



SISGEDO	
REG. DOC.	1240460
REG. EXP.	442692

"Año de la Universalización de la Salud"

ORDENANZA MUNICIPAL N° 008-2020/MPH

Huacho, 28 de mayo de 2020.

Concejo Provincial de Huaura.

Visto; En Sesión Extraordinaria de Concejo N° 03, de fecha 28.05.2020; Carta N° 25-2020-MPH de fecha 25.05.2020, Proveído N° 1107-2020-GM/MPH, Informe Técnico N° 03-2020-GFYCM/MPH de fecha 25.05.2020, Informe Legal N° 244-2020-GAJ-WIDE/MPH de fecha 25.05.2020, Informe N° 080-2020-GM/MPH de fecha 25.05.2020, Carta N° 001-2020-MVDC-RP/MPH de fecha 27.05.2020, Proveído N° 308-2020-GSG/MPH de fecha 27.05.2020, Informe N° 043-2020-SGDI/NICH de fecha 27.05.20, Dictamen N° 004-2020-CDEC/MPH, referido al "Proyecto de Ordenanza que aprueba las Acciones de Fiscalización en la verificación de las Condiciones Sanitarias y de Bioseguridad que deben cumplir los restaurantes y servicios afines que cuenten con la modalidad de servicio a domicilio en el Distrito de Huacho"

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Perú, en su artículo 194° reconoce a las Municipalidades como órganos de Gobierno Local, que tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia precepto de nuestra Carta Magna, que guarda concordancia con lo dispuesto en el artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades- Ley N°27972.

Que, el artículo 74° de la Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades, señala que: "Las municipalidades ejercen, de manera exclusiva o compartida, una función promotora, normativa y reguladora, así como las de ejecución y de fiscalización y control, en las materias de su competencia (...)"

Que, el artículo 78° de la mencionada ley, dispone que el ejercicio de las competencias y funciones específicas de las municipalidades se realiza de conformidad y con sujeción a las normas técnicas sobre la materia. Asimismo, pueden ordenar la clausura transitoria o definitiva de edificios, establecimientos o servicios cuando su funcionamiento este prohibido legalmente y constituya un peligro o cuando estén en contra de las normas reglamentarias o de seguridad de defensa civil o produzcan olores, humos, ruidos u otros efectos perjudiciales para la salud o tranquilidad del vecindario. Que, al margen de lo dispuesto en el Decreto Supremo N°044-2020-PCM, publicado en el Diario Oficial el peruano el día 16 de marzo de 2020, mediante el cual se declara el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince (15) días calendario, asimismo, disponiéndose el aislamiento social obligatorio por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del Brote del COVID-19.

Que, mediante Resolución Ministerial N°250-2020-MINSA, se aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio, con la finalidad de contribuir con el abastecimiento de alimentos inocuos preparados culinariamente por los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad de servicio a domicilio.

Asimismo, mediante Resolución Ministerial N°142-2020-PRODUCE, se aprueba el protocolo sanitario de operación ante el COVID-19 del sector de 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 y recojo en local.

Que, es necesario que el gobierno local de cumplimiento a lo dispuesto por el Ministerio de Salud y Ministerio de la Producción, a fin de contribuir en la protección de la salud de la población, estableciendo las condiciones sanitarias y de bioseguridad que deben cumplir los restaurantes y servicios afines en la elaboración, envasado, empaque y reparto de alimentos preparados, todo ello para evitar la propagación del COVID-19 en nuestra jurisdicción.



