



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



ORDENANZA MUNICIPAL N° 004-2020-CM-MDSS.

ORDENANZA QUE APRUEBA EL PROTOCOLO DE CONDICIONES SANITARIAS DE BIOSEGURIDAD QUE DEBEN CUMPLIR LOS RESTAURANTES Y AFINES, QUE CUENTAN CON LA MODALIDAD DEL SERVICIO A DOMICILIO Y RECOJO EN EL ESTABLECIMIENTO, EN EL DISTRITO DE SAN SEBASTIAN"

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN.

VISTO:

El Concejo Municipal de la Municipalidad distrital de San Sebastián en sesión Extraordinaria de Concejo Municipal n.º 004-2020, en ejercicio de las atribuciones conferidas por la Ley Orgánica de Municipalidades Ley 27972;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 194 de la Constitución Política del Perú modificado por el artículo único de la Ley de Reforma Constitucional Ley 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; dicha autonomía radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que el artículo 9, inciso 8, de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que es atribución del Concejo Municipal aprobar, modificar o derogar las ordenanzas y dejar sin efecto los acuerdos. Asimismo, su artículo 39, señala que los concejos municipales ejercen sus funciones de gobierno mediante la aprobación de ordenanzas y acuerdos;

Que, mediante decreto supremo n.º 008-2020-SA, se declaró la Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de (90) días calendario, al haberse constatado la existencia del COVID-19, disponiéndose diversas medidas de control sanitario a fin de reducir su impacto negativo en la población. Asimismo, mediante el Decreto Supremo n.º 044-2020-PCM, modificado por los Decretos Supremos n.º 051-2020-PCM, n.º 064-2020-PCM, n.º 84-2020-PCM, se declaró y amplió el Estado de Emergencia Nacional;

Que, mediante el Decreto de Urgencia n.º 026-2020, de 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 11, 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, en el contexto actual que se viene atravesando por la pandemia del COVID -19 y que afecta a nuestra población, es indispensable que la Municipalidad como máxima autoridad política de la jurisdicción conduzca las acciones de prevención y promoción de la salud y asuma su liderazgo para reducir el impacto de esta epidemia, en el marco del cumplimiento del artículo 80 de la Ley Orgánica de Municipalidades;

Que, mediante Resolución Ministerial n.º 00142-2020-PRODUCE, de 07 de mayo del 2020, se resuelve aprobar el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del sector Producción para el inicio gradual e incremental, fase I de la "Reanudación de Actividades", en materia Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local);

Que, mediante Decreto Legislativo n.º 1497, se establece las medidas para promover y facilitar condiciones regulatorias que contribuyan a reducir el impacto en la Economía Peruana por la Emergencia Sanitaria producida por el COVID-19; asimismo, mediante Decreto Supremo n.º 009-2020-PRODUCE, por el cual modifica el Decreto Supremo n.º 011-2017-PRODUCE, decreto supremo que aprueba los lineamientos para determinar los giros afines o complementarios entre sí para el otorgamiento y listado de

"SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



actividades simultaneas ya adicionales que pueden desarrollarse con las presentación de una declaración jurada ante las Municipalidades;

Que, en uso de sus facultades conferidas por la Constitución política del Perú, el numeral 8), del artículo 9, el artículo 40 de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley n.º 27972, contando con la dispensa del trámite de comisiones, el voto por unanimidad de los señores regidores asistentes a la sesión de concejo de la fecha, con la dispensa del trámite de lectura y aprobación de actas, con el visto correspondiente de las unidades de organización competentes, se ha dado la siguiente:

ORDENANZA QUE APRUEBA EL PROTOCOLO DE CONDICIONES SANITARIAS DE BIOSEGURIDAD QUE DEBEN CUMPLIR LOS RESTAURANTES Y AFINES, QUE CUENTAN CON LA MODALIDAD DEL SERVICIO A DOMICILIO Y RECOJO EN EL ESTABLECIMIENTO, EN EL DISTRITO DE SAN SEBASTIAN.

ARTICULO PRIMERO.- APROBAR, el protocolo de condiciones sanitarias de bioseguridad que deben cumplir los restaurantes y afines, que cuentan con la modalidad del servicio a domicilio y recojo en el establecimiento, en el ámbito del distrito de San Sebastián y sus respectivos anexos.

