ANEXO I

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL PARA PREVENIR EL COVID-19 EN LOS ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS EN EL DISTRITO DE SAN IGNACIO TALES COMO, LOCALES COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS.

ARTÍCULO 1°.- FINALIDAD:
La presente tiene por finalidad regular las medidas de vigilancia, prevención, control y protección sanitarias para ser aplicadas en los mercados, supermercados, centros comerciales, locales comerciales, industriales y de servicios, para proteger la salud de los trabajadores, comerciantes, terceros, visitantes y clientes del COVID-19; habilitar las acciones de fiscalización y control y, a través de su cumplimiento, garantizar un servicio de atención con higiene, inocuidad, prevención de riesgos y protección de la vida humana y la salud pública en general.

ARTÍCULO 2°.- OBJETIVO:
Establecer lineamientos para la vigilancia, prevención y control en los mercados, supermercados, centros comerciales, locales comerciales, industriales y de servicios, para prevenir y evitar el contagio y propagación durante la pandemia del COVID-19; y garantizar la sostenibilidad de las medidas de vigilancia, prevención y control adoptadas para evitar la transmisibilidad del COVID-19.

ARTÍCULO 3°.- ALCANCES:
La presente Ordenanza es de cumplimiento obligatorio para los mercados, supermercados, centros comerciales, locales comerciales, industriales y de servicios, involucrados en el proceso productivo, entrega a domicilio y recojo en el local comercial.

ARTÍCULO 4°.- BASE LEGAL:

a) Constitución Política del Perú
b) Ley Nº 27972, Ley Orgánica de Municipalidades
c) Ley N° 26842, Ley General de la Salud y sus modificatorias
d) Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor, y su modificatoria.
e) Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales, y su modificatoria.
f) Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias.
g) D.L N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
h) D.L. N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
i) NTP 900.058-2019. Gestión de residuos. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos.
j) 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".
k) 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".

l) D.S. N° 044-2020-PCM que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del CIVID-19

m) 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".

n) R.M. N° 250-2020-MINSA que aprueba la "Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio".

o) 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".

p) R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición".

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

s) R.M. N° 055-2020-TR que aprueba la "Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral".

t) R.M. N° 135-2020-MINSA que aprueba la "Especificación Técnica para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de uso Comunitario".

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

v) 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".

w) 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".

x) R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines"

y) R.M. Nº. 080-2020-MINCETUR que aprueba el protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para hoteles categorizados.

Artículo 5°.- DEFINICIONES:
Para la presente Ordenanza deberá entenderse como:

Caso confirmado: Una persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) de infección por COVID-19: independientemente de los signos y síntomas clínicos.

Caso descartado: Paciente que tiene un resultado negativo de laboratorio (autorizado por el MINSA) para COVID-19.

Caso probable: Un caso sospechoso con resultado de laboratorio (autorizado por el MINSA) indeterminado para COVID-19.

Caso sospechoso: Personal o persona tercera que cumpla con alguna de las siguientes situaciones:
- Fiebre mayor a 38ºC, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.

- Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.

Cliente/consumidor: Organización o persona que recibe un producto.

Distanciamiento social: Mantener al menos dos (02) metro de distancia con otros individuos.

Aislamiento COVID 19: Procedimiento por el cual una persona caso sospechoso, reactivo en la prueba rápida o positivo en la prueba PCR para COVID 19, se le restringe el desplazamiento en su vivienda o en hospitalización, por un periodo indefinido, hasta recibir la alta clínica.

Alta epidemiológica COVID 19: Alta posterior a los 14 días calendarios, al aislamiento individual domiciliario o en centros de aislamiento o posteriores a la evaluación clínica individual o alta hospitalaria según el documento técnico "prevención, diagnóstico y tratamiento de personas afectadas con COVID 19 en el Perú.

Equipos de protección personal (EPP): Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

Manipulador de alimentos: Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.

