

ORDENANZA MUNICIPAL

Nº 017-2020-AL/CPB

EL ALCALDE DEL HONORABLE CONCEJO PROVINCIAL DE BARRANCA



VISTO: En Sesión Ordinaria del Concejo Municipal, de fecha de **08 Julio del 2020**, en la Estación de Orden del Día, el Proyecto de **ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA LAS MEDIDAS QUE REGULAN EL FUNCIONAMIENTO DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN EL DISTRITO DE BARRANCA, PARA EXPENDER ALIMENTOS ELABORADOS EN LA MODALIDAD DE RECOJO EN LOCAL, ENTREGA A DOMICILIO CON PROPIA LOGISTICA Y/O POR TERCEROS Y PARA ATENCION AL PUBLICO EN LOCAL, DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS QUE PARA DICHO FIN EMITA EL GOBIERNO NACIONAL**, y;

CONSIDERANDO:

Que, conforme a lo establecido en los Art. 194º y 195º inciso 5) y 8) de la Constitución Política del Perú, establecen que, "Las Municipalidades Provinciales y Distritales son los órganos de gobierno local. Tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia (...)", y "Los gobiernos locales promueven el desarrollo y la economía local, y la prestación de los servicios públicos de su responsabilidad, en armonía con las políticas y planes nacionales y regionales de desarrollo, siendo competentes para Organizar, reglamentar y administrar los servicios públicos locales de su responsabilidad."; "Desarrollar y regular actividades y/o servicios en materia".

Que, el Art. II del Título Preliminar de la Ley Nº 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, establece que "Los gobiernos locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia. (...) La autonomía que la Constitución Política del Perú establece para las municipalidades radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico".

Que, el Concejo Municipal cumple su función normativa, entre otros mecanismos, a través de las Ordenanza Municipales, las cuales de conformidad con lo previsto en el Art. 200º, numeral 4) de la Constitución tienen rango de Ley;

Que, el Art. 9º numeral 8), concordante con lo establecido en el Art. 40º de la Ley Nº 27972, confiere al Concejo Municipal la atribución de Aprobar, modificar o derogar las ordenanzas, con el objeto de aprobar la regulación, administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa.

Que, la Ley 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades, en el artículo 86º ha establecido que las municipalidades, en materia de abastecimiento y comercialización de productos y servicios, entre otros, ejerce la función de otorgar licencias para la apertura de establecimientos comerciales, industriales y profesionales.

Que, con fecha 11 de marzo de 2020, mediante el Decreto Supremo Nº 008-2020-SA, se decretó la Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictaron medidas de prevención y control del COVID-19, estableciendo que los gobiernos locales adopten medidas preventivas y control sanitario con el fin de evitar la propagación del COVID-19 y coadyuvar al cumplimiento de las normas y disposiciones emitidas por el Poder Ejecutivo, en los espacios públicos y privados;

Que, según la Organización Mundial de la Salud – OMS, ha señalado que la COVID-19, es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente, asimismo se contrae por contacto de una persona con otra que esté infectada por el virus, propagándose con más rapidez con el hacinamiento de personas;

Que, mediante Decreto de Urgencia Nº 026-2020 se aprobaron medidas adicionales extraordinarias que permitan adoptar las medidas preventivas y de respuesta para reducir el

riesgo de propagación y el impacto sanitario de la enfermedad COVID-19 en el territorio nacional, así como coadyuvar a disminuir la afectación a la economía peruana por el alto riesgo de propagación del mencionado virus a nivel nacional;



Que, mediante Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, se declaró el Estado de Emergencia por el plazo de quince (15) días calendarios; y se dispuso el aislamiento social obligatorio (cuarentena), por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19; asimismo mediante el Decreto Supremo N° 051-2020-PCM, de fecha 27 de marzo de 2020, se prorrogó el plazo hasta el 12 de abril inclusive, debiendo ser nuevamente prorrogado con el Decreto Supremo N° 064-2020-PCM, de fecha 10 de abril de 2020, a partir del 13 de abril hasta el 26 de abril de 2020, disponiendo la inmovilización social obligatoria de todas las personas en sus domicilios desde las 18:00 horas hasta las 4:00 horas del día siguiente, ampliado a través del Decreto Supremo N° 075-2020-PCM, Decreto Supremo N° 083-2020-PCM y finalmente Decreto Supremo N° 094-2020-PCM, hasta el 30 de junio del presente año;

Que, el numeral 7.1 del artículo 7° del citado Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, establece que *"Dispóngase la suspensión del acceso público a los locales y establecimientos, a excepción de los establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas, productos y bienes de primera necesidad, establecimientos farmacéuticos, médicos, ópticas y productos ortopédicos, productos higiénicos, grifos y establecimientos de venta de combustible. Se suspende cualquier otra actividad o establecimiento que, a juicio de la autoridad competente pueda suponer un riesgo de contagio"*;



Que, el artículo 11° del antes mencionado Decreto de Supremo N° 044-2020-PCM establece que, durante la vigencia del estado de emergencia, los ministerios y las entidades públicas, en sus respectivos ámbitos de competencia, dictan las normas que sean necesarias para cumplir el presente Decreto Supremo. Los gobiernos regionales y locales contribuyen al cumplimiento de las medidas establecidas en el presente Decreto Supremo, en el marco de sus competencias;

Que, mediante Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, de fecha 03 de mayo del 2020, se aprobó 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.



