

GM
CAEL
GOS
GOS
SEPS
GPP



Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2020-COVID-19-MDSM/HRI/A

San Marcos, 29 de Mayo de 2020.

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MARCOS

POR CUANTO: En su Sesión Ordinaria de fecha 29 de Mayo de 2020;

VISTO:

El, INFORME N° 13-2020--COVID-19-GM/MDSM, presentado por el Gerente Municipal, a través del cual remite el proyecto de "Ordenanza Municipal que dispone el cumplimiento del protocolo de atención para restaurantes y afines para el funcionamiento con propia logística, seguridad y recojo, en el distrito de San Marcos – Huari – Ancash", y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, los gobiernos locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, la cual radica en la facultad de ejercer actos administrativos y de administración;

Que, el Estado Peruano, estando a lo señalado por la OMS, a través del Decreto Supremo N°008-2020-S, publicado en el diario oficial El Peruano en fecha 11 de marzo del 2020, ha declarado emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa días calendario por la existencia del COVID-19;

Que, mediante Decreto Supremo N°008-2020-S, numeral 2.3 del artículo 2° se ha establecido que los Gobiernos Regionales y Locales adoptan las medidas preventivas para evitar la propagación del COVID 19 y coadyuvan al cumplimiento de las normas y disposiciones correspondientes emitidas por el ejecutivo;

Que, a través del Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, publicado en el Diario Oficial El Peruano el 15 de Marzo del 2020, se declaró Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince (15) días calendario, disponiéndose el aislamiento social obligatorio (cuarentena), por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, calificada como una pandemia mundial por la Organización Mundial de la Salud;



Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

Que, el artículo 1° del Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, aprueba la reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19, se aprobó la estrategia denominada: "Reanudación de Actividades"; Asimismo, el artículo 5° de Decreto Supremo N° 080-2020-PCM faculta a los Sectores competentes a disponer mediante resolución ministerial la fecha de inicio de las actividades de la Fase 1 de la "Reanudación de Actividades";

Que, a través de la Resolución Directoral N° 00006-2020-PRODUCE/DGDE, se aprobaron las Disposiciones Complementarias para la continuidad del inicio gradual e incremental de la actividad de servicio, de la Fase 1 de la "Reanudación de Actividades", en materia de "Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local)", ampliado a "Servicio de entrega a domicilio por terceros", referidas a la actualización de los criterios de focalización territorial y el establecimiento de criterios internos de mitigación de riesgo;

Que, mediante INFORME N° 015-2020-COVID 19-GDEL/MDSM, el Gerente de Desarrollo Económico Local de esta Entidad, solicita opinión legal sobre el proyecto de Ordenanza Municipal propuesto, que viabilice y autorice la atención de los restaurantes y afines, a fin de evitar la propagación del COVID-19, presentado por su área;

Que, mediante INFORME LEGAL N° 429-2020-MDSM-GAJ, el Gerente de Asesoría Jurídica de esta Corporación Edil, y con INFORME N° 13-2020-COVID-19-GM/MDSM, el Gerente Municipal de esta Entidad, informan que es procedente la aprobación de la "Ordenanza Municipal que Dispone el Cumplimiento del Protocolo de Atención Para Restaurantes y Afines para el Funcionamiento con Propia Logística, Seguridad y Recojo, en el Distrito de San Marcos – Huari - Ancash". Recomendando que los actuados administrativos se pongan a consideración del Pleno del Concejo Municipal para su evaluación y posterior evaluación;

Que, en su Sesión Ordinaria de fecha 29 de Mayo de 2020, luego de una deliberación y con el voto de los Señores Regidores, Andrés Marzano Vega, Amalia Espinoza Ramírez, Máxima Abarca Anaya, Santiago Medina Dionicio, el Concejo Municipal por mayoría aprobó la ORDENANZA MUNICIPAL QUE DISPONE EL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO DE ATENCIÓN PARA RESTAURANTES Y AFINES PARA EL FUNCIONAMIENTO CON PROPIA LOGÍSTICA, SEGURIDAD Y RECOJO, EN EL DISTRITO DE SAN MARCOS – HUARI - ANCASH", cuyo texto forma parte integrante del presente acuerdo. Se deja constancia



Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

la abstención al voto del Regidor Manolo Vargas Arce, quien señala que tiene dificultad para revisar el proyecto por fallas en internet;

Estando a los fundamentos expuestos, en uso de las facultades conferidas por el numeral 8 del artículo 9º y artículo 40º de la Ley Orgánica de Municipalidades Ley N° 27972, contando con el voto mayoritario de los Señores Regidores, se ha aprobado la siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE DISPONE, EL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO DE ATENCION PARA RESTAURANTES Y AFINES PARA EL FUNCIONAMIENTO CON PROPIA LOGÍSTICA, SEGURIDAD Y RECOJO, EN EL DISTRITO DE SAN MARCOS-HUARI-ANCASH.