ARTICULO SEGUNDO.- DISPONER el cumplimiento de la presente Ordenanza a la Gerencia de Desarrollo Económico, Gerencia de Desarrollo Humano y Social y demás unidades orgánicas pertinentes de la Municipalidad Distrital de San Sebastián;

ARTICULO TERCERO.- ENCARGAR a Secretaría General la publicación de la presente ordenanza en el diario Judicial del Cusco o en el diario de mayor circulación;

ARTÍCULO CUARTO.- ENCARGAR a la Oficina de Relaciones Públicas e imagen institucional, la difusión de la presente Ordenanza para el conocimiento de la población.

ARTICULO QUINTO: FACÚLTESE al señor Alcalde de la Municipalidad Distrital de San Sebastián a fin que, mediante decreto de alcaldía, establezca las normas reglamentarias y de aplicación de la presente ordenanza, de ser necesarias.

ARTICULO SEXTO: PRECÍSESE que la presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación.

POR TANTO

MANDO: SE REGISTRE, COMUNIQUE, PUBLIQUE Y CUMPLA

Dado en palacio de Gobierno Municipal, a los quince días del mes de mayo del año dos mil veinte.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
SAN SEBASTIÁN

Mario Teodoro Noaiza Morano
ALCALDE



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
SAN SEBASTIÁN

Abg. Isis Cusi Obayllor Quispe Quispe
SECRETARÍA GENERAL

"SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



PROTOCOLO DE CONDICIONES SANITARIAS DE BIOSEGURIDAD QUE DEBEN CUMPLIR LOS RESTAURANTES Y AFINES, QUE CUENTAN CON LA MODALIDAD DEL SERVICIO A DOMICILIO Y RECOJO EN EL ESTABLECIMIENTO.

1. FINALIDAD. -

Contribuir con el abastecimiento de alimentos inocuos preparados culinariamente por los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad de servicio a domicilio.

2. OBJETIVOS GENERALES. -

Establecer las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad del servicio a domicilio de alimentos preparados culinariamente que son entregados a domicilio o para llevar, con énfasis en situaciones que ponen en riesgo la salud pública: Pandemias (como es el caso del COVID -19), epidemias de enfermedades de transmisión alimentaria, desastres naturales, entre otros.

3. ALCANCE. -

El presente protocolo es de aplicación para todos los restaurantes y servicios afines ubicados en el Distrito de San Sebastián; que brinden la modalidad de servicio a domicilio o para llevar.

4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES. -

- ☐ **Cliente/Consumidor:** Organización encargada de contratar los servicios de restauración 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.
- ☐ **Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- ☐ **Cadena alimentaria en el restaurante o servicio afín:** Fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.
- ☐ **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- ☐ **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.
- ☐ **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no

“SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES”



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



ocasiona daño a la salud.

- ☐ **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- ☐ **Modalidad de servicio a domicilio:** Es aquella en la cual el restaurante o servicio afín reparte el alimento directamente hacia el consumidor final.
- ☐ **Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.
- ☐ **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.
- ☐ **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.

5. BASE LEGAL. -

- ☐ D.S. N° 008-2020-SA que declara en "Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19".
- ☐ D.S. N° 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".
- ☐ Ley N° 26842, Ley General de la Salud y sus modificatorias.
- ☐ Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor, y su modificatoria.
- ☐ D.L. N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ☐ R.M. N° 239-2020-MINSA que aprueba "Los lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- ☐ R.M. N° 250-2020-MINSA que aprueba la "Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio".
- ☐ R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".

6. RESPONSABILIDADES DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES. -

Los restaurantes y servicios afines son responsables del cumplimiento de las condiciones sanitarias de los alimentos que se preparan culinariamente como parte de la cadena alimentaria: desde la adquisición de los insumos e ingredientes para la preparación del alimento hasta que éstos llegan al consumidor final, a través de la modalidad de servicio a domicilio o para llevar, según lo dispuesto por la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

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



"SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



7. DISPOSICIONES SANITARIAS GENERALES

Del envase y empaque

El **envase** es aquel objeto que contiene y está en contacto directo con el alimento preparado culinariamente, destinado al consumo humano. Es de primer uso y permite la protección del alimento de contaminantes externos y es resistente a su manipulación.

