



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA
PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN
OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD

ORDENANZA MUNICIPAL N.º 013-2020-MDU/A

Uchiza, 25 de mayo de 2020

EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE UCHIZA, PROVINCIA DE TOCACHE, REGIÓN SAN MARTÍN.

VISTO:

En Sesión Ordinaria de Concejo de fecha 25 de mayo del 2020, en la que, por votación unánime de sus miembros, previa evaluación de los fundamentos expuestos en el Dictamen N.º 003-2020-CDEAPACAR-CM-MDU-el Memorandum N.º 894-2020-GM-MDU, de fecha 25 de mayo del 2020, emitido por el CPC. Henry López Tinta – Gerente Municipal, Solicita agendar a sesión de concejo, el Informe N.º 063-2020-MDU-OAJ-PATC, emitido por el Abg. Percy Alejandro Tafur Castañeda, para aprobación de la ORDENANZA MUNICIPAL QUE IMPLEMENTA EL PROTOCOLO PARA LA PREVENCIÓN CONTROL Y VIGILANCIA CONTRA EL COVID-19, EN RESTAURANTES Y AFINES EN EL DISTRITO DE UCHIZA, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N.º 008-2020-SA, de fecha 11 de marzo del 2020, se ha declarado en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario, por la existencia del COVID-19, a fin de reducir el impacto negativo en la población ante la existencia de situaciones de riesgo para la salud y la vida de los pobladores y adoptar acciones para la prevención y control para evitar la propagación del referido virus;

Que, mediante el Decreto de Urgencia N.º 026-2020, de fecha 15 de marzo del 2020, se ha establecido diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19); entre las cuales en el artículo 11º, se establece la coordinación con la autoridad de salud para la realización de las actividades de fiscalización del cumplimiento de las disposiciones establecidas por esta en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Decreto Supremo N.º 008-2020-SA;

Que, mediante el Decreto Supremo N.º 044-2020-PCM, de fecha 15 de marzo del 2020, se declaró el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince días calendario y se dispuso el aislamiento social obligatorio (cuarentena); asimismo, se dispone en el artículo 7º numeral 7.1, la suspensión del acceso al público a los locales y establecimientos, a excepción de los establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas, productos y bienes de primera necesidad, establecimientos farmacéuticos, médicos, ópticas y productos ortopédicos, productos higiénicos, grifos y establecimientos de venta de combustible; y, se suspende cualquier otra actividad o establecimiento que, a juicio de la autoridad competente, pueda suponer un riesgo de contagio; y, en el 7.2 se señala que, la permanencia en los establecimientos comerciales cuya apertura esté permitida, debe ser la estrictamente necesaria para que los consumidores puedan realizar la adquisición de alimentos y productos de primera necesidad, quedando suspendida la posibilidad de consumo de productos en los propios establecimientos; en todo caso, se deben evitar aglomeraciones y se controla que consumidores y empleados mantengan la distancia de seguridad de al menos un metro a fin de evitar posibles contagios; en el 7.3, se suspende el acceso al público a los museos, archivos, bibliotecas, monumentos, así como a los locales y establecimientos en los que se desarrollen espectáculos públicos, actividades culturales, deportivas y de ocio; en el 7.4, se suspenden las actividades de restaurantes y otros centros de consumo de alimentos. Y



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA
PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN
OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD"

en el 7.5, se suspenden los desfiles, fiestas patronales, actividades civiles y religiosas, así como cualquier otro tipo de reunión que ponga en riesgo la salud pública;

Que, en el artículo 7º de la Constitución Política del Estado, se establece que, todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa;

Que, la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N.º 27972, establece en su artículo 9º numeral 8), que corresponde al Concejo Municipal el aprobar, modificar o derogar las Ordenanzas y dejar sin efecto los Acuerdos;

Que, el artículo 194º de la Constitución Política del Perú modificado por el artículo único de la Ley de Reforma Constitucional N.º 30305, establece que, las municipalidades son órganos de gobierno local, con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, lo cual es concordante con lo dispuesto en el artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N.º 27972; y que, dicha autonomía radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, el artículo 195º de la precitada Constitución Política del Perú a través de sus numerales 5) y 8), establece que, los gobiernos locales son competentes para organizar, reglamentar y administrar los servicios públicos locales de su responsabilidad; conforme a Ley;

