



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL

Lambayeque, 26 de Febrero de 2021

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificada por la Ley de Reforma Constitucional N° 30305, en cuya concordancia el artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, establece que: (...) "las municipalidades provinciales y distritales son órganos de gobierno local. Tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia.", autonomía que radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, actos administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico vigente;

Que, mediante Informe N° 029/2021-MPL-GM-SGFA, la Sub Gerencia de Fiscalización Administrativa, presenta el Proyecto de Ordenanza que **APRUEBA EL PROTOCOLO DE RESTAURANTES Y AFINES AUTORIZADOS PARA ENTREGA DOMICILIO CON PROPIA LOGÍSTICA DEL ESTABLECIMIENTO Y PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y RECOJO EN LOCAL EN LA PROVINCIA DE LAMBAYEQUE**, con la finalidad de que los restaurantes y establecimientos afines, brinden el servicio de acuerdo al referido protocolo en el cual se establecen las medidas de bioseguridad, conforme a los dispositivos legales, emitidos por el Gobierno Central, correspondiendo a la Municipalidad el otorgamiento de la Autorización de Funcionamiento siempre y cuando los establecimientos cumplan con los requisitos básicos establecidos en el Tupa y las medidas sanitarias impuestas por el gobierno a través de la normativa específica.

Que, mediante Oficio N° 098/2020-MPL-SR, los miembros de la Comisión, señalan que, considerando que los gobiernos locales son los responsables de brindar capacitación a los representantes de los Restaurantes y Servicios Afines y éstos a su vez a su personal, según la Guía Técnica aprobada con Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, es necesario que el proyecto de ordenanza establezca un modelo de Protocolo de Plan Covid19, en función a esta guía, remitiéndose, en consecuencia, el expediente al área de Salud e Higiene de la Gerencia de Servicios Públicos y Gestión Ambiental para su elaboración.

Que, mediante Informe N° 184-2021-MPL-GAJ, el responsable del Área de Salud e Higiene de la MPL, presenta un Protocolo Simplificado de Bioseguridad para Restaurantes y Servicios Afines-Plan Covid 19, a ser incorporado al Proyecto de Ordenanza que aprueba los Protocolos de Bioseguridad para Restaurantes y Delivery, acompañado de la guía técnica respectiva, con la finalidad de establecer las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad de servicio a domicilio y/o en salón de alimentos preparados culinariamente, y que son entregados a domicilio, con énfasis en situaciones que ponen en riesgo la salud pública: pandemias (Covid 19), epidemias de enfermedades de transmisión alimentaria, desastres naturales, entre otros.

Que, mediante Carta N° 087/2021-MPL-GM-SGFA, la Sub Gerencia de Fiscalización Administrativa, remite el cuadro de codificación y establecimiento de Medidas Complementarias frente a la Infracción de Incumplimiento de los Protocolos de Bioseguridad para Restaurantes y Delivery- ES-008, quedando por tanto cuantificado la regulación de la sanción respectiva.

RECIBIDO 10 MAR 2021

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
ALCALDE
Ing. Alexander Rodríguez Alvarado

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN INSTITUCIONAL
Abog. María del Rosario Rojas
SECRETARÍA GENERAL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 02

Que, mediante Carta N° 087/2021-MPL-GM-SGFA, la Sub Gerencia de Fiscalización Administrativa, remite el cuadro de codificación y establecimiento de Medidas Complementarias frente a la Infracción de Incumplimiento de los Protocolos de Bioseguridad para Restaurantes y Delibery- ES-008, quedando por tanto cuantificado la regulación de la sanción respectiva.

Que, mediante Carta N° 393-2020-MPL-GAJ, la Gerencia de Asesoría Jurídica, señala que revisada la propuesta, la misma se encuentra conforme a Ley, detallando cada uno de los procedimientos que debe observar el proveedor (restaurante) y el repartidor del alimento preparado, reuniendo todos los requisitos de forma y de fondo exigibles para un documento de esta naturaleza, recomendando su aprobación, pues permitirá contar con una norma especial frente a la constante reactivación de los diversos sectores productivos, los que son necesario regular a través de una Ordenanza Municipal.

