

fraccionamiento flexible pueda ser menor a la establecida en el artículo cuarto de la presente Ordenanza, cuando las circunstancias del caso concreto lo ameriten.

Tercera.- Encargar a la Gerencia de Tecnología de la Información, a la Gerencia de Administración y Finanzas, a la Gerencia de Administración Tributaria y a las unidades orgánicas que la conforman, el cumplimiento de la presente Ordenanza; así como a la Gerencia de Comunicaciones e Imagen Institucional y a la Gerencia de Participación Vecinal la divulgación y difusión de sus alcances.

Cuarta.- Facúltese al Alcalde para que mediante Decreto de Alcaldía dicte las disposiciones complementarias para la ampliación del plazo de su vigencia, difusión y mejor aplicación de lo dispuesto en la presente Ordenanza, sea aclarando, anticipando, prorrogando o levantando los efectos de lo dispuesto en la presente ordenanza municipal.

Quinta.- Encargar a la Secretaría General la publicación de la presente Ordenanza en el diario oficial El Peruano y a la Gerencia de Tecnología de las Informaciones, la publicación en el Portal Institucional de la Municipalidad de Santiago de Surco.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA TRANSITORIA

Única.- Suspender de manera temporal las disposiciones del Decreto de Alcaldía N° 01-2005-MSS que se contrapongan al beneficio otorgado en la presente Ordenanza, reanudándose su vigencia y sus efectos al término de la vigencia de ésta.

POR TANTO:

Regístrese, publíquese, comuníquese y cúmplase.

JEAN PIERRE COMBE PORTOCARRERO
Alcalde

1881779-1

PROVINCIAS

MUNICIPALIDAD DE VENTANILLA

Ordenanza que promueve las medidas de Bioseguridad y control para prevenir el Covid-19; en todo tipo de establecimientos orientados a la Reactivación progresiva de actividades en el distrito de Ventanilla

ORDENANZA MUNICIPAL N° 013-2020/MDV

Ventanilla, 27 de agosto de 2020

EL CONCEJO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

VISTO:

En Sesión Ordinaria de Concejo Virtual (en atención al Decreto de Urgencia N° 026-2020, el mismo que faculta a los empleadores del sector público y privado a la realización de actividades de manera remota, es decir de manera virtual), de fecha 27 de agosto de 2020, el Informe N° 175-2020/MDV-GSCyGRD-SGFyC de la Subgerencia de Fiscalización y Control, el Informe N° 0123-2020/MDV-SSM-GAIS de la Gerencia de Atención Integral en Salud, el Memorando N° 0170-2020/MDV-SSM-GG de la Gerencia General del Sistema de Salud Municipal Ventanilla, el Memorando N° 0159 y 0164-2020/MDV-GSCYGRD de la Gerencia de Seguridad Ciudadana y Gestión de Riesgo de Desastre, el Memorando N° 672-2020/MDV-GPLP de la Gerencia de Planificación Local y Presupuesto, el Informe N° 088-2020/MDV-GPLP-SGPI de la Subgerencia de Planificación e Inversiones y el Informe N° 0121-2020/MDV-GAJ de la Gerencia de Asesoría Jurídica, respecto a la aprobación de la Ordenanza Municipal que promueve las medidas de Bioseguridad y control para prevenir el COVID-19; en todo tipo de establecimiento orientados a la reactivación progresiva de actividades en el distrito de Ventanilla, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo establecido en el artículo 9°, inciso 8), artículo 39° y 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, el Concejo Municipal, con el VOTO POR UNANIMIDAD y con dispensa del Dictamen de la Comisión de Asuntos Legales, del trámite de lectura y aprobación del Acta, aprobó la siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE PROMUEVE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL PARA PREVENIR EL COVID-19; EN TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTO ORIENTADOS A LA REACTIVACIÓN PROGRESIVA DE ACTIVIDADES EN EL DISTRITO DE VENTANILLA

Artículo 1.- APROBAR la Ordenanza Municipal que promueve las medidas de Bioseguridad y control para prevenir el Covid-19; en todo tipo de establecimientos orientados a la Reactivación progresiva de actividades en el distrito de ventanilla"; tales como, locales comerciales, industriales, de servicios y/o cualquier otra índole; de acuerdo con el detalle contenido en el Anexo I, que forma parte integrante de la presente ordenanza.

