



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIMENTEL

*Centenario del Primer Balneario Turístico del Norte*

CREADO SEGÚN LEY N° 4155



**"AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD"**

ORDENANZA MUNICIPAL N° 015-2020-MDP/A

Pimentel, 28 de agosto del 2020

**POR CUANTO:**

El Concejo Municipal de la Municipalidad Distrital de Pimentel, en Sesión Ordinaria Concejo de fecha 18 de agosto del presente año, y;

**VISTO:**

El Acuerdo de Concejo N° 136-2020-MDP/CM, que aprueba la "ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA LAS MEDIDAS PARA REGULAR EL FUNCIONAMIENTO DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN EL DISTRITO DE PIMENTEL, PARA EXPENDER ALIMENTOS ELABORADOS EN LA MODALIDAD DE RECOJO EN LOCAL, ENTREGA A DOMICILIO CON PROPIA LOGISTICA Y /O POR TERCEROS Y PARA ATENCION AL PUBLICO EN SALON, E INCORPORA SANCIONES AL REGLAMENTO DE APLICACIÓN DE SANCIONES ADMINISTRATIVAS";

**CONSIDERANDO:**

Que, el artículo 194° de la Constitución Política del Perú y II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, establece que las Municipalidades, son órganos de Gobierno Local, con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia;

Que, el artículo 40° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, dispone que las ordenanzas de las Municipalidades son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa;

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, 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, N.° 116-2020-PCM, N.° 135-2020-PCM, y N.° 146-2020-PCM, respectivamente, hasta el 30 de setiembre 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





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIMENTEL

*Centenario del Primer Balneario Turístico del Norte*

CREADO SEGÚN LEY N° 4155



Años  
**Pimentel**  
2020

“AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

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.º 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, con el voto por UNANIMIDAD de los miembros del Concejo Municipal, con dispensa del trámite de lectura y aprobación del acta, se adoptó el siguiente:

**ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA LAS MEDIDAS PARA REGULAR EL FUNCIONAMIENTO DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN EL DISTRITO DE PIMENTEL, PARA EXPENDER ALIMENTOS ELABORADOS EN LA MODALIDAD DE RECOJO EN LOCAL, ENTREGA A DOMICILIO CON PROPIA LOGÍSTICA Y /O POR TERCEROS Y PARA ATENCIÓN AL PÚBLICO EN SALÓN, SEGÚN LINEAMIENTOS EMITIDOS POR EL GOBIERNO CENTRAL**

**ARTÍCULO 1.-** La presente tiene por finalidad regular el funcionamiento de los restaurantes y servicios afines en el distrito de Pimentel, para expender alimentos elaborados en la modalidad de recojo en local, entrega a domicilio con propia logística y /o por terceros y para atención al público en salón, de acuerdo a los lineamientos que para dicho fin emita el Gobierno Nacional. la cual se adopta como medida de prevención, seguridad y protección sanitarias para ser aplicadas en dichos establecimientos, dentro de las funciones de vigilancia sanitaria y de bioseguridad encargada a los gobiernos locales.

**ARTÍCULO 2.-** Para la aplicación del presente debe tenerse en cuenta las siguientes definiciones:

- 1. 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.
- 2. Cadena alimentaria en el restaurante o servicio afín:** Fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.
- 3. 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.
- 4. 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.
- 5. Delivery:** Actividad en la cual el Repartidor Independiente reparte el producto del Comercio Aliado hacia el Usuario/Consumidor.
- 6. Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.
- 7. Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- 8. Empaque:** Es el objeto que protege y preserva el envase con el alimento preparado culinariamente, es de primer uso.
- 9. 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.
- 10. 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.
- 11. Lista de chequeo:** Formato utilizado para el control sanitario que permita verificar el cumplimiento de la presente ordenanza, la cual debe ser utilizada de forma previa a cada repartición de alimentos. Esta debe ser llenada en 03 copias por cada entrega de alimentos al consumidor final, la cual debe ser suscrita por el





# MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE PIMENTEL

## Centenario del Primer Balneario Turístico del Norte

CREADO SEGÚN LEY N° 4155



“AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

encargado del restaurante o servicio afín y por el consumidor final 01 copia quedara con el consumidor final, 01 con el encargado del restaurante o servicio afín y 01 copia quedara para ser entregado al personal de la Municipalidad Provincial de Pimentel a su solo requerimiento.

