO. - Déjese sin efecto cualquier norma, reglamento o dispositivo municipal que se oponga a la presente Ordenanza.

POR TANTO:

Regístrese, publíquese, comuníquese y cúmplase



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CHINCHEROS - APURIMAC

Nilo G. Najarro Rojas
ALCALDE

NGNR/rvtb.
DISTRIBUCION:
Gerencia 01
SGDEL 01
Alcaldía 01
IMAGEN 01
OCI 01
S.G/ARCHIVO 01