



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCABELICA

## SUB GERENCIA SECRETARIA GENERAL Y GESTION

**ORDENANZA MUNICIPAL N° 007-2020-CM/MPH**

**EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCABELICA**

**POR CUANTO:**

El Concejo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, en Sesión Ordinaria de fecha 15 de mayo 2020.

**VISTO:**

El Informe N° 047-2020-GM/MPH., de la Gerencia Municipal de fecha 15 de mayo 2020, mediante el cual remite el proyecto de *Ordenanza Municipal que regula el servicio de abastecimiento de alimentos inocuos preparados culinariamente por los restaurantes y servicios afines con la modalidad de asistencia a domicilio o para llevar (protocolo para los servicios delivery de restaurantes y servicios afines)*, solicitando su aprobación correspondiente en sesión de Concejo, propuesto por el Inspector Sanitario de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, a través del Informe N° 019-2020-UIS-SGC-GDE/MPH., y por la Gerencia de Desarrollo Económico a través del Informe N° 084-2020-GDE/MPH.

**CONSIDERANDO:**

Que, las municipalidades son organismos de gobierno local con personería jurídica de derecho público, tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, conforme lo establece el artículo 194° de la Constitución Política del Estado, concordante con el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades. La autonomía que la Constitución establece para las municipalidades, radica en la facultad de ejercer actos de gobiernos, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, de conformidad con los artículos 7° y 9° de la Constitución Política del Perú, todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y de la comunidad, y el Estado determina la política nacional de salud, correspondiendo al Poder Ejecutivo normar y supervisar su aplicación, siendo responsable de diseñarla y conducirla en forma plural y descentralizadora para facilitar a todos el acceso equitativo a los servicios de salud;

Que, dentro del marco legal establecido por la Ley General de Salud, Ley N° 26842, específicamente en los numerales II y VI del Título Preliminar de la Ley en mención, se señala que la protección de la salud es de interés público, y que es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad, siendo irrenunciable la responsabilidad del Estado en la provisión de servicios de salud pública. El Estado interviene en la provisión de servicios de atención médica con arreglo al principio de equidad;

Que, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo IV del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, los gobiernos locales representan al vecindario, promueven la adecuada prestación de los servicios públicos locales y el desarrollo integral, sostenible y armónico de su circunscripción; y, de la declaración de Emergencia Sanitaria a nivel nacional, se hace imperiosa la necesidad de reglamentar medidas de bioseguridad y control tendientes a disminuir o evitar nuevos contagios y diseminación del COVID-19 a nivel jurisdiccional;

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA publicado el 11 de marzo 2020, se declaró en emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de 90 días calendarios y dictan medidas de prevención y control del COVID-19, entre ellos en el artículo 2° numeral 2.1.3 referido a Espacios Públicos y Privados, en tal sentido en el literal a) Dispone que las autoridades competentes deben evaluar los riesgos para determinar la pertinencia de la toma de acciones necesarias para el cumplimiento de la norma legal, por lo que habiéndose dispuesto medidas de prevención y control para evitar la propagación del COVID 19, corresponde a la autoridad municipal disponer medidas prohibitivas y de restricción de actividades y eventos que implique la concentración de personas en espacios cerrados o abiertos que ofrezcan mayores riesgos para la transmisibilidad del COVID 19, conocido como el Corona Virus;

Que, según la Organización Mundial de la Salud-OMS., señala que el COVID-19, es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente, asimismo se contrae por contacto de una persona con otra que esté infectada por el virus, propagándose con más rapidez con el hacinamiento de personas;

Que, mediante Decreto de Urgencia N° 026-2020, se aprobaron medidas adicionales extraordinarias que permitan adoptar las medidas preventivas y de respuesta para reducir el riesgo de propagación y el impacto sanitario de la enfermedad COVID 19 en el territorio nacional, así como coadyuvar a disminuir la afectación a la economía peruana por el alto riesgo de propagación del mencionado virus a nivel nacional;