Que, el artículo VIII del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N.º 27972, establece que los gobiernos locales están sujetos a las Leyes y disposiciones que de manera general y de conformidad con la Constitución Política, regulan las actividades y funcionamiento del sector público, así como a las normas técnicas referidas a los servicios y bienes públicos, y a los sistemas administrativos del Estado, que por su naturaleza son de observancia y cumplimiento obligatorio y que sus competencias y funciones específicas se cumplen en armonía con las políticas y planes nacionales, regionales y locales de desarrollo;

Que, estando a lo precisado por las normas antes citadas resulta indispensable que la autoridad del Gobierno Local, conforme a sus atribuciones establecidas en la Ley N.º 27972, establezca los lineamientos generales de vigilancia, prevención y control, que deben cumplir los restaurantes y servicios afines inscritos en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) y que cuentan con Licencia de funcionamiento, así como al personal, terceros, visitantes y clientes involucrados en el proceso productivo, entrega a destino y recojo en la empresa o unidad de negocio, con la finalidad de la reanudación de la actividad económica, y a la vez proteger la salud del personal, proveedores, visitantes y clientes frente al COVID-19, resultando indispensable el de contar con un Protocolo para la Prevención, control y vigilancia contra el COVID-19, para restaurantes ya fines en el distrito de Uchiza, provincia de Tocache Departamento de San Martín.

Que, de conformidad con la normatividad vigente Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, RM N° 822-2018-SA – "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines. Resolución Ministerial N° 250-2020-SA que aprueba la Guía Técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio, Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE que aprueba el Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio y Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la reanudación de actividades económicas.

Que, de conformidad con el Informe Legal N°062-2020-MDU-OAJ/PATC, de fecha 22 de mayo de 2020, emitido por el Abog. Percy Alejandro Tafur Castañeda, emite la opinión legal favorable, a fin que la



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA

PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN

OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD

Municipalidad Distrital de Uchiza, apruebe el cumplimiento de la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios afines con modalidad de Servicios a domicilio, con el objeto de cumplir con el control sanitario en el extremo del envasado, empaquetado y reparto de acuerdo a la Guía Técnica, mediante Ordenanza de conformidad con la Ley N°27972-Ley Orgánica de Municipalidades.

En uso de las atribuciones conferidas en el por el numeral 8 del Art. 9 de la Ley Orgánica de Municipalidades Ley N.º 27972, el Concejo Municipal Distrital ha dado la siguiente norma:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE IMPLEMENTA EL PROTOCOLO PARA LA PREVENCIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA CONTRA EL COVID-19 PARA RESTAURANTES Y AFINES EN EL DISTRITO DE UCHIZA.

ARTICULO PRIMERO: la Presente Ordenanza tiene como objeto el de IMPLEMENTAR EL PROTOCOLO PARA LA PREVENCIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA CONTRA EL COVID -19 PARA RESTAURANTES Y AFINES EN LA JURISDICCION DEL DISTRITO DE UCHIZA, en concordancia a la Política Nacional de la Reanudación de Actividades Económicas reguladas en el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM y Decreto Supremo N° 094-2020-PCM, como se detalla:

PROTOCOLO PARA LA PREVENCIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA CONTRA EL COVID-19 PARA RESTAURANTES Y AFINES EN EL DISTRITO DE UCHIZA

INDICE

- I. INTRODUCCIÓN.
- II. FINALIDAD.
- III. OBJETIVOS.
 - Objetivos Generales.
 - Objetivos Específicos.
- IV. ALCANCE.
- V. BASE LEGAL.
- VI. CONSIDERACIONES.
- VII. TÉRMINOS, DEFINICIONES Y ACRÓNIMOS.
- VIII. RESPONSABILIDADES.
 - a. Responsabilidades inherentes al titular del negocio.
 - b. Responsabilidades a designar dentro del grupo de trabajo.
- IX. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO.
- X. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD.
 1. Equipos de Protección Personal (EPP).
 2. Instalaciones y servicios.
 3. Personal.
 4. Cliente.
 5. Procesos operativos.
 - 5.1 Compra/Abastecimiento.
 - 5.2 Recepción.
 - 5.3 Acondicionamiento.
 - 5.4 Preparación de pedidos.
 - 5.5 Despacho y entrega.
 - 5.6 Reparto.
- XI. VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD.
- XII. ANEXOS.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA
PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN
OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

I. INTRODUCCION

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 008-2020-SA, de fecha 11 de marzo del 2020, se ha declarado en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario, por la existencia del COVID-19, disponiéndose a través de una serie de normas que la autoridad municipal fiscalice y controle las políticas del Gobierno Nacional dentro de su Jurisdicción, sobre el cumplimiento de la emergencia sanitaria y el aislamiento social regulado en el D.S. 044-2020-PCM.