Que, conforme a los señalado precedentemente, y al marco normativo establecido por el Estado, la **COMISION DE SANEAMIENTO, SALUBRIDAD Y SALUD**, integrado por los regidores: Luz Amalia Zamora Mejía, Emilio Siesquen Inoñán y Carlos Leoncio Monsalve Navarrete, emiten dictamen contenido en el Oficio N° 025/2021-MPL-ACM, recomendando **APROBAR**, el proyecto de Ordenanza que aprueba el **PROTOCOLO DE RESTAURANTES Y AFINES AUTORIZADOS PARA ENTREGA DOMICILIO CON PROPIA LOGÍSTICA DEL ESTABLECIMIENTO Y PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y RECOJO EN LOCAL EN LA PROVINCIA DE LAMBAYEQUE**, por cuanto resulta necesario iniciar la recuperación social y económica de nuestra región, y por ello es prioritario abordar la transición hacia una reanudación de actividades en el sector producción que incorpore las precauciones y medidas de protección necesarias para prevenir los contagios y minimizar el riesgo del repunte del Covid19, perjudicando la salud y bienestar de los ciudadanos.

POR CUANTO:

Estando a los fundamentos expuestos y a lo normado por los artículos 9°, 11°, 17°, 39°, 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, el Concejo Municipal de Lambayeque, en su Cuarta Sesión Ordinaria, realizada de manera virtual, de fecha 25 de Febrero de 2021, cuya Acta es copia de lo tratado conforme lo acredita el Secretario General interviniente, con el voto a favor de los señores regidores: José Antonio Eneque Soralez, Luz Amalia Zamora Mejía, Luis Alberto Mancilla Suarez, Augusta Ercilia Sorogastua Damián, Manuel Vidaurre Yerren, Emerson Balver Arroyo Chaquila, José Jesús Andrés Arévalo Coronado, Emilio Siesquen Inoñán, Carlos Leoncio Monsalve Navarrete, Lucio Aquino Zeña, Mayra Teresa de Jesús Velezmoro Delgado, Carlos Armando Inga Bustamante, y Delia María Gamero Silvestre, y, con dispensa del trámite de lectura y aprobación del Acta y por **UNANIMIDAD**, se aprobó la siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA EL PROTOCOLO DE RESTAURANTES Y AFINES AUTORIZADOS PARA ENTREGA A DOMICILIO CON PROPIA LOGÍSTICA DEL ESTABLECIMIENTO Y PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y RECOJO EN LOCAL EN LA PROVINCIA DE LAMBAYEQUE.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 03

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR, por los considerandos expuestos el **PROTOCOLO DE RESTAURANTES Y AFINES AUTORIZADOS PARA ENTREGA DOMICILIO CON PROPIA LOGÍSTICA DEL ESTABLECIMIENTO Y PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y RECOJO EN LOCAL EN LA PROVINCIA DE LAMBAYEQUE**, conforme al texto siguiente:

PROTOCOLO DE RESTAURANTES Y AFINES AUTORIZADOS PARA ENTREGA A DOMICILIO CON PROPIA LOGÍSTICA DEL ESTABLECIMIENTO Y PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y RECOJO EN LOCAL EN LA PROVINCIA DE LAMBAYEQUE

1. OBJETIVOS GENERALES

- ✓ Establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los Restaurantes y Servicios Afines, con el fin de proteger la salud del personal, proveedores, visitantes y clientes frente al riesgo de contagio del COVID-19.
- ✓ Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

2. ALCANCE

- ✓ Aplica a todo el personal, terceros, visitantes y clientes de Restaurantes y Servicios Afines involucrados en el proceso productivo, entrega a destino y recojo en la empresa.

3. 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 modificatorias.
- D.L. N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- D.L. N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- NTP 900.058-2019. Gestión de residuos. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos.
- D.S. N° 008-2020-SA que declara en "Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19".
- 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".
- 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)".



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 04

- R.M. N° 055-2020-TR que aprueba la "Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral".
- R.M. N° 135-2020-MINSA que aprueba la "Especificación Técnica para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de uso Comunitario".
- 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".

4. RESPONSABILIDADES

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

4.1 Gerente General

- ✓ Asegura los recursos para la aplicación del presente protocolo.
- ✓ Aprueba y evalúa la aplicación de las medidas preventivas establecidas para prevenir el contagio de COVID-19 dentro y fuera de la empresa.
- ✓ Define el personal indispensable para la continuidad de la operación.
- ✓ Responsable legal ante las autoridades pertinentes.

4.2. Administrador

- ✓ Solicita recursos a la Gerencia para la correcta implementación y aplicación de las medidas preventivas establecidas en la empresa.
- ✓ Asegura la disponibilidad de los EPP para todo el personal en todos los procesos.
- ✓ Vela por el cumplimiento del plan de limpieza y desinfección de las instalaciones.
- ✓ Realiza el seguimiento y cumplimiento del presente protocolo.
- ✓ Monitorea y hace cumplir las acciones del presente protocolo, reporta los incumplimientos a la Gerencia.
- ✓ Mantiene la documentación para demostrar el cumplimiento del presente protocolo.