Que, mediante Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, de fecha 03 de mayo del 2020, se aprobó la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", cuya finalidad es contribuir con el abastecimiento de alimentos inocuos preparados culinariamente por los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad de servicio a domicilio; establece además que los Gobiernos Locales son responsables de brindar capacitación a los responsables de los restaurantes y servicios afines, y éstos al personal que realiza el envasado, empaquetado y reparto.



Que, a través de Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE, de fecha 08 de mayo del 2020, se resuelve Aprobar el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la "Reanudación de Actividades", que como anexo forman parte de la presente Resolución Ministerial, en materia de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local), el cual en el punto 9. Vigilancia Sanitaria y de Bioseguridad, se establece que los Restaurantes y Servicios Afines están sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según la jurisdicción, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.



Municipalidad Provincial de

Barranca

"Año de la Universalización de la Salud"

Que, mediante Resolución Ministerial N° 153-2020-PRODUCE, de fecha 08 de mayo del 2020, se aprobó los "Criterios de focalización territorial" y la "obligación de informar incidencias" del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente 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/o recojo en local);

Que, mediante Resolución Directoral N° 00002-2020-PRODUCE/DGDE, de fecha 17 de mayo de 2020, se aprueba 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/o recojo en local) referidas a la actualización de los criterios de focalización territorial y el establecimiento de criterios internos de mitigación de riesgo;

Que, mediante Resolución Directoral N° 00006-2020-PRODUCE/DGDE, de fecha 23 de mayo del 2020, se aprueban 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 Resolución Ministerial N° 163-2020-PRODUCE, publicada en fecha 23 de mayo del 2020, se aprueba el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de actividades, de la Fase 1 de la "Reanudación de Actividades", en materia de servicio de entrega a domicilio (delivery) por terceros para las actividades: "Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio y/o recojo en local", y "Comercio electrónico de bienes para el hogar y afines"

Que, mediante Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, se aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas 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, en la cual se dispone, entre las actividades a reanudarse a los restaurantes y servicios afines. Se autoriza además, en el numeral 8 de la primera de las Disposiciones Complementarias Finales, al Ministerio de la Producción para que, previa opinión favorable del Ministerio de Salud y del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, apruebe mediante Resolución Ministerial la fecha de inicio de actividades, así como los Protocolos respectivos, para el caso de restaurantes y servicios afines, excepto bares.

Que, resulta necesario que dentro del ámbito de nuestra localidad se regule el funcionamiento de los restaurantes y afines en el distrito de Barranca, en el marco de las disposiciones dadas por el Ministerio de Salud y Ministerio de la Producción, poniendo en énfasis que dicha disposición tiene como objeto principal y único el establecer las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines para expender alimentos preparados culinariamente en la modalidad de recojo en local, entrega a domicilio con propia logística y/o por terceros, así como la atención en local, con énfasis en situaciones que ponen en riesgo la salud pública: Pandemias (como es el caso del COVID -19), epidemias de enfermedades de transmisión alimentaria, desastres naturales, entre otros; entendiendo además que la emisión de la presente se encuentra dentro de las facultades otorgadas a los gobiernos locales a través de la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades.

Que, después de algunas intervenciones, del debate pertinente, el intercambio de ideas y en cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 9°, 39° y 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972 y contando con el voto **UNÁNIME** de los Señores Regidores asistentes a la Sesión Ordinaria y con la dispensa del trámite de lectura y aprobación de acta, se expide la siguiente:

"Trabajando hoy... para un mejor mañana".

Jr. Zavala N° 500 – Teléf. 235-5716

www.munibarranca.gob.pe



Municipalidad Provincial de
Barranca

"Año de la Universalización de la Salud"

ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA LAS MEDIDAS QUE REGULAN EL FUNCIONAMIENTO DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN EL DISTRITO DE BARRANCA, PARA EXPENDER ALIMENTOS ELABORADOS EN LA MODALIDAD DE RECOJO EN LOCAL, ENTREGA A DOMICILIO CON PROPIA LOGISTICA Y/O POR TERCEROS Y PARA ATENCION AL PUBLICO EN LOCAL, DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS QUE PARA DICHO FIN EMITA EL GOBIERNO NACIONAL