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1º.- OBJETIVOS Y ALCANCES

Establézcase en la jurisdicción del distrito de San Marcos, provincia Huari, región Ancash, la obligación de dar cumplimiento, por parte de administradores/propietarios de restaurantes y afines al PROTOCOLO DE ATENCION PARA RESTAURANTES Y AFINES AUTORIZADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO CON PROPIA LOGÍSTICA, SEGURIDAD Y RECOJO EN EL DISTRITO DE SAN MARCOS-HUARI-ANCASH, cuyo texto forma parte de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 2º.- FINALIDAD

Teniendo la necesidad de contar con un protocolo que autorice y permita la reapertura y atención de los restaurantes y afines dispuestos por el gobierno central, a fin de reiniciar las actividades económicas en el Perú, deberá ajustarse estas actividades económicas en la jurisdicción del distrito;

ARTICULO 3º.- OBJETO

Instaurar medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines, con el fin de proteger la salud del personal, sus proveedores y clientes, frente al riesgo de contagio del COVID-19, así como fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio;

ARTICULO 4º.- MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

REQUISITOS BÁSICOS:

A. AL INCIO DE LA ACTIVIDAD.

- El establecimiento debe contar con su Licencia de Funcionamiento.
- Contar con Carnet de Sanidad el personal que labora en cocina.



Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

- Contar con el Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones-Defensa Civil
- Controlar la temperatura del personal al ingreso del trabajo y su sintomatología de forma diaria.
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso del local.
- Realizar el lavado de las manos o desinfección a cada personal, debiendo contar de forma permanente su mascarilla de protección.

B. DURANTE LA ACTIVIDAD.

- Al toser o estornudar cubrirse la boca y nariz con pañuelo desechable, con el antebrazo, nunca con la mano directamente.
- Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Evitar el uso de celulares en el área de trabajo.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, o clientes.

C. FINAL DE ACTIVIDAD.

- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para su posterior lavado.
- Realizar el lavado, desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP), necesario para el retorno a casa de este personal.
- Controlar la temperatura del personal a la salida del trabajo.

D. CONSIDERACIONES PARA EL CLIENTE.

- El cliente debe contar con los EPP necesarios y cumplir con lo establecido por la empresa de acuerdo al protocolo, caso contrario, la empresa no brindara atención a los clientes.
- El cliente debe ubicarse en los espacios delimitados por la empresa.
- El medio de pago al ser en efectivo deberá optar las medidas de seguridad para reducir el contagio entre el repartidor y el cliente, con las medidas de bioseguridad necesarias.

E. DESPACHO.

- Asegurar que el despachador o repartidor se desinfecten las manos antes de cada entrega del servicio que oferta el establecimiento.
- Verificar que el personal cuente permanentemente con los EPP.
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
- Disponer de soluciones de agua, jabón y desinfectantes.



Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

F. ENTREGA.

- Verificar la higiene externa del pedido, queda prohibido abrirla.
- Embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad para garantizar que el pedido.
- Definir la zona de entrega del pedido al cliente o repartidor con la finalidad de respetar la distancia de 1.5 metros.
- Asegurar que la interacción entre el personal de cobro y cliente, se realice respetando las medidas de bioseguridad.
- Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sean necesarios.
- Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.

G. CONSIDERACIONES QUE DEBE CONTAR EL RESTAURANTE.

- Limpieza y desinfección de todas las áreas y superficies empleados para los distintos procesos, limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos.
- Desinfectar las mesas de trabajo, con soluciones desinfectantes después de cada despacho o entrega y antes de colocar los pedidos.
- Publicar las ofertas de sus productos con precios de manera clara y visible.
- La atención al cliente debe contar con barreras físicas para evitar el contacto directo.
- Disponer ambientes ventilados.
- Aforo mínimo necesario, manteniendo la distancia de 1.5 mts. de uno a otra persona.
- El restaurante debe entregar las boletas y facturas de manera virtual, si lo hace de manera física debe cumplir la política de cero contactos.

