



Municipalidad Distrital de Miraflores
Av. Unión N° 316
Arequipa-Perú

ORDENANZA N° 340-MDM

Miraflores 2020, julio 23

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRAFLORES

POR CUANTO:

Visto en Sesión Ordinaria de Concejo Municipal celebrada el día 23 de julio del 2020, Informe N° 00109-2020-GSC, Informe Legal N° 321-2020-GAJ-MDM, y;

CONSIDERANDO

Que, el artículo 194° de la Constitución Política del Estado, establece que las municipalidades provinciales y distritales, son órganos de gobierno local, tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia concordantes con el artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades Ley N° 27972;

Que el numeral 4 del artículo 195° de la Constitución Política del Perú establece: "Los gobiernos locales promueven el desarrollo y la economía local, y la prestación de los servicios públicos de su responsabilidad, en armonía con las políticas y planes nacionales y regionales de desarrollo. Son competentes para (...) 4.- Crear, modificar y suprimir contribuciones, tasas, arbitrios, licencias y derechos municipales, conforme a ley";

Que, el artículo 40° de Ley N° 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, establece: "Las ordenanzas de las municipalidades provinciales y distritales, en la materia de su competencia, 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. Mediante ordenanzas se crean, modifican, suprimen o exoneran, los arbitrios, tasas, licencias, derechos y contribuciones, dentro de los límites establecidos por ley";

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

Que, de acuerdo a lo establecido en el inciso 3.2 del numeral 3) del artículo 80° de la precitada Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972, es competencia de las municipalidades distritales el regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales, viviendas, escuelas, piscinas, playas y otros lugares públicos locales, disposición que debe ser ejercida en armonía con el Decreto Supremo N° 008-2020-SA que declara la Emergencia Sanitaria a nivel nacional, siendo por tanto en este contexto, correspondería a la municipalidad como gobierno local, emitir una serie de disposiciones en resguardo de la salud pública y la vida de sus vecinos y ciudadanos;

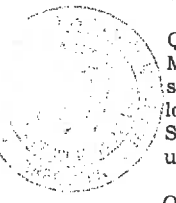
Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA, se declaró la Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario, y se dictaron medidas para la prevención y control para evitar la propagación del COVID-19, la cual fue prorrogada por el mismo plazo, contado a partir del 10 de junio de 2020, por el artículo 1 del Decreto Supremo N° 020-2020-

SA; Que, mediante el Decreto de Urgencia N° 026-2020, de fecha 15 de marzo del 2020, se ha establecido diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19); entre las cuales en el artículo 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° 008-2020-

SA; Que, mediante Resolución Ministerial N°250-2020-MINSA, se aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio;

Que, el artículo 1 del 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, se aprobó la estrategia denominada: "Reanudación de Actividades", la cual consta de 4 fases para su implementación; en ese sentido, el numeral 1.1 del artículo 1 del Decreto Supremo N° 101-2020-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, aprueba la Fase 2 de la Reanudación de Actividades, conforme a la estrategia elaborada por el Grupo de Trabajo Multisectorial conformado mediante la Resolución Ministerial N° 144-2020-EF/15 y sus modificatorias. Las actividades contenidas en la Fase 2 de la Reanudación de Actividades se encuentran detalladas en el Anexo del Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, dentro del cual se encuentran actividades económicas relacionadas al Sector Producción;

Que, mediante Resolución Ministerial 448-2020-MINSA se aprueba el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", el cual tiene como finalidad contribuir con la disminución de riesgo de transmisión de la COVID-19 en el ámbito laboral, implementando lineamientos generales; siendo aplicable a las personas jurídicas que desarrollan actividades económicas, entidades del sector público y personal con vínculo laboral y contractual en el sector público y privado según corresponda;





Municipalidad Distrital de Miraflores
Av. Unión N° 316
Arequipa-Perú

Que, mediante Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE se aprueba el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de actividades en materia de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local);

Que, mediante Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE, se aprueba la Reanudación de actividades económicas en materia de Restaurantes y Servicios afines en la modalidad de atención en salón con aforo al 40%, excepto bares, aprueban Protocolo Sanitario y Dictan otras disposiciones; dicha normativa, será aplicable siempre y cuando se dé inicio a la 3era. Fase de la reanudación de actividades económicas en el departamento de Arequipa;

Que, mediante Informe N° 00109-2020-GSC, la Gerencia de Servicios a la Ciudad, remite el Proyecto de "Ordenanza que regula el Protocolo Sanitario para Restaurantes y Establecimientos Afines en el Distrito de Miraflores", el cual tiene como objetivo, Fortalecer las medidas sanitarias que deben cumplir los Restaurantes y establecimientos afines, con el fin de proteger la salud de los clientes, personal que trabaja en dichos establecimiento y visitantes; frente al riesgo de contagio del COVID-19; solicitando se efectúe el trámite correspondiente ante el Concejo Municipal para su evaluación y aprobación;

Que, en consecuencia y estando a los antecedentes expuestos, dada la necesidad de fortalecer las medidas sanitarias que deben de cumplir los restaurantes y establecimientos afines para proteger la salud, mediante la adopción de medidas de protección para prevenir los contagios y minimizar el riesgo de contagio del COVID-19 y con la finalidad de cumplir con las labores de fiscalización que compete a los Gobiernos Locales, habiéndose revisado el proyecto de la Ordenanza que aprueba el Protocolo Sanitario para Restaurantes y Establecimientos Afines en el Distrito de Miraflores, la Gerencia de Asesoría Jurídica, mediante Informe Legal N° 321-2020-GAJ-MDM, de fecha 22 de julio del año 2020, es de la opinión que cumple con lo establecido en la normativa vigente; señalando que la norma proyectada sea elevada a Sesión de Concejo para proceder a su correspondiente evaluación y aprobación según sea determinado por el Concejo Municipal;

En uso de las facultades conferidas en el inciso 8) del artículo 9, y el artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades Ley N° 27972; el Concejo Municipal, con la dispensa de lectura y aprobación de Acta, aprobó por UNANIMIDAD, la siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA EL PROTOCOLO SANITARIO PARA RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS AFINES EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES

ARTICULO PRIMERO: APROBAR la ORDENANZA QUE APRUEBA EL PROTOCOLO SANITARIO PARA RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS AFINES EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES; de conformidad con lo propuesto por la Gerencia de Servicios a la Ciudad, y con la finalidad de fortalecer las medidas sanitarias para la protección de la salud de los clientes, personal que trabaja en dichos establecimiento y visitantes; frente al riesgo de contagio del COVID-19; la misma que como Anexo formará parte integrante de la presente Ordenanza.