4.3. Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores

- ✓ 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.
- ✓ Mantiene informado al Administrador y al Gerente General sobre la implementación y desempeño del presente protocolo.
- ✓ Elabora el material informativo para la difusión de las medidas de prevención en salud.
- ✓ Coordina la realización de campañas preventivas de acuerdo a la evolución de la enfermedad y lo estandarizado por el MINSA.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 05

- ✓ Mantenerse informado y actualizado sobre las disposiciones regulatorias y demás publicaciones oficiales emitidas por el MINSA.
- ✓ 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.

4.4. Personal Operativo

- ✓ Ejecuta y cumple responsablemente todas las medidas preventivas de bioseguridad del presente protocolo y las definidas por la empresa en todos los procesos operativos para prevenir el contagio de COVID-19.
- ✓ Participa de manera obligatoria en las campañas de sensibilización y capacitaciones dirigidas por la empresa para prevenir el contagio de COVID-19.
- ✓ Utiliza los recursos proporcionados por la empresa de manera responsable para asegurar la salud del resto de personal, proveedores, visitantes, fiscalizadores y cliente.
- ✓ 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.
- ✓ Mantiene la confidencialidad de los casos de COVID-19, salvaguardando el anonimato de las personas.
- ✓ 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.

5.- ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

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

- ✓ Cumplir con lo establecido en el 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 por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19", de acuerdo a la fase de inicio de actividades que corresponde.
- ✓ 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 (y sus posteriores adecuaciones), así como lo dispuesto en el presente protocolo sectorial, además debe considerar la siguiente información:
 - Razón social y RUC
 - Región, provincia, distrito y dirección de cada sede de la empresa
 - Representante legal y DNI
 - N° total de trabajadores con vínculo laboral
 - N° total de trabajadores con vínculo civil (terceros, personal por recibos por honorarios)
 - Nómina de personal del servicio de seguridad y salud en el trabajo de cada empresa, indicando profesión, grado, especializaciones, y formación en salud y seguridad de los trabajadores.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 06

Nota: Todo el personal que no mantenga una distancia de al menos dos (02) metros con los proveedores y clientes será considerado con riesgo medio de exposición y deberán pasar por la prueba rápida (pruebas serológicas o molecular) de COVID-19 antes de regresar o reincorporarse a su puesto de trabajo.

Nota: Cada empresa debe evaluar la clasificación del riesgo de los puestos de trabajo generados en su actividad de acuerdo a las condiciones propias del establecimiento y reflejar la clasificación en la nómina respectiva.

- ✓ Solicitar la autorización de reinicio de actividades ante las autoridades del sector correspondiente y proceder a su registro en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud.
- ✓ 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".
- ✓ Implementar una política de no contacto durante el servicio.
- ✓ Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- ✓ No ofrecer el servicio de atención en salón y publicar su oferta u otra información necesaria de manera clara y visible en todos los medios por los que se ofrecen los productos y servicios.
- ✓ La empresa debe entregar al consumidor las boletas o facturas de manera virtual, si lo hace de manera física debe cumplir con la política de cero contacto establecido.
- ✓ No recibir pedidos de forma presencial.
- ✓ Registrar la información necesaria para realizar la rastreabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio.

Nota: Solicitar el consentimiento para el uso de datos personales.

- ✓ Establecer medios de contacto (email, teléfono, otros), entre los trabajadores y el responsable de seguridad y salud en el trabajo para el reporte temprano de sintomatología.
- ✓ Implementar el trabajo remoto o teletrabajo en aquellos puestos que no precisen de asistir al centro de trabajo; así como para los trabajadores con factores de riesgo para COVID-19, a quienes además se les realizará un seguimiento clínico a distancia.
- ✓ Al identificar un caso con fiebre o sintomatología COVID-19, que lleve a la categorización de caso sospechoso, el empleador contará con un Stock de Pruebas Rápidas para COVID19, para la aplicación por parte del responsable de seguridad y salud en el trabajo, quien de informar resultado reactivo del trabajador, comunicará a la familia y centro de salud correspondiente.

6.- MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

La empresa debe implementar las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de sus locales.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 07

6.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- ✓ Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal plástico.
- ✓ Los EPP de bioseguridad son usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y son entregados diariamente por la empresa.
- ✓ Realizar el cambio de los EPP diariamente o cada vez que sea necesario.

Nota: El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

6.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

6.2.1. Requisitos básicos

- ✓ De acuerdo a los requerimientos operativos se debe definir el aforo de todas las áreas de la empresa (zona de despacho, cocina, almacenes, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre el personal.