ARTÍCULO 5°.- PERIODO DE SENSIBILIZACION

La municipalidad, a través de las Subgerencias de Servicios Públicos y Gestión Ambiental y Gestión e Inversiones Económicas, deberán efectuar un periodo de sensibilización a nivel de los establecimientos y afines, así como de los usuarios que requiere el servicio a fin de corroborar y difundir sobre las disposiciones legales vinculantes a la reactivación económica, salubridad y del control en la propagación del virus, estableciéndose un cronograma, a partir de la vigencia de la presente Ordenanza Municipal.



Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

ARTICULO 6°.- SOBRE EL SEGUIMIENTO Y CUMPLIMIENTO

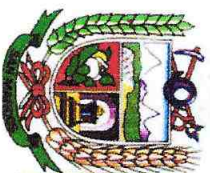
Para la implementación, seguimiento y control de la presente Ordenanza Municipal, deberá solicitarse y contar con la participación de un equipo multidisciplinario, conformado por los representantes de: Fiscalía, PNP, Gobernador del distrito y de la Subgerencia de Servicios Públicos y gestión Ambiental de la municipalidad.

ARTICULO 7°.- DE LAS SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO

Las sanciones de aplicación por la omisión o incumplimiento de lo dispuesto en la presente Ordenanza Municipal, se ajustan al Cuadro Único de Infracciones y Sanciones de la municipalidad siendo:

1.0 CUADRO UNICO DE INFRACCIONES PARA RESTAURANTES Y AFINES





Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MARCOS-HUARI-ANCASH

ANEXO 01

CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS

CÓDIGO	INFRACCIÓN	PROCE.	TIPO DE INFRACCION	SANCIÓN		MEDIDA COMPLEMENTARIA
				FACTOR UIT		
02-0111	Por permitir el ingreso de personal (trabajadores al establecimiento comercial y/o de servicio, sin previo control de temperatura corporal diaria y provistos de elementos de seguridad, como son tapa boca, guantes opcionales, gorra y guardapolvo de acuerdo a lo establecido en la presente Ordenanza.	N. DE CARGO	Grave	30 %		Clausura temporal
02-0112	Por no usar bolsas o medios de confinamiento cerrado herméticamente y se origina vertidos y desperdicios contaminantes.	N. DE CARGO	Grave	30%		Clausura temporal
02-0113	Por no implementar que el personal que labora en el establecimiento debe conservar la separación mínima de un metro 50 centímetros (1.50 m) de distancia.	N. DE CARGO	Grave	50 %		Clausura temporal





Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

02-0114	Por la incorrecta manipulación de basura a residuos sólidos en la vía pública o cualquier otra acción que deteriore el medio de un confinamiento y que pudiera dar origen a situaciones peligrosas de diseminación de contaminación.	N. DE CARGO	Grave	30 %	Clausura temporal
02-0115	Por no contar con afiches, avisos visibles, a fin de no permitir el ingreso de usuarios al establecimiento, sin mascarilla (que cubra boca y nariz), correctamente colocada y/o no suministrar alcohol de 70% o alcohol en gel (antisepsia de mano) al ingreso y salida de los mismos.	N. DE CARGO	Grave	30 %	Clausura temporal
02-0116	Por no implementar señalización personal con círculos de distanciamiento social en los pisos de un metro y cincuenta centímetros (1.50 m) de separación entre cada una de ellas, al ingreso del establecimiento a fin de evitar aglomeración de usuarios.	N. DE CARGO	Grave	30 %	Clausura temporal
02-0117	Por no implementar un protocolo de desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de los mismos hacia clientes que sea visible.	N. DE CARGO	Grave	40 %	Clausura temporal
02-0118	Por no contar con SS.HH. con dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante y toallas de papel, para el uso de los trabajadores del local comercial, y no colocar afiches informativos impresos en lugares visibles del establecimiento que enseñen la técnica de lavado correcto de manos con agua y jabón.	N. DE CARGO	Grave	30 %	Clausura temporal
02-0119	Por desarrollar actividades comerciales y/o de servicios fuera del horario establecido por las disposiciones municipales y/o normas legales establecidas por el gobierno nacional en el periodo de emergencia nacional.	N. DE CARGO	Grave	40 %	Clausura temporal
02-0120	Por contravenir la orden de la clausura temporal durante el estado de emergencia nacional.	N. DE CARGO	Grave	50 %	Clausura temporal



