



# 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° 012-2020-MPCH

Chincheros, 13 de julio del 2020.

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

### VISTO:

En Sesión de Concejo Ordinaria N° 13-2020-MPCH, realizada el 13 de julio del 2020, se debatió la propuesta de Ordenanza que **Regula el Protocolo Para el Comercio Interno de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano en el Distrito de Chincheros**, Opinión Legal N° 118-2020-MPCH/U.A.L., con registro de gerencia N° 2850, de fecha 12 de junio del 2020, Informe N° 066-2020-SGDEL/MPCH/JRCM, con registro de gerencia N° 2558, de fecha 27 de mayo del 2020, mediante el cual el Sub Gerente de Desarrollo Económico remite la propuesta, 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, conforme al Art. 40° Las ordenanzas de las municipalidades provinciales y distritales, en la materia de su competencia, son las 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. Mediante ordenanzas se crean, modifican, suprimen o exoneran, los arbitrios, tasas, licencias, derechos y contribuciones, dentro de los límites establecidos por ley. Las ordenanzas en materia tributaria expedidas por las municipalidades distritales deben ser ratificadas por las municipalidades provinciales de su circunscripción para su vigencia;

Que, mediante Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, se declara el Estado de Emergencia Nacional por 15 días calendario, y se dispone el aislamiento social obligatorio por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, el cual fue ampliado temporalmente mediante los Decretos Supremos N°051-2020-PCM, N°064-2020-PCM, N°075-2020-PCM, N°083-2020-PCM, N°094-2020-PCM y N°116-2020-PCM;

Que, mediante Decreto Supremo N° 020-2020-SA, se **Prórroga la declaratoria de emergencia sanitaria** a partir del 10 de junio de 2020 hasta por un plazo de noventa (90) días calendario, la emergencia sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020- SA, por las razones expuestas en la parte considerativa del presente Decreto Supremo;

Que, mediante Informe N° 066-2020-SGDEL/MPCH/JRCM, con registro de gerencia N° 2558, de fecha 27 de mayo del 2020, mediante el cual el Sub Gerente de Desarrollo Económico propone el **Proyecto de Ordenanza que Regula el Protocolo Para el Comercio Interno de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano en el Distrito de Chincheros (...)**;

Que, mediante Opinión Legal N° 118-2020-MPCH/U.A.L., con registro de gerencia N° 2850, de fecha 12 de junio 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 Para el Comercio Interno de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano en el Distrito de Chincheros (...)**;

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 **UNANIME**, con Dispensa de Lectura y Aprobación del acta, el Concejo Municipal aprobó la siguiente:

### ORDENANZA QUE REGULA EL PROTOCOLO PARA EL COMERCIO INTERNO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO EN EL DISTRITO 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 el comercio interno de alimentos y bebidas de consumos humano en la jurisdicción del distrito de Chincheros, con el propósito de preservar la salud y seguridad de las partes interesadas.

##### Art 2°.- Objetivo





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

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



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 que deben cumplir los mercados, bodegas, mayoristas y minoristas, 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 del distrito de Chincheros y aplica a todo el personal, proveedores y clientes de mayoristas, minorista, bodegas y mercados involucrados en el proceso de entrega a destino y recojo de productos.

## Art 4°.- Base legal

4.1. Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19.

4.2. Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

4.3. Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario para el funcionamiento de mercados de abasto.

4.4. Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19."

## 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.

5.6. **Persona natural con negocio:** Entiéndase por aquella persona negociante o productor que proporciona un producto.

5.7. **Persona jurídica:** Entiéndase por empresario y/o proveedor de bienes y/o servicios.

5.8. **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.

5.9. **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.

5.10. **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.

5.11. **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 COVID19 en el Perú".

- Persona que presente problemas respiratorios que requieran hospitalización y sin alguna causa que explique su situación de salud.

5.12. **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.