Nota: Para el caso de proveedores y clientes, el personal debe mantener una distancia de al menos dos (02) metros.

- ✓ Establecer las zonas a las que tendrá acceso el repartidor o cliente.

Nota: El restaurante no hará uso inadecuado de las vías públicas.

- ✓ Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.

Nota: Las empresas que utilicen secadores de manos eléctricos deben evidenciar que realizan adecuados procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección para estos equipos.

- ✓ Los puestos de atención al cliente y despacho deben contar con barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas), para evitar el contacto directo con el público en general.
- ✓ Mantener los ambientes ventilados, considerando las características de cada área y gestionar los ambientes confinados como ascensores, escaleras, comedores, entre otros, manteniendo la distancia de 2 metros y reduciendo el aforo al mínimo necesario.
- ✓ 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.).

6.2.2. 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.

RECIBIDO 10 MAR 2021



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 08

6.2.3. 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 (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua).

6.2.4. Limpieza y desinfección

- ✓ La empresa debe contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos.
- ✓ Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.

Nota: De tercerizar el servicio de limpieza y desinfección, la empresa debe presentar un protocolo de bioseguridad de sus actividades en el contexto de la emergencia COVID-19 (sustancias químicas empleadas, cronograma de limpieza, capacitación, EPP, etc.), la cual debe ser verificada.

- ✓ Desinfectar 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 de acuerdo

6.2.5. Disposición de residuos sólidos

La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos".

Utilizar recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante). Los recipientes deben ser de accionamiento no manual.

Nota: Los recipientes que contengan residuos peligrosos, deben ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes), colocados en una bolsa de color rojo amarradas con doble nudo y rociados con una solución desinfectante antes de su descarte. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.

Nota: El personal que manipule residuos peligrosos, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección de manos.

6.2.6. 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.

¡Año del Bicentenario!

27 dic. 1820 / 2020

Lambayeque, Ciudad
Generosa y Benemérita.

Calle Bolívar N° 400
(074) 281911
www.munilambayeque.gob.pe

RECIBIDO 10 MAR 2021

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
SECRETARÍA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
Abog. Marco Antonio Rivas
SECRETARÍA GENERAL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 09

6.2.7. Equipos sanitarios

- ✓ Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso de la empresa y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior.

Nota: El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.

6.3. PERSONAL

6.3.1. Personal Administrativo y operativo

- ✓ Consideraciones antes del inicio de las actividades
- ✓ Verificar el uso de mascarillas.
- ✓ Controlar la sintomatología del personal diariamente (ver Anexo N° 01).

Nota: El personal previo al reinicio de las actividades debe enviar la ficha de sintomatología COVID-19 para el regreso al trabajo (Anexo 2 de la R.M N° 2392020-MINSA) el cual tiene carácter de declaración jurada por medios virtuales, para la toma de acciones correspondientes.

- ✓ Controlar la temperatura del personal al ingreso de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.
- ✓ Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa.
- ✓ Verificar el lavado o desinfección de manos.
- ✓ La empresa es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente.

Nota: Se recomienda que la empresa acondicione duchas para el personal, de tal manera que puedan realizar su aseo personal antes y después de las actividades, así como al salir y volver a ingresar al centro de labores.

- ✓ 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.

Nota: Luego de estornudar cambiarse la mascarilla.

- ✓ Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- ✓ Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de la empresa, estos deben ser custodiados por un personal administrativo.
- ✓ Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes 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.
 - Controlar la temperatura del personal a la salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.

RECIBIDO 10 MAR 2021

Lambayeque, Ciudad
Generosa y Benemérita.

Año del Bicentenario!
27 dic. 1820 / 2020

Calle Bolívar N° 400
(074) 281911
www.munilambayeque.gob.pe



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 10

- ✓ Sensibilización y capacitación
- ✓ Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades.
- ✓ Las capacitaciones sobre medidas frente al COVID-19 deben ser registradas y documentadas.

Nota: Las reuniones de trabajo y/o capacitación deben ser preferentemente virtuales mientras dure el Estado de Emergencia Nacional o posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud.

6.3.2. Personal externo

- ✓ El personal externo considerado en el presente protocolo es el siguiente: proveedores, fiscalizadores y visitantes.
- ✓ Utilizar los EPP (mascarilla y cofia), 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.

6.4. CLIENTE

6.4.1. Consideraciones para el cliente

- ✓ Contar con los EPP necesarios y cumplir con lo establecido por la empresa de acuerdo al presente protocolo.
- ✓ La empresa no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas, las mismas que deben ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidas entre el cliente y la empresa.
- ✓ El cliente debe ubicarse en los espacios delimitados por la empresa durante el recojo del pedido.