- ARTÍCULO 1.- APROBAR,** las medidas que regulan el funcionamiento de los restaurantes y servicios afines en el distrito de Barranca, para expender alimentos elaborados en la modalidad de recojo en local, entrega a domicilio con propia logística y/o por terceros y para atención al público en local, de acuerdo a los lineamientos que para dicho fin emita el gobierno nacional, el cual consta de Cinco (05) Artículos, Tres (03) Disposiciones Complementarias, que en anexo 01 forma parte de la presente ordenanza.
- ARTÍCULO 2°.- APROBAR,** el Formato denominado Lista de chequeo la misma que se encuentran en el Anexo II; así como la modificación del Cuadro de Infracciones y Sanciones que se incorpora mediante el Anexo III, los cuales son parte integrante de la presente norma.
- ARTÍCULO 3°.-** La presente Ordenanza Municipal entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Judicial de la Jurisdicción, y en el Portal de la Municipalidad Provincial de Barranca.
- ARTÍCULO 4°.- FACÚLTESE,** al señor Alcalde a fin de que mediante Decreto de Alcaldía dicte las disposiciones reglamentarias y complementarias para la mejor aplicación de la presente Ordenanza.
- ARTICULO 5°.- PUBLÍQUESE,** la presente norma local en el Diario Judicial de la Jurisdicción, así como en el Portal Institucional www.munibarranca.gob.pe y en el Portal de Servicios al Ciudadano y Empresas www.serviciosalciudadano.gob.pe/, conforme a los lineamientos descritos en la Ley N° 29091.
- ARTÍCULO 6°.- ENCARGAR,** a la Gerencia de Secretaría General la publicación, distribución y notificación de la presente ordenanza municipal.

POR TANTO:

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la Casa Municipal, a los Nueve días del mes de Julio del año Dos Mil Veinte.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCA
GERENCIA DE SECRETARÍA GENERAL

Abog. Martín Casimiro Acuña
GERENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCA

Ricardo R. Zendei Sanchez
ALCALDE PROVINCIAL

ANEXO 1

MEDIDAS QUE REGULAN EL FUNCIONAMIENTO DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN EL DISTRITO DE BARRANCA, PARA EXPENDER ALIMENTOS ELABORADOS EN LA MODALIDAD DE RECOJO EN LOCAL, ENTREGA A DOMICILIO CON PROPIA LOGISTICA Y/O POR TERCEROS Y PARA ATENCION AL PUBLICO EN LOCAL, DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS QUE PARA DICHO FIN EMITA EL GOBIERNO NACIONAL.



ARTÍCULO 1.- La presente tiene por finalidad regular el funcionamiento de los restaurantes y servicios afines en el distrito de Barranca, para expender alimentos elaborados en la modalidad de recojo en local, entrega a domicilio con propia logística y/o por terceros y para atención al público en local, de acuerdo a los lineamientos que para dicho fin emita el Gobierno Nacional, la cual se adopta como medida de prevención, seguridad y protección sanitarias para ser aplicadas en dichos establecimientos, dentro de las funciones de vigilancia sanitaria y de bioseguridad encargada a los gobiernos locales.

ARTÍCULO 2.- Para la aplicación del presente debe tenerse en cuenta las siguientes definiciones:

1. **Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
2. **Cadena alimentaria en el restaurante o servicio afín:** Fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.
3. **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
4. **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.
5. **Delivery:** Actividad en la cual el Repartidor Independiente reparte el producto del Comercio Aliado hacia el Usuario/Consumidor.
6. **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.
7. **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
8. **Empaque:** Es el objeto que protege y preserva el envase con el alimento preparado culinariamente, es de primer uso.
9. **Envase:** Es aquel objeto que contiene y está en contacto directo con el alimento preparado culinariamente, destinado al consumo humano. Es de primer uso y permite la protección del alimento de contaminantes externos y es resistente a su manipulación.



10. Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

11. Lista de chequeo: Formato utilizado para el control sanitario que permita verificar el cumplimiento de la presente ordenanza, la cual debe ser utilizada de forma previa a cada repartición de alimentos. Esta debe ser llenada en 03 copias por cada entrega de alimentos al consumidor final, la cual debe ser suscrita por el encargado del restaurante o servicio afín y por el consumidor final. 01 copia quedara con el consumidor final, 01 con el encargado del restaurante o servicio afín y 01 copia quedara para ser entregado al personal de la Municipalidad Provincial de Barranca a su solo requerimiento.

12. Modalidad de servicio a domicilio: Es aquella en la cual el restaurante o servicio afín reparte el alimento directamente hacia el consumidor final.

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.

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

15. 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 hoteles, clubes y similares.



16. 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 de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección, mameluco y delantal plástico.

ARTÍCULO 3.- Los documentos con los que deben contar los conductores, responsables y/o encargados de los establecimientos comerciales con giro de restaurantes y servicios afines del distrito de Barranca, para expender alimentos elaborados en la modalidad de recojo en local, entrega a domicilio con propia logística y/o por terceros y para atención al público en local, son:



1. Contar con Licencia de Funcionamiento para el giro de restaurantes y servicios afines vigente.
2. "Plan para la vigilancia, prevención y control de covid-19 en el trabajo", registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) correspondiente al Ministerio de Salud, para las personas jurídicas. Las personas naturales con negocio no requieren registro del plan en el SICOVID-19.



