



Municipalidad de Surquillo

ORDENANZA N° 459-MDS

Surquillo, 27 de junio de 2020

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SURQUILLO:

POR CUANTO:

VISTO; el Dictamen N°001-2020-CSC-CM-MDS de fecha 05 de junio de 2020 emitido por la Comisión de Seguridad Ciudadana; el Dictamen N°002-2020-CPMAAL-CM-MDS de fecha 05 de junio de 2020 emitido por la Comisión de Protección del Medio Ambiente y Asuntos Legales; y,

CONSIDERANDO:

Que, la Municipalidad Distrital de Surquillo, es un órgano de gobierno local con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia de conformidad con lo establecido en el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, en concordancia con la Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades;

Que, mediante el Decreto Supremo N°008-2020-SA, se declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional, por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictan medidas de prevención y control del COVID-19, el mismo que fue prorrogado a partir del 10 de junio de 2020 hasta por un plazo de noventa (90) días calendario a través del Decreto Supremo N°020-2020-SA;

Que, mediante el Decreto Supremo N°044-2020-PCM, precisado por los Decretos Supremos Nos. 045-2020-PCM y 046-2020-PCM, se declara el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince (15) días calendario, y se dispone el aislamiento social obligatorio (cuarentena) así como medidas para el ejercicio del derecho a la libertad de tránsito, por las graves circunstancias que afectan la vida de la nación a consecuencia del brote del COVID-19; habiéndose prorrogado dicho plazo mediante los Decretos Supremos Nos. 051-2020-PCM, 064-2020-PCM, 075-2020-PCM, 083-2020-PCM y 094-2020-PCM, respectivamente, hasta el martes 30 de junio de 2020;

Que, el artículo 7° del Decreto Supremo N°044-2020-PCM, se suspendió el 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. Se suspende cualquier otra actividad o establecimiento que, a juicio de la autoridad competente, pueda suponer un riesgo de contagio;

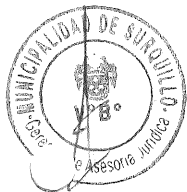
Que, a través de las Resoluciones Ministeriales Nos. 239-2020-MINSA y 250-2020-MINSA, se aprobó los lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19 y la guía técnica para los restaurantes y servicios a fines con modalidad de servicio a domicilio, respectivamente. Asimismo, la Resolución Ministerial N°163-2020-PRODUCE, se aprobó el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de actividades, de la Fase 1 de la "Reanudación de Actividades", en materia de servicio de entrega a domicilio (delivery) por terceros para las actividades: i) "Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio y/o recojo en local", y ii) "Comercio electrónico de bienes para el hogar y afines;

Estando a los fundamentos expuestos y en uso de las facultades conferidas por la Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades, con el voto por MAYORÍA de los miembros del Concejo Municipal, con dispensa del trámite de lectura y aprobación del acta, se adoptó el siguiente:

ORDENANZA QUE ESTABLECE DIVERSAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19) EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DEDICADOS A LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, RESTAURANTES Y AFINES, MERCADOS, CENTROS DE ABASTOS Y OTROS COMERCIOS DEL DISTRITO DE SURQUILLO E INCORPORA SANCIONES AL REGLAMENTO DE APLICACIÓN DE SANCIONES ADMINISTRATIVAS

ARTÍCULO 1°.- Objetivo

La presente ordenanza tiene como objetivo dictar disposiciones en materia de bioseguridad que permitan prevenir y mitigar el nuevo coronavirus (COVID-19) en el Distrito de Surquillo, en cumplimiento de las medidas emitidas por el Poder Ejecutivo, de tal forma que se reduzca el impacto de dicho virus en lugares y situaciones que suponen un riesgo elevado para la vida y salud de la población, especialmente en establecimientos comerciales dedicados a la venta de alimentos y bebidas, restaurantes y afines, mercados, centros de abastos y otros comercios de la jurisdicción.





Municipalidad de Surquillo

ARTÍCULO 2°.- Ámbito de aplicación

Esta ordenanza es de aplicación obligatoria en todo el distrito de Surquillo y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que intervienen en las diferentes fases de la cadena alimentaria, en los restaurantes y servicios afines, mercados, centros de abastos y otros comercios.