6.4.2. Medios de pago del cliente

- ✓ Optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el repartidor y el cliente.
- ✓ Si la empresa opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS) debe demostrar las medidas de bioseguridad implementadas.

6.4.3. Sensibilización

- ✓ Gestionar la difusión de infografía por medios digitales o físicos.
- ✓ Informar al cliente lo siguiente:
 - Uso obligatorio de la mascarilla en la recepción.
 - El pedido llevará un precinto de seguridad.
 - Acondicionar un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.

Nota: 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.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 11

6.5. PROCESOS OPERATIVOS

6.5.1. Compra

Descripción de las medidas de bioseguridad Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Colocarse la indumentaria para hacer compras fuera de la empresa y los EPP.
3. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
4. Debe portar EPP de contingencia durante la compra.

Durante la actividad

1. Verificar que el proveedor cumpla las medidas de bioseguridad durante el servicio.
2. Mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
3. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
4. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
5. Cuando haga uso de un dispositivo móvil no debe manipular la mascarilla.

Después de la actividad

1. Antes del ingreso a la empresa debe seguir las medidas de bioseguridad descritas.
2. Colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación.
3. Lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar las actividades.

6.5.2. Recepción

Descripción de las medidas de bioseguridad Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
4. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.
5. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
2. Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
3. Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.) que pasaran a las siguientes etapas del proceso (almacenamiento, acondicionamiento, preparación, despacho).
4. Usar los delantales en todo momento de la operación.
5. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Lambayeque, Ciudad
Generosa y Benemérita.

¡Año del Bicentenario!
27 dic. 1820 / 2020

Calle Bolívar N° 400
(074) 281911
www.munilambayeque.gob.pe

RECIBIDO 10 MAR 2021

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
SECRETARÍA GENERAL
Ing. Marco Antonio Torres Rojas
SECRETARIO GENERAL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"[Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú.]"



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 12

Después de la actividad

1. Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados.
2. Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
3. Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

6.5.3. Almacenamiento

Descripción de las medidas de bioseguridad Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.
5. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.

Durante la actividad

1. Utilizar adecuadamente los EPP.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

Después de la actividad

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

6.5.4. Acondicionamiento

Descripción de las medidas de bioseguridad Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro.
3. Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto.

Lambayeque, Ciudad
Generosa y Benemérita.

¡Año del Bicentenario!
27 dic. 1820 / 2020

Calle Bolívar N° 400
(074) 281911
www.munilambayeque.gob.pe

RECEBIDO 10 MAR 2021



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 13

4. Realizar el lavado y desinfección de manos y superficies inertes cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación, etc.).
5. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas, materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

6.5.5. Preparación de pedidos

Descripción de las medidas de bioseguridad Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
5. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
2. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
3. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
4. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
5. Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases primarios que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes antes de la entrega al área de despacho.

Después de la actividad

1. Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

Nota: Utilizar recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante). Los recipientes deben ser de accionamiento no manual.

6.5.6. Despacho y entrega

Descripción de las medidas de bioseguridad Antes de la actividad:

Lambayeque, Ciudad
Generosa y Benemérita.

¡Año del Bicentenario!
27 dic. 1820 / 2020

Calle Bolívar N° 400
(074) 281911
www.munilambayeque.gob.pe

RECIBIDO 10 MAR 2021



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 14

1. Realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
2. Asegurar que el despachador y el repartidor se laven o desinfecten las manos.
3. Verificar que el personal cuente con los EPP.
4. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
5. Verificar la disponibilidad de las guarniciones, salsas, ajíes, materiales y envases secundarios, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
6. Disponer de soluciones detergentes y desinfectantes.

Durante la actividad

1. Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo.
2. Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes.
3. Embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad, para garantizar que el pedido no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.
4. Definir la zona de entrega del pedido al cliente y repartidor con la finalidad de respetar la distancia de al menos dos (02) metros (ver Anexo N° 08).
5. Establecer, en el caso de entrega en la empresa, que el despachador no realice ningún tipo de cobro. Asegurar que la interacción entre el personal de cobro y cliente se realice respetando las medidas de bioseguridad.
6. Verificar que el repartidor y cliente cuente con los EPP.
7. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
8. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
9. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
10. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.

Después de la actividad

1. Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con las manos del personal durante las operaciones.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

Medio de pagos

Se debe optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el repartidor y el cliente.

Si la empresa opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS) debe demostrar las medidas de bioseguridad implementadas.