Persona en condición de vulnerabilidad: Personal mayor de 60 años, así como aquellos que padezcan alguno de los siguientes factores de riesgo: hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión, considerados en el grupo de riesgo por edad y factores clínicos establecidos en el documento técnico denominado "Prevención y Atención de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".

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

Proveedor: organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.

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.

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

Riesgo: Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.

Servicios afines: Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares.

Solución desinfectante: Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.

Superficie inerte: Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, etc.

Superficie viva: Las partes externas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo. Para efectos de la presente Guía se considera a las manos con o sin guantes del manipulador de alimentos.

Vigilancia epidemiológica: Es una de las herramientas más importantes con la que cuenta la salud pública que nos permite tener un conocimiento actualizado del estado de salud de la población, permitiendo identificar precozmente los brotes o epidemias para su oportuna intervención y control.

Vigilancia sanitaria: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

Mercado de Abasto: Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran construidos y/o distribuidos establecimientos individuales de ventasen secciones o giros definidos, dedicados al acopio y expendio de productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios mayorista y minorista. Están comprendidos los Mercados Municipales, Micro mercados, Mercados Particulares, Cooperativas, Mercadillos, y Ferias Populares en recintos cerrados y terminales pesqueros.

Establecimiento Individual de Venta: Son los puestos, tiendas, interiores, estantes, kioscos, y otros debidamente autorizados, ordenados, insertos y registrados en el padrón de comerciantes.
Sección: Son zonificaciones o áreas donde se localizan los establecimientos individuales de venta con características comunes en el expendio de productos.

Giro: Es la especificación básica del negocio como: giro de carnes, giro de aves beneficiadas, giros pescados y mariscos, giro abarrotes, giro frutas, etc.

Padrón de Comerciantes: Es la relación ordenada y clasificada de los establecimientos o puestos de venta registrada según giros y secciones, en el cual se consigna el nombre del titular conductor (a), domicilio fiscal, y documentos de identidad de cada uno de ellos.

Consumidores o usuarios: Las personas naturales o jurídicas que adquieren, utilizan o disfrutan como destinatarios finales productos o servicios materiales e inmateriales, en beneficio propio o de su grupo familiar o social, actuando así en un ámbito ajeno a una actividad empresarial o profesional. No se considera consumidor para efectos a quien adquiere, utiliza o disfruta de un producto o servicio normalmente destinado para los fines de su actividad como proveedor. Los microempresarios que evidencien una situación de asimetría informativa con el proveedor respecto de aquellos productos o servicios que no formen parte del giro propio del negocio. En caso de duda sobre el destino final de determinado producto o servicio, se califica como consumidor a quien lo adquiere, usa o disfruta.

Producto: Es cualquier bien mueble o inmueble, material o inmaterial, de origen nacional o no.

Servicio: Es cualquier actividad de prestación de servicios que se ofrece en el mercado, inclusive las de naturaleza bancaria, financiera, de crédito, de seguros, previsionales y los servicios técnicos y profesionales. No están incluidos los servicios que prestan las personas bajo relación de dependencia.

Local comercia: Espacio independiente ubicado en un centro comercial, una galería comercial, donde se desarrolle la exhibición y venta de productos o servicios autorizados.

Centro Comercial: Un conjunto de locales destinados al desarrollo de actividades comerciales como u8so principal conformado además por locales de servicio, cultural de esparcimiento, complementarios y organizados con relación al conjunto comercial y relación mediante áreas de uso común.

A puerta cerrada y sin atención al público: Característica del establecimiento o locales que por la naturaleza de sus actividades o giros no atiende directamente al público y realizan aquellas a puerta cerrada por existir conglomeración de personas en el establecimiento.