Que, el artículo 2° del Decreto Supremo N° 094-2020-PCM., que establece las medidas que debe observar la ciudadanía hacia una nueva convivencia social y prorroga el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19, prorroga el Estado de Emergencia Nacional declarado mediante Decreto Supremo N° 044-2020-PCM., ampliado temporalmente mediante los Decretos Supremos N° 051-2020-PCM, N° 064-2020-PCM, N° 075-2020-PCM y N° 083-2020-PCM; y, precisado y modificado por los Decretos Supremos N° 045-2020-PCM, N° 046-2020-PCM, N° 051-2020-PCM, N° 053-2020-PCM, N° 057-2020-PCM, N° 058-2020-PCM, N° 061-2020-PCM, N° 063-2020-PCM, N°



064-2020-PCM, N° 068-2020-PCM, N° 072-2020-PCM y N° 083-2020-PCM., a partir del día lunes 25 de mayo de 2020 hasta el martes 30 de junio de 2020;

Que, el inciso 8° del artículo 9° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, prevé que es atribución del concejo municipal: aprobar, modificar o derogar las ordenanzas y dejar sin efectos los acuerdos;

Que, el artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, precisa que las ordenanzas de las municipalidades provinciales y distritales, en 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 administrativa y supervisión de los servicios públicos, y las materias en que las municipalidades tienen competencias normativas; en concordancia con el artículo 200° de la Constitución Política del Perú;

Que, mediante el Informe N° 019-2020-UIS-SGC-GDE., de fecha 07 de mayo 2020, el Inspector Sanitario de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, propone la *Ordenanza Municipal que regula el servicio de abastecimiento de alimentos inocuos preparados culinariamente por los restaurantes y servicios afines con la modalidad de asistencia a domicilio o para llevar (protocolo para los servicios delivery de restaurantes y servicios afines)*, a la Gerencia de Desarrollo Económico, quien a través del Informe N° 084-2020-GDE/MPH., remite a la Gerencia de Asesoría Jurídica, solicitando su respectiva revisión y opinión legal,

Que, mediante la Opinión Legal N° 139-2020-GAJ/MPH., de fecha 14 de mayo 2020, la Gerencia de Asesoría Jurídica declara viable el proyecto de la *Ordenanza Municipal que regula el servicio de abastecimiento de alimentos inocuos preparados culinariamente por los restaurantes y servicios afines con la modalidad de asistencia a domicilio o para llevar (protocolo para los servicios delivery de restaurantes y servicios afines)*;

Estando a lo expuesto, a los documentos de vistos, a la Opinión Legal N° 139-2020-GAJ/MPH., y de conformidad al numeral 8 del artículo 9°, artículo 39° y 40° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias, el Concejo Municipal por unanimidad en sesión Ordinaria de Concejo del día 15 de mayo 2020, con dispensa de trámite de lectura y aprobación del acta, aprobó la siguiente:

**ORDENANZA QUE REGULA EL SERVICIO DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS INOCUOS PREPARADOS CULINARIAMENTE POR LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES CON LA MODALIDAD DE ASISTENCIA A DOMICILIO O PARA LLEVAR (PROTOCOLO PARA LOS SERVICIOS DELIVERY DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES)**

**CAPÍTULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1°.- Objetivo:**

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

**Artículo 2°.- Finalidad:**

Contribuir con el abastecimiento de alimentos inocuos preparados culinariamente por los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad de servicio a domicilio, dentro de la jurisdicción del distrito de Huancavelica.

**Artículo 3°.- Definiciones:**

**3.1 Principios Generales de Higiene (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación de procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM), Almacenamiento (BPA) y de Procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS).

**3.2 Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria del restaurante o servicio afín, destinados a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El Programa de BPM es formulado en forma escrita, manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación. Esta práctica incluye el almacenamiento.