ARTICULO SEGUNDO: ENCARGAR a la Gerencia Servicios a la Ciudad, el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Ordenanza.

ARTICULO TERCERO: FACULTAR al Señor Alcalde, para que, mediante Decreto de Alcaldía, se dicten las medidas complementarias que se requieran para la aplicación de la presente Ordenanza; debiendo de dar cuenta al Concejo Municipal.

ARTICULO CUARTO: ENCARGAR a la Gerencia de Secretaría General la publicación de la presente Ordenanza, para su cumplimiento y fines pertinentes, así como la coordinación con la Oficina de Informática para su publicación en el Portal Institucional de la Municipalidad Distrital de Miraflores.

DISPOSICION COMPLEMENTARIA Y FINAL

ARTICULO PRIMERO: ESTABLECER que, todos los supuestos no establecidos en la presente ordenanza deberán regularse de conformidad a lo señalado en la Resolución Ministerial N°448-2020-MINSA; Resolución Ministerial 250-2020-MINSA; Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE; Resolución Ministerial 208-2020-PRODUCE; así como todas las disposiciones del Gobierno Nacional que se emitan de conformidad a la implementación progresiva de las fases de reactivación económica y los protocolos correspondientes; debiendo de adecuarse la presente Ordenanza conforme a las disposiciones legales que se emitan.

POR TANTO:

MANDO SE REGISTRE, PUBLIQUE Y CUMPLA.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRAFLORES
AREQUIPA - PERU

Raúl E. Angulo Sánchez
GERENTE SECRETARIA GENERAL



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRAFLORES
AREQUIPA - PERU

Ing. Luis M. Aguirre Chávez
ALCALDE

ANEXO N° 1

PROTOCOLO SANITARIO PARA RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS AFINES



1. FINALIDAD

El presente documento tiene como finalidad contribuir y proteger la salud de la población estableciendo un protocolo sanitario que deben cumplir los restaurantes y establecimientos afines



2. OBJETIVOS GENERALES

Fortalecer las medidas sanitarias que deben cumplir los Restaurantes y establecimientos afines, con el fin de proteger la salud de los clientes, personal que trabaja en dichos establecimiento y visitantes; frente al riesgo de contagio del COVID-19



3. ALCANCE

El presente protocolo sanitario es de aplicación obligatoria para todo los restaurantes y establecimientos afines que desarrollan sus actividades en el distrito de Miraflores.



4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- a) **Cliente/Consumidor:** Persona natural o jurídica que contrata los servicios de un restaurante o de establecimientos afines a fin que se le entregue un producto.
- b) **Distanciamiento social:** Mantener al menos un metro y medio de distancia con otros individuos.
- c) **Evaluación de Salud del trabajador:** Actividad dirigida a conocer la condición de salud del trabajador al momento del regreso o reincorporación al trabajo; incluye el seguimiento al ingreso y salida del centro laboral a fin de identificar precozmente la aparición de sintomatología COVID-19 para adoptar las medidas necesarias
- d) **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo
- e) **Proveedor:** Las personas naturales o jurídicas, de derecho público o privado, que de manera habitual fabrican, elaboran, manipulan, acondicionan, mezclan, envasan, almacenan, preparan, expenden, suministran productos o prestan servicios de cualquier naturaleza a los consumidores



f) **Puestos de Trabajo con Riesgo de Exposición a SARS-Cov-2 (COVID 19):** Son aquellos puestos con diferente nivel de riesgo, que dependen del tipo de actividad que realizan. Los niveles de riesgo de los puestos de trabajo se clasifican en:

- **Riesgo bajo de exposición o de precaución:** Los trabajos con un riesgo de exposición bajo (de precaución) son aquellos que no requieren contacto con personas que se conoce o se sospecha que están infectados con COVID-19, así como, en el que no se tiene contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general, o en el que, se pueden usar o establecer barreras físicas para el desarrollo de la actividad laboral.
- **Riesgo mediano de exposición:** Los trabajos con riesgo medio de exposición incluyen aquellos que requieren un contacto frecuente y/o cercano a menos de 1 metro de distancia con el público en general; y que, por las condiciones en el que se realiza no se puede usar o establecer barreras físicas en el trabajo.
- **Riesgo alto de exposición:** Los trabajos con riesgo potencial de exposición a fuentes conocidas o casos sospechosos o confirmados de COVID-19 u otro personal que debe ingresar a los ambientes o lugares de atención de pacientes COVID-19, pero que no se encuentran expuestos a aerosoles en el ambiente de trabajo.
- **Riesgo Muy Alto de Exposición:** Trabajos con contacto, con casos sospechosos y/o confirmados de COVID-19 expuesto a aerosoles en el ambiente de trabajo (trabajadores del sector salud)

g) **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

h) **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.

i) **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, del distrito de Miraflores.

j) **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.

k) **Solución desinfectante para productos:** Conminación de una cucharadita de lejía por litro de agua.

l) **Solución desinfectante para superficies:** Conminación de dos cucharaditas de lejía por litro de agua.






m) **Tarjeta:** Medio de pago financiero que puede ser de crédito o débito que utilizan los clientes para pagar un producto o servicio.

n) **Trabajador o personal:** Persona que tiene vínculo laboral con el empleador; y a toda persona que presta servicios dentro del centro de trabajo, cualquier sea la




modalidad contractual; incluyendo al personal de contratadas, subcontratadas, tercerización de servicios, entre otras.