Establecimiento: Edificación, recinto, espacio o área delimitada, diferenciada o independiente física y legalmente donde se desarrolle todas o partes de la actividad comercial y/o servicios que reúne las condiciones técnicas requeridas por la normatividad vigente para su ejercicio

Artículo 6.- MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD:
Se deberán implementar las siguientes medidas de bioseguridad en todos los establecimientos públicos y privados como mercados, supermercados, centros comerciales, locales comerciales,

industriales y de servicios, las mismas que serán supervisadas por sus conductores y por personal de la municipalidad para su fiel cumplimiento, siendo estas las siguientes:

6.1. Para el establecimiento:

a) Compromiso de realizar a todo el personal (trabajadores) chequeos preventivos para descarte del COVID-19, y efectuar las pruebas necesarias aprobadas por el Ministerio de Salud, cuando se encuentren disponibles al público, y cumplir estrictamente con el marco legal vigente dispuesto para el Estado de Emergencia Sanitaria, mientras lo determine el Gobierno
b) Señalizar con círculos el distanciamiento para el ingreso y dentro del local de metro y medio (1.50 m) de distancia entre las personas.
c) Disponer la desinfección con Hipoclorito de Sodio al 0.1% (20 ml de hipoclorito de sodio al 5% en 980ml de agua), ozono o cualquier desinfectante aprobado por el DIGESA en todas las superficies de contacto en el establecimiento, diariamente.
d) Disponer la desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de los mismos hacia los clientes.
e) Disponer la desinfección de las superficies inertes en contacto con los alimentos, mediante el uso de un paño humedecido con Hipoclorito de Sodio al 0.1%.
f) Implementar la desinfección de los coches, canastillas u otro medio de transporte de alimentos u otros productos de compra, inmediatamente antes y después del uso realizado por el cliente, éste debe aplicarse humedecido con Hipoclorito de Sodio al 0.1%.
g) Disponer el control de la temperatura corporal con termómetro infrarrojo a todas las personas que ingresen al local. Está prohibido el ingreso de personas sospechosos por COVID-19.
h) Disponer de elementos para la desinfección de calzado.
i) Disponer de un personal que dispensará alcohol gel a los clientes al ingreso y salida del local.
j) Disponer de servicios higiénicos provistos con dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante y toallas de papel, para el uso de los clientes.
k) Colocar afiches impresos que enseñen la técnica de lavado correcto de manos con agua y jabón, en los servicios higiénicos y en lugares visibles del establecimiento.
l) Difusión de afiches informativos acerca de las medidas sanitarias de prevención.
m) Disponer el Control de aforo máximo permitido que será 50% del señalado en el certificado ITSE.
n) Los ambientes deben ser adecuados y ventilados.

6.2. Para los trabajadores:
a) Previo al inicio de labores, todo empleador está en la obligación de implementar medidas para garantizar la seguridad y salud en el trabajo, cuya finalidad es esencialmente preventiva. Siendo obligatorio el uso de mascarilla y según la actividad que realice son los guantes.
b) En todo centro laboral a través del servicio de seguridad y salud en el trabajo se elaborará el "Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo" debidamente aprobado, por el consejo directivo, del Gerente general de las empresas o de la persona natural con negocio.
c) Controlar que al ingreso del personal que labora en los establecimientos, deberán hacerlo manteniendo una distancia mínima de un metro y medio (1.50 m), asimismo dentro del centro laboral debe existir distanciamiento de un metro y medio entre los trabajadores.
d) Controlar la temperatura corporal diaria. En caso algún empleado sea considerado caso sospechoso deberán ir a un establecimiento de salud.

e) Limpieza y desinfección de manos y cara con agua y jabón para ingresar.
d) Pasarán al área de cambiado y se pondrán sus mascarillas, guantes y gorros descartables, así como un uniforme de trabajo en caso tuviera.
e) Todos los trabajadores deberán presentar una declaración jurada de no tener COVID-19 y de tener buena salud, en forma quincenal y en caso de mentir en la declaración jurada se procederá con la denuncia por el delito contra la Salud Pública en la modalidad propagación de enfermedad peligrosa o contagiosa tipificada en el artículo 289 del Código Penal.
f) No permitir que los trabajadores puedan ingresar ni brindar servicios al púbico, cliente o consumidor si tienen algún síntoma respiratorio.
g) Si alguno de los trabajadores presenta síntomas respiratorios, deberán derivarlo a la atención medica que corresponda (Institución Prestadora de Servicios de Salud Pública o Privada).