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

Del contenedor o caja para el reparto de alimento

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

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

Del empaque y reparto

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

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

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

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

Del reparto de alimentos preparados

El reparto del alimento preparado culinariamente debe realizarse en el tiempo más breve que sea posible, en ningún caso debe ser mayor a una hora; en ningún caso, el empaque y los envases que contienen el alimento deben ser abiertos durante el

“SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES”



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



reparto.

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

Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 (RM 239-2020-mINSA).

1. Datos de la empresa (Razón Social, RUC, Representante Legal y otros).
2. Datos del lugar de trabajo.
3. Introducción.
5. Objetivos.
6. Nómina de trabajadores por riesgo de exposición a COVID-19.
7. Procedimientos obligatorios de prevención del COVID-19:
 - Limpieza y desinfección de los centros de trabajo (insumos, frecuencia de realización).
 - Identificación de sintomatología COVID-19 previo al ingreso al centro de trabajo (personal, metodología, registro).
 - Lavado y desinfección de manos obligatorio (número de lavados, alcohol en gel, esquema de monitoreo).
 - Sensibilización de la prevención del contagio en el centro de trabajo (material a utilizar).
 - Medidas preventivas colectivas.
 - Medidas de protección personal.
 - Vigilancia permanente de comorbilidades relacionada al trabajo en el contexto COVID-19.
8. Responsabilidades del cumplimiento del plan
9. Presupuesto y proceso de adquisición de insumos para el cumplimiento del plan.

8. REQUISITOS EN ASPECTOS DE BIOSEGURIDAD

PARA EL ESTABLECIMIENTO:

- a. Señalizar con círculos el distanciamiento para el ingreso al local de un metro y medio (1.50 m) de distancia entre cada uno de ellos.
- b. Disponer la desinfección con Hipoclorito de Sodio al 0.1% (20 ml de hipoclorito de sodio al 5% en 980ml de agua), de todas las superficies de contacto en el establecimiento, diariamente.
- c. Disponer la desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de los mismos hacia los clientes.
- d. 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%.
- e. 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%.
- f. Disponer el control de la temperatura corporal a todas las personas que ingresen al local.

"SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



- g. Disponer de elementos para la desinfección de calzado.
- h. Disponer de un personal que dispensará alcohol gel a los clientes al ingreso del local.
- i. Disponer de servicios higiénicos provistos con dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante y toallas de papel, para el uso de los clientes.
- j. 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.
- k. Difusión de afiches informativos acerca de las medidas sanitarias de prevención.
- l. Disponer el Control de aforo máximo permitido que será 50% del señalado en el certificado ITSE.

PARA LOS TRABAJADORES:

- a. 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).
- b. Controlar la temperatura corporal con un termómetro infrarrojo diario.
- c. 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.
- e. Realizar a todos los trabajadores el descarte de COVID-19 en forma periódica (incluye consulta médica y prueba de descarte); en caso que por el momento no existan pruebas de descarte, el empleador deberá presentar una declaración jurada ante la Municipalidad, comprometiéndose a realizarlas tan pronto se reponga el stock en las instituciones prestadoras de servicios de salud públicas y privadas.
- f. No permitir que los trabajadores puedan ingresar ni brindar servicios al público si tienen algún síntoma respiratorio.
- g. Si alguno de los trabajadores presenta síntomas respiratorios, deberán derivarlo a la atención médica que corresponda (Institución Prestadora de Servicios de Salud Pública o Privada).
- h. El establecimiento 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.
- i. Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades.

PARA EL PÚBLICO:

- a. Control para que se cumpla con el distanciamiento social debidamente señalizada mínimo de un metro y medio (1.50 m) entre cada uno de las personas.
- b. Control de ingreso: Medida de temperatura con un termómetro infrarrojo, Control de los elementos de seguridad que deben portar como son mascarillas y guantes. Se verificará la desinfección del calzado.
- c. Respeto del aforo (máximo el 50% del aforo autorizado en el certificado ITSE).