5. MARCO NORMATIVO

- 
- 
- 
- 
- 
- a) 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"
 - b) R.M. N° 250-2020-MINSA que aprueba la "Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio".
 - c) R.M. N° 773-2012-MINSA que aprueba la Directiva Sanitaria N°098-MINSA/DGPS-V.01, "Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú.
 - d) R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
 - e) R. M. N° 448-2020-MINSA se aprueba el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
 - f) R. M. N° 447-2020-MINSA, que aprueba el documento técnico: Recomendaciones sobre el uso de escudos faciales (caretas) en los Establecimientos de Salud y en la comunidad en el contexto de la pandemia de COVID-19.
 - g) R. M. N° 142-2020-PRODUCE; que aprueba el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la "Reanudación de Actividades", que como anexo forman parte de la presente Resolución Ministerial, en materia de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local)".
 - h) R. M. N° 208-2020-PRODUCE, que aprueba la reanudación de actividades económicas en materia de Restaurantes y Servicios Afines en la modalidad de atención en salón con aforo al 40%, excepto bares, de la Fase 3 de la "Reanudación de Actividades", a partir del 20 de julio de 2020, tomando en consideración la excepción dispuesta en el numeral 1.3 del artículo 1 del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM.

6. PARA EL INICIO Y REINICIO DE ACTIVIDADES

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

- 
- 6.1. Elaborar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19" de acuerdo a lo establecido a

la R.M. N° 448-2020-MINSA (y sus posteriores adecuaciones), así como lo dispuesto en el protocolo sectorial, además debe considerar la siguiente información:

- Razón social y RUC
- Región, provincia, distrito y dirección de cada sede de la empresa
- Representante legal y DNI
- Actividad que va desarrollar (preparación, recojo y/o entrega, atención)
- N° total de trabajadores con vínculo laboral y/o vínculo civil (terceros, personal por recibos por honorarios)
- Nómina de personal señalando el cargo que desempeña, el nivel de riesgo según su exposición y su domicilio.
- Plano de distribución de los ambientes señalando el aforo. En caso que el establecimiento opte por la modalidad de atención en salón será del 40 % conforme la Resolución Ministerial 208-2020- PRODUCE., siempre y cuando se dé inicio a la 3ra fase de la de la Reanudación de Actividades Económica en el departamento de Arequipa. Asimismo, debe cumplir con el protocolo respectivo.
- Cumplir con los siete lineamientos dispuestos en la Resolución Ministerial N° 448-2020- MINSA, (Lineamiento de limpieza y desinfección del centro de trabajo; Lineamiento de evaluación de la condición de salud del trabajador al ingreso y reincorporación al centro de trabajo; Lineamiento de lavado y desinfección de manos obligatorio; Lineamiento de sensibilización de la prevención del contagio en el centro de trabajo; Lineamiento de medidas preventivas de aplicación colectiva, Lineamiento de medidas de protección personal y Lineamiento de vigilancia de salud del trabajador en el contexto COVID-19)

6.2. En cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 5 del Lineamiento 2: "Evaluación de la condición de salud del trabajador previo al regreso o reincorporación al Centro de trabajo" de la Resolución Ministerial 448-2020-MINSA, todo los trabajadores que sean considerados riesgo alto o muy alto deberán pasar de manera obligatoria por pruebas moleculares o serológicas para la vigilancia del COVID-19 según las normas del Ministerio de Salud. En caso de que el personal sea de bajo riesgo, la aplicación de la prueba será potestativa a la indicación del empleado. Para la reanudación de sus actividades, asimismo cada trabajador debe pasar por una evaluación médica, conforme a lo establecido en la referida Resolución Ministerial.

6.3. Todo el personal que participe o tenga la función de la elaboración de alimentos, deben contar con certificado de salud actualizado, el mismo que debe ser renovado cada 30 días en cualquier centro de salud de la jurisdicción del distrito de Miraflores.

6.4. El "Plan para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", previa a la reanudación de sus actividades,



1659_n

deberá ser remitido por el titular del establecimiento, vía correo electrónico al Ministerio de Salud (empresa@minsa.gob.pe).

- 6.5. En caso de tener licencia de funcionamiento: Comunicar el reinicio de actividades mediante una Declaración Jurada presentada a la plataforma virtual de la Municipalidad Distrital de Miraflores; asimismo, deberá remitir a la Entidad el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", a efecto de facilitar las actividades de fiscalización según corresponda.
- 6.6. En caso de no poseer licencia de funcionamiento y desea iniciar sus actividades debe solicitar su licencia de funcionamiento previo al inicio de actividades.
- 6.7. Desarrollar sus actividades dentro del horario establecido por las disposiciones vigentes.
- 6.8. La empresa debe entregar al consumidor las boletas o facturas de manera virtual, si lo hace de manera física debe cumplir con la política de cero contactos establecidos.
- 6.9. Registrar la información necesaria para realizar la rastreabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio
- 6.10. Al identificar un caso con fiebre o sintomatología COVID-19, que lleve a la presunción de caso sospechoso, el empleador contara con un Stock de Pruebas Rápidas para COVID-19, para la aplicación por parte del responsable de seguridad y salud en el trabajo, quien, de informar resultado reactivo del trabajador, comunicará a la familia y centro de salud correspondiente, de acuerdo a la Resolución Ministerial 142-2020-PRODUCE; debiendo de complementarse con lo establecido en el numeral 7.2.2.2 de la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA.

7. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD ANTES DEL REINICIO O INICIO

La empresa debe implementar las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de sus locales.

7.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes (*El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante*), careta facial, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal plástico, según el nivel de riesgo del puesto de trabajo conforme al señalado en el Anexo 1 de la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA y de más normativa aplicable a su sector.