6.3. Para el público
a) Control para que se cumpla con el distanciamiento social debidamente señalizado mínimo de dos metros (2.00 m) entre cada uno de las personas y dentro de los Mercados, supermercados, centros comerciales, locales comerciales, industriales y de servicios
b) Permitir el Control del cliente o usuario mediante la medición de la temperatura con un termómetro infrarrojo, asimismo control de los elementos de seguridad que deben portar como mascarillas.
c) Respeto del aforo (máximo el 50% del aforo autorizado en el certificado ITSE).
d) La utilización de mascarillas quirúrgica o comunitaria según corresponda.

Artículo 7.- MEDIDAS DE SEGURIDAD:
Se deberá verificar y controlar constantemente el distanciamiento social entre el público y también entre los trabajadores del establecimiento. Deberá articularse el sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Todo el personal debe utilizar de manera permanente y en buen estado elementos de protección personal como mascarillas, guantes y gorros descartables, así como su uniforme de trabajo, debiendo observar las disposiciones contenidas en la Resolución Ministerial Nº239-2020-MINSA, Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19.

Artículo 8.- MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:
Establecer protocolos de limpieza siguiendo las indicaciones del ente rector, (Resolución Directoral Nº 003-2020-INACAL/DN).

Deberán incrementar las actividades de limpieza y desinfección de todas las áreas del establecimiento, pisos, paredes, puertas, ventanas, ascensores, timbres, rejas, entradas principales, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, estantería, áreas comunes y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.

Artículo 9.- MEDIDAS DE DIFUSIÓN:
Deberán exhibir en un lugar visible al ingreso del establecimiento los siguientes documentos:

1) Certificado de Desinfección vigente o declaración jurada de desinfección diario.
2) Certificado ITSE vigente.
3) Licencia de Funcionamiento

4) Declaración jurada de las personas que laboran, comerciantes que no tienen COVID 19 o realizarse la prueba rápida dicha información deberá señalar la fecha en que se efectuó la prueba de descarte de COVID 19 a los trabajadores y comerciantes, el número de trabajadores a los que se les realizó la prueba y el resultado, en cifras, de la cantidad de colaboradores que resultaron positivos y negativos para COVID 19, siendo que de obtenerse resultados positivos a COVID 19, se deberá adicionalmente, indicar las medidas adoptadas sobre el particular de aislamientos social.

5) Afiches o avisos visibles a fin de promover las medias de bioseguridad (limpieza, desinfección y protección personal), así como limpieza de superficies vivas, como frutas, verduras y productos envasados para que los clientes lo realicen después de la compra.

6) Constancia de capacitación a trabajadores, comerciantes, respectos a las medidas preventivas contra el COVID 19.

Artículo 10.- MEDIDAS DE FISCALIZACIÓN Y CONTROL:

La Subgerencia de Seguridad Ciudadana es la encargada de verificar el cumplimiento de estas disposiciones y en caso de incumplimiento aplicar las sanciones administrativas, medidas correctivas y complementarias establecidas en la Ordenanza Nº 004-2015-MEPSI, y modificatorias mediante la cual se aprueba el Reglamento de Aplicación de Sanciones y el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones que se incorpora mediante el Anexo II de la presente norma.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL SAN IGNACIO
ING. RONALD GARCIA BURE
ALCALDE