ARTICULO 4.- Las medidas, que deberán cumplir los restaurantes y servicios afines del distrito de Barranca, para expender alimentos elaborados en la modalidad de recojo en local, entrega a domicilio con propia logística y/o por terceros y para atención al público en local, se encuentra elaborada teniendo como base lo dispuesto en la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", aprobado por el Ministerio de Salud, mediante la Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19, aprobado por el Ministerio de la Producción



Municipalidad Provincial de
Barranca

"Año de la Universalización de la Salud"

mediante la Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE y Resolución Ministerial N° 163-2020-PRODUCE y lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, que aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas; las mismas que son materia de control y fiscalización por parte de personal de la Municipalidad Provincial de Barranca, en coordinación con personal de la DIRESA, para su fiel cumplimiento, siendo las medidas a cumplir las siguientes:



A. DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS CONDUCTORES DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

A.1. DISPOSICIONES GENERALES

1. Los conductores de restaurantes y servicios afines son responsables del cumplimiento de las condiciones sanitarias de los alimentos que se preparan culinariamente como parte de la cadena alimentaria: desde la adquisición de los insumos e ingredientes para la preparación del alimento hasta que éstos llegan al consumidor final, a través de la modalidad de recojo en local, entrega a domicilio con propia logística y/o por terceros y atención al público en local, según lo dispuesto por la Norma Sanitaria vigente.
2. Las personas jurídicas deben contar con su "PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO", registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) correspondiente al Ministerio de Salud; las personas naturales con negocio no requieren dicho registro. El citado documento debe ser elaborado observando 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, y los Protocolos Sanitarios de Operación ante el COVID-19 vigentes.
3. Mantener la disponibilidad de los equipos de protección de personal (EPP), para todo su personal en todos los procesos, los cuales se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal plástico.
4. Realizar campañas de sensibilización y capacitaciones, registradas y documentadas, dirigidas a todo el personal de la empresa para prevenir el contagio de COVID-19.
5. Reportar cualquier sospecha de infección respiratoria al Hospital de Barranca.
6. Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
7. Contar con un Stock de Pruebas Rápidas para COVID-19, para la aplicación a algún personal identificado con fiebre o sintomatología COVID-19.
8. Comunicar a la familia del trabajador y centro de salud correspondiente en caso el trabajador arroje resultado reactivo a la Pruebas Rápidas para COVID-19.
9. Disponer el cambio de los equipos de protección de personal (EPP) diariamente o cada vez que sea necesario realizar el cambio, por parte de todo el personal.
10. Definir el aforo de todas las áreas del establecimiento (zona de despacho, cocina, almacenes, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre el personal.
11. Disponer que, en el caso de proveedores y clientes, el personal debe mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
12. Establecer las zonas a las que tendrá acceso el repartidor o cliente.
13. Contar con aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.
14. Mantener en buen estado de funcionamiento y desinfección los secadores de manos eléctricos, de contar con ellos.
15. Implementar barreras físicas (pantallas o mamparas) en los puestos de atención al cliente y despacho para evitar el contacto directo con el público en general.
16. Mantener ventilados los ambientes del establecimiento.





Municipalidad Provincial de
Barranca

"Año de la Universalización de la Salud"



17. Sustituir el control de asistencias con marcadores de huella digital por otros que no impliquen el contacto con los trabajadores (tarjeteros, sistemas de reconocimiento facial, etc.).
18. Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones.
19. Contar con certificado de saneamiento integral de las instalaciones (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua), realizado de manera previa al reinicio de sus actividades.
20. Contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos.
21. Disponer la limpieza y desinfección de todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.
22. Implementar la desinfección de las mesas de trabajo, vehículos de transportes, motorizados y contenedores de reparto (cajas isotérmicas, mochilas, entre otros) con soluciones desinfectantes después de cada despacho o entrega y antes de colocar los pedidos.
23. Disponer la utilización de recipientes de accionamiento no manual de color rojo, para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante).
24. Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa del personal separada de la indumentaria de trabajo.
25. Disponer la limpieza y desinfección de los servicios higiénicos con la mayor frecuencia posible.
26. Implementar pediluvios u otros similares que permitan la desinfección del calzado al ingresar al establecimiento.
27. Disponer la entrega de indumentaria limpia y desinfectada diariamente a todo el personal.
28. Prohibir el uso de celulares en las áreas de la empresa por parte del personal del establecimiento.
29. Disponer de un personal para la custodia de los celulares de todo el personal del establecimiento.
30. No atender a clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas.
31. Demostrar las medidas de bioseguridad implementadas en caso el pago del cliente involucra interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS)
32. Gestionar la difusión de infografía por medios digitales o físicos.
33. Disponer que se informe al cliente: Uso obligatorio de la mascarilla en la recepción de su pedido; el pedido llevará un precinto de seguridad; y acondicionar un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.
34. Debe 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.
35. Disponer la utilización de contenedores que brinden aislamiento al alimento del exterior a fin de evitar la contaminación cruzada.
36. Establecer y hacer cumplir al encargado de transportar alimentos el correcto lavado de manos con agua (sin riesgo para el consumo humano), jabón o desinfectante (gel, alcohol, otros).
37. Disponer de personal que realice tomas de temperatura con termómetro infrarrojo, al ingreso y salida, a las personas que laboran en su establecimiento y que tienen parte en toda la cadena alimentaria del establecimiento (cocineros, ayudantes, repartidores y otros.), prohibiendo el ingreso al personal que presente temperatura corporal superior a 37°C.
38. Disponer de personal que realice tomas de temperatura con termómetro infrarrojo, a repartidores independientes, antes recibir los empaques de alimentos a entregar, y después de la entrega.
39. Prohibir la presencia e ingreso a laborar al personal que presente síntomas de gripe, fiebre, tos, secreción nasal, dolor del cuerpo, los cuales deben permanecer en cuarentena.