**3.3 Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA):** Las buenas prácticas de almacenamiento constituyen un conjunto de normas obligatorias de almacenamiento que deben de cumplir los negocios dedicados a la elaboración, transformación y expendio de alimentos, bebidas en restaurantes y servicios afines, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar el mantenimiento de las características organolépticas y propiedades que garantizan en buen estado de los productos alimenticios.

**3.4 Procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados en infraestructuras, instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, y otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe y residuos sólidos), para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

**3.5 Cadena alimentaria en el restaurante o servicio afín:** Fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.

**3.6 Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con



vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.

**3.7 Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.

**3.8 Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.

**3.9 Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso destinado.

**3.10 Modalidad de servicio a domicilio:** Es aquella en la cual el restaurante o servicio afín reparte el alimento directamente hacia el consumidor final.

**3.11 Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles.

#### **Artículo 4.- Base Legal:**

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, Decreto Supremo que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, y sus modificatorias.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142- MINSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"
- RM. 250 - 2020/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para Restaurantes y Servicios Afines, con la Modalidad de Servicio a Domicilio.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, y sus modificatorias.

### **CAPÍTULO II**

#### **DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ADMINISTRADORES DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS**

##### **AFINES**

#### **Artículo 5°.- De la responsabilidad:**

Los restaurantes y servicios afines son responsables del cumplimiento de las condiciones sanitarias de los alimentos que se preparan culinariamente como parte de la cadena alimentaria: desde la adquisición de los insumos e ingredientes para la preparación del alimento hasta que éstos llegan al consumidor final, a través de la modalidad de servicio a domicilio o para llevar, según lo dispuesto por la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines. Asimismo, garantizan el distanciamiento social de al menos 1 metro entre el personal que interviene en cada una de las fases de la cadena alimentaria; y, deben cumplir con las disposiciones que apruebe el gobierno local.

### **CAPÍTULO III**

#### **DISPOSICIONES SANITARIAS ESPECÍFICAS**

#### **Artículo 6°.- Del envase y empaque:**

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

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

##### **6.1. Del contenedor o caja para el reparto de alimento:**

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

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

##### **6.2. Del empaque y reparto:**

El encargado de envasar y empaquetar el alimento, lo realizará previo lavado y desinfección de manos, debiendo entregar el empaque al repartidor en la zona de despacho (mostrador). El repartidor debe asegurarse que el contenedor o caja se encuentren desinfectados, se lava, desinfecta las manos y procede a recoger el empaque conteniendo el alimento preparado culinariamente de la zona de despacho, verificando que esté correctamente cerrado, luego lo acondiciona en el contenedor o caja para transportarlo en un vehículo (motorizados, bicicletas, furgón) o a pie.

##### **6.3. Del reparto de alimentos preparados:**

El reparto del alimento preparado culinariamente debe realizarse en el tiempo más breve que sea posible, en ningún caso debe ser mayor a una hora.

El administrador, al empacar los alimentos preparados debe considerar que el utensilio de primer uso debe estar cubierto con papel, bolsa biodegradable.



El reparto del alimento que se consume caliente debe transportarse en el contenedor/caja acondicionado térmicamente para mantener la temperatura caliente del mismo; y, el alimento crudo o cocido que se consume frío debe trasladarse en el contenedor/caja, con medios que lo mantengan en esa condición.

En ningún caso, el empaque y los envases que contienen el alimento deben ser abiertos durante el reparto.

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

El consumidor final, al recibir el empaque (con cubierto papel, bolsa biodegradable), procede a desinfectarlo antes de retirar el envase con el alimento, para desechar el empaque inmediatamente a un recipiente identificado.

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

#### CAPÍTULO IV

##### DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

###### Artículo 7°.- Salud de los manipuladores de alimentos:

No debe presentar signos vinculados con ETAS, tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz.

El administrador del establecimiento, debe controlar la temperatura corporal del personal que manipula alimentos no siendo superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presenten procesos respiratorios, tales como: tos, dolor de garganta, dolor de cabeza, entre otros, para ello el administrador del establecimiento deberá contar con un registro de control de temperatura, el cual será anotado a diario.