Artículo 2.- DISPONER en virtud de la implementación de la Fases de reanudación de actividades, que todos aquellos establecimientos que inicien gradualmente sus actividades y sean ejercidos tanto como personas naturales y/o personas jurídicas, implementen su "Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo"; salvaguardando la exigencia de aquellos que requieran proceder a su registro en el Sistema PRODUCE y Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud; dicha medida será permanente vigilada por la Subgerencia de Fiscalización y Control Urbano.

Artículo 3.- MODIFICAR el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUI) de la Municipalidad Distrital de Ventanilla contenida en la Ordenanza Municipal N° 007-2020/MDV e INCORPORAR la modificación del Reglamento de Aplicación de Sanciones (RAS), a efectos de introducir los códigos de infracción de acuerdo con el detalle contenido en el Anexo II, que forma parte integrante de la presente ordenanza.

Artículo 4.- APROBAR el formato de Declaración Jurada, el que corresponde al compromiso de realizar a todo el personal (trabajadores) chequeos preventivos para descartar del COVID-19, a adquirir y efectuar las pruebas necesarias aprobadas por el Ministerio de Salud, cuando se encuentren disponibles al público, y cumplir estrictamente con el marco legal vigente dispuesto para el Estado de Emergencia Sanitaria, mientras lo determine el Gobierno; el mismo que se encuentra en el Anexo III y es parte integrante de la presente norma. Este formato se usará en caso no se hayan tomado las pruebas de descartar al personal laboral, así como de las medidas adoptadas.

Artículo 5.- INCORPORAR el Anexo IV denominado "Ficha inspección sanitaria de establecimientos, estos formatos se usarán según el tipo de Establecimiento.

Artículo 6.- ENCARGAR a la Gerencia de Seguridad Ciudadana y Control de Riesgo de Desastre, Gerencia de Desarrollo Económico y demás unidades orgánicas competentes el cumplimiento que en el marco de sus funciones resulte de competencia la presente Ordenanza.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS Y FINALES

Primero.- FACÚLTESE al Titular de la entidad para que mediante Decreto de Alcaldía dicte las disposiciones complementarias necesarias para la adecuada aplicación de la presente Ordenanza; así como para determinar y aprobar la prórroga de su vigencia.

Segundo.- PRECISAR La presente ordenanza entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación y regirá durante el estado emergencia previsto por el gobierno central.

Tercero.- ENCARGAR a la Secretaría General la publicación de la presente ordenanza, así como la publicación en el portal institucional de la entidad

Regístrese, comuníquese, publíquese y cúmplase

PEDRO SPADARO PHILIPPS
Alcalde

ANEXO 1

ORDENANZA MUNICIPAL QUE PROMUEVE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL PARA PREVENIR EL COVID-19; EN TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTO ORIENTADOS A LA REACTIVACIÓN PROGRESIVA DE ACTIVIDADES EN EL DISTRITO DE VENTANILLA

Artículo 1.- Finalidad

La presente ordenanza tiene por finalidad regular las medidas de prevención, control, seguridad y protección sanitarias para ser aplicadas en todo tipo de establecimientos orientados a la reactivación progresiva de actividades en el distrito de Ventanilla, tales como locales comerciales, industriales, de servicios y/o cualquier otra índole; para prevenir y evitar el contagio y propagación del COVID-19 y facultar las acciones de fiscalización y control, a través de su cumplimiento, garantizando un equilibrio entre las observancias de las medidas sanitarias y la reanudación de actividades todo ello en el irrestricto respecto al servicio de atención con higiene, prevención de riesgos y protección de la vida humana y la salud pública en general.

Artículo 2.- Medidas de Bioseguridad y Control

Se deberán implementar las siguientes medidas de bioseguridad en todo tipo de establecimientos; tales como locales comerciales, industriales, de servicios y/o cualquier otra índole las mismas que serán supervisadas por sus conductores y por personal de la municipalidad para su fiel cumplimiento, siendo estas las siguientes:

2.1. Para el establecimiento:

- a) Señalar el distanciamiento para el ingreso al local no menor a un metro (1.00 m) de distancia como mínimo entre personas.
- b) Disponer el orden y control de las personas al ingreso y salida al local, para ello contar con personal que realizara la entrega de tickets que ordenen el ingreso de los usuarios al establecimiento, de acuerdo a su capacidad de atención diaria o en su defecto otorgar tickets con horarios de ingreso, a través de citas telefónicas, por internet u otro método indirecto disponible.
- c) Disponer en las instalaciones surtidores con alcohol al 70% o gel desinfectante como mínimo al 60% para el uso de los operadores y público en general. Es recomendable contar con personal que promueva la desinfección de manos de manera aleatoria en el interior de los establecimientos.
- d) Disponer la desinfección de todas las superficies de contacto en el establecimiento diariamente con Hipoclorito de Sodio al 0.1% (20 ml de hipoclorito de sodio al 5% en 1 litro de agua). Podrían usarse de manera alternativa las siguientes:
 - Solución de alcohol al 70%. Para el caso de alcohol puro rectificado al 96%: medir 70 ml de alcohol al 96% y diluir en agua destilada o agua hervida y completar a 100 ml.
 - Solución de Peróxido de hidrogeno al 0.5%. Para el caso de agua oxigenada al 3%: diluir 17 ml en agua destilada o agua hervida fría y completar a 100 ml.
- e) Disponer la desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de estos hacia los clientes.
- f) Disponer la desinfección de las superficies inertes en contacto con los alimentos, mediante el uso de un paño humedecido con Hipoclorito de Sodio al 0.1%.
- g) Implementar la desinfección de los coches, canastillas u otro medio de transporte de alimentos u otros productos de compra, inmediatamente antes y después del uso realizado por el cliente, éste debe aplicarse humedecido con Hipoclorito de Sodio al 0.1%.
- h) Disponer la desinfección de todo vehículo que transporte bienes o brinde servicios a su ingresa al establecimiento, así como de los transportistas y personal.
- i) Disponer la desinfección de los vehículos y de los usuarios, asistentes y/o clientes que ingresen al establecimiento.
- j) Incrementar la limpieza y desinfección de todas las áreas del establecimiento tales como: pisos,

paredes, puertas, ventanas, ascensores, timbres, rejas, entradas principales, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, estantería, así como todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo de manera permanente, al menos una vez al día.

k) Disponer el control de temperatura corporal con termómetro infrarrojo a todas las personas en general previamente a su ingreso al establecimiento.

l) Disponer de un maniluvio y/o un personal que dispensará alcohol al 70% o alcohol gel de al menos 60% al ingreso del local.

m) Disponer de pediluvios para la desinfección de calzado.

n) Disponer que los servicios higiénicos cuenten con dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante, toallas de papel y señalética referente al correcto lavado de manos.

o) Disponer el control de aforo máximo permitido, que será del 50% del señalado en el Certificado ITSE, para los establecimientos en general y del aforo al 40% del señalado en el Certificado ITSE para Restaurantes y Servicios Afines, excepto bares.

p) Colocar banners o afiches visibles que promuevan las medias de bioseguridad (limpieza, desinfección y protección personal), así como limpieza y desinfección de superficies inertes y vivas (frutas y verduras)

q) Garantizar el cumplimiento del distanciamiento social durante el refrigerio o ingesta de alimentos de trabajadores, colaboradores y/o usuarios.

r) Reportar a las autoridades de salud correspondientes en caso de trabajadores o colaboradores enfermos para el cumplimiento del protocolo establecido y limitar la propagación del Covid-19, asimismo disponer el cierre del establecimiento para realizar una limpieza y desinfección profunda de todos los ambientes.

s) Brindar charlas o capacitaciones a los trabajadores y colaboradores sobre protocolos de higiene, desinfección y aforo.

t) Disponer de lugares apartados para el depósito de materiales usados y eliminación selectiva de residuos.

u) Por no contar con la Disponibilidad de puntos estratégicos para el acopio de equipos de protección personal usados (EPP), material descartable posiblemente contaminado (guantes, mascarillas u otros), para el manejo adecuado como material contaminado.

v) Por no incorporar y/o respetar en áreas de comedores, ascensores, vestidores, cafetines, medios de transporte y otros, deberán mantener la distancia de 1 metro respectivo entre usuarios y se deberá respetar los turnos previamente establecidos.

w) Restringir el ingreso de los adultos mayores, niños, mujeres embarazadas y otros miembros de las poblaciones vulnerables a todo tipo de establecimientos, a excepción de la aplicación del artículo 8° del Decreto Supremo N° 116-2020-PCM.

2.2. Para el personal:

a) El ingreso del personal que labora en los establecimientos deberá realizarse manteniendo una distancia mínima de un metro (1.00 m) entre cada uno.

b) Controlar y registrar la temperatura corporal de todo el personal de manera obligatoria diariamente al inicio y final de sus actividades. Es recomendable contar con un pulsioxímetro además de los termómetros infrarrojos para el control del personal.

c) Lavarse las manos y cara con agua y jabón y desinfectarse las manos con alcohol al 70% o alcohol en gel al 60%, antes de iniciar sus labores. El lavado y desinfección de manos debe ser de manera permanente, independientemente de la actividad realizada.

d) Hacer uso correcto del equipo de protección personal.

e) Realizar a todos los trabajadores el descarte de COVID-19 en forma mensual, que incluya evaluación clínica y prueba de descarte.

f) En caso de que en el momento no exista disponibilidad de pruebas de descarte, el empleador deberá presentar una declaración jurada ante la Municipalidad, comprometiéndose a realizarlas mensualmente y/o según la necesidad de atención del establecimiento en merito a las directrices y protocolos emitidos por el Gobierno Nacional.

g) No permitir que los trabajadores ingresen y/o brinden servicios si presentan síntomas respiratorios o de otras características; debiendo derivarlos a una Institución Prestadora de Servicios de Salud Pública o Privada.

2.3. Para el público

a) Controlar que se cumpla con el distanciamiento social debidamente señalado con un mínimo de un metro (1.00 m) entre cada una de las personas.

b) Al ingreso, se le deberá medir la temperatura con un termómetro infrarrojo, restringiendo el ingreso a las personas que su temperatura corporal sea mayor o igual a 37.5 °C.

c) Verificar que cumpla con el protocolo de desinfección: lavado y/o desinfección de manos, desinfección de calzados, así como el uso obligatorio de mascarilla.

d) Respetar el aforo establecido máximo permitido, que será del 50% del señalado en el Certificado ITSE, para los establecimientos en general y del aforo al 40% del señalado en el Certificado ITSE para Restaurantes y Servicios Afines, excepto bares.

Artículo 3.- Medidas de Seguridad

Se deberá verificar y controlar constantemente el distanciamiento social entre el público y los trabajadores del establecimiento. Deberá articularse el sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Todo el personal debe utilizar de manera permanente y en buen estado elementos de protección personal como mascarillas, guantes, etc., exigidos de conformidad con el ente rector correspondiente.

Artículo 4.- Medidas de limpieza y desinfección

Establecer protocolos de limpieza siguiendo las indicaciones del ente rector correspondiente; entre ellos cumplir con los protocolos y procedimientos sanitarios de operación ante el Covid-19 del Sector Producción y del Sector Salud; asimismo dichos protocolos serán establecidos según los entes rectores que corresponda en virtud a las actividades económicas establecidas.

Deberán incrementar las actividades de limpieza y desinfección de todas las áreas del establecimiento, pisos, paredes, puertas, ventanas, ascensores, timbres, rejas, entradas principales, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, estantería, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.

Artículo 5.- Medidas de Difusión

Deberán exhibir en un lugar visible al ingreso del establecimiento los siguientes documentos:

- 1) Certificado de Desinfección y Fumigación vigente.
- 2) Certificado ITSE vigente.
- 3) Licencia de Funcionamiento
- 4) Información de la fecha en que se efectuó la prueba

de descarte de COVID 19 a los trabajadores, el número de trabajadores a los que se les realizó la prueba y el resultado, en cifras, de la cantidad de colaboradores que resultaron positivos y negativos para COVID 19, siendo que de obtenerse resultados positivos a COVID 19, se deberá adicionalmente, indicar las medidas adoptadas sobre el particular.

En caso no se cuente con la posibilidad de realizar pruebas periódicas de descarte de COVID 19 a los trabajadores del establecimiento, se deberá exhibir una Declaración Jurada en la que conste que éstas se van a realizar de manera periódica a la totalidad de sus colaboradores.

5) Afiches o avisos visibles a fin de promover las medias de bioseguridad (limpieza, desinfección y protección personal), así como limpieza de superficies vivas, como frutas, verduras y productos envasados para que los clientes lo realicen después de la compra.

Artículo 6.- Medidas de Fiscalización y Control

La Subgerencia de Fiscalización y Control es la encargada de verificar el cumplimiento de estas disposiciones y en caso de incumplimiento aplicar las sanciones administrativas, medidas correctivas y complementarias establecidas en la ordenanza N° 16-2017/MDV con sus respectivas modificatorias mediante la

cual se aprobó el Régimen de Aplicación de Sanciones Administrativas de la Municipalidad Distrital de Ventanilla, así como la incorporación del Cuadro de Infracciones y Sanciones y Anexos.

ANEXO II

CUADRO DE INFRACCIONES Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS

CUADRO N° 01

MEDIDAS DE EMERGENCIA SANITARIA				
CODIGO	INFRACCION	MULTA EXPRESADA EN UIT	CALIFICACION	MEDIDA COMPLEMENTARIA
10.0.01	Por no disponer y cumplir con un Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo; y/o no contar con el registro en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud y/o entre otros protocolos según actividades económicas establecidas	1 UIT	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.02	Por permitir el ingreso de personas y estadia de personas (clientes) al establecimiento comercial y/o de servicio, sin los equipos de protección y seguridad (mascarilla, guantes, etc.) y otras medidas de prevención contra la propagación del COVID19, establecidos en la presente ordenanza.	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.03	Por no tener los implementos necesarios para prevenir el contagio del coronavirus COVID-19 (dispensadores de agua, jabón líquido, alcohol de 70° y/o alcohol en gel antibacterial), los cuales deben estar ubicados en puntos estratégicos del local.	1 UIT	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.04	Por no implementar los establecimientos afiches o avisos visibles a fin de colocar protocolos de desinfección de superficies viva, como frutas, verduras y productos envasados a fin de que los clientes lo realicen después de la compra.	25% UIT	GRAVE	
10.0.05	Por no usar tachos adecuados y/o bolsas o medio de confinamiento cerrado herméticamente y se origina vertidos y desperdigados contaminantes.	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.06	Por no implementar que el personal que labora en el establecimiento debe conservar la separación mínima de un metro (1.00 m) de distancia.	50 % UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.07	Por no implementar un chequeo del personal de trabajo, donde se realice la medición de temperatura corporal diaria	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.08	Por no contar con declaración jurada de compromiso para el descarte del Covid-19 de manera mensual a todo el personal del establecimiento	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.09	Por no contar con control de asistencias y justificación de inasistencias.	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.10	Por no cumplir con el aforo máximo permitido que será del 50% del señalado en el Certificado ITSE, para los establecimientos en general y/o Restaurantes y Servicios Afines, excepto bares con el aforo al 40% del señalado en el Certificado ITSE.	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.11	Por no contar con afiches, avisos visibles a fin de no permitir el ingreso de usuarios al establecimiento sin mascarilla (que cubra boca y nariz) correctamente colocada y/o no suministrar alcohol de 70° o alcohol gel (antisepsia de manos) al ingreso y salida de estos, a través de un dispensador o persona, para la desinfección de manos.	40% UIT	GRAVE	
10.0.12	Por usar y/o implementar el uso de sustancias y/o químicos nocivos en la desinfección de los establecimientos o personal de trabajo y usuarios.	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.13	Por carecer y no cumplir de un protocolo de higiene, limpieza y desinfección de los medios que son utilizados para transportar alimentos (coches, canastillas, etc.) para la entrega de alimentos y/u otros productos; fuera del establecimiento. (Servicio de entrega).	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL
10.0.14	Por no implementar un protocolo de desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de estos hacia los clientes que sea visible.	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL

10.0.15	Por no implementar señalización personal con círculos de distanciamiento social en los pisos de un metro (1.00 m) de separación entre cada uno de ellos, al ingreso del establecimiento, a fin de evitar aglomeración de usuarios.	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL				
10.0.16	Por la incorrecta manipulación de basura o residuos sólidos en la vía pública o cualquier otra acción que deteriore el medio de confinamiento y que pudiera dar origen a situaciones peligrosas de diseminación de contaminación.	50% UIT	GRAVE					
10.0.17	Por no contar con SS. HH con dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante y toallas de papel, para el uso de los clientes y/o no colocar afiches informativos impresos en lugares visibles del establecimiento que enseñen la técnica de lavado correcto de manos con agua y jabón.	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL				
10.0.18	Por no implementar en el establecimiento la desinfección al inicio y al final de cada jornada laboral, con Hipoclorito de Sodio al 0.1%.	1 UIT	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL				
10.0.19	Por no implementar un protocolo de desinfección del calzado.	50% UIT	GRAVE					
10.0.20	Por no realizar los establecimientos la desinfección de las superficies inertes, que no estén en contacto con los alimentos, mediante el uso de un paño humedecido con solución clorada (20 ml de hipoclorito de sodio al 5% en 1 litro de agua) o con una solución de alcohol al 70%.	50% UIT	GRAVE					
10.0.21	Por no instalar carteles informativos reforzando las medidas para prevenir el contagio y propagación del coronavirus (COVID-19).	30% UIT	GRAVE					
10.0.22	Por no contar con la Disponibilidad de puntos estratégicos para el acopio de equipos de protección personal usados (EPP), material descartable posiblemente contaminado (guantes, mascarillas u otros), para el manejo adecuado como material contaminado.	50% UIT	GRAVE					
10.0.23	Por no incorporar y/o respetar en áreas de comedores, ascensores, vestidores, cafeterías, medios de transporte y otros, deberán mantener la distancia de metro (1.00 m) de distancia, respectivo entre usuarios y se deberá respetar los turnos previamente establecidos.	50% UIT	GRAVE					
10.0.24	Por desarrollar actividades comerciales o de servicios con giro no aprobados por el Gobierno Nacional en la Emergencia Sanitaria Nacional.	1 UIT	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL				
10.0.25	Por desarrollar actividades como reuniones sociales, recreativas, culturales, religiosas y/o deportivas sin autorización municipal, certificación de defensa civil y/o garantías del Ministerio del Interior que generen la aglomeración o concurrencia masiva de personas que ponga en riesgo de transmisión del COVID-19 y/o o que de alguna manera afecten el orden público y las buenas costumbres.	1 UIT	MUY GRAVE	CLAUSURA DEFINITIVA				
10.0.26	Por desarrollar actividades económicas, laborales, contractuales y de entrega fuera del horario de Inmovilización Social Obligatoria y/o fuera del horario establecido por el Gobierno Nacional durante la Emergencia Sanitaria Nacional.	1 UIT	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL				
10.0.27	Por realizar el comercio ambulatório durante el estado de emergencia nacional decretado mediante del D.S. N°044-2020-PCM y sus modificatorias; con excepción de los que comercializan medios de prensa (periódicos), debidamente autorizados por la Subgerencia de Promoción Empresarial.	50% UIT	GRAVE	RETENCION Y/O DECOMISO				
10.0.28	Por no exhibir Declaración Jurada con el número de pruebas de descarté realizadas al personal, resultado número de contagiados y no afectados o Declaración Jurada con el compromiso que realizará a todo el personal (trabajadores) chequeos preventivos para descarté del Covid-19, a adquirir y efectuar las pruebas necesarias aprobadas por el Ministerio de Salud, conforme al marco legal vigente.	75% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL				
10.0.29	Por no disponer de un protocolo de Bioseguridad en caso de que uno o más de sus trabajadores sea diagnosticado de COVID-19; lo cual va contra la seguridad y salud pública de los trabajadores y el público usuario.	50% UIT	GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL				
10.0.30	Por contravenir la orden de la clausura temporal durante el estado de Emergencia Nacional decretadas por el Gobierno Nacional y sus modificatorias.	1 UIT	MUY GRAVE	CLAUSURA DEFINITIVA				
10.0.31	Por no acatar las medidas de prevención, control y vigilancia sanitaria para evitar el contagio del COVID-19, establecidas en la Ordenanza Municipal y demás normas sanitarias emitidas por el Gobierno Nacional.	1 UIT	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL				
10.0.32	Por resistirse o impedir bajo cualquier medio el cumplimiento de lo dispuesto en la presente ordenanza y demás normas sanitarias emitidas por el Gobierno Nacional.	1 UIT	MUY GRAVE	CLAUSURA TEMPORAL				

ANEXO III

DECLARACION JURADA

Mediante la presente, yo....., identificado (a) con DNI N° en mi condición de representante legal de la empresa con RUC N° y con domicilio fiscal en DECLARO BAJO JURAMENTO; que me comprometo a realizar los chequeos preventivos a todo el personal de manera mensual y/o según la necesidad de atención del establecimiento en mérito a las directrices y protocolos emitidos por el gobierno nacional para el descarté del COVID-19, para lo cual realizaré los trámites correspondientes ante las Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud Públicas o Privadas (IPRESS) aprobadas por el Ministerio de Salud y la Superintendencia Nacional de Salud (SUSALUD), y cumplir estrictamente con el marco legal vigente dispuesto para el Estado de Emergencia Sanitaria, mientras lo determine el Gobierno.