9. PROCESOS OPERATIVOS DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

9.1 COMPRA

"SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

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

Durante la actividad

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

Después de la actividad

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

9.2. RECEPCIÓN

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

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

Durante la actividad

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

Después de la actividad

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



“SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES”



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



9.3. ALMACENAMIENTO

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

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

Durante la actividad

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

Después de la actividad

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

9.4. ACONDICIONAMIENTO

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

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

Durante la actividad

1. Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro.
3. Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto.
4. Realizar el lavado y desinfección de manos y superficies inertes cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación, etc.).
5. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

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



“SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES”



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



9.5. PREPARACIÓN DE PEDIDOS

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

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

Durante la actividad

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

Después de la actividad

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

9.6. DESPACHO Y ENTREGA

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

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

Durante la actividad

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

Después de la actividad

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

"SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



9.7. REPARTO

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

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

Durante la actividad

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

Después de la actividad

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

10. VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD.

- ✓ Los Restaurantes y Servicios Afines están sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según la jurisdicción, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.
- ✓ El MINSA, a través de sus organismos descentralizados, brindará asistencia técnica a las municipalidades para que realicen una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.
- ✓ La vigilancia sanitaria y de bioseguridad, debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, Idóneo, capacitado en temas sanitario de alimentos y medidas de bioseguridad, a su vez deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, vestimenta y llevarán los artículos necesarios para la inspección sanitaria, que se exige para los manipuladores de alimentos.

"SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



ANEXO I DECLARACIÓN 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°....., Del Distrito de San Sebastián, 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, aprobadas por el Ministerio de Salud y la Superintendencia Nacional de Salud, y cumplir estrictamente con la Resolución Ministerial N° 0239-200-MINSA, que aprueba "Los Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"; dispuesto para el Estado de Emergencia Sanitaria, mientras lo determine el Gobierno.

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

San Sebastián, .. del mes de de 2020.

Firma:

Nombre:
DNI

"SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



ANEXO II

Lista de chequeo para el Control Sanitario de Bioseguridad en restaurantes o servicio afín que brinda la modalidad de servicio a domicilio

Nombre del restaurante/servicio afín:

Dirección:

Nombre o identificación del repartidor:

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

Nombre del controlador

Fecha y hora:

"SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN SEBASTIÁN - CUSCO

GESTIÓN 2019 - 2022

¡Sonqoykipi T'ikarin!



ANEXO III

CUADRO ÚNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES

COD.	INFRACCION	SANCION	Multa Expresa en %UIT	ESC ALA	MEDIDA COMPLEMENTARIA	Multa Expresa en S/.
I	II	III				
LINEA DE ACCION 01: COMERCIALIZACION						
1. ESTABLECIMIENTOS EN GENERAL						
COD.	INFRACCION	SANCION	Multa Expresa en %UIT	ESC ALA	MEDIDA COMPLEMENTARIA	Multa Expresa en S/.
1.1.29	Por permitir el ingreso y estadia de personas (clientes) al establecimiento comercial y/o servicio, sin contar con la mascarilla, guantes y otras medidas de prevención para evitar la propagación del COVID 19.	MULTA	20%	G	CLAUSURA TEMPORAL	S/ 860.00
1.1.30	Por no cumplir con el aforo máximo permitido que será del 50% del señalado en Certificado ITSE.	MULTA	10%	G	CLAUSURA TEMPORAL	S/ 430.00
1.1.31	Por no contar con afiches, avisos visibles a fin de no permitir el ingreso de usuarios al establecimiento sin Mascarillas y/o sin guantes, y/o no suministrar alcohol de 70° o alcohol gel (antisepsia de manos) al ingreso y salida de los mismos, a través de un dispensador o persona, para la desinfección de manos.	MULTA	10%	G	CLAUSURA TEMPORAL	S/ 430.00
1.1.32	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 y/o clientes.	MULTA	10%	G	CLAUSURA TEMPORAL	S/ 215.00
1.1.33	Por desarrollar actividades comerciales y/o servicios fuera del horario establecido por las disposiciones municipales y/o normas legales emitidas por el Gobierno Nacional en el periodo de emergencia sanitaria.	MULTA	50%	G	CLAUSURA INMEDIATA	S/ 2,150.00
1.1.34	Por contravenir el orden de la clausura temporal durante el estado de Emergencia Nacional	MULTA	50%	G	CLAUSURA INMEDIATA	S/ 2,150.00

"SAN SEBASTIÁN, CUNA DE AYLLUS Y PANAKAS REALES"