II. FINALIDAD

Reanudar la actividad económica en el distrito de Uchiza, en forma gradual y progresiva, estableciendo medidas preventivas sanitarias para restaurantes y afines, dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida y la salud de las personas como consecuencia del COVID-19.

III. OBJETIVOS

- Objetivos Generales:
 1. Establecer los lineamientos generales de vigilancia, prevención y control, que deben cumplir los restaurantes y servicios afines para la reanudación de la actividad económica, protegiendo la salud del personal, proveedores, visitantes y clientes frente al COVID-19.
- Objetivos Específicos:
 1. Adecuar los lineamientos nacionales de vigilancia, prevención y control contra el COVID-19 para restaurantes para la reanudación de la actividad económica en el distrito.
 2. Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio COVID-19.

IV. ALCANCE

Aplica a todos los Restaurantes y Servicios Afines inscritos en el Registro Único de Contribuyentes (RUC), que cuentan con Licencia de funcionamiento y Constancia de Inspección Sanitaria, así como al personal, terceros, visitantes y clientes involucrados en el proceso productivo, la entrega a domicilio y/o recojo en establecimiento.

V. BASE LEGAL



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA

PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN

OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".
- RM N° 822-2018-SA – "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines".
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la reanudación de actividades económicas.
- Decreto Supremo N° 094-2020-PCM.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.
- Resolución Ministerial N° 239-2020-SA que aprueba el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"
- R.M. N°265-2020-SA: Modificar el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID – 19"
- Resolución Ministerial N° 250-2020-SA que aprueba la "Guía Técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio."
- Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE que aprueba el "Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio".

VI. CONSIDERACIONES

- ❖ De los trabajadores de riesgo. Las personas en grupos de riesgo son las que presentan características asociadas a mayor riesgo de complicaciones por COVID-19: personas mayores de sesenta y cinco (65) años y quienes cuenten con comorbilidades como hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión y otras que establezca la Autoridad Nacional Sanitaria. En el caso de las personas en grupos de riesgo que laboran, se prioriza su prestación de servicios bajo la modalidad de trabajo remoto. En caso deseen concurrir a trabajar o prestar servicios en las actividades autorizadas, pueden suscribir una **declaración jurada de asunción de responsabilidad voluntaria**.
- ❖ El horario de atención establecido para el servicio de entrega a domicilio y/o recojo en establecimiento es de lunes a sábado de 05:00 a.m. a 08:30 p.m. El servicio debe realizarse con la toma anticipada de pedidos por vía telefónica o electrónica. No deben tomarse los pedidos en el mismo establecimiento, evitando de esa manera la aglomeración espontánea de clientes.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA
PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN
OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

- ❖ Está completamente prohibida la venta ambulatoria de alimentos y bebidas.

VII. TÉRMINOS, DEFINICIONES Y ACRÓNIMOS

- **Cliente/Consumidor:** Persona natural o jurídica encargada de contratar los servicios del restaurante a fin de entregar a su personal o a sus consumidores, o persona que recibe un producto.
- **Contenedor o caja:** Recipiente amplio con tapa que permite conservar y proteger los productos que se encuentran dentro del mismo.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- **Evaluación de Salud del trabajador:** Actividad dirigida a conocer la condición de salud del trabajador al momento del regreso o reincorporación al trabajo; incluye el seguimiento al ingreso y salida del centro laboral a fin de identificar precozmente la aparición de sintomatología COVID-19 para adoptar las medidas necesarias.
- **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.
- **Regreso al trabajo post cuarentena:** Proceso de retorno al trabajo posterior al cumplimiento del aislamiento obligatorio (cuarentena). Incluye al trabajador que declara que no sufrió la enfermedad y se mantiene clínicamente asintomático.
- **Proveedor:** Las personas naturales o jurídicas, que de manera habitual fabrican, elaboran, manipulan, acondicionan, mezclan, envasan, almacenan, preparan, expenden, suministran productos o prestan servicios de cualquier naturaleza a los consumidores.
- **Trazabilidad/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 (entrega).
- **Residuos peligrosos:** Son aquellos que por sus características o el manejo al que son o van a ser sometidos representan un riesgo significativo para la salud o el ambiente. Se consideran peligrosos los residuos que presentan por lo menos una de las siguientes características: auto combustibilidad, explosividad, corrosividad, reactividad, toxicidad, radiactividad o patogenicidad.
- **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA

PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN

OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”



- **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.
- **Riesgo bajo de exposición o de precaución:** Los trabajos con un riesgo de exposición bajo (de precaución) son aquellos que no requieren contacto con personas que se conoce o se sospecha que están infectados con COVID-19 ni tienen contacto cercano frecuente a menos de 2 metros de distancia con el público en general. Los trabajadores en esta categoría tienen un contacto ocupacional mínimo con el público y otros compañeros de trabajo, trabajadores de limpieza de centros no hospitalarios, trabajadores administrativos, trabajadores de áreas operativas que no atienden clientes.
- **Riesgo Mediano de Exposición:** Los trabajos con riesgo medio de exposición incluyen aquellos que requieren un contacto frecuente y/o cercano (por ej. menos de 2 metros de distancia) con personas que podrían estar infectadas con COVID-19, pero que no son pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19. Por ejemplo: policías y fuerzas armadas que prestan servicios en el control ciudadano durante la emergencia sanitaria, trabajadores de limpieza de hospitales de áreas no consideradas áreas COVID-19; trabajadores de aeropuertos, trabajadores de educación, mercados, seguridad física (vigilancia) y atención al público, puestos de trabajo con atención a clientes de manera presencial como recepcionistas, cajeras de centros financieros o de supermercados, entre otros.
- **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, entre otros.
- **Sintomatología COVID-19:** signos y síntomas relacionados al diagnóstico de COVID-19, tales como: sensación de alza térmica o fiebre, dolor de garganta, tos seca, congestión nasal o rinorrea (secreción nasal), puede haber pérdida del olfato, del gusto, dolor abdominal, náuseas y diarrea; en los casos moderados a graves puede presentarse falta de aire o dificultad para respirar, desorientación o confusión, dolor de pecho, entre otros.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- **Trabajador o personal:** Persona que tiene vínculo laboral con el empleador; y a toda persona que presta servicios dentro del centro de trabajo, cualquier sea la modalidad contractual; incluyendo al personal de contratas, subcontratas, tercerización de servicios, entre otras.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA

PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN

OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS – UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD



- **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.
- **MINCETUR:** Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- **PRODUCE:** Ministerio de la Producción.
- **DIGESA:** Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad.
- **MINSA:** Ministerio de Salud.

VIII. RESPONSABILIDADES

Cada empresa en función al personal con el que cuenta, asignará las siguientes responsabilidades para la vigilancia, prevención y control contra el COVID-19. En caso de tratarse de Personas Naturales con Negocio (PNN), el titular del mismo es el responsable legal ante las autoridades pertinentes.

a. Responsabilidades inherentes al titular del negocio.

- Asegurar la aplicación del presente protocolo, incluyendo los EPP para todo el personal en todos los procesos operativos del restaurante: Compra, Recepción, Almacenamiento, Acondicionamiento, Preparación de pedidos, Despacho/Entrega, Reparto.
- Implementar y monitorear responsablemente todas las medidas preventivas de bioseguridad del presente protocolo para prevenir el contagio de COVID-19.
- Controlar la temperatura del personal al momento de ingreso al centro de trabajo. (Anexo N° 09).
- Llevar un registro diario de sintomatología COVID-19 de todo el personal, empleando la ficha correspondiente (Anexo N° 02). De presentar algún empleado fiebre o sintomatología COVID-19, este no podrá laborar y el empleador lo reportará a la familia, centro de salud y municipalidad.
- Implementar un Programa de Limpieza y Desinfección del establecimiento, manteniendo la documentación o formatos que demuestren el cumplimiento del mismo.

b. Responsabilidades del grupo de trabajo.