**7.1 Higiene de los manipuladores de alimentos.-** Tanto el encargado de la elaboración del alimentos, del envasado, empaquetado de los alimentos como el repartidor, deben mantener una rigurosa higiene personal, el cabello limpio y cubierto, además las manos (con o sin guantes) limpias y desinfectadas. La administración del restaurante o servicio afín es responsable de supervisar para garantizar que el repartidor encargado de transportar el alimento preparado culinariamente hacia el consumo final realice el correcto lavado de manos con agua (sin riesgo para el consumo humano), jabón o desinfectante (gel, alcohol, otros);

**7.2 Vestimenta.-** (Overol o similar, calzado, protector buco nasal, protector de cabello, lentes), debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y de uso personal, asimismo debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, preferentemente de colores claros.

#### CAPÍTULO V

##### DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

###### Artículo 8°.- De los servicios higiénicos y vestuarios:

Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación que facilite su uso, además dotación permanente de útiles de higiene como jabón, desinfectante toalla descartable y esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

#### CAPÍTULO VI

##### PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

###### Artículo 9°.- Procedimiento de higiene y saneamiento:

Los establecimientos deben contar en forma documentada con un plan de buenas prácticas de manipulación y programa de higiene y saneamiento, de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, instalaciones, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, manejo de residuos sólidos, prevención y control de plagas, entre otros con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos.

#### CAPÍTULO VII

##### DE LA DESINFECCIÓN DEL VEHÍCULO

###### Artículo 10°.- De la desinfección del vehículo:

El transportador debe conocer que el vehículo (bicicleta, moto, furgón u otros) en el que transporta los alimentos preparados, debe ser de uso exclusivo y estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene, desinfección y conservación, asimismo debe cumplir con los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.

El personal asignado al transporte de alimentos, deberá: Usar vestimenta adecuada, protector nasal bucal, lentes, protector de cabello), no obstante, debe llevar alcohol gel, alcohol, para la desinfección de manos.

#### CAPÍTULO VIII

##### PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE LA AUTORIZACIÓN

###### Artículo 11°.- De los requisitos:

- Rellenar la solicitud para la obtención de la autorización para servicios de abastecimiento de alimentos preparados por los restaurantes y servicios afines con la modalidad de asistencia a domicilio (**Anexo N° 01**)
- Rellenar la declaración jurada del estado de salud de los trabajadores (**Anexo N° 02**)
- Rellenar la declaración jurada de las buenas prácticas de manipulación de alimentos (**Anexo N° 03**)
- Rellenar la declaración jurada del transporte de alimentos y vehículos autorizados (**Anexo N° 04**)



- Enviar a la página de la Municipalidad Provincial de Huancavelica (portal asignado) la Copia del Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo, que registró en el sistema SICOVID y presentó a los entes competentes.
- Cumplir con lo que indica la Resolución Directoral Nº 00002-2020-PRODUCE/DGDE. (Presentar Declaración Jurada); asimismo, subir al portal asignado de la página de la Municipalidad provincial de Huancavelica.
- Los documentos serán descargados de la página Web de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, una vez rellena y firmada serán reenviados al portal de la Unidad de Inspección Sanitaria de la Sub Gerencia de Comercialización Municipalidad, para su evaluación y fiscalización.

#### **Artículo 12º.- De la inspección sanitaria:**

La Subgerencia de Comercialización a través de la Unidad de Inspección Sanitaria, será la encargada de realizar la inspección sanitaria e informar a la Gerencia de Desarrollo Económico la factibilidad, para la emisión de la autorización del establecimiento, para su funcionamiento del servicio a domicilio de alimentos preparados, así mismo se debe mantener un registro del mismo.