6.5.7. Reparto

Descripción de las medidas de bioseguridad Antes de la actividad:

Lambayeque, Ciudad
Generosa y Benemérita.

¡Año del Bicentenario!
27 dic. 1820 / 2020

Calle Bolívar N° 400
(074) 281911
www.munilambayeque.gob.pe

RECIBIDO 10 MAR 2021



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 15

1. Lavar y desinfectar las manos antes de recoger el pedido.
2. Verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentre intacto.
3. Desinfectar el contenedor donde se coloca los pedidos.
4. Verificar que el repartidor lleve la cantidad necesaria de los EPP y dispensador portátil con solución desinfectante para la entrega del pedido.
5. Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
6. Planificar la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de personas y vehículos.

Durante la actividad

1. Entregar el pedido directamente al cliente en la puerta de ingreso al domicilio o condominio.
2. Pago POS: Desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizados durante el pago (ver Anexo N° 09).
3. Pago en efectivo: Recibir el efectivo considerando las medidas de bioseguridad (ver Anexo N° 09).
4. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
5. Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso (no manipular la mascarilla).
6. Verificar que el cliente utilice mascarilla y que se disponga de un elemento para la entrega.
7. Desinfectar las manos antes de continuar con el reparto.

Después de la actividad

1. Limpiar y desinfectar las superficies del vehículo y el contenedor, al retornar a la empresa.
2. Desechar los EPP en los tachos destinados a residuos peligrosos.
3. Lavar y desinfectar las manos antes de recoger un nuevo pedido.

Nota: La empresa debe entregar al consumidor las boletas o facturas de manera virtual, si lo hace de manera física debe cumplir con la política de cero contactos establecidos. Los reclamos también deben realizarse de forma virtual.

Desinfectar 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 de acuerdo.

7. VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD

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.

El MINSA, a través de sus organismos descentralizados, brindará 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 de bioseguridad, debe ser realizado 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 llevarán 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 por la empresa, para evitar el contagio de COVID-19.

Lambayeque, Ciudad
Generosa y Benemérita.

¡Año del Bicentenario!
27 dic. 1820 / 2020

Calle Bolívar N° 400
(074) 281911
www.munilambayeque.gob.pe

RECIBIDO 10 MAR 2021



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003/2021-MPL-PAG. 16

ARTÍCULO SEGUNDO: APROBAR, el Protocolo Simplificado de Bioseguridad para Restaurantes y Servicios Afines-Plan Covid19, así como la Guía Técnica Para Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio y/o Salón, y que como anexos forman parte integrante de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO TERCERO: INCORPORAR, en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones-CUISA de la MPL, la referida al incumplimiento de la presente ordenanza, conforme al cuadro siguiente:

CÓDIGO	INFRACCION	TIPO DE INFRACCIÓN	SANCION	MEDIDAS COMPLEMENTARIAS	
				CARÁCTER PROVISIONAL	CARÁCTER FINAL
ES-008	Incumplir los protocolos de Delivery	GRAVE	30% UIT	Clausura Temporal por 07 días	Clausura Definitiva/ Revocatoria de la Licencia de Funcionamiento

ARTÍCULO CUARTO: FACULTAR, a la Gerencia de Servicios Públicos y Gestión Ambiental, Sub Gerencia de Fiscalización Administrativa y Área de Salud e Higiene, a realizar las acciones administrativas necesarias para la ejecución de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO QUINTO: La presente ordenanza entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación conforme a Ley.

ARTÍCULO SEXTO: ENCARGAR, a la Secretaria General, la publicación del texto aprobatorio de la presente Ordenanza Municipal conforme a Ley; y al Área de Sistemas y Páginas Web, la publicación del integro de la misma, en el portal institucional www.munilambayeque.gob.pe.

REGISTRESE, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Ing. Alexander Rodríguez Alvarado
ALCALDE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Ing. Marco Antonio Potosup Rivas
SECRETARÍA GENERAL

Distribución:

Alcaldía
Secretaría General
G. Municipal
G. Administración y Finanzas
G. Asesoría Jurídica
G. Planeamiento y Presupuesto.
G. de Tránsito, Transportes y Equipo Mecánico.
G. de Recursos Humanos.
G. Administración Tributaria.
G. de Infraestructura y Urbanismo.
G. de Servicios Públicos y Gestión Ambiental.
Sub Gerencia de Fiscalización Administrativa.
Portal Transparencia.
Archivo

Lambayeque, Ciudad
Generosa y Benemérita.

¡Año del Bicentenario!
27 dic. 1820 / 2020

Calle Bolívar N° 400
(074) 281911
www.munilambayeque.gob.pe



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



ANEXO

PROTOCOLO SIMPLIFICADO DE BIOSEGURIDAD PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES – PLAN COVID 19.