Anexo N° 01- Ficha referencial para el control de sintomatología

Ficha para el control de sintomatología

He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad. También he sido informado que de omitir o falsear información estaré perjudicando la salud de mis compañeros y la mía, que, de constituir una falta grave a la salud pública, asumo las consecuencias.

Apellidos y nombres:

DNI:

Dirección:

Celular:

Temperatura:

Descripción de síntomas y situaciones de riesgo

SI

NO

1. Sensación de alza térmica o fiebre

2. Tos, estornudos o dificultad para respirar

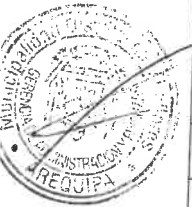
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa

4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19

5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):

Fecha: / /

Firma



Anexo N° 02- Registro de Control de Temperatura



**CONTROL DE TEMPERATURA
(CORPORAL)**

Fecha de aprobación: 13 / 05 / 20

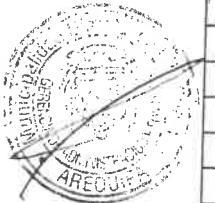
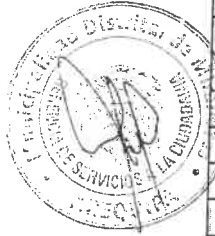
REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS (CORPORAL)

EMPRESA				
TRABAJADOR	DNI:			
PUESTO				
DIA DE INICIO	TEMPERATURA CORPORAL		OBSERVACIONES (SÍNTOMA)	V°.B°.
	T° INGRESO	T° FINALIZAR		
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

nota: temperatura corporal mayor a 38°C se considera fiebre, no se permite el ingreso y se deriva áreas correspondientes

Encargado

RR. HH



Anexo N° 03- Lista de Chequeo de vigilancia de la Covid-19

Lista de chequeo de Vigilancia de la COVID-19



ELEMENTO	CUMPLE (Si/No)	DETALLES / PENDIENTES / POR MEJORAR
Limpieza del Centro de Labores (DETALLAR ESPACIOS)		
Desinfección del Centro de Labores (DETALLAR ESPACIOS)		
Se evalúa la condición de salud de todos los trabajadoras periódicamente		
Se toma la Temperatura diaria en forma aleatoria		
Se realiza la ficha de Sintomatología de la COVID-19		
Se aplica la política de pruebas serológicas cuando lo ameriten		
CASOS SOSPECHOSOS		
Se aplica la Ficha epidemiológica de la COVID-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechados en trabajadores de bajo riesgo		
Se realiza la identificación de contactos en casos sospechados		
Se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondiente		
Se realiza seguimiento Clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso		
MEIDAS DE HIGIENE		
Se aseguran los puntos de lavado de manos con agua potable jabon liquido o jabon desinfectante y papel toalla		
Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos		
Se ubica un punto de lavado o de dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo		
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales.		
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos		
SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles.		
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene		
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo.		
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19		
MEDIDAS PREVENTIVAS		
Ambientes adecuadamente ventilados		
Se cumple con el distanciamiento social de 1 metro entre trabajadores, además del uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda.		
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente durante el empleo de barreras físicas		
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo		
Se establecen puntos estratégicos para el acopio y entrega de EPP		
Se entrega EPP de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo		
El trabajador utiliza correctamente el EPP		
Medidas Preventivas Colectivas (Ejemplo: Talleres Online sobre Primeros Auxilios psicológicos, apoyo emocional, Difusión de información sobre la COVID-19)		
VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador		
Se indica evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente Temperatura corporal mayor a 38.0 °C		
Se consideran medidas de salud mental (especificar)		
Se registra en el SICOVIG a todos los trabajadores que pasen por toda prueba de la COVID-19		
Se les otorga aislamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellas trabajadoras diagnosticadas con la COVID-19		
Se les otorga licencia por un tiempo de 14 días a aquellas trabajadoras que por haber estado o haber estado en contacto con un caso positivo de la COVID-19		

Esta lista de chequeo es una guía con los componentes mínimos que se deben considerar en las empresas públicas y privadas, entre otras, pueden agregar los elementos necesarios para el uso adecuado de la herramienta





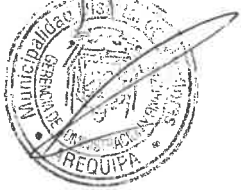
- Los EPP de bioseguridad son usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y son entregados diariamente por la empresa
- Debe hacer el cambio de mascarillas si se encuentran en mal estado o cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
- Debe hacer el cambio de guantes, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad. Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes. Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.



7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

7.2.1. Requisitos básicos

- a) Se debe definir el aforo de todas las áreas del establecimiento (zona de despacho, zona de salón, zona de desinfección, cocina, almacenes, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social de al menos un metro y medio entre el personal
- b) Establecer las zonas en el establecimiento:
 - **Zona de despacho:** (Será obligatoria en caso que en el establecimiento solo se desarrolle su actividad por delivery o recojo) Es la única zona a la que tendrá acceso el repartidor o cliente al momento de la entrega del producto; en caso se encuentre en contacto directo con la vía pública deben contar con barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas), para evitar el contacto directo con el público en general. En este ambiente se debe garantizar la disposición de alcohol en gel, papel toalla.
 - **Zona de desinfección:** Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso de la empresa y en las zonas de mayor tránsito.
 - **Zona de producción:** Es aquel ambiente donde se procesa los alimentos para luego ser embalados y entregados.
 - **Zona de almacenamiento:** Ambiente en el cual se guarda los alimentos, los cuales serán posteriormente elaborados.
 - **Zona de atención en salón:** Ambiente debidamente acondicionado para el consumo presencial de clientes en el interior del establecimiento.





- **Vestuario:** Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.
- **Servicios higiénicos:** En este ambiente se debe proveer de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos.



- c) Mantener los ambientes ventilados, considerando las características de cada área y gestionar los ambientes confinados, así como ascensores, escaleras, comedores, entre otros, manteniendo la distancia de 2 metros y reduciendo el aforo al mínimo necesario
- d) 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.).