"Trabajando hoy... para un mejor mañana".

Jr. Zavala N° 500 – Teléf. 235-5716

www.munibarranca.gob.pe

- 
- 
- 
- 
40. Se encuentra prohibido el ingreso al establecimiento de personas ajenas a la cadena alimentaria del establecimiento (familiares del personal, amistades u otros).
 41. Disponer una zona exclusiva para el recojo del empaque con alimentos a ser utilizando por el personal de reparto (propio o tercero) o el consumidor final de ser el caso.
 42. No permitir, en la zona de recojo de empaque, ubicado dentro del establecimiento, las aglomeraciones y controlar que los consumidores y el personal de reparto mantengan la distancia de seguridad de 1.5 metros, a fin de evitar posibles contagios.
 43. Implementar elementos para el lavado de manos (agua, jabón y gel antiséptico u otro semejante y papel toalla para el secado) a ser utilizados por el personal encargado de repartir los empaques con alimento y por el consumidor final.
 44. Hacer cumplir el correcto lavado de manos (agua, jabón y gel antiséptico u otro semejante y papel toalla para el secado) por parte del personal encargado de repartir los empaques con alimento o del consumidor final cuando este lo recoja.
 45. Disponer que el reparto de los empaques con alimentos debe ser realizado a la brevedad, no debiendo en ningún caso ser mayor a una hora.
 46. Utilizar contenedores acondicionados térmicamente para que el transporte de alimento caliente o alimento crudo o cocido que se consume frío se mantenga a la temperatura correspondiente, hasta su entrega.
 47. Implementar y hacer cumplir disposiciones que establezcan la prohibición de abrir los empaques y envases que contienen alimentos durante el reparto.
 48. Debe mantener en condiciones adecuadas de almacenamiento e higiene de los envases a ser utilizados.
 49. Disponer la no reutilización de envases para alimentos que por alguna circunstancia hubiera regresado a poder de personal del restaurante.
 50. Mantener en condiciones adecuadas de almacenamiento e higiene los empaques a ser utilizados.
 51. Disponer la no reutilización de empaques que por alguna circunstancia hubiera regresado a poder de personal del restaurante.
 52. Disponer y hacer cumplir que el contenedor o caja para el reparto del alimento se mantenga en buen estado y sea limpiado y desinfectado con hipoclorito de sodio al 0.1% (lejía) o en la dilución que indique la etiqueta del producto, antes y después de cada envío de alimentos.
 53. Disponer y hacer cumplir la desinfección de calzado utilizando pediluvio, al ingreso al local de trabajadores y clientes.
 54. En caso de atención al público en local, los restaurantes deberán:
 55. Disponer y hacer cumplir el aforo permitido de 40%.
 56. Disponer y hacer cumplir la distancia entre mesas, de 2.00 mt. cuando haya pasillo de circulación, y 1.50 mt. de distancia cuando no haya pasillo.
 57. Disponer y hacer cumplir que el personal que toma los pedidos cuente con los EEP completo y el protector facial.
 58. Disponer y hacer cumplir el aforo máximo permitido por mesa, conforme lo disponga el protocolo implementado por el sector correspondiente.
 59. Disponer y hacer cumplir los lineamientos establecidos en los protocolos sectoriales para el funcionamiento de restaurantes con atención al público dentro de local.

A.2 SOBRE EL PERSONAL ENCARGADO DEL ENVASE Y EMPAQUE DE LOS ALIMENTOS

1. Deben usar de forma correcta y obligatoria la mascarilla (protector buco nasal) conforme a las especificaciones técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, guantes descartables y mantener el cabello cubierto con malla protectora.
2. Debe mantener de manera obligatoria las uñas cortas y limpias.
3. Deberá lavarse las manos con agua y jabón y desinfectarse con gel antiséptico antes y después de envasar y empaquetar el alimento y entregarlo al repartidor o cliente.

4. Mantener la distancia de seguridad de 02 metros, cuando quien recoge el pedido es un cliente o consumidor final.

A.3 SOBRE EL PERSONAL ENCARGADO DE REPARTO Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS DE PROPIA LOGISTICA DEL RESTAURANTE Y/O POR TERCEROS.