1. Finalidad.

Contribuir con el abastecimiento de alimentos inocuos preparados culinariamente por los Restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad de servicio a domicilio y/o en salón.

2. Objeto.

Establecer las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad del servicio a domicilio y/o en salón de alimentos preparados culinariamente que son entregados a domicilio o para llevar o para consumir en salón, 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.

3. Ámbito de aplicación.

El presente Protocolo es de aplicación para todos los restaurantes y servicios afines que brinden la modalidad de servicio a domicilio o para llevar y/o en salón.

4. Base legal.

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo No 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo No 008-2020-SA, Decreto Supremo que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, 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, y sus modificatorias.
- Resolución Ministerial No 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS No 142- INSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial No 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".
- Resolución Ministerial No 250-2020/MINSA, que aprueba la "Guía Técnica para los restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio".



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



5. Disposiciones Generales.

5.1 Definiciones

Para la aplicación del presente Protocolo, se consideran las siguientes definiciones:

- **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.
- **Cadena alimentaria en el restaurante o servicio afín:** Fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.
- **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.
- **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.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.
- **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.
- **Modalidad de servicio a domicilio:** Es aquella en la cual el restaurante o servicio afín reparte el alimento directamente hacia el consumidor final.
- **Modalidad de atención en salón:** Es aquella en la cual el restaurante o servicio afín atiende al consumidor en el propio salón.
- **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.

5.2. De la responsabilidad de los restaurantes y servicios afines

Los 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 servicio a domicilio o para llevar y/o atención en salón, según lo dispuesto por la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



Asimismo, garantizan el distanciamiento social de al menos 1 metro entre el personal que interviene en cada una de las fases de la cadena alimentaria; y, deben cumplir con las disposiciones que apruebe el gobierno.

6. Disposiciones Sanitarias Específicas.

6.1. Del envase y empaque.

El 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.

El empaque es el objeto que protege y preserva el envase con el alimento preparado culinariamente, es de primer uso. El empaque para su traslado debe cerrarse, conteniendo el envase con alimento, y este ser acondicionado en el contenedor o caja para su reparto, manteniéndose cerrado durante todo el trayecto hasta ser entregado al consumidor final.

6.2. Del contenedor o caja para el reparto de alimento.

El contenedor o caja para el reparto del alimento preparado culinariamente debe ser exclusivo para tal fin y estar limpio (sin polvo, tierra, insectos, restos de empaques, restos de alimentos, entre otros) y debe ser desinfectado antes de acondicionar el empaque que contiene el alimento.

La desinfección puede hacerse con un producto destinado para a tal fin o una solución desinfectante preparada según las indicaciones del fabricante.

El cierre del contenedor o caja debe asegurar el aislamiento del alimento del exterior a fin de evitar la contaminación cruzada.

6.3. Del empaque y reparto.

El encargado de envasar y empaquetar el alimento, lo realiza previo lavado y desinfección de manos, debiendo entregar el empaque al repartidor en la zona de despacho (mostrador).

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

Tanto el encargado de envasar y empaquetar los alimentos como el repartidor, deben llevar protector buco nasal, tener cabello cubierto y las manos (con o sin guantes) limpias y desinfectadas, así como uñas cortas y limpias, sin heridas infectadas o abiertas.

La administración del restaurante o servicio afín es responsable de supervisar para garantizar que el repartidor encargado de transportar el alimento preparado culinariamente hacia el consumo final realice el correcto lavado de manos con agua (sin riesgo para el consumo humano), jabón o desinfectante (gel, alcohol, otros); Asimismo, debe controlar que su temperatura corporal no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presente procesos respiratorios, tales como: Tos, dolor de garganta, dolor de cabeza, entre otros.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



En caso que el consumidor final recoja el empaque conteniendo el alimento, este sólo puede hacerlo en la zona de despacho; para lo cual la administración del restaurante y de los servicios afines garantiza la distancia social de mínimo 1 metro entre personas y dispone lo necesario para la desinfección de manos.

6.4. Del reparto de alimentos preparados.

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

El reparto del alimento que se consume caliente debe transportarse en el contenedor/caja acondicionado térmicamente para mantener la temperatura caliente del mismo; y, el alimento crudo o cocido que se consume frío debe trasladarse en el contenedor/caja, con medios que lo mantengan en esa condición.

En ningún caso, el empaque y los envases que contienen el alimento deben ser abiertos durante el reparto.