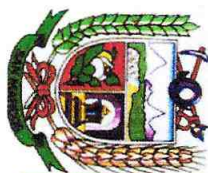


Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

	Por no implementar en el establecimiento al inicio y final de cada jornada laboral, con hipoclorito de sodio y/u otro autorizado.	N. DE CARGO	Grave	40 %	Clausura temporal
02-0121					
02-0122	Por no implementar un protocolo de desinfección de calzado.	N. DE CARGO	Grave	35 %	Clausura temporal
02-0123	Por desarrollar actividades de entrega de comidas y/o productos diversos, fuera de los horarios autorizados por la Municipalidad Distrital de San Marcos y/o el gobierno nacional durante la emergencia sanitaria nacional.	N. DE CARGO	Grave	35 %	Clausura temporal
02-0124	Por carecer de un producto de higiene, limpieza y desinfección de los medios que son utilizados para transportar alimentos (coches, canastillas, etc.), para la entrega de alimentos y/o otros productos fuera del establecimiento (servicio de entrega).	N. DE CARGO	Grave	40 %	Clausura temporal
02-0125	Por no tener los implementos necesarios para prevenir el contagio del coronavirus COVI - 19 (dispensadores de agua, jabón líquido, alcohol 70% y/o alcohol en gel antibacterial), los cuales deberán estar ubicados en puntos estratégicos del local.	N. DE CARGO	Grave	40 %	Clausura temporal
02-0126	Por no realizar los establecimientos la desinfección de las superficies inertes que no estén en contacto con los alimentos, mediante el uso de un paño húmedo en solución clorada y/u otras autorizaciones.	N. DE CARGO	Grave	40 %	Clausura temporal
02-0127	por no implementar los establecimientos afiches o avisos visibles a fin de colocar protocolos de desinfección de superficies viva como: frutas, verduras y productos envasados sin que los clientes lo realizan después de la compra.	N. DE CARGO	Grave	35 %	Clausura temporal





Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

					Clausura temporal
02-0128	Por no exhibir una declaración jurada con el N° de pruebas de descarte realizadas al personal, resultado N° de contagios y no afectados o declaración jurada de compromiso que realizara a todo el personal (trabajadores) chequeos preventivos para el COVID - 19 a adquirir y efectuar las pruebas necesarias aprobadas por el ministerio de salud cuando se encuentren disponibles m al público, y cumplir estrictamente con el marco legal vigente.	N. DE CARGO	Grave	40 %	
02-0129	Por no disponer de un protocolo de BIOSEGURIDAD en caso de que uno o más de sus trabajadores sea diagnosticado de COVID - 19, lo cual va contra la seguridad y salud pública de los trabajadores y público usuario.	N. DE CARGO	Grave	50 %	Clausura temporal

San Marcos, mayo 2020



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MARCOS
HUARI - ANCASH

Palacios

Ing. Christian John Palacios Laguna
ALCALDE





Municipalidad Distrital de San Marcos

“AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD”

DISPOSICIONES FINALES Y COMPLEMENTARIOS

PRIMERA.- Facúltase al señor alcalde, para que mediante Decreto de Alcaldía, dicte las disposiciones necesarias para la aplicación de la presente Ordenanza Municipal y sea de cumplimiento estricto en el distrito de San Marcos, a fin de cautelar la salud de la población en su conjunto en el distrito.

SEGUNDA.- Encargase a la Gerencia Municipal, el cumplimiento y difusión de la presente Ordenanza Municipal.

TERCERA.- La presente Ordenanza Municipal, entra en vigencia a partir del día siguiente de su publicación y difusión respectiva.