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

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



- 5.13. 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.
- 5.14. 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.
- 5.15. 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 del stand que están en contacto con los productos, por ejemplo, equipos, mobiliario, etc.
- 5.17. Superficie viva: Las partes externas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, mobiliarios y productos durante su venta, compra y consumo. Para efectos de la presente ordenanza se considera a las manos con o sin guantes del manipulador de productos.
- 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 mayoristas, minorista, bodegas y mercados que opten por brindar el servicio establecido, en el presente protocolo deberán:

- Atender a los clientes en los horarios que establezcan las autoridades nacionales. Realizar el abastecimiento de mercadería según horarios establecidos por las autoridades.
- Las ventas y compras serán realizadas de forma presencial, respetando el distanciamiento recomendado.

## CAPÍTULO II DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

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

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y de protección.
- Los EPP de bioseguridad serán usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y serán proporcionados por la persona natural con negocio y persona jurídica (empresa) según sea el proceso:

Tipo de Personal	Epp	Responsable de la entrega de EPP
Empleado	Cofia Delantal plástico Guantes Lentes de protección Mascarilla	Responsable de la empresa
Persona natural con negocio, terceras Personas	Guantes Lentes de protección Mascarilla	Responsable del negocio

- Debe hacer el cambio de mascarillas cada 4 horas o cuando se encuentren húmedas, rotas, sucias con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
- 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.

### Art 8.- Higiene personal dentro del centro laboral

Debe contar con cofia, mascarilla, guantes y mandiles que cubren todo el cuerpo, en todo momento.



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

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



- Contar con implementos para la limpieza y desinfección de sus manos.
- Realizar el lavado y desinfección de manos antes de manipular los alimentos; inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, luego de rascarse cualquier parte del cuerpo, y/o de manipular material potencialmente contaminado como cajas, bultos, jabas, dinero, entre otros.
- Mantener por lo menos un metro de distancia con el consumidor. Evitar aglomeraciones y evitar que toquen los productos.
- Contar con control médico, libre de enfermedad infectocontagiosa.
- Evitar tocarse la cara y ojos, con las manos.
- Manipular higiénicamente los alimentos.
- Contar con capacitación por personal de la DISA "Virgen de Cocharcas"
- Si algún trabajador que expende alimentos y bebidas presenta síntomas de COVID - 19 (fiebre, tos, dolor de garganta, dolor del cuerpo, entre otros) deberá comunicar a la autoridad y permanecer en cuarentena (seguir los protocolos establecidos).

## Art 9.-Lineamientos para los operadores de comercios, negocios y centros comerciales.

Colocar en la entrada y el interior del mercado la siguiente información:

- Horario de atención.
- Aforo (se recomienda reducir el aforo a un tercio de su capacidad).
- Medidas de prevención frente al COVID-19, tanto para los que laboran en el mercado como al público en general.

Definir:

- El horario de abastecimiento de alimentos.
- Higiene y protección de los transportistas y/o proveedores que abastecen de alimentos.
- Puerta de entrada y de salida, y ruta de acceso.
- Líneas o círculos (pintura o autoadhesivos) a una distancia de 1.5 metros entre si, a fin de delimitar el distanciamiento de persona a persona.

Garantizar y/o verificar lo siguiente:

- La limpieza e higiene de los lugares de espera, pasadizos y otros.
- Garantizar el libre tránsito y prever el hacinamiento.
- Estaciones de lavado de manos al ingreso de los establecimientos (dispensador de jabón líquido y papel toalla).
- Dispensadores de jabón líquido, papel toalla y alcohol gel en los SSHH y puestos de trabajo (de acuerdo al giro).
- Dispositivos para desinfección de suelas de zapato al ingreso del establecimiento.

Garantizar y/o verificar lo siguiente:

- Si el comerciante o alguna persona en su hogar tiene síntomas como fiebre, tos, dificultad para respirar, NO deberá asistir a trabajar.
- Los comerciantes NO deberán asistir con menores de edad, ni mascotas. Contar con capacitación.

Garantizar el adecuado manejo de residuos sólidos:

- Cada establecimiento y/o puesto de venta deberá contar con tachos para residuos (con tapa vaivén y una bolsa).
- La disposición de residuos peligrosos (mascarillas, guantes, etc.), deberá ser en plásticas rojas (fácil identificación).
- Los residuos generados del SSHH, de preferencia, evacuar en doble bolsa.