- e) Contar con suministro permanente de agua potable para realizar sus actividades. En caso de desabastecimiento de agua potable se procede a suspender sus actividades.



- f) **Saneamiento:** La empresa antes del reinicio de sus actividades debe realizar el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua). Para ello debe considerarse lo siguiente:

- Días a vencer nuestra fumigación de locales, se coordina la programación de fumigación.
- Los alimentos deben estar cubiertos con bolsa, no exponiendo ningún alimento al ambiente.
- Se deberá realizar el control de temperatura al personal externo de empresa tercera, al ingreso del establecimiento.
- Debe existir un encargado de seguimiento con la empresa tercera para la fumigación de los ambientes y verifique el trabajo realizado dando su visto bueno.



- g) La empresa debe contar con un plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos. Considerando los elementos de limpieza que harán uso de acuerdo a la naturaleza de las superficies.

- h) Colocar en lugares visibles del establecimiento los requisitos para la atención y protocolos de seguridad a seguir.

- i) Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.

- j) Desinfectar las mesas de trabajo, vehículos de transportes, motorizados y contenedores de reparto (cajas isotérmicas, mochilas,





entre otros) con soluciones desinfectantes después de cada despacho o entrega y antes de colocar los pedidos de acuerdo.

- k) Asegurar que los trabajadores que participen en los procesos de recepción, compra, preparación, elaboración y entrega de alimentos se encuentren en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad; gestantes o adultos mayores)
- l) Disposición de residuos sólidos: La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos. Asimismo, se debe disponer de un recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante). Los recipientes deben ser de accionamiento no manual.



7.3. MEDIDAS PARA EL PERSONAL

El administrador, conductor o titular del establecimiento diariamente debe:

7.3.1. Antes del inicio de las actividades

- a) Verificar el uso de mascarillas
- b) Verificar que el personal mantenga las uñas cortas, sin uso de aretes, anillos, relojes, pulseras y tengan el cabello totalmente recogido.
- c) Controlar la sintomatología del personal diariamente (ver Anexo N° 01).
- d) Controlar la temperatura del personal al ingreso de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico (ver Anexo N° 02)
- e) Realizar la desinfección del calzado al ingreso del establecimiento.
- f) Verificar el lavado o desinfección de manos.
- g) Posterior a ello el trabajador de inmediato procede al cambio de ropa con que llegó al establecimiento y lo guardará en una bolsa cerrada. EL zapato de colaborador deberá colocarse en otra bolsa cerrada; se pondrá la indumentaria respectiva. Dejando sus pertenencias (Se recomienda prohibir el uso de celulares en cualquier ambiente del establecimiento) y lo dejará en el lugar designado por el administrado y/o conductor del establecimiento. (se recomienda el uso de casillero).

7.3.2. Durante el desarrollo de las actividades

- a) Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- b) Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente





7.3.3. Al finalizar las actividades

- a) Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección
- b) Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.
- c) Controlar la temperatura del personal a la salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.

7.3.4. Sensibilización y capacitación

- a) Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades
- b) Las capacitaciones sobre medidas frente al COVID-19 deben ser registradas y documentada. En caso el número de trabajadores sea mayor 10, las reuniones deben ser preferentemente virtuales.



7.4. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA PRODUCCIÓN, VENTA Y CONSUMO

7.4.1. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA COMPRA DE INSUMOS

7.4.1.1. En caso de tener proveedores:

Los proveedores están obligados con cumplir con normas de higiene desde el transporte, traslado y recepción de los insumos en los establecimientos. Asimismo, el titular o administrador debe dar cuenta de quienes son sus proveedores.

- a) Se realiza la verificación de la temperatura del proveedor sin excepción al ingreso al trabajo en nuestra Empresa. Si existe fiebre no se permitirá el ingreso de los colaboradores.
- b) Todos los proveedores deberán tener cofia, mascarilla, guantes descartables limpios.
- c) Antes de ingresar deberán lavarse las manos, desinfectarse con alcohol las manos y desinfectarse el calzado.
- d) Antes de traslado de productos, Se dará una evaluación a sus vehículos de transporte, corroborando al orden, limpieza y entrega de productos correctos.
- e) En la recepción de insumos y mercadería, se deberá desinfectar con pulverizador los comestibles con empaque y en la entrega de todos los productos se desecha inmediatamente las bolsas.
- f) Los proveedores no podrán ingresar a nuestras áreas de proceso de producción u otras áreas, tendrán un área exclusiva de proveedores.





- g) El trabajador que reciba la mercadería se lavará y desinfectará las manos con alcohol gel al terminar y atender a un proveedor y antes de atender al siguiente.

7.4.1.2. En caso de no tener proveedores

En este caso debe establecerse el lugar donde se abastecerán de todos los insumos y deben cumplir con todos los protocolos de bioseguridad establecidos.



- a) Antes de comprar insumos: Debe lavarse y desinfectarse las manos. Colocarse la indumentaria para hacer compras fuera de la empresa y los EPP. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
- b) Durante la compra se debe verificar que el proveedor (centro de abasto, mercados, minimarket y centros comerciales) cumpla las medidas de bioseguridad durante el servicio. Asimismo, se debe mantener una distancia de al menos dos (02) metros. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
- c) Al momento de retornar al establecimiento debe: Antes del ingreso a la empresa debe seguir las medidas de bioseguridad descritas. Luego colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación. Lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar las actividades.



7.4.1.3. Consideraciones adicionales:

- a) Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- b) En caso una persona sude, evitará tocarse el rostro, primero tendrá que retirarse toda la protección, lavarse las manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes, cofia, según corresponda).
- c) Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- d) Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- e) Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de la empresa, estos serán custodiados por personal a cargo.
- f) Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).