ORDENANZA MUNICIPAL N° 008-2020/MPH

- 2 -

En uso de las atribuciones conferidas por la ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, con el voto MAYORITARIO, la sesión de Concejo Municipal expide la siguiente:

ORDENANZA QUE APRUEBA LAS ACCIONES DE FISCALIZACIÓN EN LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y DE BIOSEGURIDAD QUE DEBEN CUMPLIR LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES QUE CUENTEN CON LA MODALIDAD DE SERVICIO A DOMICILIO EN EL DISTRITO DE HUACHO

TITULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1° - OBJETIVO Y FINALIDAD

La presente Ordenanza tiene como objetivo establecer un marco normativo regulatorio y de control sobre las condiciones sanitarias y de bioseguridad que deben cumplir los restaurantes y servicios afines que cuenten con la modalidad del servicio a domicilio de alimentos preparados culinariamente que son entregados a domicilio o para llevar; asimismo, establecer las condiciones sanitarias que debe cumplir el personal que tiene contacto directo en la manipulación, envasado, empaque y reparto de alimentos bajo la modalidad de servicio a domicilio y recojo.

La finalidad de la presente ordenanza es establecer las medidas preventivas sanitarias y de bioseguridad que deben cumplir los restaurantes y servicios afines, con el fin de proteger la salud del personal, proveedores, trabajadores y clientes frente al riesgo de contagio del COVID-19; del mismo modo fortalecer los sistemas de vigilancia, prevención y contención frente al riesgo de contagio del COVID-19.

ARTICULO 2° - AMBITO DE APLICACIÓN

La presente Ordenanza será de aplicación en el Distrito de Huacho, siendo de estricto cumplimiento para todas aquellas personas naturales, jurídicas, públicas y/o privadas que se encuentre dentro del rubro de restaurante y servicios afines, que a la vez cuenten con la modalidad del servicio a domicilio (delivery) y para llevar.

ARTICULO 3° - BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Reglamento Sanitario Internacional RSI (2005).
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 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° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 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.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 6.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.
- Resolución Ministerial N°773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 048 - MINSA/DGPS, "Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú".
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142MINSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA Aprueban "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N°055-2020-TR Aprueba el documento denominado "Guía para la Prevención del Coronavirus en el ámbito laboral"

- Resolución Ministerial N°135-2020/MINSA, "Especificaciones Técnicas para la confección de mascarillas faciales textiles de uso comunitario"
- Resolución Ministerial 142-2020-PRODUCE, la cual aprueba el protocolo sanitario de operación ante el COVID-19 del sector de 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 y recojo en local.
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA. Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"

TITULO II ASPECTOS GENERALES

Los restaurantes y servicios afines, a través de sus representantes deberán sujetarse a las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N°250-2020-MINSA, la cual aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio, así como la Resolución Ministerial 142-2020-PRODUCE, la cual aprueba el protocolo sanitario de operación ante el COVID-19 del sector de 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 y recojo en local.

ARTICULO 4°.- DE LA AUTORIZACION DE INICIO DE ACTIVIDADES Y OPERATIVIDAD

Los Restaurantes y servicios afines deben cumplir con lo establecido en el Decreto Supremo N°080-2020-PCM, para ello deberá cumplir con elaborar un Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo, el mismo que deberá ser presentado en la plataforma virtual produce, generando así su inscripción de inicio de actividades, cabe agregar que dicho plan deberá ajustarse al establecido en la Resolución Ministerial N°239-2020-MINSA y el protocolo sectorial aprobado mediante Resolución Ministerial N°142-2020-PRODUCE.

Los Restaurantes y servicios afines deberán seguir los siguientes parámetros:

- Solicitar la autorización de reinicio de actividades ante las autoridades del sector correspondiente (plataforma de produce <https://sistemasv3.produce.gob.pe/#/administrados>) y proceder a su registro en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud. (Anexo referencial 01)
- 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".
- Cumplir con 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 de local); aprobado mediante Resolución Directoral N°002-2020-PRODUCE-DGDE.

ARTICULO 5°.- DEL CONTROL SANITARIO EN LOS RESTAURANTES O 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, según lo dispuesto por la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines¹.

ARTICULO 6°.- DEL SERVICIO DE REPARTO A DOMICILIO O RECOJO EN LOCAL

Los Restaurantes y Servicios Afines que opten por brindar el servicio de reparto a domicilio o recojo en local, tiene la obligación de:

- Atender sus pedidos en los horarios establecidos por la autoridad nacional.
- Permanecer cerrados al público y solo funcionar las áreas destinadas a la producción, facturación y servicio para la modalidad establecida.