ANEXO II
CUADRO UNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES

CUADRO N° 01

MEDIDAS DE EMERGENCIA SANITARIA				
CODIGO	**INFRACCIÓN**	**SANCION**	**MULTA EN % UIT**	**MEDIDA CORRECTIVA**
1.1.-24	Por permitir el ingreso y estadía de personas (clientes) al establecimiento comercial y/o servicio, sin contar con la mascarilla y otras medidas de prevención para evitar la propagación del COVID – 19, de acuerdo con lo establecido en la presente ordenanza	Muy Grave	80	Cierre temporal por 30 días
1.1.-25	Por permitir el ingreso de personal (trabajadores) al establecimiento comercial y/o servicio, sin previo control de temperatura corporal diaria y no previstos de elementos de seguridad como son, tapaboca, guantes, gorro de acuerdo a lo establecido en la presente ordenanza. No aplicable a negocios unipersonales.	Muy Grave	80	Cierre temporal por 30 días
1.1.-26	Por no implementar que el personal que labore en el establecimiento conserve el distanciamiento adecuado (1.50 m). No aplicable a negocios unipersonales.	Grave	50	Cierre temporal por 15 días
1.1.-27	Por la incorrecta manipulación de basura o residuos sólidos o cualquier otra acción que deteriore y que pudiera dar origen a situaciones peligrosas de diseminación de contaminación	Grave	50	Cierre hasta regularizar la falta infractora
1.1.-28	Por no contar con afiches, avisos visibles a fin de no permitir el ingreso de usuarios al establecimiento y no contar con una persona para la desinfección de manos al ingreso y salida. No aplicable a negocios unipersonales.	Grave	50	Cierre temporal por 30 días
1.1.-29	Por no implementar señalización personal con círculos de distanciamiento social en los pisos de un metro y medio (1.50 m) de separación entre cada uno de ellos, al ingreso del establecimiento a fin de evitar aglomeración de usuarios	Grave	50	Cierre temporal por 30 días

1.1.-30	Por no implementar un protocolo de desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de los mismos hacia los clientes que sea visible	Grave	50	Cierre temporal por 30 días
1.1.-31	Por no contar con SS.HH. con dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante y toallas de papel, para el uso de clientes.	Grave	50	Cierre temporal por 30 días
1.1.-32	Por desarrollar actividades comerciales y/o de servicios fuera del horario establecido por las disposiciones municipales y/o normas legales establecidas por el gobierno nacional en el periodo de emergencia sanitaria	Grave	50	Cierre temporal por 30 días
1.1.-33	Por desarrollar actividades comerciales o de servicios con giro no aprobados por el gobierno nacional en la emergencia sanitaria nacional	Grave	50	Cierre temporal por 30 días
1.1.-34	Por venta de productos fuera de su establecimiento comercial durante el estado de emergencia nacional decretado mediante D.S. Nº 044-2020-PCM.	Grave	50	Cierre temporal por 30 días
1.1.-35	Por realizar eventos o reuniones sociales, actividades deportivas, entre otras, (discotecas, canchas sintéticas, recreos, bailes sociales) donde exista aglomeración de personas que ponga en riesgo la salud referente al COVID-19	Muy Grave	80	Cierre temporal por 30 días
1.1.-36	Por no exhibir los documentos solicitados para el funcionamiento del establecimiento comercial como: Licencia de Funcionamiento, Declaración Jurada, etc.	Muy Grave	80	Cierre temporal por 15 días
1.1.-37	Por no cumplir con el aforo para atención al público, establecidos en los Decretos Supremos de acuerdo a la normativa vigente aprobados por el MINSA	Grave	50	Cierre temporal por 30 días

ANEXO III

DECLARACION JURADA

Mediante la presente, yo ....., identificado (a) con DNI /C.E. N° ..... en mi condición de representante legal de la empresa ....., con RUC N° ..... y domicilio en ..... N°....., San Ignacio , declaro bajo juramento que me comprometo a realizar los chequeos preventivos a todo el personal de manera periódica, para el descarte del COVID-19, para lo cual realizaré los trámites correspondientes ante las Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud Públicas o Privadas (IPRESS) aprobadas por el Ministerio de Salud y la Superintendencia Nacional de Salud (SUSALUD), y cumplir estrictamente con el marco legal vigente dispuesto para el Estado de Emergencia Sanitaria, mientras lo determine el Gobierno.

Sometiéndome a las sanciones administrativas correspondientes, en caso de detectarse la falsedad en lo declarado.

San Ignacio,...

.....

Nombre:
DNI N°