El personal de la Unidad de Inspección sanitarias es quien evaluará *in situ* el cumplimiento de las buenas Prácticas de Manipulación, Buenas Prácticas de Almacenamiento; asimismo, se verificará los Procedimientos de Higiene y Saneamiento, el cual cada establecimiento debe contar con un manual y cronograma establecido. En el supuesto de encontrarse observaciones o inconsistencias durante la intervención, se entregarán recomendaciones mediante Acta (anexo 5), las que deben ser subsanadas en un plazo no mayor 24 horas, que pueden ser ampliados, por cinco días adicionales a solicitud del administrado. De subsanarse las observaciones se entregarán la autorización para su funcionamiento como establecimientos que presten servicios a domicilio de alimentos preparados, caso contrario se archivará el expediente.

La entrega de la autorización no impide que la municipalidad pueda efectuar acciones de fiscalización inopinada a dichos establecimientos durante el plazo de vigencia, las que pueden ser susceptibles de sanción según corresponda. Cabe indicar que en caso requiera como medida complementaria la clausura temporal el establecimiento perderá su autorización.

#### **Artículo 13º.- Plazo de vigencia:**

El plazo de vigencia de la autorización para el funcionamiento de restaurante y afines en la modalidad de servicio a domicilio de alimentos preparados (delivery) es trimestral, debiendo el administrador solicitar su renovación 5 (cinco) días calendarios antes de su vencimiento. Las que serán materia de una nueva inspección, otorgándose la renovación en caso mantengan las mismas condiciones sanitarias que posibilitaron su otorgamiento. Dicha inspección podrá ser realizada de oficio.

### **CAPÍTULO IX**

#### **DE LOS BENEFICIOS**

#### **Artículo 14º.- De los beneficios:**

Todos aquellos restaurantes y servicios afines que obtengan la autorización para el funcionamiento del servicio a domicilio de alimentos preparados, serán publicitados en la página web institucional de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, como negocios que cumplen con las Buenas Prácticas Generales de Higiene, para lo cual la unidad de imagen institucional creará un enlace específico. Dicha publicidad podrá darse también en las redes sociales de la Municipalidad como en otros medios de difusión. Ello con el fin de que los vecinos y residentes de La Jurisdicción de La Municipalidad Provincial de Huancavelica puedan conocer qué negocios cumplen con las regulaciones sanitarias.

### **CAPÍTULO X**

#### **DE LA APLICACIÓN DE SANCIONES**

#### **Artículo 15º.- De la aplicación de sanciones:**

Se podrán aplicar las sanciones derivadas del incumplimiento de las medidas establecidas en la presente ordenanza dentro de la jurisdicción competente, teniendo en cuenta el cuadro de infracciones y sanciones detalladas a continuación:

CÓDIGO	INFRACCIÓN	GRAVEDAD DE LA SANCIÓN	% UIT	MEDIDA COMPLEMENTARIA	
				PRIMERA VEZ	SEGUNDA VEZ
1	Por presentar temperatura corporal superior a 37 °C, (fiebre) durante la manipulación de alimentos.	Grave	10%	Clausura temporal 05 días calendarios.	Clausura temporal 10 días calendarios.
2	Por no registrar (en el cuaderno para tal fin) la temperatura corporal del personal que labora en el establecimiento.	Grave	10%	Clausura temporal 05 días calendarios.	Clausura temporal 10 días calendarios.
3	Por presentar procesos respiratorios, tos, gripe, durante la manipulación de alimentos.	Grave	10%	Clausura temporal 05 días calendarios.	Clausura temporal 10 días calendarios.
4	Por presentar infecciones cutáneas, hongos, heridas abiertas, durante la manipulación de alimentos.	Grave	10%	Clausura temporal 05 días calendarios.	Clausura temporal 10 días calendarios.
5	Por manipular alimentos de consumo humano sin la indumentaria completa, (overol, protector naso bucal, protector de cabello).	Leve	5%	Clausura temporal 05 días calendarios.	Clausura temporal 10 días calendarios.