¹ Aprobado mediante Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA

- Garantizar que los pedidos sean realizados de forma no presencial (vía telefónica, red social, plataforma virtual o algún medio similar).
- Implementar una política de no contacto durante el servicio.
- 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.

ARTICULO 7°.- DEL HORARIO DE FUNCIONAMIENTO DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES QUE REALICEN SERVICIO DE REPARTO A DOMICILIO O RECOJO EN LOCAL

Los restaurantes y servicios afines funcionaran para la atención al público (recojo en local) y reparto a domicilio en el horario desde las 07:00 A.M hasta las 19:00 P.M.

ARTICULO 8°.- DEL HORARIO DE DESCARGA DE LOS PROVEEDORES PARA EL ABASTECIMIENTO DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

Para los restaurantes y servicios afines que realicen servicios de reparto a domicilio o recojo en local se establecerá como horario de descarga y abastecimiento desde las 00:00 A.M. a 5:00 A.M. de los productos de primera necesidad para el abastecimiento.



**TITULO II
DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD**

Las empresas deben implementar las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas mediante Resolución Ministerial N°142-2020-PRODUCE.

ARTICULO 9°.- DE LOS EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)

Los restaurantes y servicios afines comprendidos en la presente ordenanza, están obligados a suministrar a su personal los equipos de protección personal garantizando un uso adecuado y preventivo para el contagio y propagación COVID-19.



Los Equipos de Protección de Protección Personal de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y lentes de protección. Asimismo, los mencionados EPP serán distribuidos y utilizados en función al riesgo de la actividad que realiza cada personal y deberán ser entregados diariamente por la empresa.

La Municipalidad Provincial de Huaura Huacho en coordinación con la Intendencia Regional de Fiscalización Laboral- SUNAFIL, realizaran acciones de control y fiscalización respecto a la entrega de Equipos de Protección Personal a los trabajadores.

Del uso obligatorio de mascarillas

El uso de mascarilla es obligatorio, el tipo de mascarilla estará en función al riesgo de la actividad que realiza el personal.

En aquellos casos en que los restaurantes y servicios afines decidan realizar distribución de mascarillas confeccionadas al personal, las mismas deberán cumplir con las especificaciones técnicas aprobadas mediante Resolución Ministerial N°135-2020-MINSA.

Los restaurantes y servicios afines respecto al personal están obligados a garantizar el cambio de mascarillas cada cuatro (04) horas o cuando estas se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

Del uso correcto de Guantes

Los restaurantes y servicios afines, están en la obligación de proporcionar e instar a su personal a realizar el cambio de guantes cada cuatro (04) horas, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad.

Los guantes deben encontrarse en un buen estado de conservación (sin rotura, ni desgaste), limpio y desinfectado.

El uso de guantes por parte del personal no lo exime del lavado de manos y aplicación de solución desinfectante.



Del uso de Lentes de Protección

Los lentes de protección son de uso personal, los mismos que deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

TITULO III

DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LAS INSTALACIONES

Los restaurantes y servicios afines deberán definir el aforo de todas sus 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.

Los restaurantes y servicios afines deben garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos, procesos y servicio.

ARTÍCULO 10°.- ABASTECIMIENTO DE AGUA

Las empresas comprendidas en la presente ordenanza deben contar con un suministro permanente de agua potable para realizar sus operaciones, en aquellos casos de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.

ARTÍCULO 11°.- SANEAMIENTO

La empresa antes del reinicio de sus actividades, deberá realizar el saneamiento ambiental (desratización, desinsectación y desinfección) de sus instalaciones una vez por semana.

ARTÍCULO 12°.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES

El responsable de la empresa debe brindar los recursos necesarios para el cumplimiento del programa de limpieza y desinfección.

Se debe desinfectar todos los ambientes de alto tránsito del personal, las áreas de despacho y/o recojo de los alimentos con la mayor frecuencia posible.

Los mostradores, barandas y puertas (incluyendo manijas) del local, que entren en contacto con los clientes deben ser limpiados y desinfectados.