Disponer de un programa de higiene y saneamiento para los establecimientos y/o puestos de venta:

- El comerciante debe realizar la limpieza y desinfección del puesto, con mayor frecuencia y diario.
- El comerciante debe garantizar la desinsectación, desratización y desinfección según necesidad.

Controles:

- Supervisar diariamente al ingreso y durante su permanencia que en el establecimiento todos los comerciantes, proveedores, personal y público en general cuenten con los equipos de protección personal (EPP) adecuados (uso de mascarillas).





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

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



- Verificar la cantidad de personas que ingresan, a fin de evitar aglomeraciones.

## Art. 10.- Requisitos sanitarios para el despacho de alimentos y bebidas en el establecimiento.

Se debe realizar el control de los siguientes aspectos:

- Área limpia y ordenada, libres de focos de contaminación (polvo, residuos sólidos, charcos de agua, etc.)
- Contar con recipiente para la disposición de los residuos sólidos.
- Contar con materiales de limpieza para las balanzas, andamios, mostradores.
- Contar con una lista de precios, para facilitar sus pedidos al cliente.

## Art. 11 Requisitos sanitarios para la exhibición disposición de frutas y hortalizas

- Los alimentos deben exhibirse o disponerse sobre mostradores, andamios, bandejas, tarimas, estantes o similares a una altura no menor de 60 cm. Ningún alimento debe estar en contacto con el piso.
- Las frutas y verduras se acomodarán en bandejas preferentemente de plástico.
- No deberá de realizar el probador de frutas (exhibir trozos de fruta a la intemperie).

## Art.12.-Requisitos sanitarios para la exhibición disposición de carnes y pescados

- Exhibir la carne y/o pescado lo mínimo necesario, sobre mostrador, gancho, bandeja o similar, en condiciones de higiene. Ningún alimento debe exhibirse a nivel del piso, la altura no menor a 60 cm.
- Los alimentos perecibles deben almacenarse en sistema de refrigeración.

## Art. 13.- Requisitos sanitarios para el transporte y conservación de carnes y pescado

REALIZAR CONTROL DE:

- Las carnes y pescados deben transportarse en vehículos exclusivos y cubiertos, protegiéndolos del polvo, sol y otros factores de contaminación ambiental. Con cámara frigorífica.
- La carne y pescado si no van a expendirse de inmediato deberán de mantenerse en refrigeración.

## Art. 14.- Requisitos sanitarios para la exhibición disposición de alimentos no perecibles.

- Incluye al grupo de alimentos no perecibles industrializados envasados y al granel. De procedencia formal.
- Los alimentos deben exhibirse o disponerse sobre mostradores, andamios o similares a una altura no menor de 60 cm. Ningún alimento debe estar al nivel del piso o en contacto con el piso.
- Los alimentos al granel deben de estar protegidos, cerrados.
- Los alimentos envasados con fechas de vencimiento vigentes, con autorización sanitaria vigente (registro sanitario).
- Todos los alimentos deben de tener procedencia formal.

## Art. 15.- Requisitos sanitarios para el expendio de panes de forma ambulatoria

- Zonificar el área para la ubicación del cliente, contar con señalización sobre el piso (mediante el pintado a una distancia de 1.50 m; el pintado puede ser un círculo, asterisco u otro).
- Área limpia y ordenada, libres de focos de contaminación.
- Atención por persona, para evitar congestiónamiento del público.
- El vendedor deberá de cumplir con los requisitos de higiene para comerciantes/ manipuladores de alimentos y capacitación.
- Los panes se cogerán con una bolsa exclusiva, pinza u otro que facilite su manipulación.
- Adecuado manejo de dinero para evitar contaminación cruzada (por ejemplo, coger protegiéndose las manos con una bolsa).
- Los panes deberán mantenerse protegidos de la intemperie.

## Art. 16.- Requisitos sanitarios para la atención en bodegas, minoristas y mayoristas.

- Ingreso ordenado. Para la ubicación del cliente, contar con señalización sobre el piso (mediante el pintado del piso a una distancia de 1.50 m; el pintado puede ser un círculo, asterisco u otro).
- Atención por persona. En caso de establecimientos grandes, realizar control de aforo, para evitar congestiónamiento del público.