- 
1. Deben usar de forma correcta y obligatoria la mascarilla (protector buco nasal) conforme a las especificaciones técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, debiendo portar con mascarillas de reserva en caso de necesitarlo.
 2. Deberá lavarse las manos con agua y jabón y desinfectarse con gel antiséptico antes de recoger los alimentos empacados.
 3. Desinfectarse con gel antiséptico una vez en el lugar de entrega, antes y después de entregar el empaque de alimentos al consumidor final o encargado del restaurante en caso no haya sido posible la entrega al consumidor final.
 4. Mantener el contenedor para repartir alimentos limpio y desinfectado con hipoclorito de sodio al 0.1% (lejía) o en la dilución que indique la etiqueta del producto, antes de cada recojo de empaques con alimento a ser repartido.
 5. Desinfectar con hipoclorito de sodio al 0.1% (lejía) o en la dilución que indique la etiqueta del producto, el vehículo (motorizados, bicicletas, entre otros) que utilice para el reparto de alimentos después de cada entrega.
 6. Se encuentra prohibido realizar las actividades de repartidor si presenta heridas infectadas y/o abiertas.
 7. Se encuentra prohibido abrir los empaques y envases que contienen alimentos durante el reparto.
 8. Se encuentra obligado a realizar la entrega del empaque con alimento al consumidor final manteniendo una distancia mínima de 1 metro.



ARTICULO 5.- Los restaurantes y servicios afines realizaran el llenado de la Lista de chequeo (Anexo) en forma previa a cada repartición de alimentos, esta debe ser llenada en 03 copias por cada entrega de alimentos al consumidor final, la cual debe ser suscrita por el encargado del restaurante o servicio afín y por el cliente o consumidor final. 01 copia quedara con el cliente o consumidor final, 01 con el encargado del restaurante o servicio afín y 01 copia quedara para ser entregado al personal de la Municipalidad Provincial de Barranca a su solo requerimiento.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS.



PRIMERO: El ámbito de aplicación de la presente Ordenanza Municipal se circunscribe dentro de la jurisdicción del distrito de Barranca, comprendiendo tanto el ámbito Urbano y Rural.

SEGUNDO: La Gerencia de Servicios Públicos y demás Unidades Orgánicas comprometidas por razones de sus funciones y competencias, brindaran información a los Titulares, Conductores y/o Responsables de restaurantes y servicios afines sobre los alcances de la presente Ordenanza Municipal.



TERCERO: Los Titulares, Conductores y/o Responsables de restaurantes y servicios afines, que, a pesar de haber sido informados sobre las disposiciones de la presente ordenanza, hagan caso omiso a las mismas, serán pasible de la imposición de la infracción y aplicación de la sanción que corresponda, pudiéndose según corresponda, la aplicación de las medidas provisionales o cautelares conforme a ley.

POR TANTO:

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la Casa Municipal, a los Nueve días del mes de Julio del año Dos Mil Veinte.

ANEXO II

**Lista de chequeo para el control sanitario del restaurante o servicio afín que brinda la
modalidad de servicio a domicilio con propia logística y/o por terceros.**

Nombre del restaurante/servicio afín: _____

Dirección: _____

Nombre o identificación del repartidor: _____

CRITERIO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
DE LA ZONA DE DESPACHO			
El restaurante o servicio a fin cuenta con una zona exclusiva para empaque y despacho de los alimentos			
DEL PERSONAL: despachador/repartidor encargado de acondicionar los alimentos en los contenedores o de transportarlos			
ESTADO DE SALUD			
Temperatura igual o menor a 37°C			
No tiene procesos respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza			
HIGIENE Y PRESENTACION			
- Tiene manos con o sin guantes limpias y desinfectadas			
- Tienen uñas cortas y limpias			
- No tiene heridas infectadas o abiertas			
- Tiene protector naso bucal			
- Tiene cabello cubierto			
- Tienen la indumentaria limpia			
- No tienen joyas, alhajas, relojes			
CAPACITACIÓN			
El personal (manipuladores, repartidores) han recibido la capacitación por parte del restaurante para aplicación de la Guía Técnica Sanitaria y Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19.			
DEL REPARTO DE LOS ALIMENTOS			
Los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos.			
Los empaques se encuentran bien cerrados			
Los contenedores o cajas para reparto alimentos preparados se encuentran limpios y desinfectados antes de acondicionar los alimentos en ellos.			
El cierre de los contenedores asegura la protección de los alimentos de la contaminación externa.			
El reparto de alimentos es menor a 1 hora			
El contenedor o caja se encuentra acondicionado para mantener a los alimentos preparados en las condiciones de caliente o frío.			
El repartidor cuenta con mascarilla y un desinfectante para manos.			

Nombre del controlador

Fecha y hora:

Conductor, encargado o
representante

Firma

Nombre y Apellidos:

Cliente/Consumidor final

Firma

Nombre y Apellidos:



Municipalidad Provincial de
Barranca

"Año de la Universalización de la Salud"