Antes de iniciar la operación de entrega a destino y recojo, se deberán desinfectar mesas de trabajo, contenedores de reparto (cajas isotérmicas, mochilas, entre otros) con pulverizador con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).

Las áreas de cocina deberán ser limpiadas y desinfectadas con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).

ARTÍCULO 13°.- DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

Conforme a lo establecido en la Resolución Ministerial N°142-2020-PRODUCE, la disposición de residuos sólidos generales se realizara de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos".

Los restaurantes y servicios afines para la eliminación de papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes y cofias dentro de la empresa, se hará uso de tachos a pedal, identificados como residuos con riesgo biológico, los cuales deben contener una bolsa de color rojo para su diferenciación y descarte.

ARTÍCULO 14°.- DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS

Los restaurantes y servicios afines tienen la obligación de contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria de trabajo.

Respecto de los servicios higiénicos, las empresas tienen la obligación de mantener higienizados con la mayor frecuencia posible los servicios higiénicos.

ARTÍCULO 15°.- DE LOS EQUIPOS SANITARIOS

Los restaurantes y servicios afines deberán de 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.

En este extremo el punto de lavado de manos deberá contar por lo menos con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.

**TITULO IV
DE LAS CONDICIONES SANITARIAS POR PARTE DEL PERSONAL
DE LAS OBLIGACIONES DEL PERSONAL DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES**

ARTICULO 16°. – DEL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS

El personal de los Restaurantes y servicios afines tienen las siguientes obligaciones:

- Cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas en la presente ordenanza.
- Tener las uñas cortas y limpias.
- No tener heridas infectadas o abiertas.
- Tener el cabello cubierto.
- Tener protector naso bucal (mascarilla).
- Tener la indumentaria limpia.
- No tener joyas, alhajas, relojes.



ARTICULO 17°. – DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE CONDUCCION DE LA EMPRESA

Son obligaciones de los Gerentes Generales, Jefes Inmediatos o personal a cargo de la conducción de la empresa los siguientes:

- Verificar el uso de mascarillas por parte del personal que tiene contacto directo con los alimentos.
- Controlar la sintomatología del personal.
- Controlar la temperatura del personal al ingreso de la empresa con termómetro infrarrojo clínico.
- Prohibir el uso de celulares en las áreas de la empresa.
- Prohibir todo tipo de contacto físico entre el personal.
- Entregar los Equipos de Protección Personal.

Instar a los clientes cumplan con usar mascarillas y mantener su distancia debida.

Realizar la señalización de los puntos de distanciamiento social en el interior como exterior del local.



**TITULO IV
DE LAS ACCIONES DE FISCALIZACIÓN POR PARTE DEL GOBIERNO LOCAL**

ARTICULO 18°. - DE LA ACTIVIDAD DE FISCALIZACIÓN

La actividad de Fiscalización constituye un conjunto de actos y diligencias de investigación, supervisión, control, inspección sobre el cumplimiento de las obligaciones, prohibiciones y otras limitaciones exigibles a los administrados derivados de las ordenanzas municipales y de una norma legal, bajo un enfoque de cumplimiento normativo de prevención y gestión del riesgo y de tutela de los bienes jurídicos protegidos reconocidos en la Constitución Política del Perú.

La actividad de Fiscalización está a cargo del personal operativo, siendo estos los Policías Municipales lo mismos que son dependientes de la Sub Gerencia de Difusión Normativa, Operaciones de Fiscalización y Control de Infracciones área dependiente a su vez de la Gerencia de Fiscalización y Control Municipal y que son designados para llevar a cabos acciones de fiscalización, control, detección y constatación de hechos infractores, en coordinación y/o cooperación con otras áreas técnicas o instituciones del Estado.

ARTICULO 19°. – DE LA ACCIÓN DE FISCALIZACIÓN DURANTE ESTADO DE EMERGENCIA

Los Policías Municipales en su actuación de fiscalización se sujetarán a las disposiciones establecidas en el artículo 7° y 8° de la Ordenanza N°006-2018-MPH, debiendo proceder con respeto irrestricto al debido procedimiento administrativo.