POR TANTO:

REGISTRESE, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE

**PROTOCOLO DE ATENCION PARA RESTAURANTES Y AFINES AUTORIZADOS PARA
FUNCIONAMIENTO CON PROPIA LOGÍSTICA, SEGURIDAD Y RECOJO, EN EL DISTRITO DE SAN
MARCOS-HUARI-ANCASH**

I. INTRODUCCION

Que, mediante Resolución Ministerial No 144-2020-EF/15, se conformó el “Grupo de Trabajo Multisectorial para la reanudación de las actividades económicas”, integrado por representantes del Ministerio de Economía y Finanzas, Ministerio de Salud, Ministerio de la Producción, Gobiernos Regionales, Colegio Médico del Perú, sector privado, trabajadores, universidades y la prensa peruana, con el objetivo de analizar las medidas y propuestas para la reactivación económica y elaborar una estrategia para la reanudación progresiva de actividades económicas en el marco de la emergencia sanitaria.

Que, mediante Decreto Supremo No 080-2020-PCM, se aprobó la “Reanudación de Actividades”, conforme a la estrategia elaborada por el Grupo de Trabajo Multisectorial, la cual consta de cuatro fases para su implementación, que se evalúan permanentemente de conformidad con las recomendaciones de la Autoridad Nacional de Salud, así como el inicio de la Fase 1 en el mes de mayo, sujeta a Protocolos Sanitarios de Operación ante el COVID-19, así como a supervisión y fiscalización de las Autoridades Sanitarias, los Gobiernos Locales y la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral–SUNAFIL.

Que, se requiere tomar en cuenta los Principios Generales de Higiene (PGH), sustentados en los programas de Buenas Prácticas de Manipulación y los Programas de Higiene y Saneamiento, que deberá evidenciarse en la certificación sanitaria, emitida por el órgano competente de la municipalidad.

El rubro de restaurantes y servicios afines, tuvo que detener sus actividades debido a que podría contribuir a la propagación de esta enfermedad; y para asegurar la reactivación de este rubro, es



Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

necesario establecer protocolos y medidas que permitan implementar con actividades preventivas de bioseguridad.

En base a la normatividad vigente precisa que es obligatorio el uso de mascarilla para circular por las vías de uso público.

II. OBJETIVOS GENERALES

- Instaurar medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines, con el fin de proteger la salud del personal, proveedores y clientes, frente al riesgo de contagio del COVID-19, en el distrito de San Marcos, provincia Huari, región Áncash.
- Implementar y fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

III. ALCANCE

Aplica a todo el personal que labora en el establecimiento, proveedores, clientes y de servicios afines, involucrados en el proceso de elaboración de alimentos, entrega a destino, o recojo en el local comercial que oferta el servicio.

IV. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

CLIENTE/CONSUMIDOR: Usuario/a encargado de contratar los servicios del establecimiento, a fin de recepcionar o ser merecedor del servicio solicitado.

CONTENEDOR: Recipiente amplio con tapa, que permite conservar y proteger los productos que se encuentran dentro del mismo.

DISTANCIAMIENTO SOCIAL: Mantener al menos de un 1.5 metros de distancia con otros individuos.

EVALUACIÓN DE SALUD DEL TRABAJADOR: Actividad dirigida a conocer la condición de salud del trabajador al momento del regreso o reincorporación al trabajo que incluye el seguimiento al ingreso y salida de su centro laboral, a fin de adoptar las medidas necesarias.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP): Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinada a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud; su uso es de carácter obligatorio.

PERSONA EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD: Personal mayor de 65 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.

PROVEEDOR: Personas naturales o jurídicas, de derecho público o privado, que de manera habitual fabrican, elaboran, manipulan, acondicionan, mezclan, envasan, almacenan, preparan, expenden, suministran productos o servicios de cualquier naturaleza.



Municipalidad Distrital de San Marcos

“AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD”

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.

RESTAURANTE: Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.

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 el manipuleo de los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas contaminadas.

PRECAUCION A RIESGOS: Los trabajadores en esta categoría, tienen un contacto ocupacional mínimo con el público y con otros compañeros de trabajo, trabajadores de limpieza que atienden a los clientes.

RIESGO MEDIANO DE EXPOSICIÓN: Los trabajos con riesgo medio de exposición incluyen aquellos que requieren un contacto frecuente y/o cercano con personas que podrían estar infectadas con COVID-19, pero que no son pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19.

SERVICIOS AFINES: Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, confiterías, pastelerías, salones de té, comidas al paso, fuentes de soda, bares, entre otros.