- Hacer un uso adecuado de los insumos y materiales de prevención y protección requeridos para la aplicación del presente protocolo (EPP).
- Participar de manera obligatoria en las campañas de sensibilización y capacitaciones dirigidas para prevenir el contagio de COVID-19.
- Reportar cualquier sospecha de infección respiratoria a la Micro Red de Salud Uchiza, así como al Municipio.
- Cumplir con el control preventivo de sintomatología de COVID-19 (ANEXO N° 02).
- Mantener la confidencialidad de eventuales casos de COVID-19, salvaguardando el anonimato de las personas.
- Informan al titular del negocio sobre situaciones o personas que no cumplan el presente protocolo.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA
PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN
OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

- Utilizar los recursos proporcionados por la empresa de manera responsable para asegurar la salud del resto de personal, proveedores, fiscalizadores y cliente.
- Consultar al titular del negocio sobre cualquier duda relacionada al presente protocolo.

IX. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

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

- Tramitar ante la Municipalidad Distrital de Uchiza la correspondiente autorización para reanudación de actividades. Considerando la siguiente información:
 - Razón Social y RUC.
 - Número de Licencia de Funcionamiento.
 - Representante legal y DNI o nombre del titular del negocio.
 - N° total de trabajadores.
- Implementar un Programa de Limpieza y Desinfección de ambientes, equipos, mobiliario de cocina, utensilios, superficies de trabajo, entre otros, con el fin de minimizar los riesgos de contaminación de las instalaciones.
- Contar con la correspondiente Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento, así como el personal que labora con el Carnet Sanitario.
- Implementar medidas de no contacto durante el servicio.
- Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades.
- No ofrecer el servicio de atención en salón.
- 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.
- No recibir pedidos de forma presencial.
- Establecer medios de contacto (email, teléfono, otros), entre los trabajadores y el titular del negocio para el reporte temprano de sintomatología.
- Al identificar un caso con fiebre o sintomatología COVID-19, el empleador comunicará inmediatamente a la familia, centro de salud y municipalidad.
- Los establecimientos con autorización deberán brindar todas las facilidades del caso ante eventuales acciones de fiscalización.
- Los responsables de la entrega de los alimentos deberán estar debidamente acreditados por el titular del negocio, portando un fotocheck del restaurante con los nombres y apellidos del chofer.
- En caso de presentarse un brote en el centro de trabajo se dispondrá al cierre o paralización inmediata de labores.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA
PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN
OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

- Además, el Programa de Limpieza y Desinfección debe considerar mínimamente las siguientes instrucciones:

Previo al inicio de las actividades diarias, se deberá limpiar y desinfectar los ambientes, mobiliario, herramientas, equipos, utensilios y vajilla del restaurante, a fin de asegurar las superficies libres de COVID-19.

a. Limpiar con paño húmedo paredes, mesas y otras superficies. Para el piso, limpiar con trapeador húmedo.

b. Después, desinfectar utilizando lejía. Verificar fecha de vencimiento y que tenga Autorización Sanitaria de DIGESA.

c. Desinfectar artículos electrónicos con alcohol del 62%-71%.

d. Al finalizar, lavar las manos con abundante agua y jabón.

La persona que limpie y desinfecte, debe usar guantes y desecharlos después de utilizarlos.

El cumplimiento de este primer lineamiento se deberá verificar y se establecerá la frecuencia con que se realizará.

Las medidas de protección y capacitación necesarias se asegurarán para el personal destinado a esta función; así como la disposición de sustancias a emplear.

X. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD

La empresa debe implementar las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas en el presente protocolo.

1. Equipos de Protección Personal (EPP).

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección o protector facial y delantal plástico. Emplear como vestimenta: camisa o polo con manga, pantalones y calzado cerrado.
- 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.

2. Instalaciones y servicios.

2.1 Requisitos básicos.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA
PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN
OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”



- 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.
- Un dispensador de alcohol gel y/o jabón líquido deberá ubicarse al ingreso del centro de trabajo, de modo que se asegure la limpieza y desinfección previa al inicio de actividades. Evitar el contacto de las manos con grifos y manijas.
- Establecer las zonas a las que tendrá acceso el repartidor o cliente.
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.
- Los puestos de atención al cliente y despacho deben contar con barreras 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 escaleras, comedores, entre otros, manteniendo la distancia de 1 metro y reduciendo el aforo al mínimo necesario.