ARTICULO 20°. – DE LA COORDINACIÓN Y ASISTENCIA TECNICA POR PARTE DE OTRAS DEPENDENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN PUBLICA EN LA VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD

Los Restaurantes y Servicios Afines están sujetos a la vigilancia sanitaria por parte de la Municipalidad Provincial de Huaura-Huacho, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas



ORDENANZA MUNICIPAL N° 008-2020/MPH

- 7 -

en la Resolución Ministerial N°142-2020-PRODUCE, y las condiciones sanitarias establecidas mediante Resolución Ministerial N°250-2020-MINSA.

Respecto a la vigilancia sanitaria prevista mediante Resolución Ministerial N°250-2020-MINSA, estará a cargo de la Municipalidad Provincial de Huaura-Huacho, a través de la Sub Gerencia de Difusión Normativa Operaciones de Fiscalización y Control de Infracciones, y esta misma a través de su personal de la Policía Municipal, los que, en coordinación con la Dirección Regional de Salud, verificarán el cumplimiento de dichas medidas sanitarias.

La Dirección Regional de Salud, brindará asistencia técnica a las municipalidades para que realicen una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad en los Restaurantes y Servicios afines.

ARTICULO 21°. – DE LOS REQUISITOS DEL PERSONAL DE FISCALIZACIÓN QUE REALIZA LA VIGILANCIA SANITARIA

Para la verificación de las condiciones sanitarias, se designará a un personal debidamente identificado, capacitado en temas sanitarios de alimentos y medidas de bioseguridad de preferencia personal profesional en temas de salud o en su defecto personal que se encuentren cursando los últimos ciclos de las carreras de bromatología, industria alimentaria o carreras afines a la salud.

El personal de la policía municipal deberá sujetar a lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, vestimenta y llevará consigo los artículos necesarios para la inspección sanitaria que se exige para los manipuladores de alimentos.

CUADRO DE INFRACCION GENERAL



CÓDIGO	INFRACCIÓN	SANCION		GRADUALIDAD
		PECUNIARIA MULTA % UIT	NO PECUNIARIA MEDIDA PROVINCIONAL Y/O COMPLEMENTARI A	
SA-221	Por no cumplir con el protocolo de vigilancia sanitaria y de bioseguridad establecida mediante R.M N°142-2020-PRODUCE	50% UIT	Clausura Temporal /Decomiso	
SA-222	Por realizar actividades sin contar con la autorización de operación de los entes sectoriales.	50% UIT	Clausura Temporal/ Decomiso	

**TITULO IV
DISPOSICION COMPLEMENTARIA**

PRIMERO. - Los Restaurantes y servicios afines independientemente de lo establecido en el protocolo sanitario de operación, se sujetarán asimismo a las disposiciones legales establecidas mediante Ordenanza Municipal N° 006-2018-MPH.

SEGUNDO. - **AUTORIZAR** a la Gerencia de Fiscalización y Control Municipal, a través de la Sub Gerencia de Difusión Normativa Operaciones de Fiscalización y Control de Infracción para que en coordinación con las áreas correspondiente o dependencias de la administración pública, elaboren y ejecuten un plan integral para el cumplimiento de los protocolos establecidos por el Ministerio de la Producción y Ministerio de Salud en la reactivación y reinicio de actividades económicas.

TERCERO. - **ADECUAR** el Reglamento de Aplicación de Sanciones (RAS) e incorporar en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS) de la Municipalidad Provincial de Huaura-Huacho, el Código de Infracción, de la siguiente manera:




CÓDIGO	INFRACCIÓN	SANCION		GRADUALIDAD
		PECUNIARIA MULTA % UIT	NO PECUNIARIA MEDIDA PROVINCIONAL Y/O COMPLEMENTARI A	

ORDENANZA MUNICIPAL N° 008-2020/MPH

- 8 -

SA-223	Por usar y/o implementar el uso de sustancias y/o químicos nocivos en la desinfección de los establecimientos, o personal de trabajo y usuarios.	50% UIT	Clausura Temporal	
--------	--	---------	-------------------	--

DISPOSICIONES FINALES



PRIMERO.- DISPONER a la Gerencia de Fiscalización y Control Municipal, en coordinación con la Dirección Regional de Salud, realice la ejecución de acciones tendientes a la capacitación y asistencia técnica al personal municipal a cargo de las acciones de fiscalización y control sanitario preventivo.