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 proceso de expendio.

TRABAJADOR: Persona que tiene vínculo laboral con el empleador y toda persona que presta servicios dentro del centro de trabajo, cualquier sea la modalidad contractual.

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.

V. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 26842, Ley General de la Salud y sus modificatorias.
- Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor y su modificatoria.
- Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales, y su modificatoria.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatoria.
- D.L N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- D.L. N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- D.S. N° 022-2001-SA, que aprueba el “Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios”.



Municipalidad Distrital de San Marcos

“AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD”

• D.S. N° 080-2020-PCM, que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional, a consecuencia del COVID-19”.

• R.M. N° 250-2020-MINSA, que aprueba la “Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio”.

• R.M. N° 239-2020-MINSA, documento técnico: “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”.

• R.D N° 003-2020-INACALDN, que aprueba la “Guía para la Limpieza y Desinfección de Manos y Superficies. 1a Edición”.

• R.M. N° 039-2020-MINSA, que aprueba el documento técnico: “Plan Nacional de Preparación y Respuesta, frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019-nCoV”.

• R.M. N° 040-2020-MINSA, que aprueba el “Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)”.

• R.M. N° 055-2020-TR, que aprueba la “Guía para la Prevención del Coronavirus en el Ambito Laboral”.

• R.M. N° 193-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú”.

• R.M. N° 449-2001-SA-DM, que aprueba la “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos.

• R.M. N° 773-2012-MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N°098-MINSA/DGPS-V.01, “Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú”.

• R.M. N° 822-2018-MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

VI. RESPONSABILIDADES

Cada establecimiento, en función a su estructura organizacional asignará las responsabilidades descritas.

6.1. Administrador/propietario

• Responsable de contar con los recursos financieros para la implementación y cumplir con la aplicación de las medidas preventivas.

• Asegura la disponibilidad de los EPP para el personal en todos los procesos.

• Velar por el cumplimiento del plan de limpieza y desinfección de las instalaciones.

• Monitorea y realiza el seguimiento y cumplimiento del presente protocolo.



Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

6.2. Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores.- Recae la responsabilidad en el propietario o administrador.

- De acuerdo a la magnitud y capacidad instalada del establecimiento, deberá ajustarse a los lineamientos establecidos.
- Gestionar o realizar la vigilancia de salud de los trabajadores en el marco del riesgo de COVID-19.
- Monitorea la implementación y cumplimiento del presente protocolo.
- Elabora el material informativo para la difusión de las medidas de prevención en salud.
- Monitorea el uso adecuado de los insumos y materiales de prevención y protección requeridos para la aplicación del presente protocolo (EPP).
- Realizar el seguimiento clínico a distancia de los casos positivos de COVID-19.

6.3. Personal operativo

- Participa de manera obligatoria en las campañas de sensibilización y capacitaciones dirigidas por el establecimiento para prevenir el contagio de COVID-19.
- Reporta cualquier sospecha de infección respiratoria al responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores.
- Cumple con el control preventivo de sintomatología de COVID-19 definido por la empresa.
- Informa al responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre situaciones o personas que no cumplan el presente protocolo.
- Consulta al responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre cualquier duda relacionada al presente protocolo.

VII. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO:

Los restaurantes y servicios afines que opten por brindar el servicio establecido en el presente protocolo deben:

- El establecimiento debe contar con su Licencia de Funcionamiento.
- Contar con Carnet de Sanidad el personal que labora en cocina.
- Contar con el Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones-Defensa Civil.
- Solicitar la autorización de reinicio de actividades al sector correspondiente, haciendo de conocimiento a la Municipalidad Distrital de San Marcos, que será validada por el sector salud y para proceder a su registro.
- Cumplir con lo establecido en el D.S. N° 080-2020-PCM que aprueba la reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva.



Municipalidad Distrital de San Marcos

“AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD”

• Elaborar el “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” de acuerdo a lo establecido a la R.M. N° 239-2020-MINSA, considerando la siguiente información: - Razón social y RUC - región, provincia, distrito y dirección del establecimiento - representante legal y DNI - N° total de trabajadores con vínculo laboral.

• Todo el personal debe mantener una distancia de al menos 1.5 metros de distancia con los proveedores o clientes.