2.2 Saneamiento.

- El establecimiento antes del reinicio de sus actividades debe realizar el saneamiento integral de las instalaciones (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua).

2.3 Limpieza y desinfección.

- La empresa debe contar con un Programa de Limpieza y Desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos.
- Limpiar y desinfectar todos los ambientes y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.
- 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.

2.4 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”.
- Se deben establecer puntos estratégicos para el acopio de Equipos de Protección Personal usados, material descartable posiblemente contaminado (guantes, mascarillas u otros), para un manejo adecuado.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA

PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN

OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD



- Utilizar recipiente/tachos, 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 (tapa giratoria o pedal).

***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.*



2.5 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.
- Cada vez que el personal deba hacer uso de los servicios higiénicos deberá realizar el correcto lavado de manos de acuerdo al instructivo (Anexo N° 03).

2.6 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 tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.*



3. Personal.

3.1 Personal Administrativo y Operativo.

Consideraciones antes del inicio de actividades.

- ✓ Verificar el uso de mascarillas.
- ✓ Controlar la temperatura (Anexo N° 02) y la sintomatología del personal diariamente.

***Nota:** El titular del negocio, previo al reinicio de las actividades, debe enviar por medios electrónicos a la municipalidad la ficha de sintomatología COVID-19 para el regreso al trabajo (Anexo N° 01), la cual tiene carácter de declaración jurada.*



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA

PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN

OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD



- ✓ Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa, para lo cual se recomienda el uso de pediluvios.
- ✓ Verificar el lavado o desinfección de manos.
- ✓ La empresa es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente.

❖ Consideraciones durante el desarrollo de actividades.



- ✓ Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo. Nunca con las manos directamente.
- ✓ 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 un 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.

❖ Sensibilización y capacitación.

- ✓ Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades.

***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.*



3.2 Personal externo.

- El personal externo considerado en el presente protocolo es el siguiente: proveedores, fiscalizadores y clientes.
- 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.

4. Cliente.

4.1 Consideraciones para el cliente.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA

PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN

OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD"



- 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.

4.2 Medios de pago del cliente.

- Optar por medios de pago virtuales preferentemente (transferencias bancarias entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el repartidor y el cliente.
- Si la empresa y el cliente optan por pagos que involucren la interacción directa (pagos en efectivo) debe demostrar las medidas de bioseguridad implementadas.

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.
 - Acondicionar un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso (banca, silla u otro).

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.



5. Procesos operativos.

5.1 Compra/Abastecimiento.

❖ Descripción de las medidas de bioseguridad:

a. Antes de la actividad.

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

b. Durante la actividad.

- ✓ Verificar que el proveedor cumpla las medidas de bioseguridad durante el servicio.
- ✓ Mantener una distancia de al menos dos (02) metros.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA

PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN

OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS – UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD



- ✓ Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
- ✓ Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- ✓ Cuando haga uso de un dispositivo móvil no debe manipular la mascarilla.

c. Después de la actividad.

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

5.2 Recepción.

❖ Descripción de las medidas de bioseguridad:

a. Antes de la actividad.

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

b. Durante la actividad.

- ✓ Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- ✓ Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
- ✓ 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).
- ✓ Usar los delantales en todo momento de la operación.
- ✓ Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
- ✓ Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

c. Después de la actividad.

- ✓ Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados.
- ✓ Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA
PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN
OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

- ✓ Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

5.3 Almacenamiento.

❖ **Descripción de las medidas de bioseguridad:**

a. Antes de la actividad.

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

b. Durante la actividad.

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

c. Después de la actividad.

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

5.4 Acondicionamiento.

❖ **Descripción de las medidas de bioseguridad:**

a. Antes de la actividad.

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

b. Durante la actividad.

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





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA

PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN

OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”



- ✓ 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.).
- ✓ Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
- ✓ Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

c. Después de la actividad.

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

5.5 Preparación de pedidos.

❖ Descripción de las medidas de bioseguridad:

a. Antes de la actividad.

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

b. Durante la actividad.

- ✓ Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
- ✓ Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- ✓ Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
- ✓ Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
- ✓ 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.

c. Después de la actividad.