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

Ventanilla, de del 2020.

Nombre:.....

DNI N°.....

Firma:.....

**ANEXO IV
FICHA INSPECCION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS**

	GERENCIA DE ATENCIÓN INTEGRAL DE SALUD	FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS		
Razón Social o Nombre del Establecimiento:		Rubro:		
Distrito:		Provincia:	Departamento:	Fecha:
Administrador o Dueño del Establecimiento:		DNI N°:		
Atendido por :		DNI N°:		
Inspector:				
BASE LEGAL				
Decreto Supremo N° 116-2020-PCM				
Decreto Supremo N° 117-2020-PCM				
Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA				
1.- DEL ESTABLECIMIENTO				OBSERVACIONES
1.1	Cuenta y cumple con un Plan de Vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo y con el registro en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID-19) del Ministerio de Salud y otros protocolos según actividades económicas establecidas.	() Si	() No	
1.2	Cuenta con señalización de distanciamiento no menor de 1.00 más en el ingreso.	() Si	() No	
1.3	Controlan el orden en el ingreso y salida de las personas al establecimiento (puertas diferentes de ingreso y salida).	() Si	() No	
1.4	Realiza el control de temperatura en el ingreso del establecimiento a todo público en general.	() Si	() No	
1.5	Restringe el ingreso a toda persona que no utiliza mascarilla u otro equipo de protección y seguridad.	() Si	() No	
1.6	Cuenta con área de maniluvio para limpieza y/o desinfección de manos en el ingreso del establecimiento.	() Si	() No	
1.7	Cuenta con área de pediluvio para la desinfección de calzados en el ingreso del establecimiento.	() Si	() No	
1.8	Cuenta con surtidores de alcohol en gel en el interior del establecimiento.	() Si	() No	
1.9	Realiza y registra la limpieza y desinfección diaria del establecimiento de manera correcta.	() Si	() No	
1.10	Realiza la desinfección de coches, canastillas u otro medio de transporte de alimentos.	() Si	() No	
1.11	Realiza desinfección de todo vehículo o medio de transporte que ingresen al establecimiento. (Mercados: espacios definidos limpios y desinfectados para descargas de productos).	() Si	() No	
1.12	Cuenta con servicios higiénicos implementados con jabón líquido, papel toalla, alcohol en gel e instructivo de correcto lavado de manos.	() Si	() No	
1.13	Cuenta con aforo reducido a un 50% para establecimientos en general y/o 40% en Restaurantes y servicios afines, excepto bares, de lo señalado en el certificado ITSE.	() Si	() No	
1.14	Cuenta con banner u otros materiales de difusión que promuevan medidas de bioseguridad.	() Si	() No	
1.15	Cuenta con un lugar adecuado para la disposición de residuos sólidos. (Mercados: por cada puesto de venta) y contenedor exclusivo para EPP's	() Si	() No	
1.16	Mantiene el distanciamiento social en los pasillos u otras áreas del establecimiento (para el libre tránsito).	() Si	() No	
1.17	Realiza desinfección de los productos que se entrega a los clientes.	() Si	() No	
2.- DEL PERSONAL				OBSERVACIONES
2.1	Realiza charlas y/o capacitaciones a sus colaboradores sobre protocolos de higiene, desinfección y aforo.	() Si	() No	
2.2	Todo el personal utiliza correctamente los EPPs.	() Si	() No	
2.3	Se realiza la correcta limpieza y desinfección de manos del personal.	() Si	() No	
2.4	Cuenta con pediluvio para el ingreso de los colaboradores.	() Si	() No	
2.5	Realiza evaluaciones clínicas de manera mensual a sus colaboradores, incluyendo la prueba de descartar del COVID-19.	() Si	() No	
2.6	Controla y registra la temperatura del personal al momento del ingreso y salida a su centro de labores.	() Si	() No	
2.7	Los colaboradores realizan un frecuente lavado de mano durante sus labores.	() Si	() No	
3.- OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES				
_____ Nombre y Firma del Responsable			_____ Nombre y Firma del Inspector	