• Cumplir la R.M. N° 822-2018/MINSA “Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines” y la R.M. N° 250-2020-MINSA “Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio”.

• No ofrecer el servicio de atención en salón, deberá publicar su oferta de manera clara y visible en todos los medios que ofrecen sus productos y/o servicios.

• Al identificar un caso con fiebre o sintomatología COVID-19, que lleve a la categorización de caso sospechoso, el empleador está obligado a acudir al Centro de Salud de San Marcos para la aplicación las medidas adecuadas.

VIII. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

Los establecimientos deben implementar las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de ellos.

8.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, mascarillas, lentes de protección, gorros para el cabello y delantal plástico.
- Los EPP de bioseguridad son usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal, entregados y son cambiados diariamente.

8.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

8.2.1. Requisitos básicos

- Debe definir el aforo en todas las áreas del establecimiento para cumplir con el distanciamiento social entre el personal.
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.
- Los puestos de atención al cliente y despacho deben contar con barreras para evitar el contacto directo con el público.
- Mantener los ambientes ventilados, considerando las características de cada área, escaleras, comedores, corredores, manteniendo la distancia de 1.5 metros.



Municipalidad Distrital de San Marcos

“AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD”

8.2.2. Abastecimiento de agua

- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones, en caso de desabastecimiento de agua potable se procede a detener las operaciones de la empresa.

8.2.3. Saneamiento

- La empresa antes del reinicio de sus actividades debe realizar el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes del Centro de Salud.

8.2.4. Limpieza y desinfección

- Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos, con la mayor frecuencia posible.
- Desinfectar las mesas de trabajo y contenedores de entrega o reparto, con soluciones desinfectantes después de cada despacho o entrega.

8.2.5. Disposición de residuos sólidos

- Utilizar recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes y otro elemento contaminante)
- Los recipientes deben ser de accionamiento no manual.
- El personal que manipule residuos, después del descarte debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección de manos.

8.2.6. Servicios higiénicos y vestuario

- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.

8.2.7. Equipos sanitarios

- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso al establecimiento y de mayor tránsito, incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en una parte visible, el punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secado.

8.3. PERSONAL

8.3.1. Personal operativo

Consideraciones antes del inicio de las actividades.

- Verificar el uso de mascarillas.
- Controlar la sintomatología del personal diariamente, el personal previo al reinicio de las actividades debe enviar la ficha de sintomatología COVID-19 para el regreso al trabajo.



Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

- Controlar la temperatura del personal al ingreso y salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso al establecimiento, mediante accesorios.
- Verificar el lavado o desinfección de manos de todo el personal.
- El propietario es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente.

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.
- Se prohíbe el uso de celulares en las áreas del establecimiento.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores y clientes.

Consideraciones al finalizar las actividades

- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
- Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.
- Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades a las entidades de salud.
- Las capacitaciones sobre medidas frente al COVID-19 deben ser registradas y documentadas.

8.3.2. Personal externo

- El personal externo considerado en el presente protocolo es el siguiente: proveedores, fiscalizadores y visitantes.
- Utilizar los EPP, de no contar con ellos, se debe facilitar para el desarrollo de las actividades.
- Cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en la empresa.

8.4. CLIENTE

8.4.1. Consideraciones para el cliente

- Contar con los EPP necesarios y cumplir con lo establecido por el establecimiento de acuerdo al presente protocolo.
- El establecimiento, no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas.
- El cliente debe ubicarse en los espacios delimitados por el establecimiento durante el recojo del pedido.



Municipalidad Distrital de San Marcos

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD"

8.4.2. Medios de pago del cliente

- Optar por medios de pago virtuales, si fuera posible por el cliente.
- El establecimiento al optar por cobros que involucran la interacción directa (pagos en efectivo), debe mostrar las medidas de bioseguridad implementadas.



8.4.3. Sensibilización

Gestionar la difusión en físico.

Informar al cliente lo siguiente:

- Uso obligatorio de la mascarilla en la recepción.
- Acondicionar un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.
- Recomendar al cliente desinfectar la parte externa de la bolsa del pedido antes de abrirlo, desechar el empaque secundario y lavarse las manos antes de consumir sus alimentos.



San Marcos, 29 Mayo 2020.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MARCOS
HUARI - ANCASH

Ing. Christian John Palacios Laguna
ALCALDE