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

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



- Las puertas de ingreso deben contar con avisos informativos, como horario de atención, lista de precios y otros.
- El establecimiento debe de contar con los medios necesarios para que el vendedor realice el lavado de manos de forma periódica.
- El comerciante debe de contar con capacitación.
- Cumplir los requisitos de higiene como manipulador de alimentos.

## Ar. 17.- Requisitos sanitarios para los consumidores y clientes.

- Uso obligatorio de mascarillas, de preferencia usar lentes o gafas de protección ocular, cabello recogido y limitar uso de accesorios como aretes, pulsera, relojes, etc.
- Cumplir la distancia social de 1.50m, evitar el contacto entre otras personas.
- Llevar la lista de compras para acelerar el proceso.
- Evitar manipular exageradamente los alimentos.
- Evitar tocarse la cara y ojos, con las manos.
- Cuando regrese a su domicilio, realice su aseo personal (incluye lavado de manos con agua y jabón por 20 segundos), desinfección de calzados.
- Cuando prepare los alimentos, lave rigurosamente las hortalizas. Las hortalizas y frutas que se consumen en crudo después del lavado se recomienda realizar la desinfección.

## CAPÍTULO III

### SENSIBILIZACIÓN, CAPACITACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ANTE DIVERSAS SITUACIONES DE RIESGO

#### Art 18.- Sensibilización y capacitación

La sensibilización y capacitación estará a cargo del personal de la DISA "Virgen de Cocharcas" 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 19.- 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 los productos contaminados.

#### Art. 20.- 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.





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

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



- 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.
- ❖ **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 \OAD 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	-Paralización de actividad. -Cierre temporal de la sede. -Despistaje y asilamiento de personal en contacto directo. -Desinfección de la empresa.

## Art.21.- Vigilancia sanitaria y de bioseguridad

- Las bodegas, minoristas y mayoristas 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.

## CAPÍTULO IV RESPONSABILIDAD ANTE INFRACCIONES Y SANCIONES

### Art. 22.- Responsabilidad del infractor.

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. 23.- Obligación de comunicar al ministerio público.

Cuando la MPCH, a través de cualquier de sus órganos, detecte o tome conocimiento de conductas que conlleven al riesgo de la comunidad, se ara de conocimiento del Ministerio Público para que adopte las determinaciones del caso.

### Art.24.- 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 legales.



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

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



## Art 25.- 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 26.- Requisas de mercancías

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

## Art. 27.- De la imposición y/o ejecución de las infracciones

El Área de Sub Gerencia de Desarrollo Económico Local, conjuntamente con el área de 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. 28.- 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 con apoyo de la policía municipal levantará un acta de inmovilización consignando el nombre del infractor, giro comercial, lugar, fecha, hora e inventario de la mercadería inmovilizada.

## Art. 29.- 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. 30.- El curso de reconsideración

Será evaluado 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. 31.- El curso de Apelación

Una vez presentada a mesa de partes será elevada a la oficina de Desarrollo Económico Local de Chincheros, 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. 32.- De la reducción del monto de la multa

- En un 60% si es abonada en una sola armada dentro de los 10 días calendarios de impuesta la multa administrativa.
- En 40% si es abonado en una sola armada dentro de los 20 días calendarios de impuesta la multa administrativa.
- 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 33.- 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 34.- 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. 35.- De la continuidad de la infracción





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS

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



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.

**Art. 36.- ENCARGAR** a la Sub Gerencia de Desarrollo Económico, Sub Gerencia de Servicios Públicos, y demás unidades Orgánicas el cumplimiento de la presente Ordenanza.

**Art. 37.- DEROGAR** toda norma que se oponga o contravenga a la presente Ordenanza Municipal

**Art. 38.- DISPONER**, que la presente ordenanza entre en vigencia desde la fecha de su publicación en el portal Web Institucional.

**POR TANTO:**

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.**



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
CHINCHEROS - APURIMAC

*Nilo G. Najarro Rojas*  
ALCALDE

NGNR /vrb.	
DISTRIBUCION:	
Gerencia	01
SGDEL	01
SGSPGA	01
IMAGEN	01
OCI	01
S.G./ARCHIVO	01