SEGUNDO.- DISPONER el apoyo de las Fuerzas Armadas, Policía Nacional del Perú y demás instituciones públicas para hacer cumplir lo dispuesto en la presente Ordenanza.

TERCERA. - La presente ordenanza entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Regional Judicial y solo estará vigente por el periodo del estado de emergencia nacional y sanitaria.



POR TANTO

REGISTRESE, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLA

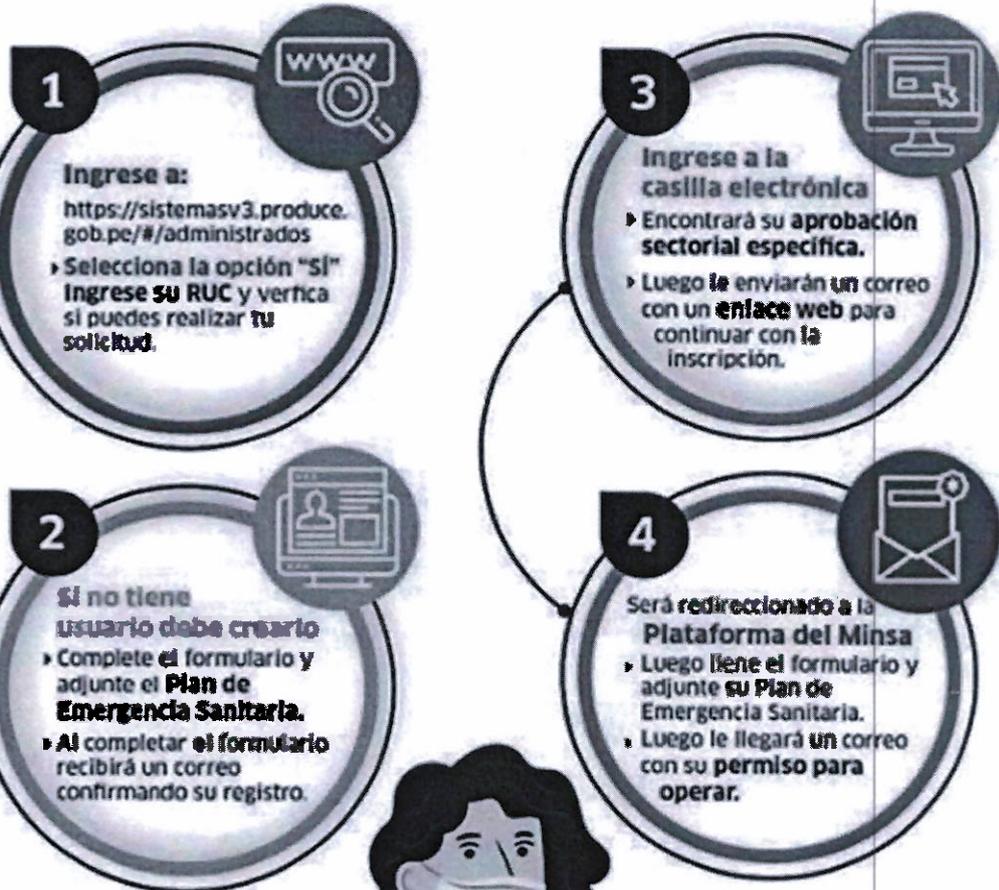
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUACHO
LIC. ERNE JARA SALAZAR
ALCALDE PROVINCIAL



C.c.
GM/GDE/SGPYMEPEYAC/GFYCM
Sala de Regidores
Archivo

ANEXO 01

Procedimiento de reanudación de actividades



.....

.....

(

(