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

El consumidor final, al recibir el empaque, procede a desinfectarlo antes de retirar el envase con el alimento.

6.5. De la atención en salón.

El responsable del Restaurant y/o servicio afín, debe tener en consideración todo lo antes indicado, además debe verificar que las mesas de atención al consumidor, deben ubicarse como mínimo a 1 metro de distancia.

6.6. Del ingreso del consumidor al salón.

El responsable del Restaurant y/o servicio afín, debe de disponer el siguiente protocolo de bioseguridad para el consumidor antes del ingreso al salón y su permanencia en el local:

- Pediluvio a la entrada de la puerta.
- Toma de temperatura.
- Lavado y Desinfección de manos (con agua y jabón y/o alcohol).
- Papel toalla para secado de manos.
- Papelera y/o tacho oscilante.
- El comensal, debe permanecer con mascarilla hasta que le sirva el alimento solicitado.

7. De los Responsabilidades de los Gobiernos Regionales, Locales, y Restaurantes y Afines.

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, las Direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud o quien haga sus veces, y las Direcciones de Redes Integradas de Salud, son responsables de brindar asistencia técnica a los Gobiernos Locales.

Los Gobiernos Locales son responsables de brindar capacitación a los responsables de los restaurantes y servicios afines, y éstos a personal que realiza el envasado, empaquetado y reparto, y atención en salón, de acuerdo a las disposiciones de la presente Guía Técnica.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



8. De la vigilancia sanitaria.

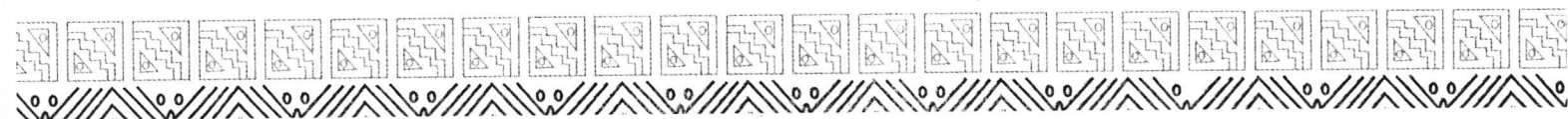
La vigilancia sanitaria que asegure la implementación de la presente Guía Técnica está a cargo de las Municipalidades, como autoridades competentes, en coordinación con las Direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud o quien haga sus veces y las Direcciones de Redes Integradas de Salud.

9. Del control sanitario que realiza el restaurante o servicio afín.

Los restaurantes y servicios afines deben aplicar un control sanitario que permita el cumplimiento de la presente Guía Técnica, para lo cual en el Anexo se consigna una lista de chequeo a ser utilizada en forma previa a cada repartición y/o atención en salón, y que puede ser adaptada a las particularidades de las modalidades de reparto a domicilio o consumo final. La misma está disponible a requerimiento de la autoridad sanitaria o municipal para verificación del control que realiza el restaurante o servicio afín.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
Ing. Alexander Rodríguez Alvarado
ALCALDE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN INSTITUCIONAL
Ing. María Teresa Huacapisti Rojas
SECRETARÍA GENERAL





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

"Lambayeque, Cuna del Primer Grito Libertario en el Norte del Perú."



GUIA TÉCNICA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES CON MODALIDAD DE SERVICIO A DOMICILIO Y/O SALÓN.

Anexo:

Lista de chequeo para el control sanitario del restaurante o servicio afín que brinda la modalidad de servicio a domicilio y/o salón.

Nombre del restaurante/servicio afín: _____

Dirección: _____

Nombre o identificación del repartidor y/o atención en salón: _____

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 y/o atención en salón			
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			
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 de 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 un desinfectante para manos.			
DEL SALÓN DE ATENCIÓN			
En la atención en salón, al ingreso cuenta con protocolo de bioseguridad (pediluvio, desinfección de manos, toma de temperatura)			
Las mesas de atención al consumidor, se encuentran mínimo a 01 metro de distancia.			
Nombre del controlador:	Fecha y hora:		
LEYENDA: Si Cumple=1 /No Cumple=0			
AREA SALUD E HIGIENE-MPL.			

ÁREA SALUD E HIGIENE-MPL.

RESULTADO :

85% - 100% = Aceptable

70% - 84% = En Proceso-Regularizar-01 Semana

55% - 69% = Cierre Temporal-01 Semana

50% - 54% = Cierre definitivo y aplicación de Multa

Galle Bolívar N° 400
(074) 281911

www.munilambayeque.gob.pe

Lambayeque, Ciudad
Generosa y Benemérita.

Año del Bicentenario
27 dic. 1820 / 2020