ANEXO III

CODIGO	INFRACCION	G R A D U A L I D A D	SANCION		MEDIDA COMPLEMENTARIA	
			PECUNIARIO	NO PECUNIARIO	PECUNIARIO	NO PECUNIARIO
TITULARES, CONDUCTORES Y/O RESPONSABLES DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES						
SGCPM: 90	Por reiniciar sus actividades sin contar con su "Plan para la vigilancia, prevención y control de Covid-19 en el trabajo"; registrado ante el SICOVID-19 para las personas jurídicas.	MUY GRAVE	1 UIT			Clausura temporal
SGCPM: 91	Por no mantener la disponibilidad de los equipos de protección de personal (EPP), para todo su personal (guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal plástico).	MUY GRAVE	1 UIT			Clausura temporal
SGCPM: 92	Por no realizar campañas de sensibilización y capacitaciones, dirigidas a todo el personal de la empresa para prevenir el contagio de COVID-19.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 93	Por no reportar cualquier sospecha de infección respiratoria al Hospital de Barranca.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 94	Por atender pedidos en los horarios no establecido por las autoridades nacionales.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 95	Por no contar con un Stock de Pruebas Rápidas para COVID-19, para la aplicación a algún personal identificado con fiebre o sintomatología COVID-19.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 96	Por no comunicar a la familia del trabajador y centro de salud correspondiente en caso el trabajador arroje resultado reactivo a la Pruebas Rápidas para COVID-19.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 97	Por no disponer el cambio de los equipos de protección de personal (EPP) diariamente o cada vez que sea necesario realizar el cambio, por parte de todo el personal.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 98	Por no definir el aforo de todas las áreas del establecimiento (zona de despacho, cocina, almacenes, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre el personal.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 99	Por no disponer que, en el caso de proveedores y clientes, el personal debe mantener una distancia de al menos dos (02) metros.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 100	Por no establecer las zonas a las que tendrá acceso el repartidor o cliente.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 101	Por no contar con aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 102	Por no mantener en buen estado de funcionamiento y desinfección los secadores de manos eléctricos, de contar con ellos.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 103	Por no implementar barreras físicas (pantallas o mamparas) en los puestos de atención al cliente y despacho para evitar el contacto directo con el público en general.	GRAVE	25%			Clausura temporal

"Trabajando hoy... para un mejor mañana".

Jr. Zavala N° 500 - Teléf. 235-5716

www.munibarranca.gob.pe



Municipalidad Provincial de
Barranca

"Año de la Universalización de la Salud"

SGCPM: 104	Por no mantener ventilados los ambientes del establecimiento.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 105	Por no sustituir el control de asistencias con marcadores de huella digital por otros que no impliquen el contacto con los trabajadores (tarjeteros, sistemas de reconocimiento facial, etc.).	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 106	Por no contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 107	Por no contar con certificado de saneamiento integral de las instalaciones (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua), realizado de manera previa al reinicio de sus actividades.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 108	Por no contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 109	Por no disponer la limpieza y desinfección de todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 110	Por no implementar la desinfección de las mesas de trabajo, vehículos de transportes, motorizados y contenedores de reparto (cajas isotérmicas, mochilas, entre otros) con soluciones desinfectantes después de cada despacho o entrega y antes de colocar los pedidos.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 111	Por no disponer la utilización de recipientes de accionamiento no manual de color rojo, para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante).	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 112	Por no contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa del personal separada de la indumentaria de trabajo.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 113	Por no disponer la limpieza y desinfección de los servicios higiénicos con la mayor frecuencia posible.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 114	Por no implementar pediluvios u otros similares que permitan la desinfección del calzado al ingresar al establecimiento.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 115	Por no disponer la entrega de indumentaria limpia y desinfectada diariamente a todo el personal.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 116	Por no prohibir el uso de celulares en las áreas de la empresa por parte del personal del establecimiento.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 117	Por no disponer de un personal para la custodia de los celulares de todo el personal del establecimiento.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 118	Por atender a clientes que no cumplen con las medidas preventivas establecidas.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 119	Por no demostrar las medidas de bioseguridad implementadas en caso el pago del cliente involucra interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS)	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 120	Por no gestionar la difusión de infografía por medios digitales o físicos.	GRAVE	25%			Clausura temporal

"Trabajando hoy... para un mejor mañana".

Jr. Zavala N° 500 - Teléf. 235-5716

www.munibarranca gob.pe



Municipalidad Provincial de
Barranca

"Año de la Universalización de la Salud"