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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA
PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN
OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

5.6 Despacho y entrega.

❖ **Descripción de las medidas de bioseguridad:**

a. **Antes de la actividad.**

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

b. **Durante la actividad.**

- ✓ Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo.
- ✓ Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes.
- ✓ Embalar el pedido en un envase secundario (bolsa de despacho) y colocar el precinto de seguridad, para garantizar que el pedido no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.
- ✓ 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° 07).
- ✓ 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.
- ✓ Verificar que el repartidor y cliente cuente con los EPP.
- ✓ Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
- ✓ Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- ✓ Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
- ✓ Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.

c. **Después de la actividad.**

- ✓ Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con las manos del personal durante las operaciones.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA

PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN

OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS – UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD

- ✓ Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

5.7 Reparto.

❖ Descripción de las medidas de bioseguridad:

a. Antes de la actividad.

- ✓ Lavar y desinfectar las manos antes de recoger el pedido.
- ✓ Desinfectar el contenedor de despachos (caja térmica u otro) donde se colocan los pedidos.
- ✓ Verificar que el repartidor lleve la cantidad necesaria de los EPP y dispensador portátil con solución desinfectante para la entrega del pedido.
- ✓ Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- ✓ Anticipar el precio del pedido al cliente para el pago exacto o en su defecto llevar el vuelto con las monedas previamente desinfectadas en una pequeña bolsa transparente.

b. Durante la actividad.

- ✓ Entregar el pedido directamente al cliente en la puerta de ingreso al domicilio o condominio.
- ✓ Pago en efectivo: Recibir el efectivo considerando las medidas de bioseguridad (ver Anexo N° 08)
- ✓ Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- ✓ Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso (no manipular la mascarilla).
- ✓ Verificar que el cliente utilice mascarilla y que se disponga de un elemento para la entrega, por ejemplo, un banco o silla donde dejar el pedido, evitando todo contacto con el cliente.
- ✓ Desinfectar las manos antes de continuar con el reparto.

c. Después de la actividad.

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

XI. VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE UCHIZA
PROVINCIA DE TOCACHE – DEPARTAMENTO SAN MARTÍN
OFICINA PRINCIPAL: AV. ATAHUALPA N.º 920 – PLAZA DE ARMAS –
UCHIZA

AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD



- ❖ La Municipalidad Distrital de Uchiza en coordinación con la Micro Red de Salud realizarán capacitaciones y campañas de sensibilización respecto del presente protocolo.
- ❖ La Micro Red de Salud, al momento de emitir el Carnet Sanitario a cada trabajador, realizará también la evaluación que corresponde a la Ficha de Sintomatología COVID-19 (Anexo N° 01) para regreso al trabajo.
- ❖ Los Restaurantes y Servicios Afines están sujetos a vigilancia sanitaria por parte de trabajadores de la Municipalidad y/o de la Micro Red de Salud Uchiza, para el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.
- ❖ La vigilancia sanitaria y de bioseguridad, debe ser realizada 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.

Todo lo no previsto en la presente Ordenanza, sobre las medidas de bioseguridad deberán adecuarse a lo previsto en las normas establecidas por el Ministerio de Salud estipuladas en la Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE y demás normas conexas.

ARTICULO SEGUNDO: AUTORIZAR a la Oficina de la Secretaría General, la Publicación de la presente Ordenanza en el Portal Web Institucional de la Municipalidad Distrital de Uchiza, para su difusión.

ARTICULO TERCERO: DISPONER a la Gerencia Municipal en coordinación con la Gerencia de Desarrollo Económico, Subgerencia de Desarrollo Empresarial y Turístico, procedan a implementar el control y fiscalización del cumplimiento del Protocolo para la Prevención, Control y Vigilancia contra el COVID-19 para Restaurantes y Afines en el Distrito de Uchiza.

ARTICULO CUARTO: NOTIFIQUESE, a la Micro Red de Salud del distrito de Uchiza, la presente Ordenanza Municipal, para su conocimiento y fines.

ARTICULO QUINTO: DESE CUENTA a las Gerencias de líneas y demás instancias de la Municipalidad para los fines de Ley.

ARTICULO SEXTO. - La presente Ordenanza municipal entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Portal Web Institucional.

REGISTRESE, COMUNIQUESE, CUMPLASE, PUBLIQUESE Y ARCHIVESE.



Dei Consuelo Gonzales Fomel
ALCALDESA