6	Por manipular alimentos de consumo humano con vestuario antihigiénico.	Leve	5%		Clausura temporal 05 días calendarios.
7	Por no higienizar el contenedor o caja para el reparto de alimentos.	Grave	5%		Clausura temporal 05 días calendarios.
8	Por no utilizar envases biodegradables, para alimentos preparados, destinado al consumo humano.	Grave	5%		Clausura temporal 05 días calendarios.
9	Por tener en condiciones antihigiénicas el vehículo de transporte de alimentos (bicicleta, moto, furgón u otros).	Grave	5%		Clausura temporal 05 días calendarios.
10	El repartidor de alimentos, por no contar con sus materiales de desinfección. (alcohol en gel, alcohol), para la desinfección de manos.	Leve	5%		Clausura temporal 05 días calendarios.
11	Por exponer a contaminación los alimentos preparados, durante su empaque.	Grave	5%	Desnaturalización de productos alimenticios.	Clausura temporal 05 días calendarios.
12	Por exponer a contaminación los alimentos preparados, durante su transporte.	Grave	10%	Desnaturalización de productos alimenticios.	Clausura temporal 05 días calendarios.
13	Por utilizar insumos con fechas de vencimiento expirado, en proceso de descomposición.	Grave	10%	Desnaturalización del producto.	Clausura temporal 05 días calendarios.
14	Por utilizar utensilios, menajes, en mal estado de conservación, antihigiénicas.	Leve	5%		Decomiso de utensilios y menajes.
15	Por no contar con un plan de higiene y saneamiento, para los restaurantes y servicios afines.	Grave	5%		Clausura temporal 05 días calendarios.
16	Por no realizar los procedimientos que indica el plan de higiene y saneamiento.	Leve	5%		Clausura temporal 05 días calendarios.
17	Por no realizar los procedimientos que indica el plan COVID presentado a los entes competentes.	Leve	5%		Clausura temporal 05 días calendarios.
18	Por no tener o estar vencido la autorización para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines en la modalidad delivery.	Leve	5%		Clausura temporal 05 días calendarios.
19	Por oponerse o negarse a la inspección, toma de muestras, destrucción, inmovilización y/o decomiso de alimentos con anomalías.	Grave	10%		Clausura temporal 05 días calendarios.

#### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS Y FINALES

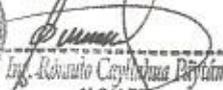
- Primera.** - FACÚLtese al señor Alcalde para que mediante decreto de alcaldía pueda reglamentar la presente ordenanza si el caso amerita para el obligatorio cumplimiento de la presente.
- Segunda.** - ESTABLECER como periodo de difusión 05 días hábiles en los que se realizará la concientización, difusión y alcances de la ordenanza, y de la necesidad de su acogimiento por parte de los establecimientos sujetos a este tipo de autorización. La difusión estará a cargo de la unidad de Inspección Sanitaria.
- Tercera.** - ENCARGAR la publicación y difusión de la presente Ordenanza, a la Unidad de Imagen Institucional y a la Unidad de Informática de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, de conformidad al artículo 44° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, bajo responsabilidad.
- Cuarta.** - SUSPENDER la vigencia de toda norma municipal que se oponga a la presente ordenanza, en tanto dure el Estado Emergencia Nacional.

**POR TANTO:**

**MANDO SE REGISTRE, PUBLIQUE Y CUMPLA.**

Dado en el Despacho de Alcaldía de la Municipalidad Provincial de Huancavelica, a los veinticinco días del mes de mayo del año dos mil veinte.