7.4.2. RECEPCIÓN DE INSUMOS



Para la recepción de los insumos en el establecimiento debe cumplir las siguientes medidas:

- a) Antes de ingresar los insumos el personal encargado debe lavarse y desinfectarse las manos. Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.
- b) A la llegada de los insumos se debe eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso, realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
- c) Se debe utilizar la solución desinfectante de productos para realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.) que pasarán a las siguientes etapas del proceso (almacenamiento, acondicionamiento, preparación, despacho).
- d) Se debe mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación y debe evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- e) Después debe realizar la limpieza y desinfección del área con la solución desinfectante para superficies, y los implementos utilizados. Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.



7.4.3. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

7.4.3.1. Condiciones de desinfección para almacenamiento:

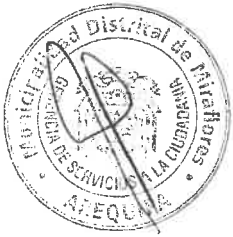
- a) Limpiar el almacén, un día antes de la recepción de los alimentos. La limpieza será de pisos, paredes, ventanas, tarimas utilizando la solución desinfectante de superficies. Se debe verificar que no haya roedores o insectos.
- b) Asegurar que los trabajadores que ingresen al almacén se laven las manos con agua y jabón y desinfecte sus zapatos antes de manipular los productos.
- c) En el caso de productos frescos, lavar y limpiar con un paño con la solución desinfectante, dejar secar bien y guardar los productos en un envase hermético hasta su uso.
- d) para el caso de productos envasados, desinfectar rociando alcohol por la superficie (se puede usar atomizador).
- e) Desinfectar los envases donde se almacenarán los víveres frescos.



7.4.3.2. Para el almacenamiento de alimentos perecibles:



- a) Alimentos como tubérculos, zanahorias, cebolla, ajos, arvejas, tomates, se podrán almacenar a temperatura ambiente sobre tarimas o mesas de preferencia envases ventilados que los proteja del ingreso de roedores.
- b) Alimentos como huevos se pueden conservar a una temperatura ambiente, en espacios ventilados y protegidos para un consumo de no más de 7 días. Bajo refrigeración se pueden conservar por más de una semana.
- c) Productos lácteos como la leche en lata o en caja se pueden conservar a temperatura ambiente. Sin embargo, una vez abiertos deben refrigerarse de manera obligatoria a temperaturas entre 0° y 5° C.
- d) Para el caso de carnes, pollo, vísceras, pescados y mariscos, se deben conservar congelados a -18°C.
- e) Para el caso de frutas, estas se pueden conservar a temperatura ambiente mientras estén enteras y sin pelar, sobre tarimas en envases cerrados de preferencia para evitar insectos y roedores.
- f) En el caso de frutas se hubieran partido o pelado estas se deben guardar refrigeradas obligatoriamente.
- g) Para el caso de verduras, de preferencia deben ser guardadas refrigeradas.



7.4.3.3. Para el almacenamiento de alimentos no perecibles

- a) Para el caso de granos secos, azúcar, enlatados en caja, embotellados en cajas, otros alimentos envasados en sacos o cajas se pueden almacenar a temperatura ambiente, sobre tarimas o mesas respetando la recomendación del producto y verificando su fecha de vencimiento.

7.4.4. PREPARACIÓN DE LOS PEDIDOS

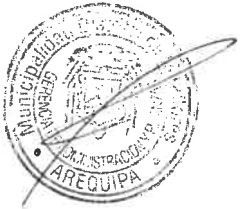
El ambiente de la cocina debe estar desinfectado antes de cada jornada laboral.

- a) Para la preparación de los pedidos el encargado debe lavarse y desinfectarse las manos. El administrador o conductor del establecimiento debe verificar que el personal cuente con los EPP. De acuerdo a la R.M 822-2018/MINSA "Para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa, previa al consumo inmediato (maki, pelado y cortado de frutas/verduras, entre otros), se debe utilizar guantes de primer uso".
- b) Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.





- c) Debe existir soluciones desinfectantes para superficies para realizar la limpieza.
- d) Evitar tocarse la boca, nariz y ojos
- e) Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas
- f) Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar
- g) 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
- h) Al finalizar se debe desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos y lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.
- i) El encargado de la elaboración debe evitar en todo momento tocarse la cara o manipular la mascarilla durante el momento de la preparación de alimentos.



7.4.5. DESPACHO Y ENTREGA

- a) Realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte
- b) Asegurar que el despachador y el repartidor se laven o desinfecten las manos.
- c) Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
- d) Verificar la disponibilidad de las guarniciones, salsas, ajíes, materiales y envases secundarios, evitando el desplazamiento innecesario del personal
- e) Disponer de soluciones detergentes y desinfectantes
- f) Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo
- g) Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes.
- h) 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.
- i) En la Zona de Despacho se entrega el pedido al repartidor con la finalidad de respetar la distancia de al menos dos (02) metros.
- j) 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.
- k) Verificar que el repartidor y cliente cuente con los EPP
- l) Verificar que el repartidor se encuentre en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no





pertenecer al grupo de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad; gestantes o adultos mayores)

- m) Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
- n) Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- o) Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
- p) Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
- q) Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con las manos del personal durante las operaciones
- r) Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.



7.4.6. REPARTO Y/O RECOJO

7.4.6.1. Medidas de Reparto o delivery

a) Del personal encargado y/o deliverista:

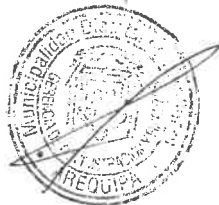
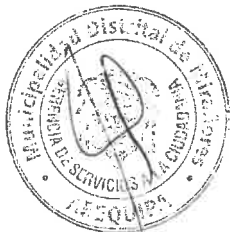
- Cumplir con indumentaria correcta en limpieza
- Deben llevar cabello corto, manos limpias, uñas cortas, zapatos limpios
- No está permitido el uso de accesorios alhajas: anillos, alhajas u otros
- Está prohibido comer alimentos, mientras estén en tránsito en las calles y llega de los pedidos a nuestros clientes

b) Desinfección de su equipo de protección personal:

- El encargado o deliverista debe de limpiar y desinfectar su caja de reparto, el casco de uso personal, moto, datáfono y se repetirá el procedimiento previo a cada nuevo pedido de entrega

c) Ingreso del personal encargado de reparto o delivery:

- Se realiza el control de temperatura . Si existe fiebre, no se permitirá el ingreso. derivándolo a control médico.
- Se debe verificar el uso obligatorio de barbijo y guantes. Si no contara con los implementos no se permitirá el ingreso.
- El trabajador deberá desinfectar su calzado. De inmediato se procederá el lavado de manos de forma obligatorio.
- Están obligados de limpiar, desinfectar su bolsa térmica de reparto, el casco de uso personal, uniforme, moto, datafono.





- El personal encargado o deliveristas debe mantener su indumentaria limpia, y dar una visualización a los clientes: indumentaria limpia, guantes, barbijo, alcohol gel personal.
- Se respeta el orden y distancia de la espera de entrega de pedidos entre deliveristas.
- Eliminar contacto directo para saludar y mantener distancia de seguridad de un metro y medio.



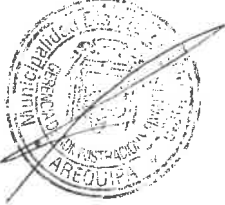
d) **Punto de espera:**

- El deliverista formara la fila dentro de área limitada con pintura amarilla, respetando el orden de llegada, respetando la distancia establecida.
- No está permitido el desorden la vía pública, si para el reparto se utilice moto o auto, el establecimiento debe garantizar un espacio para su estacionamiento.



e) **Previo a recibir el pedido:**

- El deliverista y/o el encargado de la entrega deberá lavarse las manos o higienizarse con alcohol.
- El deliverista y/o encargado de la entrega se acercará sin tener contacto alguno con el personal del local a la zona exclusiva de despacho. Previo a retirar los pedidos debe siempre aplicarse alcohol en las manos y colocarse un par de guantes de plástico, vinilo o nitrilo que deberán estar en perfecto estado.



f) **Pedido:**

- El deliverista y/o el encargado de la entrega recibe en la zona exclusiva de despacho los pedidos que previamente el recepcionista y se lo entregara correctamente dando la verificación de nuestro personal encargado de supervisión y área de calidad.
- El deliverista y/o encargado de la entrega verificara el recinto de seguridad se encuentre intacto. De no encontrarse correctamente, dará aviso a la despachador/a
- Nuestro personal de cocina tendrá la preparación de comida en condiciones óptimas: cierre hermético de bolsa que no permitirá su apertura durante el proceso de entrega y durante el trayecto de entrega no teniendo en ningún momento el deliverista y/o encargado de entrega contacto con la comida elaborada.



7.4.6.2. Medidas de recojo en el establecimiento



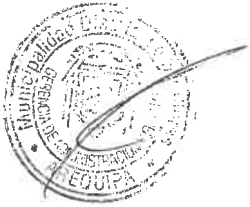
- a) Los clientes que concurren al establecimiento para el recojo de su pedido, deberán hacerlo usando mascarilla y respetando la distancia (piso rotulado con distancias).
- b) Para su ingreso al establecimiento, se debe realizar el control de temperatura del cliente. Si existe fiebre no se permitirá el ingreso.
- c) El personal encargado de caja: Está área (CAJA) debe estar ubicado en la puerta del establecimiento; el personal encargado debe utilizar mascarilla, guantes, cofia.



7.4.7. MODALIDAD ATENCION EN SALON

7.4.7.1. Equipos de protección personal (EPP)

- a) Los EPP que deben portar los empleados se componen principalmente de los siguientes: mascarillas quirúrgicas (riesgo mediano de exposición), mascarilla comunitaria (riesgo bajo de exposición (de precaución), careta facial, gafas de protección, guantes, cofia, delantal plástico, según el nivel de riesgo de puesto de trabajo.
- b) Durante la atención, el personal de servicio (mozo, azafata, etc.) debe respetar el distanciamiento de al menos 1 metro con el cliente cuando éste tenga puesta la mascarilla.
- c) Si el cliente se retira la mascarilla la distancia entre el personal de servicios y el cliente debe ser de mínimo 2 metros. De no ser posible esto, el personal de servicio debe utilizar protector facial adicional a la mascarilla, respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro



7.4.7.2. Instalaciones y servicios

- a) Señalar las filas de espera respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.
- b) De ser posible contar con un sistema de reserva para evitar aglomeraciones.
- c) Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso. Las empresas que utilicen secadores de manos eléctricos deben evidenciar que realizan adecuados procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección para estos equipos.
- d) El personal de atención al cliente (caja, despacho, etc.) debe mantener una distancia de 2 metros con el cliente, de no ser posible implementar barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas).
- e) Los ambientes se deben mantener ventilados de manera natural o con sistemas mecánicos que aseguren la circulación de aire. En los ambientes





confinados como ascensores, almacenes, vestuarios, SSHH, se debe mantener un distanciamiento de 2 metros con señalización.

- f) Implementar métodos de registros de asistencia del personal previniendo el contagio ante el COVID-19, preferentemente usar sistemas digitales sin contacto (código de barras, reconocimiento facial, entre otros).



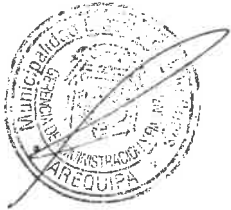
7.4.7.3 Estación de servicio

- a) Las estaciones de servicio deben estar protegidas y contar con la cantidad suficiente de vajilla, cubiertos, salsas, servilletas, etc., en función al aforo de la normativa vigente.
- b) Las salsas, azúcar, mantequilla entre otros, deben entregarse en porciones individuales de un solo uso, en caso contrario los envases no descartables que se utilicen deben ser lavados y desinfectados después de cada uso.
- c) Los cubiertos y servilletas deben entregarse protegidos y de forma individual. No deben utilizarse elementos decorativos en las mesas.



7.4.7.4. Distribución del salón

- a) Organizar la ubicación de los clientes al ingreso del salón. Se recomienda numerar mesas para facilitar la ubicación y evitar aglomeraciones.
- b) La distancia entre los bordes de las mesas del salón cuando los comensales se dan la espalda debe ser de 1.5 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.
- c) Grupos familiares de 8 personas podrán compartir una mesa en salón.
- d) Grupos familiares de 2 personas podrán sentarse juntas en las barras.
- e) En las barras la distancia entre clientes solos o grupos familiares debe ser de 2 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.
- f) La distancia social en la barra entre el personal de atención y el cliente debe ser 2 metros, de no ser posible esto, se podrá implementar separadores físicos.
- g) Las zonas de alto tránsito de personal y clientes como pasillos que facilitan el desplazamiento en el salón, deben ser de al menos 2 metros entre los bordes de las mesas del salón.
- h) La distribución de mesas y aforo del salón debe realizarse respetando la normativa vigente sobre el distanciamiento social y el uso de equipos de protección personal, bajo responsabilidad de la empresa que brinda el servicio.



7.4.7.5. Medidas para el Personal administrativo y operativo

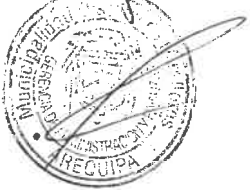


- a) El personal de atención al cliente (caja, despacho, etc.) debe lavarse con agua y jabón y/o desinfectarse las manos después de cada atención y cuando el caso lo amerite, particularmente luego de realizar cobranzas y/o pagos y/o recibir propinas.
- b) Cuando el cliente se retire, se debe recoger todo el servicio (vajilla, cubiertos, y cualquier otro elemento usado por el cliente) de la mesa sin sacudir. Luego de ello, todo deberá ser lavado y desinfectado.
- c) Limpiar y desinfectar las superficies que entraron en contacto con el cliente. (sillas, mesas, mamparas o separadores físicos) y prepararlas para la siguiente atención



7.4.7.6. Consideraciones sobre el cliente

- a) Los precios y disponibilidad de platos deben ser difundidos mediante carteles informativos, publicaciones virtuales, medios digitales o en individuales de papel descartables.
- b) El armado de las mesas se deberá realizar en presencia de los comensales, evitando la exposición innecesaria de las vajillas, utensilios, etc.
- c) Tomar el pedido a través de medios digitales o del personal de servicio.
- d) De ser posible implementar medios auxiliares para el traslado de pedidos (carritos, guerdón, etc.).
- e) Indicar a los clientes que el retiro de la mascarilla debe realizarse al momento de consumir los alimentos, posterior a ello deben volver a colocárselo.



7.5. PERSONAL EXTERNO/ VISITANTE

El personal externo considerado en el presente protocolo es el siguiente: proveedores, fiscalizadores y visitantes, los mismos que deben:

- a) Utilizar los EPP (mascarilla y cofia)
- b) Antes del ingreso del establecimiento debe desinfectar su calzado y manos y/o guantes.
- c) Cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en la empresa.



7.6. CLIENTE

- a) Contar con los EPP necesarios y cumplir con lo establecido por la empresa de acuerdo al presente protocolo
- b) La empresa no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas.





- c) El cliente debe ubicarse en los espacios delimitados por la empresa. Antes del ingreso al establecimiento debe existir una zona para la desinfección de manos y calzado. Asimismo, se debe realizar el control de temperatura de los clientes al ingreso, en caso tenga fiebre (37.50 °C) no se permitirá el ingreso.



7.6.1. Medios de pago del cliente

- a) En caso los pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS) debe cumplirse con la desinfección previa y garantizar que no exista contacto.

- **Efectivo:**

- PASO 1: Solicitar al cliente que coloque el efectivo en el elemento (caja, plástico)
- PASO 2: Desinfectar los efectivos para poder dar ingreso a la caja
- PASO 3: El personal utilizado guantes corrobora y hará revisión de billete. De existir vuelto se hará entrega en la bandeja.
- PASO 4: Desinfectarse las manos tanto cliente como personal encargado.
- PASO 5: Desinfectar elementos usados en el reparto (bandeja, lapiceros, caja, etc.

- **Con tarjeta:**

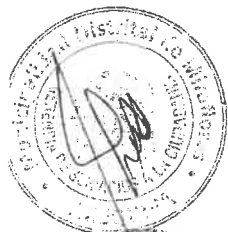
- PASO 1: Desinfectar el POS, la tarjeta y lapicero. Dejar el POS en las superficies
- PASO 2: Solicitar al cliente que se digite su clave y dejar el POS
- PASO 3: Coger el POS y proceder al cobro
- PASO 4: Retirarse y proceder con la desinfección de manos y elementos usados.

- b) Se recomienda optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el repartidor y el cliente.

7.6.2. Sensibilización

- a) Informar al cliente lo siguiente:

- Uso obligatorio de la mascarilla en la recepción
- El pedido llevará un precinto de seguridad
- Acondicionar un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.





8. 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
- La vigilancia sanitaria y de bioseguridad, debe ser realizado por personal de fiscalización adecuadamente identificado, capacitado en temas sanitario de alimentos y medidas de bioseguridad, son los encargados de verificar el cumplimiento de todas las medidas preventivas de bioseguridad establecidas por el establecimiento, para evitar el contagio de COVID-19, haciendo uso de la Lista de chequeo del COVID-19. (Ver anexo N° 03)
- Los restaurantes y servicios afines deberán elaborar su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", tomando en consideración los "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19" aprobados mediante Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA y sus modificatorias así como el protocolo sectorial correspondiente; lo cual será objeto de fiscalización por parte del personal de la Gerencia de Servicios a la Ciudad de la Municipalidad Distrital de Miraflores.