ARTÍCULO 3°.- Base legal

- Ley N°26842, Ley General de Salud.
- Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Supremo N°007-98-SA, Decreto Supremo que aprueba el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Decreto de Urgencia 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.
- Decreto Supremo N°051-2020-PCM, Decreto Supremo que prorroga el estado de emergencia nacional hasta el 12 de abril del 2020.
- Decreto Supremo N°064-2020-PCM, Decreto Supremo que prorroga el estado de emergencia nacional a partir del 13 de abril hasta el 26 de abril del 2020.
- Decreto Supremo N°075-2020-PCM, Decreto Supremo que prorroga el estado de emergencia nacional del 27 de abril hasta el 10 de mayo del 2020, disponiendo la inmovilización obligatoria de todas las personas en sus domicilios desde las 18.00 horas hasta las 04:00 horas del día siguiente.
- Decreto Supremo N°083-2020-PCM, Decreto Supremo que prorroga el Estado de Emergencia Nacional desde el 11 de mayo hasta el 24 de mayo del 2020.
- Decreto Supremo N°094-2020-PCM, Decreto Supremo que establece las medidas que debe observar la ciudadanía hacia una nueva convivencia social y prorroga el Estado de Emergencia Nacional hasta el 30 de junio del 2020.
- Decreto Supremo N°008-2020-SA, Decreto Supremo que declara la emergencia Sanitaria Nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N°020-2020-SA, Decreto Supremo que prorroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N°008-2020-SA.
- Decreto Supremo N°080-2020-PCM, Decreto Supremo 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.
- Decreto Supremo N°083-2020-PCM, Decreto Supremo que prorroga el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y establece otras disposiciones.
- Resolución Ministerial N°822-2018-MINSA, Resolución Ministerial que aprueba la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N°239-2020-MINSA, Resolución Ministerial que Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19.
- Resolución Ministerial N°250-2020-MINSA, Resolución Ministerial que aprueba Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicios a domicilio.
- Decreto Supremo N°080-2020-PCM, Decreto Supremo que aprueba la Fase 2 de la Reanudación de Actividades Económicas 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, y modifica el Decreto Supremo N°080-2020-PCM.

ARTÍCULO 4°.- Suspensión de actividades

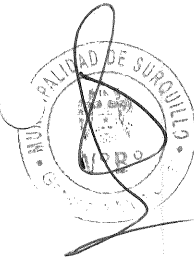
Las actividades comerciales o eventos que impliquen la concentración masiva de personas en espacios públicos y privados, cerrados o abiertos, tales como piscinas, centros de esparcimiento, conciertos, bares, cantinas, polideportivos, video pubs, comercio ambulatorio y otras que se establezcan en la normativa que emita el Poder Ejecutivo, se suspenden en tanto se encuentre vigente la emergencia sanitaria declarada por este último debiendo cumplir con esta y otras medidas que a tal efecto se dicten para la reanudación de actividades económicas por etapas.

ARTÍCULO 5°.- Protocolos y medidas de salubridad

Los restaurantes y establecimientos farmacéuticos, servicios de veterinarias, entidades financieras, fábricas, almacenes, distribuidoras, call center y otros deberán contar con sus respectivos protocolos e implementar las medidas de salubridad dispuestas por la autoridad competente, lo cual será materia de fiscalización por parte del personal de la autoridad municipal.

ARTÍCULO 6°.- Obligatoriedad de los protocolos y lineamientos

Los restaurantes y negocios afines, así como los mercados y centros de abastos deberán cumplir estrictamente con los protocolos y lineamientos establecidos en la presente ordenanza para su funcionamiento.





Municipalidad de Surquillo

ARTÍCULO 7°.- Restaurantes y servicios afines bajo modalidad de delivery y recojo

En el caso de personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que intervienen en las diferentes fases de la cadena alimentaria en restaurantes y servicios afines, deberán observar las siguientes disposiciones:

I. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD

1. El establecimiento brindará sus servicios a puerta cerrada sin permitir el ingreso de comensales al salón.
2. El servicio se brindará solo por la modalidad de delivery y recojo en tienda.
3. La atención del servicio de delivery y recojo en tienda se realizará hasta las 17:00 horas.
4. Las áreas que atenderán y laborarán en los restaurantes serán:
 - Producción.
 - Caja o facturación / administración.
 - Reparto o delivery.
5. Los equipos de protección personal (EPP) de bioseguridad serán usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y serán entregados diariamente por la empresa según el proceso, según el siguiente detalle:

PERSONAL	EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL
OPERATIVO	Cofia / toca Uniforme reglamentario Guantes Mascarilla
ADMINISTRATIVO	Cofia / toca Mascarilla Guantes Lentes de protección Rociador de alcohol
REPARTO	Cofia / toca Guantes Lentes de protección Mascarilla Lentes de protección Banquillo plegable Rociador de alcohol
PROVEEDORES / PERSONAL EXTERNO	Cofia / toca Guantes Lentes de protección Mascarilla Rociador de alcohol

6. Los EPP deben ser proporcionados por la administración, gerencia o propietario del restaurante.
7. El establecimiento deberá cumplir con los Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición al COVID-19 establecidos en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA.
8. Los establecimientos comerciales deberán reabrir cumpliendo con elaborar los protocolos de bioseguridad para la prevención del COVID-19 y la autorizaciones correspondientes del sector, así como encontrarse dentro del cronograma de inicio de actividades, de conformidad con lo previsto en el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM.
9. La mascarilla debe ser cambiada cada dos (2) horas como máximo y/o cuando se encuentren deterioradas o en mal estado.
10. El cambio de guantes se deberá realizar de manera constante y deberán encontrarse limpios y en buen estado.
11. Los lentes de protección debe ser de uso personal y deberán ser desinfectados con alcohol frecuentemente.



Municipalidad de Surquillo

II. INSTALACIONES Y SERVICIOS

1. El establecimiento debe contar con estaciones de limpieza, lavado y desinfección de manos en cada una de las áreas operativas.
2. El local deberá tener dispensadores de jabón líquido y alcohol o gel desinfectante en el área de producción, en los servicios higiénicos, en la caja y en el área de despacho, así como papel toalla en cada una de las áreas.
3. El establecimiento debe contar con agua potable de manera obligatoria para realizar las operaciones de producción.
4. La desinfección del tanque de agua debe ser realizarse una vez por mes.
5. El establecimiento debe contar con un área designada y exclusiva para la recepción y despacho de los alimentos.

III. LIMPIEZA Y DESINFECCION

1. El establecimiento debe contar con todos los implementos de limpieza y desinfección como escoba, trapeador, recogedor, lejía, ambientador, jabón líquido, y otros para realizar la limpieza adecuada del restaurante
2. El local debe contar en su puerta de ingreso en la parte interna con un pediluvio que contenga una solución de agua con hipoclorito de sodio (lejía) al 5% (20 ml de lejía x 1 l de agua) o alcohol al 70%, para que los trabajadores puedan desinfectar su calzado al ingreso.
3. Deberá realizarse la desinfección del lugar de manera diaria al inicio y al final de cada jornada empleando, para ello, una solución de hipoclorito de sodio al 5% y agua, la cual se aplicará a todas las superficies, pisos paredes, mesas de trabajo, mostradores, barandas, marcadores biométricos y otras superficies de alto tránsito.
4. Antes de realizar las operaciones en el área de producción y despacho, el personal deberá desinfectar las mesas de trabajo, así como las bolsas y contenedores de reparto (cajas isotérmicas, mochilas y otros), antes de que los alimentos sean enviados a su destino.

IV. RESIDUOS SÓLIDOS

1. Para la eliminación de papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes y cofias dentro del establecimiento, se hará uso de tachos a pedal, los cuales deberán estar identificados con la señal de "residuos con riesgo biológico", y deben contar con una bolsa de color rojo para su diferenciación y posterior descarte.
2. Las bolsas que contengan residuos con riesgo biológico deberán ser manipulados empleando los EPP adecuados, tales como mascarilla y guantes y ser colocados en una segunda bolsa de color rojo para su posterior descarte.
3. El personal que manipule los residuos sólidos deberá proceder al correcto lavado y desinfección de manos luego del descarte de aquellos.

V. SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIO

1. El establecimiento debe contar con casilleros separados y asegurados para que el personal pueda guardar allí las prendas de vestir con las que acudan a laborar.
2. Los servicios higiénicos deberán estar debidamente desinfectados y limpios y, en caso cuenten con más de un urinario para el caso de los varones, estos estarán habilitados de manera alterna e intercalada.

VI. PERSONAL

1. El personal administrativo debe acreditar que los trabajadores del establecimiento han sido sometidos a la prueba de descarte del COVID-19 y que cuentan con un resultado negativo. En caso no sea posible la acreditación a través de un documento, por escasez de pruebas, el empleador deberá presentar una declaración jurada ante la autoridad municipal en la que se comprometa a realizarlas tan pronto como se encuentren disponibles en las instituciones prestadoras de salud respectivas.
2. Antes de ingresar a las instalaciones, el personal deberá pasar de manera diaria por una medición de temperatura, para lo cual se utilizará un termómetro digital. El personal administrativo deberá llevar un registro de la temperatura de cada uno de los trabajadores acreditando que la misma no es superior a los 37.5 °C.



Municipalidad de Surquillo

3. El personal que presente síntomas o señales tales como: secreción nasal, fiebre, tos y dolor de garganta, no deberá ingresar a trabajar, y dicha situación deberá ser informada a las autoridades del Ministerio de Salud para los fines pertinentes.
4. Las personas que laboren de forma presencial y se encuentren consideradas en situación de riesgo, tales como: mayores de sesenta y cinco (65) años, mujeres embarazadas, personas con enfermedades crónicas como hipertensión arterial, obesidad mórbida, enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, inmunosuprimidos y que se encuentren con tratamiento bajo inmunosupresores y otras enfermedades establecidas por la autoridad sanitaria deberán suscribir una declaración jurada de asunción de responsabilidad voluntaria.
5. El personal debe ingresar al establecimiento debidamente protegido con mascarilla y previa desinfección de su calzado en el pediluvio. Asimismo, deberá desinfectarse las manos con alcohol y proceder a cambiarse de ropa y colocarse el uniforme exclusivo para el trabajo estando prohibido ejercer labores con la vestimenta de uso diario personal.
6. El personal debe mantener el distanciamiento social de 1 m entre personas en cada una de las áreas operativas.
7. El personal que manipula alimentos y que labora en las áreas de cocina, despacho y delivery debe contar con el uniforme reglamentario (cofia/toca, chaqueta blanca, pantalón, mascarilla, guantes y botas), según sea el caso, el cual será empleado exclusivamente para las labores operativas.
8. El personal debe realizar el correcto lavado y desinfección de manos cada treinta (30) minutos.

VII. PERSONAL ADMINISTRATIVO / CAJA

1. El personal administrativo y de caja debe contar de manera obligatoria con uniforme y/o prendas exclusivas para las actividades del trabajo.
2. Deberá utilizar implementos de bioseguridad tales como: mascarilla, guantes, lentes y alcohol.
3. El personal debe realizarse el correcto lavado y desinfección de manos cada treinta (30) minutos.
4. Los guantes deberán ser cambiados de manera permanente debido al contacto con el dinero.
5. La administración debe contar con un registro digital o manual de los clientes a los que se realiza el servicio de delivery, el cual deberá contener los siguientes datos: dirección, teléfono, fecha, hora de reparto, nombre completo del cliente, número de Documento Nacional de Identidad (DNI), nombre completo del repartidor y su firma.
6. Quien recepcione el pedido deberá consultar al cliente si pagará con tarjeta o en efectivo, con el fin de que se pueda enviar el POS, el cual deberá encontrarse desinfectado para su manipulación por el repartidor y/o por el cliente en caso del uso de la tarjeta de débito.
7. Al momento de tomarse el pedido, el personal de caja o administración deberá consultar al cliente si el pago en efectivo se realizará con el monto exacto o con una denominación superior, a efectos de la entrega del respectivo cambio, el cual será entregado al cliente garantizando su seguridad. Se recomienda sugerir a este último que, de preferencia, pueda cancelar con el monto exacto para evitar el intercambio y manipulación de monedas y billetes.

VIII. PERSONAL DE REPARTO O DELIVERY

1. El personal repartidor debe ser trabajador dependiente de la empresa o restaurante.
2. El personal debe contar con sus implementos de bioseguridad, tales como: guantes, mascarilla, lentes de protección, toca/cofia, rociador de alcohol y banquillo plegable.
3. Deberá lavar y desinfectar sus manos antes de realizar el reparto.
4. Se debe mantener la distancia de 1 m entre el personal de reparto y el de despacho.
5. Al recibir las bolsas con los envases descartables del área de despacho antes de entrar en contacto con el pedido, deberá rociarlas con alcohol la parte externa como medida de precaución asegurándose de que se encuentren debidamente cerradas.
6. Si cuenta con caja isotérmica, esta debe ser desinfectada rociando alcohol en la parte interna y externa antes de colocar los envases con alimentos en el interior. Dicho elemento será empleado exclusivamente para tal fin y deberá permanecer completamente cerrado hasta su entrega.



Municipalidad de Surquillo

7. Si cuenta con motocicleta o bicicleta para el reparto, el casco de protección y seguridad debe ser desinfectado con alcohol y será de uso exclusivamente personal. Dicho vehículo, asimismo, deberá ser desinfectado dos (2) veces por semana.
8. Al momento de realizar la entrega del pedido, el repartidor deberá colocar el banquillo rociándolo con alcohol, al igual que sus manos, y luego debe colocar la bolsa del pedido en el banquillo rociando la bolsa con alcohol y manteniendo la distancia social de 1 m con el cliente.
9. Al momento de realizar el cobro, el repartidor deberá llevar una bolsa o sobre en la que el cliente depositará directamente el dinero, sin que exista ningún contacto directo entre ambos, salvo en el caso que se cancele con un monto superior, el repartidor deberá asegurarse de contar con el cambio respectivo de manera previa al envío del pedido, el mismo que deberá ser desinfectado antes de su entrega al cliente, colocándolo en un sobre encima del banquillo, roseándolo con desinfectante (alcohol) garantizando así las medidas de seguridad sanitaria entre el cliente y repartidor.

ARTÍCULO 8°.- Mercados y centros de abastos (supermercados)

En el caso de personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que intervienen en las diferentes fases de la cadena alimentaria en mercados y centros de abastos, deberán observar las siguientes disposiciones:

I. ESTABLECIMIENTO

1. Deberá contar con una sola puerta de ingreso.
2. Debe tener pintado en sus exteriores líneas o círculos que delimiten el distanciamiento social de 1 m entre cada persona.
3. Se restringirá el ingreso a personas consideradas en situación de riesgo, tales como: personas mayores de sesenta y cinco (65) años, mujeres embarazadas, niños, y personas con enfermedades crónicas como hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, inmunosuprimidos y que se encuentren con tratamiento bajo inmunosupresores.
4. Contar con un personal de seguridad encargado de controlar el ingreso y el aforo de las personas en el interior del establecimiento, cuya capacidad máxima de aforo será no mayor al cincuenta por ciento (50%), así mismo deberá contar con las respectivas medidas de bioseguridad para el desempeño de sus funciones, que será supervisado permanentemente por un personal de serenazgo o Policía Municipal.
5. Mantener la distancia social de espera de 1 m entre una persona y otra, dentro y fuera del mercado de abasto.
6. Queda terminantemente prohibido el comercio ambulatorio en alrededores del mercado o centros de abastos.
7. Controlar la temperatura con termómetro digital a las personas que pretendan ingresar al mercado o centro de abastos y restringir el acceso de aquellas que presenten una temperatura superior a los 37.5 °C.
8. Las personas que ingresen al mercado o centro de abastos deben contar, obligatoriamente, con mascarilla de protección debidamente colocados.
9. El mercado o centro de abastos debe contar en su puerta de ingreso con recipientes que contengan una solución de agua con lejía al 5% (20 ml de lejía x litro de agua) para la desinfección del calzado de las personas antes de su ingreso.
10. Solo debe permitirse el ingreso de una (1) persona por núcleo familiar.
11. Implementar lavamanos en puntos estratégicos, los mismos que deberán contar con jabón y papel toalla y ser renovados en caso se agoten.
12. Aplicar alcohol en las manos a todas las personas que pretendan ingresar al mercado o centro de abastos.
13. Se restringe el ingreso de las personas al mercado o centro de abastos a un 50% del aforo autorizado.
14. El mercado o centro de abastos debe contar con servicios higiénicos debidamente operativos, los cuales tendrán dispensador de jabón líquido, agua potable y urinarios intercalados en el caso de varones, en caso tuviese más de uno.
15. Se atenderá solo hasta las 17:00 horas, y deberá ser limpiado y desinfectado diariamente, tanto los pisos como paredes, escaleras, pasamanos y todo tipo de superficies inertes de contacto.

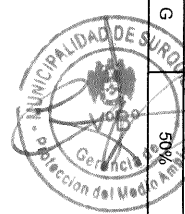
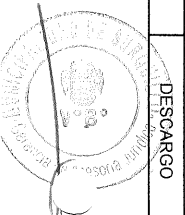
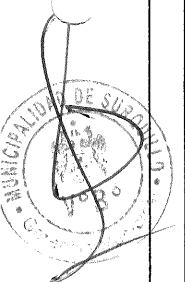
LINEA DE ACCION 10: EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

MERCADOS, CENTROS DE ABASTOS, SUPERMERCADOS, ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES MINORISTAS DE ALIMENTOS Y OTROS CENTROS DE VENTA DE ALIMENTOS NO PREPARADOS

CÓDIGO	INFRACCIÓN	PROCEDIMIENTO PREVIO	ESCALA	MONTA MULTA % UIT	MEDIDA COMPLEMENTARIA
10-0101	Por contar con más de una puerta de acceso para el público.	DESCARGO	G	50%	Clausura hasta que regularice la conducta infractora
10-0102	Por no cumplir con reducir el aforo al 50% del autorizado en el Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones emitido por la autoridad municipal.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días
10-0103	Por no respetar el horario de cierre del establecimiento dispuesto por la autoridad competente.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días
10-0104	Por no contar con las líneas o círculos de delimitación del distanciamiento social establecido de 1 m dentro y fuera del establecimiento.	DESCARGO	L	25%	
10-0105	Por permitir el ingreso al establecimiento de personas vulnerables (mayores de 65 años, mujeres embarazadas, niños, y otros) consideradas de riesgo.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0106	Por no contar con un personal encargado de controlar el ingreso al centro de abastos y/o mercado, con los implementos de bioseguridad.	DESCARGO	G	50%	Clausura hasta que regularice la conducta infractora
10-0107	Por no contar con termómetro digital infrarrojo y controlar la temperatura de las personas al ingresar al mercado, centro de abastos, supermercados y otros que por su naturaleza lo requiera.	DESCARGO	G	100%	Clausura hasta que regularice la conducta infractora
10-0108	Por permitir el ingreso a personas que presenten una temperatura corporal mayor a 37.5 °C.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0109	Por permitir el ingreso a personas que no usen mascarillas reglamentadas.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días
10-0110	Por no contar con pediluvio (recipiente con una solución de un litro de agua con hipoclorito de sodio al 5%) para la desinfección de los calzados.	DESCARGO	L	25%	
10-0111	Por permitir el ingreso a más de una persona por núcleo familiar.	DESCARGO	G	50%	
10-0112	Por no contar, al ingreso del establecimiento comercial, con implementos de limpieza y/o desinfección de manos (lavamanos, jabón y/o alcohol en gel y papel toalla).	DESCARGO	G	50%	Clausura hasta que regularice la conducta infractora
10-0113	Por no realizar la limpieza y desinfección de manera diaria al establecimiento comercial.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días
10-0114	Por detectarse un caso de COVID-19 y no informar a las autoridades competentes.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0115	Por no contar con los servicios higiénicos limpios e implementados con las medidas de bioseguridad (jabón líquido, papel toalla, urinarios para varones distanciados de manera alternada y distancia de 1 m entre pedidos de escaleras eléctricas y al interior de ascensores).	DESCARGO	G	100%	Clausura hasta que regularice la conducta infractora
10-0116	Por no contar con tacho de residuos para eliminar el material descartable utilizado por los trabajadores del establecimiento y los clientes.	DESCARGO	G	100%	Clausura hasta que regularice la conducta infractora
10-0117	Por no desinfectar las canastillas o cochets empleados para la colocación de los productos o alimentos.	DESCARGO	G	50%	
10-0118	Por no implementar una distancia de tres (3) peldaños para las escaleras eléctricas o de un metro (1 m) al interior de los ascensores reduciendo el aforo al 50% de los mismos.	DESCARGO	G	50%	
10-0119	Por no contar con un dispositivo de lavado o desinfección de manos cada 20 puestos visibles y accesibles.	DESCARGO	G	50%	
10-0120	Por no tener señalizado las puertas de ingreso y salida de las personas, así como la delimitación entre los puestos de venta.	DESCARGO	G	50%	
10-0121	Por no realizar la desinfección de superficies inertes que no estén en contacto con los alimentos mediante el uso de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua o con una solución de alcohol al 70%.	DESCARGO	G	50%	

DEL PUESTO DE VENTA O MÓDULO

CÓDIGO	INFRACCIÓN TIPIFICADA	PROCEDIMIENTO PREVIO	ESCALA	MONTA MULTA %UIT	MEDIDA COMPLEMENTARIA
10-0201	Por encontrarse laborando personas vulnerables (mayores de 65 años, mujeres embarazadas, con enfermedades crónicas preexistentes).	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0202	Por encontrarse atendiendo en el puesto más de una persona	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días



10-0203	Por permitir la atención en el puesto de venta a más de 2 clientes en espera.	DESCARGO	L	20%	
10-0204	Por no hacer respetar el distanciamiento social de 1.5 m entre el vendedor y comprador.	DESCARGO	L	20%	
10-0205	Por no contar el puesto de venta con implementos de bioseguridad (uniforme reglamentario, mascarilla, guantes, alcohol y gel desinfectante) y dispositivo de desinfección en cada puesto.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días
10-0206	Por no utilizar mascarilla, guantes y toallita, como medidas de protección.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días

RESTAURANTES, SERVICIOS AFINES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS

DE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

CÓDIGO	INFRACCIÓN TIPIFICADA	PROCEDIMIENTO PREVIO	ESCALA	MONTO MULTA %UIT	MEDIDA COMPLEMENTARIA
10-0301	Por no contar y cumplir con los protocolos de bioseguridad y la autorización sectorial correspondiente y no estar comprendida la actividad económica en el conograma establecido para el reinicio por etapas de acuerdo con la normativa emitida por el Poder Ejecutivo.	DESCARGO	G	100%	Clausura hasta que regularice la conducta infractora
10-0302	Por permitir el ingreso de comensales al interior del local, cuando así lo disponga la normatividad vigente.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días
10-0303	Por no respetar el horario de cierre del establecimiento dispuesto por la autoridad competente.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días
10-0304	Por no contar el personal del establecimiento con implementos de bioseguridad, para la atención, elaboración y/o producción (uniforme reglamentario, mascarilla, guantes, alcohol y gel desinfectante, jabón líquido, papel toalla pediluvio (con solución de agua con hipoclorito de sodio al 5% en el ingreso del local).	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días
10-0305	Por no contar con estaciones y/o dispositivos de limpieza y desinfección implementados en lugares estratégicos del establecimiento (cocina, caja, despacho y zona de delivery).	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días
10-0306	Por no asegurar (sellar), con adhesivos los empaques de los pedidos para los repartidores.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0307	Por no contar con un área exclusiva de despacho y recepción de alimentos.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días

DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

10-0401	Por no realizar la limpieza y desinfección del establecimiento antes y después de iniciadas sus operaciones.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días
10-0402	Por no realizar la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, así como los contenedores o cajas isotérmicas, mochilas y otros, para el traslado de los alimentos.	DESCARGO	G	50%	Clausura por 15 días

DE LA ELIMINACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

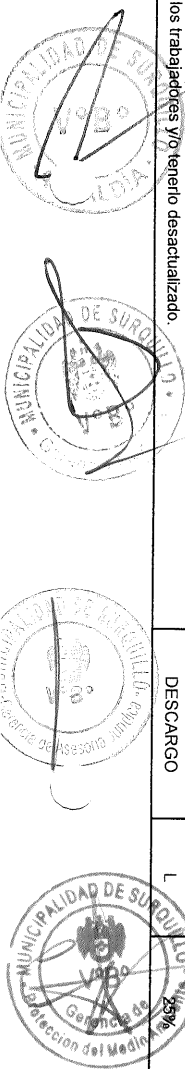
10-0501	Por no contar con un tacho y bolsa roja de residuos diferenciados para la eliminación de mascarillas, guantes, cofias y otros implementos personales de bioseguridad.	DESCARGO	G	50%	Clausura hasta que regularice la conducta infractora
---------	---	----------	---	-----	--

DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIO

10-0601	Por no contar con casilleros o guarderropa separados en los que el personal pueda guardar sus prendas de vestir de casa.	DESCARGO	L	25%	
10-0602	Por encontrarse los servicios higiénicos en mal estado presentando suciedad y signos de no haber sido desinfectados.	DESCARGO	G	50%	Clausura hasta que regularice la conducta infractora
10-0603	Por no contar con jabón líquido, gel desinfectante y papel toalla en los servicios higiénicos del establecimiento comercial.	DESCARGO	G	50%	

DEL PERSONAL

10-0701	Por no acreditar que el personal haya pasado la prueba de descarte al COVID-19 para el inicio de sus labores.	DESCARGO	G	100%	Clausura hasta que regularice la conducta infractora
10-0702	Por no contar con termómetro digital infrarrojo ni medir la temperatura al personal de manera diaria, así como al personal que realiza el servicio delivery.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0703	Por carecer de un registro diario de temperatura de los trabajadores y/o tenerlo desactualizado.	DESCARGO	L	25%	



10-0704	Por encontrarse un trabajador laborando con una temperatura superior a los 37.5° C.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0705	Por permitir al trabajador realizar actividades con algún síntoma de riesgo o que evidencie la posible infección del COVID-19.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0706	Por no comunicar casos sospechosos o confirmados de COVID-19 de trabajadores a la autoridad competente.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0707	Por permitir trabajar a personas mayores de 65 años y personas consideradas en estado de riesgo (embarazadas y con enfermedades crónicas como: diabetes, cardiovasculares, obesidad, hipertensión arterial, cáncer, inmunosuprimidos y con tratamiento de inmunosupresores), sin haber presentado la Declaración Jurada de asunción de responsabilidad.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0708	Por no respetar la distancia social de 1 m entre los trabajadores en las distintas áreas operativas.	DESCARGO	L	25%	
10-0709	Por carecer de uniforme, reglamentario el personal manipulador de alimentos (toca/cofia, chaqueta blanca, pantalón, guantes, mascarilla), según sea el caso para las áreas operativas.	DESCARGO	G	25%	

DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO

10-0801	Por no contar con un registro digital o manual de los clientes a los que se realiza el servicio delivery conteniendo: dirección, teléfono, la fecha, nombre completo del cliente, DNI, hora de reparto, nombre completo del repartidor y su firma.	DESCARGO	L	25%	
---------	--	----------	---	-----	--

DEL PERSONAL DE REPARTO O DELIVERY

10-0901	Por no contar con los implementos de bioseguridad (guantes, mascarilla, toca/cofia, rodador con alcohol y un banquillo para la entrega del producto).	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0902	Por no mantener la distancia social de 1 m entre el repartidor y personal de despacho.	DESCARGO	L	25%	
10-0903	Por no desinfectar con alcohol los empaques que contengan los recipientes de alimentos antes de la salida a su reparto.	DESCARGO	L	25%	
10-0904	Por no desinfectar las cajas isotérmicas externa e internamente antes de colocar los empaques con los envases de alimentos.	DESCARGO	L	25%	
10-0905	Por utilizar el contenedor o caja isotérmica para el reparto de alimentos a otro fin distinto a este.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días
10-0906	Por no desinfectar con alcohol en presencia del cliente el Banquillo la bolsa del pedido y manos y mantener la distancia social de 2m entre el trabajador de reparto y el cliente.	DESCARGO	G	100%	Clausura por 15 días