Distribución  
Alcaldía  
Gerencia Municipal  
Gerencia de Desarrollo Económico  
Gerencia de Gestión Ambiental  
Gerencia de Desarrollo Social  
Sub Gerencia de Comercialización  
Sub Gerencia de Racionalización, Estadística e I.  
Unidad de Imagen Institucional  
Unidad de Policía Municipal  
Unidad de Informática  
Archivo.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
HUANCVELICA  
  
Ing. Roberto Cepeda Páez  
ALCALDE





ANEXO N° 01

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO

SUB GERENCIA DE COMERCIALIZACION - UNIDAD DE INSPECCION SANITARIA



SOLICITUD PARA LA OBTENCION DE AUTORIZACION PARA SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS POR LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES CON LA MODALIDAD DE ASISTENCIA A DOMICILIO (DELIVERY)

I. DATOS DEL SOLICITANTE

Blank line for applicant name

Blank line for surnames and reason social

Blank line for DNI

Blank line for email

Blank line for phone number

Blank line for RUC

Blank line for address

Blank line for district

Blank line for province

Blank line for department

Blank line for legal representative

Blank line for representative surnames

Blank line for representative DNI

Blank line for commercial name

Blank line for business activity

Blank line for address

Blank line for phone number

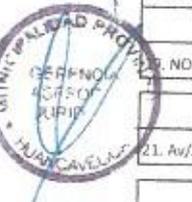
Blank line for fax

Blank line for license number

Blank line for civil defense certificate number

IV.- OTROS DATOS (MODALIDAD DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, MARQUE CON UN ASPA)

Blank line for transport type



HUANCAVELICA, .....

FIRMA DEL SOLICITANTE, REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO  
DNI/C.E.:

LOS DATOS CONSIGNADOS EXPRESAN LA VERDAD, Y TENGO CONOCIMIENTO QUE LA PRESENTE DECLARACION Y DOCUMENTACION PRESENTADA ESTA SUJETA A VERIFICACION POSTERIOR. EN CASO DE HABER PROPORCIONADO DOCUMENTACION Y/O DECLARACION QUE NO CORRESPONDEN A LA VERDAD SE ME APLICARAN LAS SANCIONES ADMINISTRATIVAS Y/O PENALES QUE CORRESPONDAN REVOCANDOME AUTOMATICAMENTE LA AUTORIZACION QUE SE OTORGUEN COMO CONSECUENCIA DE ESTA SOLICITUD.

## DECLARACIÓN JURADA

(Del estado de salud de los trabajadores)

Yo, \_\_\_\_\_

Identificado (a) con DNI N° \_\_\_\_\_, domiciliado (a) en \_\_\_\_\_

Responsable del establecimiento \_\_\_\_\_ ubicado

en el Pje./Jr./ Av. \_\_\_\_\_ del Distrito,

Provincia, Departamento de Huancavelica.

### DECLARO BAJO JURAMENTO LO SIGUIENTE:

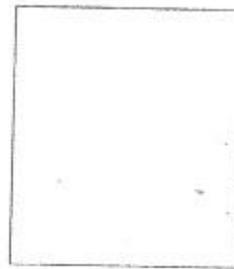
- Que, el personal que labora en mi establecimiento goza de buena salud.
- Que, soy responsable del control diario de la temperatura corporal del personal que labora en mi establecimiento, asimismo no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presenta procesos respiratorios, tales como: Tos, gripe, dolor de garganta, dolor de cabeza, infecciones cutáneas en las manos, rostro, ojos y oídos.
- Que, llevo el registro diario (en un cuaderno para tal fin) de la temperatura corporal de los trabajadores que laboran en mi establecimiento.

Manifiesto que lo mencionado corresponde a la verdad de hechos y tengo conocimiento que si lo declarado es falso me sujeto a los alcances de lo establecido por la ordenanza municipal vigente.

Huancavelica, ..... de ..... del 2020

\_\_\_\_\_  
Nombres y Apellidos:

DNI:



Huella Dactilar (índice derecho)



**DECLARACIÓN JURADA**  
(De buenas Prácticas de manipulación de alimentos)

Yo, \_\_\_\_\_

Identificado (a) con DNI N° \_\_\_\_\_, domiciliado (a) en \_\_\_\_\_

Responsable del establecimiento \_\_\_\_\_ ubicado

en el Pje./Jr./ Av. \_\_\_\_\_ del Distrito,

Provincia, Departamento de Huancavelica.