SGCPM: 121	Por no disponer que se informe al cliente: Uso obligatorio de la mascarilla en la recepción de su pedido; el pedido llevará un precinto de seguridad; y acondicionar un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 122	Por no 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.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 123	Por no disponer la utilización de contenedores que brinden aislamiento al alimento del exterior a fin de evitar la contaminación cruzada.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 124	Por no prohibir el ingreso al personal o cliente que presente temperatura corporal superior a 37°C.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 125	Por no disponer una zona exclusiva para el recojo del empaque con alimentos a ser utilizando por el personal de reparto o el consumidor final de ser el caso.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 126	Por permitir en la zona de recojo de empaque, ubicado dentro del establecimiento, las aglomeraciones y no controlar que los consumidores y el personal de reparto mantengan la distancia de seguridad de 1.5 metros.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 127	Por no implementar elementos para el lavado de manos (agua, jabón y gel antiséptico u otro semejante y papel toalla para el secado) a ser utilizados por el personal encargado de repartir los empaques con alimento y por el consumidor final.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 128	Por no hacer cumplir el correcto lavado de manos (agua, jabón y gel antiséptico u otro semejante y papel toalla para el secado) por parte del personal encargado de repartir los empaques con alimento o del consumidor final cuando este lo recoja.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 129	Por no implementar y hacer cumplir disposiciones que establezcan la prohibición de abrir los empaques y envases que contienen alimentos durante el reparto.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 130	Por no mantener en condiciones adecuadas de almacenamiento e higiene de los envases a ser utilizados.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 131	Por reutilizar envases y/o empaques de alimentos que por alguna circunstancia hubiera regresado a poder de personal del restaurante.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 132	Por no mantener en condiciones adecuadas de almacenamiento e higiene los empaques a ser utilizados.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 133	Por no disponer la no reutilización de empaques que por alguna circunstancia hubiera regresado a poder de personal del restaurante.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 134	Por no ordenar y hacer cumplir que el contenedor o caja para el reparto del alimento se mantenga en buen estado y sea limpiado y desinfectado con hipoclorito de sodio al 0.1% (lejía) o en la dilución que indique la etiqueta del producto, antes y después de cada envío de alimentos.	GRAVE	25%			Clausura temporal

"Trabajando hoy... para un mejor mañana".

Jr. Zavala N° 500 - Teléf. 235-5716

www.munibarranca gob.pe



Municipalidad Provincial de
Barranca

"Año de la Universalización de la Salud"

SGCPM: 135	Por no establecer y/o no hacer cumplir al encargado de transportar alimentos el correcto lavado de manos con agua, jabón o desinfectante (gel, alcohol, otros).	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 136	Por no disponer de personal que realice tomas de temperatura con termómetro infrarrojo a las personas que laboran en su establecimiento y/o repartidores independientes.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 137	Por permitir la presencia e ingreso a laborar al personal que presente síntomas de gripe, fiebre, tos, secreción nasal, dolor del cuerpo.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 138	Por permitir el ingreso al establecimiento de personas ajenas a la cadena alimentaria del establecimiento (familiares del personal, amistades u otros).	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 139	Por no disponer que el reparto de los empaques con alimentos sean entregados en plazo no mayor a una hora.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 140	Por no utilizar contenedores acondicionados para que el alimento se mantenga en las condiciones de caliente o frío, hasta su entrega.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 141	Por no respetar el aforo permitido de 40% cuando la atención es en local.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 142	Por no respetar la distancia entre mesas, de 2.00 mt. cuando haya pasillo de circulación, y 1.50 mt. de distancia cuando no haya pasillo.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 143	Por no realizar la desinfección de calzado de los consumidores.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 144	Por no mantener el aforo máximo permitido por mesa.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 145	Por no cumplir los lineamientos establecidos en los protocolos sectoriales para el funcionamiento de restaurantes con atención al público dentro de local.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 146	Por permitir que el personal que toma los pedidos no cuente con los EEP completo y el protector facial.	GRAVE	25%			Clausura temporal
PERSONAL ENCARGADO DE ENVASE Y EMPAQUE DE ALIMENTOS						
SGCPM: 147	Por no disponer y/o hacer cumplir que el personal use de forma correcta y obligatoria la mascarilla (protector buco nasal) conforme a las especificaciones técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, guantes descartables y mantener el cabello cubierto con malla protectora.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 148	Por no disponer y/o hacer cumplir que el personal mantenga las uñas cortas y limpias.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 149	Por no lavarse las manos con agua y jabón y desinfectarse con gel antiséptico antes y después de envasar y empaquetar el alimento y entregarlo al repartidor.	GRAVE	25%			Clausura temporal
PERSONAL ENCARGADO DE REPARTO DE ALIMENTOS						
SGCPM: 150	Por no lavarse las manos con agua y jabón y desinfectarse con gel antiséptico antes de recoger los alimentos empacados.	GRAVE	25%			Clausura temporal

"Trabajando hoy... para un mejor mañana".

Jr. Zavala N° 500 - Teléf. 235-5716

www.munibarranca gob.pe

SGCPM: 151	Por no desinfectarse con gel antiséptico una vez en el lugar de entrega, antes y después de entregar el empaque de alimentos al consumidor final o encargado del restaurante en caso no haya sido posible la entrega al consumidor final.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 152	Por no mantener el contenedor para repartir alimentos limpio y desinfectado con hipoclorito de sodio al 0.1% (lejía) o en la dilución que indique la etiqueta del producto, antes de cada recojo de empaques con alimento a ser repartido.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 153	Por no desinfectar con hipoclorito de sodio al 0.1% (lejía) o en la dilución que indique la etiqueta del producto, el vehículo (motorizados, bicicletas, entre otros) que utilice para el reparto de alimentos después de cada entrega.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 154	Por repartir alimentos presentando heridas infectadas y/o abiertas	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 155	Por abrir los empaques y/o envases que contienen alimentos durante el reparto.	GRAVE	25%			Clausura temporal
SGCPM: 156	Por realizar la entrega del empaque con alimento al consumidor final sin mantener la distancia mínima de 1 metro.	GRAVE	25%			Clausura temporal