- 12. Modalidad de servicio a domicilio:** Es aquella en la cual el restaurante o servicio afín reparte el alimento directamente hacia el consumidor final.
- 13. Rastreabilidad / rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.
- 14. Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.
- 15. 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.  
También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.
- 16. 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 de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección, mameluco y delantal plástico.

**ARTÍCULO 3.-** Los documentos con los que deben contar los conductores, responsables y/o encargados de los establecimientos comerciales con giro de restaurantes y servicios afines del distrito de Pimentel, para expender alimentos elaborados en la modalidad de recojo en local, entrega a domicilio con propia logística y /o por terceros y para atención al público en local, son:

1. Contar con Licencia de Funcionamiento para el giro de restaurantes y servicios afines vigente.
2. "Plan para la vigilancia, prevención y control de covid-19 en el trabajo", registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID-19) correspondiente al Ministerio de Salud, para las personas jurídicas. Los restaurantes que funcionen como personas naturales deben enviar vía correo electrónico sus protocolos al MINSA.

**ARTICULO 4.-** Las medidas, que deberán cumplir los restaurantes y servicios afines del distrito de Pimentel, para expender alimentos elaborados en la modalidad de recojo en local, entrega a domicilio con propia logística y/o por terceros y para atención al público en local, se encuentra elaborada teniendo como base lo dispuesto en la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", aprobado por el Ministerio de Salud, mediante la Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19, aprobado por el Ministerio de la Producción mediante la Resolución Ministerial N.º 142-2020-PRODUCE y Resolución Ministerial N.º 163-2020-PRODUCE y lo dispuesto en el Decreto Supremo N.º 117-2020-PCM, que aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas: las mismas que son materia de control y fiscalización por parte de personal de la Municipalidad Distrital de Pimentel, en coordinación con personal de la DIRESA, para su fiel cumplimiento, siendo las medidas a cumplir las siguientes:

### A.- DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS CONDUCTORES DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

#### A.1. DISPOSICIONES GENERALES

1. Los conductores de 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





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIMENTEL

*Centenario del Primer Balneario Turístico del Norte*

CREADO SEGÚN LEY N° 4155



Años  
**Pimentel**  
2020

“AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

consumidor final, a través de la modalidad de recojo en local, entrega a domicilio con propia logística y/o por terceros y atención al público en salón, según lo dispuesto por la Norma Sanitaria vigente.

2. Las personas jurídicas deben contar con su "PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO", registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) correspondiente al Ministerio de Salud; las personas naturales con negocio no requieren dicho registro. El citado documento debe ser elaborado observando los "Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobados por Resolución Ministerial N.º 239-2020-MINSA, y los Protocolos Sanitarios de Operación ante el COVID-19 vigentes.
3. Mantener la disponibilidad de los equipos de protección de personal (EPP), para todo su personal en todos los procesos, los cuales se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal plástico.
4. Realizar campañas de sensibilización y capacitaciones, registradas y documentadas, dirigidas a todo el personal de la empresa para prevenir el contagio de COVID-19.
5. Reportar cualquier sospecha de infección respiratoria al Centro Médico del distrito de Pimentel.
6. Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
7. Contar con un Stock de Pruebas Rápidas para COVID-19, para la aplicación a algún personal identificado con fiebre o sintomatología COVID-19.
8. Comunicar a la familia del trabajador y centro de salud correspondiente en caso el trabajador arroje resultado reactivo a la Pruebas Rápidas para COVID-19.
9. Disponer el cambio de los equipos de protección de personal (EPP) diariamente o cada vez que sea necesario realizar el cambio, por parte de todo el personal.
10. Definir el aforo de todas las áreas del establecimiento (zona de despacho, cocina, almacenes, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre el personal.
11. Disponer que, en el caso de proveedores y clientes, el personal debe mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
12. Establecer las zonas a las que tendrá acceso el repartidor o cliente.
13. Contar con aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.
14. Mantener en buen estado de funcionamiento y desinfección los secadores de manos eléctricos, de contar con ellos.
15. Implementar barreras físicas (pantallas o mamparas) en los puestos de atención al cliente y despacho para evitar el contacto directo con el público en general.
16. Mantener ventilados los ambientes del establecimiento
17. Sustituir el control de asistencias con marcadores de huella digital por otros que no impliquen el contacto con los trabajadores (tarjeteros, sistemas de reconocimiento facial, etc.).
18. Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones.
19. Contar con certificado de saneamiento integral de las instalaciones (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua), realizado de manera previa al reinicio de sus actividades.
20. Contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos.
21. Disponer la limpieza y desinfección de todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.
22. Implementar la desinfección de 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.
23. Disponer la utilización de recipientes de accionamiento no manual de color rojo, para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante).
24. Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa del personal separada de la indumentaria de trabajo.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIMENTEL

## Centenario del Primer Balneario Turístico del Norte

CREADO SEGÚN LEY N° 4155

“AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”



25. Disponer la limpieza y desinfección de los servicios higiénicos con la mayor frecuencia posible.
26. Implementar pediluvios u otros similares que permitan la desinfección del calzado al ingresar al establecimiento.
27. Disponer la entrega de indumentaria limpia y desinfectada diariamente a todo el personal.
28. Prohibir el uso de celulares en las áreas de la empresa por parte del personal del establecimiento.
29. Disponer de un personal para la custodia de los celulares de todo el personal del establecimiento.
30. No atender a clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas.
31. Demostrar las medidas de bioseguridad implementadas en caso el pago del cliente involucra interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS)
32. Gestionar la difusión de infografía por medios digitales o físicos.
33. Disponer que se informe al cliente: Uso obligatorio de la mascarilla en la recepción de su pedido; el pedido llevará un precinto de seguridad; y acondicionar un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.
34. Debe 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.
35. Disponer la utilización de contenedores que brinden aislamiento al alimento del exterior a fin de evitar la contaminación cruzada.
36. Establecer y hacer cumplir al encargado de transportar alimentos el correcto lavado de manos con agua (sin riesgo para el consumo humano), jabón o desinfectante (gel, alcohol, otros).
37. Disponer de personal que realice tomas de temperatura con termómetro infrarrojo, al ingreso y salida, a las personas que laboran en su establecimiento y que tienen parte en toda la cadena alimentaria del establecimiento (cocineros, ayudantes, repartidores y otros.), prohibiendo el ingreso al personal que presente temperatura corporal superior a 37°C.
38. Disponer de personal que realice tomas de temperatura con termómetro infrarrojo, a repartidores independientes, antes recibir los empaques de alimentos a entregar, y después de la entrega.
39. Prohibir la presencia e ingreso a laborar al personal que presente síntomas de gripe, fiebre, tos, secreción nasal, dolor del cuerpo, los cuales deben permanecer en cuarentena.
40. Se encuentra prohibido el ingreso al establecimiento de personas ajenas a la cadena alimentaria del establecimiento (familiares del personal, amistades u otros).
41. Disponer una zona exclusiva para el recojo del empaque con alimentos a ser utilizando por el personal de reparto (propio o tercero) o el consumidor final de ser el caso.
42. No permitir, en la zona de recojo de empaque, ubicado dentro del establecimiento, las aglomeraciones y controlar que los consumidores y el personal de reparto mantengan la distancia de seguridad de 1.5 metros, a fin de evitar posibles contagios.
43. Implementar elementos para el lavado de manos (agua, jabón y gel antiséptico u otro semejante y papel toalla para el secado) a ser utilizados por el personal encargado de repartir los empaques con alimento y por el consumidor final.
44. Hacer cumplir el correcto lavado de manos (agua, jabón y gel antiséptico u otro semejante y papel toalla para el secado) por parte del personal encargado de repartir los empaques con alimento o del consumidor final cuando este lo recoja.
45. Disponer que el reparto de los empaques con alimentos debe ser realizado a la brevedad, no debiendo en ningún caso ser mayor a una hora.
46. Utilizar contenedores acondicionados térmicamente para que el transporte de alimento caliente o alimento crudo o cocido que se consume frío se mantenga a la temperatura correspondiente, hasta su entrega.
47. Implementar y hacer cumplir disposiciones que establezcan la prohibición de abrir los empaques y envases que contienen alimentos durante el reparto.
48. Debe mantener en condiciones adecuadas de almacenamiento e higiene de los envases a ser utilizados.
49. Disponer la no reutilización de envases para alimentos que por alguna circunstancia hubiera regresado a poder de personal del restaurante.
50. Mantener en condiciones adecuadas de almacenamiento e higiene los empaques a ser utilizados.
51. Disponer la no reutilización de empaques que por alguna circunstancia hubiera regresado a poder de personal del restaurante.
52. Disponer y hacer cumplir que el contenedor o caja para el reparto del alimento se mantenga en buen estado





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIMENTEL

*Centenario del Primer Balneario Turístico del Norte*

CREADO SEGÚN LEY N° 4155



Años  
**Pimentel**  
2020

“AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

- y sea limpiado y desinfectado con hipoclorito de sodio al 0.1 % (lejía) o en la dilución que indique la etiqueta del producto, antes y después de cada envío de alimentos.
53. Disponer y hacer cumplir la desinfección de calzado utilizando pediluvio, al ingreso al local de trabajadores y clientes.
  54. En caso de atención al público en local, los restaurantes deberán:
  55. Disponer y hacer cumplir el aforo permitido de 40%.
  56. Disponer y hacer cumplir la distancia entre mesas, de 2.00 mt. cuando haya pasillo de circulación, y 1.50 mt. de distancia cuando no haya pasillo.
  57. Disponer y hacer cumplir que el personal que toma los pedidos cuente con los EEP completo y el protector facial.
  58. Disponer y hacer cumplir el aforo máximo permitido por mesa, conforme lo disponga el protocolo implementado por el sector correspondiente.
  59. Disponer y hacer cumplir los lineamientos establecidos en los protocolos sectoriales para el funcionamiento de restaurantes con atención al público dentro de local.
  60. Prohibir el uso de promotores de ventas (jaladores) en la vía pública o inmediaciones del establecimiento.

## A.2 SOBRE EL PERSONAL ENCARGADO DEL ENVASE Y EMPAQUE DE LOS ALIMENTOS

1. Deben usar de forma correcta y obligatoria la mascarilla (protector buco nasal) conforme a las especificaciones técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, guantes descartables y mantener el cabello cubierto con malla protectora.
2. Debe mantener de manera obligatoria las uñas cortas y limpias.
3. Deberá lavarse las manos con agua y jabón y desinfectarse con gel antiséptico antes y después de envasar y empaquetar el alimento y entregarlo al repartidor o cliente.
4. Mantener la distancia de seguridad de 02 metros, cuando quien recoge el pedido es un cliente o consumidor final.

## A.3 SOBRE EL PERSONAL ENCARGADO DE REPARTO Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS DE PROPIA LOGÍSTICA DEL RESTAURANTE Y /O POR TERCEROS.

1. Deben usar de forma correcta y obligatoria la mascarilla (protector buco nasal) conforme a las especificaciones técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, debiendo portar con mascarillas de reserva en caso de necesitarlo.
2. Deberá lavarse las manos con agua y jabón y desinfectarse con gel antiséptico antes de recoger los alimentos empacados.
3. Desinfectarse con gel antiséptico una vez en el lugar de entrega, antes y después de entregar el empaque de alimentos al consumidor final o encargado del restaurante en caso no haya sido posible la entrega al consumidor final.
4. Mantener el contenedor para repartir alimentos limpio y desinfectado con hipoclorito de sodio al 0.1 % (lejía) o en la dilución que indique la etiqueta del producto, antes de cada recojo de empaques con alimento a ser repartido.
5. Desinfectar con hipoclorito de sodio al 0.1% (lejía) o en la dilución que indique la etiqueta del producto, el vehículo (motorizados, bicicletas, entre otros) que utilice para el reparto de alimentos después de cada entrega.
6. Se encuentra prohibido realizar las actividades de repartidor si presenta heridas infectadas y /o abiertas.
7. Se encuentra prohibido abrir los empaques y envases que contienen alimentos durante el reparto.
8. Se encuentra obligado a realizar la entrega del empaque con alimento al consumidor final manteniendo una distancia mínima de 1 metro.

**ARTICULO 5.-** Los restaurantes y servicios afines realizaran el llenado de la Lista de chequeo (Anexo I) en forma previa a cada repartición de alimentos, esta debe ser llenada en 03 copias por cada entrega de alimentos al





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIMENTEL

*Centenario del Primer Balneario Turístico del Norte*

CREADO SEGÚN LEY N° 4155



Años  
**Pimentel**  
2020

## “AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD”

consumidor final, la cual debe ser suscrito por el encargado del restaurante o servicio afín y por el cliente o consumidor final. 01 copia quedara con el cliente o consumidor final, 01 con el encargado del restaurante o servicio afín y 01 copia quedara para ser entregado al personal de la Municipalidad Distrital de Pimentel a su solo requerimiento.

**ARTICULO 6:** El ámbito de aplicación de la presente Ordenanza Municipal se circunscribe dentro de la jurisdicción del distrito de Pimentel, comprendiendo tanto el ámbito urbano y rural.

**ARTICULO 7:** La Gerencia de Desarrollo Económico y demás Unidades Orgánicas brindaran información a los titulares, conductores y/o responsables de restaurantes y servicios afines sobre los alcances de la presente ordenanza.

**ARTICULO 8:** Los Titulares, Conductores y/o Responsables de los restaurantes y servicios afines, que a pesar de haber sido informados sobre las disposiciones de la presente ordenanza hagan caso omiso a las mismas, serán pasibles de la imposición de la infracción y aplicación de la sanción que corresponda según el (Anexo II).

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

**PRIMERO. - APROBAR** la Lista de chequeo para el control sanitario de restaurante o servicio a fin que brinda la modalidad de servicio a domicilio con propia logística y/o por terceros, según anexo I que forma parte integrante de la presente ordenanza.

**SEGUNDO. - INCORPORAR** al Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS) de la Ordenanza N.º 016-2012-MDP, las siguientes infracciones y sanciones según Anexo II que forma parte de la presente Ordenanza.

**TERCERO - FACULTAR** al señor alcalde para que, mediante decreto de alcaldía, dicte las disposiciones complementarias para una adecuada aplicación de lo dispuesto en la presente ordenanza o su eventual prórroga.

**CUARTO. - ESTABLECER** que todo lo no previsto en la presente ordenanza, será de aplicación lo señalado en los protocolos, lineamientos y demás medidas vigentes o que apruebe en su oportunidad las autoridades competentes.

**QUINTO. - ENCARGAR** a la Gerencia Municipal, Gerencia de Seguridad Ciudadana, Gerencia de Desarrollo Económico, el cabal cumplimiento de la presente ordenanza y otras dependencias intervinientes.

**QUINTO. - DISPONER** la publicación de la presente Ordenanza en el diario de mayor circulación de la localidad y en el Portal de Transparencia de la Municipalidad Distrital de Pimentel

REGISTRESE, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIMENTEL  
  
Ing. César Roberto Jacinto Purizaca  
ALCALDE





## ANEXO I

Lista de chequeo para el control sanitario de restaurante o servicio a fin que brinda la modalidad de servicio a domicilio con propia logística y/o por terceros.



Nombre del Restaurante/servicio a fin: \_\_\_\_\_  
 Dirección: \_\_\_\_\_  
 Nombre o Identificador del Repartidor: \_\_\_\_\_

CRITERIO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>DE LA ZONA DE ESPACIO</b>			
El restaurante o servicio a fin cuenta con una zona exclusiva para empezar y despacho de los alimentos			
<b>ESTADO DE SALUD</b>			
Temperatura igual o menor a 37 C			
No tiene procesos respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza.			
<b>HIGIENE Y PRESENTACIÓN</b>			
Tiene manos con o sin guantes limpias y desinfectadas			
Tiene uñas cortas y limpias			
No tiene heridas infectadas o abiertas			
Tiene protector naso bucal			
Tiene cabello cubierto			
Tiene la indumentaria Limpia			
No tiene Joyas, Alhajas y Relojes			
<b>CAPACITACIÓN</b>			
El personal (Manipuladores, repartidores) han recibido la capacitación por parte del restaurante para aplicación de la guía técnica Sanitaria y protocolo sanitario de operación ante el COVID-19.			
<b>DEL REPARTO DE LOS ALIMENTOS</b>			
Los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos			
Los empaques se encuentran bien cerrados			
Los contenedores o cajas para reparto de 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 cajas se encuentra acondicionado para mantener a los alimentos preparados en las condiciones de calientes y fríos.			
El repartidor cuenta con mascarilla y un desinfectante para manos			

Fecha y Hora: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 Conductor, encargado o representante

Nombre y Apellidos:

\_\_\_\_\_  
 Cliente/Consumidor Final

Nombre y Apellidos:

**ANEXO II**

**CUADRO DE INFRACCIÓN Y SANCIONES**

<b>CODIGO</b>	<b>INFRACCIÓN</b>	<b>GRADUALIDAD</b>	<b>SANCIÓN PECUNIARIO  % DE LA UIT VIGENTE</b>	<b>MEDIDA COMPLEMENTARIA</b>
---------------	-------------------	--------------------	--	----------------------------------

**TITULARES CONDUCTORES Y/O RESPONSABLES DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES**

GDE/F 001	Por reiniciar sus actividades sin contar con su Plan para la vigilancia, prevención y control de Covid-19 en el trabajo; registrando ante el SICOVID-19 para las personas jurídicas y protocolos de seguridad ingresado al MINSA vía correo electrónico para personas naturales.	MUY GRAVE	50%	Clausura temporal
GDE/F 002	Por no mantener la disponibilidad de los equipos de protección de personal (EPP), para todo su personal (Guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y dental plástico).	MUY GRAVE	50%	Clausura Temporal
GDE/F 003	Por atender pedidos en los horarios no establecido por las autoridades nacionales.	GRAVE	25%	Clausura Temporal
GDE/F 004	Por no disponer el cambio de los equipos de protección de personal (EPP) diariamente o cada vez que sea necesario realizar el cambio por parte de todo el personal.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 005	Por no definir el aforo de todas las áreas del establecimiento (Zona de despacho, cocina almacenes, etc.) con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social de al menos (01) metro.	GRAVE	15%	Clausura Temporal
GDE/F 006	Por no disponer que, en el caso de proveedores y clientes, el personal debe mantener una distancia de dos (02) metros.	GRAVE	15%	Clausura Temporal
GDE/F 007	Por no establecer las zonas a las que tendrá acceso el repartidor o cliente.	GRAVE	10%	Clausura temporal
GDE/F 008	Por no contar con aprovisionamiento suficiente de jabón líquido papel toalla y/o secador de manos y soluciones	GRAVE	10%	Clausura Temporal

	desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.			
GDE/F 009	Por no implementar barreras Físicas (pantallas o mamparas) en los puestos de atención al cliente y despacho para evitar el contacto directo con el público.	GRAVE	15%	Clausura Temporal
GDE/F 010	Por no contar con certificado de saneamiento integral de las instalaciones (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinsectación de reservorios de agua); realizado de manera previa al reinicio de sus actividades.	GRAVE	10%	Clausula Temporal
GDE/F 011	Por no disponer la limpieza y desinfección de todos los que entran en contacto con las manos (del personal o cliente) con la mayor frecuencia posible.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 012	Por no implementar la desinfección de las mesas de trabajo vehículos de transporte, 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.	GRAVE	25%	Clausura Temporal
GDE/F 013	Por no disponer la utilización de recipientes de accionamiento no manual de color rojo, para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante).	GRAVE	10%	Clausula Temporal
GDE/F 014	Por no disponer la limpieza y desinfección de los servicios higiénicos con la mayor frecuencia.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 015	Por no implementar pediluvios u otros similares que permitan la desinfección del calzado al ingresar al establecimiento.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 016	Por atender a clientes que no cumplen con las medidas preventivas establecidas.	GRAVE	20%	Clausura Temporal
GDE/F 017	Por no gestionar la difusión de infografía por medios digitales o físicos.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 018	Por no disponer que se informe al cliente: Uso obligatorio de la mascarilla en la recepción de su pedido; el pedido llevará un precinto de seguridad; y acondicionar un elemento que	GRAVE	25%	Clausura Temporal

	permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.			
GDE/F 019	Por no disponer la utilización de contenedores que brinden aislamiento al alimento del exterior a fin de evitar la contaminación cruzada.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 020	Por no prohibir el ingreso al personal o cliente que presente temperatura corporal superior a 37°C.	GRAVE	20%	Clausura Temporal
GDE/F 021	Por no implementar elementos para el lavado de manos (agua, jabón y gel antiséptico u otro semejante y papel toalla para el secado) a ser utilizados por el personal encargado de repartir los empaques con alimento y por el consumidor final.	GRAVE	15%	Clausura Temporal
GDE/F 022	Por no implementar y hacer cumplir disposiciones que establezcan la prohibición de abrir los empaques y envases que contienen alimentos durante el reparto.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 023	Por no mantener en condiciones adecuadas de almacenamiento e higiene de los envases a ser utilizados.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 024	Por reutilizar envases y/o empaques de alimentos que por alguna circunstancia hubiera regresado a poder de personal del restaurante.	GRAVE	20%	Clausura Temporal
GDE/F 025	Por no ordenar y hacer cumplir que el contenedor o caja para el reparto del alimento se mantenga en buen estado y sea limpiado y desinfectado con hipoclorito de sodio al 0.1% (lejía) o en la dilución que indique la etiqueta del producto, antes y después de cada envío de alimentos.	GRAVE	5%	Clausura Temporal
GDE/F 026	Por permitir el ingreso a laborar al personal que presente síntomas de gripe, fiebre, tos, secreción nasal y dolor de cuerpo.	GRAVE	25%	Clausura Temporal
GDE/F 027	Por no disponer que el reparto de los empaques con alimentos sea entregado en plazo no mayor a una hora.	LEVE	5%	
GDE/F 028	Por no utilizar contenedores adicionales para que el alimento se mantenga en las condiciones de caliente o frío, hasta su entrega.	GRAVE	10%	Clausura Temporal

GDE/F 029	Por no respetar el aforo permitido de 40% cuando la atención es en local.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 030	Por no respetar la distancia entre mesas de 2.00 mt, cuando haya pasillo de circulación y 1.50 mt. De distancia cuando no haya pasillo.	GRAVE	20%	Clausura Temporal
GDE/F 031	Por no realizar la desinfección de calzado de los consumidores.	LEVE	5%	
GDE/F 032	Por no mantener el aforo máximo permitido por mesa.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 033	Por no cumplir los lineamientos establecidos en los protocolos sectoriales para el funcionamiento de restaurantes con atención al público en salón.	GRAVE	20%	Clausura Temporal
GDE/F 034	Por no permitir que el personal que toma los pedidos no cuente con los EPP completa y el protector facial.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 035	Por permitir el uso de Promotores de ventas (Jaladores) en la vía pública o en las inmediaciones del establecimiento	MUY GRAVE	50%	Clausura Temporal

#### PERSONAL ENCARGADO DE ENVASE Y EMPAQUE DE ALIMENTOS

GDE/F 036	Por no disponer y/o hacer cumplir que el personal use de forma correcta y obligatoria a mascarilla (protector buco nasal) conforme a las especificaciones técnicas establecidas por el Ministerio de salud, guantes descartables y mantener el cabello cubierto con malla protectora.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 037	Por no disponer y/o hacer cumplir que el personal mantenga las uñas cortas y limpias.	LEVE	5%	
GDE/F 038	Por no lavarse las manos con agua y jabón y desinfectarse con gel antiséptico antes y después de envasar y empaquetar el alimento y entregado al repartidor.	GRAVE	10%	Clausura Temporal

#### PERSONAL ENCARGADO DE REPARTO DE ALIMENTOS

GDE/F 039	Por no lavarse las manos con agua y jabón y desinfectarse con el gel antiséptico antes de recoger los alimentos empacados.	LEVE	5%	
GDE/F 040	Por no desinfectarse con gel antiséptico una vez en el lugar de entrega antes de y después de entregar el empaque de alimentos al consumidor final o encargado del restaurante en caso no haya sido posible la entrega al consumidor final.	GRAVE	5%	Clausura Temporal
GDE/F 041	Por repartir alimentos presentado heridas infectadas y/o abiertas.	GRAVE	20%	Clausura Temporal
GDE/F 042	Por abrir los empaques y/o envases que contienen alimentos durante el reparto.	GRAVE	10%	Clausura Temporal
GDE/F 043	Por realizar la entrega del empaque con alimento al consumidor final sin mantener la distancia mínima de 1 metro.	LEVE	5%	