**DECLARO BAJO JURAMENTO LO SIGUIENTE:**

- Que, el personal que labora en mi establecimiento está capacitado para desarrollar actividades de buenas Prácticas de Manipulación de alimentos preparados, (Buenas Prácticas de envasado, empacado, transporte, procedimientos generales de limpieza y desinfección), asimismo mantienen una rigurosa higiene personal.
- Que, utilizo envases biodegradables, utensilios, menajes en buen estado de conservación e higiene.
- Que, dispongo de una zona adecuada para el despacho de alimentos preparados.
- Que, cuento con un plan físico de procedimientos de higiene y saneamiento.
- Que, el personal que labora en mi establecimiento está capacitado en lo que indica la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y la Resolución Ministerial N° 250-2020/MINSA, que aprueba la guía técnica para los restaurantes y servicios afines con la modalidad de servicio a domicilio.

Manifiesto que lo mencionado corresponde a la verdad de hechos y tengo conocimiento que si lo declarado es falso me sujeto a los alcances de lo establecido por la ordenanza municipal vigente.

Huancavelica, ..... de ..... del 2020

\_\_\_\_\_  
Nombres y Apellidos:  
DNI:



Huella Dactilar (índice derecho)



**DECLARACIÓN JURADA**  
(Del transporte de alimentos)

Yo, \_\_\_\_\_

Identificado (a) con DNI N° \_\_\_\_\_, domiciliado (a) en \_\_\_\_\_

Responsable del establecimiento \_\_\_\_\_ ubicado

en el Pje./Jr./ Av. \_\_\_\_\_ del Distrito,

Provincia, Departamento de Huancavelica:

**DECLARO BAJO JURAMENTO LO SIGUIENTE:**

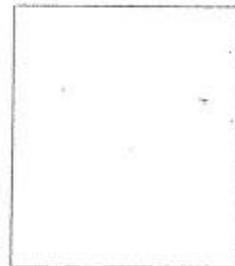
- Que, el personal asignado al transporte, entrega de alimentos preparados, cuenta con la indumentaria completa, (overol, protector naso bucal, protector de cabello, lentes,), no obstante, lleva alcohol gel, alcohol, para la desinfección de manos.
- Que, el empaque, medio de transporte (bicicleta, moto, furgón u otros) en el que traslado los alimentos preparados, está y estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene y conservación.

Manifiesto que lo mencionado corresponde a la verdad de hechos y tengo conocimiento que si lo declarado es falso me sujeto a los alcances de lo establecido por la ordenanza municipal vigente.

Huancavelica, ..... de ..... del 2020

Nombres y Apellidos:

DNI:



Huella Dactilar (índice derecho)

*Nota: Los responsables que no hagan uso de medios de transporte para el reparto de alimentos, no considerar el anexo 04 de la declaración jurada.*

**ANEXO N° 5**  
**ACTA DE INSPECCION SANITARIA A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES**

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:			
Razón social o nombre del Establecimiento			
Dirección			
Administración o propietario del establecimiento		DNI N°	
fecha de la inspección		HORA	

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





PROGRAMA DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN y PLAN COVID			
Cuenta un plan físico de procedimientos de higiene y saneamiento, listas de chequeo, registros diarios de los procesos y se pone en práctica.			
Cuenta con un plan físico covid aprobada por el MINSA y se pone en práctica.			
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.			
CONDICIONES DE MANEJO y PREPARACION			
Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.			
Los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.			
Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.			
CONDICIONES DE CONSERVACION			
Los productos envasados o empaquetados se encuentran en envases limpios e íntegros, libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.			
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS y DESPACHO			
Los pisos están contruïdos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.			
No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.			

1. OTRAS OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL

Siendo las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa.

Firmen el Acta

Firma

Representante de la empresa.

Firma: