



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2022/MDV

Ventanilla, 17 de enero de 2022

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 17 de enero de 2022, los Memorandos N° 214 y N° 218-2021/MDV-SSM-GG de la Gerencia General del Órgano Desconcentrado Sistema de Salud Municipal Ventanilla, el Informe N° 188-2021/MDV-SSM-GAIS de la Gerencia de Atención Integral en Salud, el Informe N° 148-2021/MDV-SSM-GAIS-PCVS del Coordinador del Programa de Control y Vigilancia Sanitaria, el Memorandum N° 341-2021/MDV-GAJ e Informe Legal N° 612-2021/MDV-GAJ de la Gerencia de Asesoría Jurídica y el Memorandum N° 3160-2021/MDV-GM de la Gerencia Municipal, respecto a la Ordenanza Municipal que promueve las medidas de bioseguridad y control para prevenir la COVID – 19 en establecimiento públicos o privados y todo tipo de actividades comerciales aprobadas por el Gobierno Central en el distrito de Ventanilla, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad a lo establecido por los numerales 8) y 9) del artículo 9° y 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, con la dispensa del trámite de lectura y de aprobación del Acta, el Concejo Municipal, con el VOTO POR UNANIMIDAD, aprobó la siguiente norma:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE PROMUEVE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL PARA PREVENIR LA COVID – 19 EN ESTABLECIMIENTO PÚBLICOS O PRIVADOS Y TODO TIPO DE ACTIVIDADES COMERCIALES APROBADAS POR EL GOBIERNO CENTRAL EN EL DISTRITO DE VENTANILLA.

ARTÍCULO 1. - APROBAR la Ordenanza Municipal que promueve las medidas de bioseguridad y control para prevenir la COVID-19 en establecimientos públicos o privados y en todo tipo de actividades comerciales aprobadas por el Gobierno Central en el Distrito de Ventanilla, la misma que consta de cinco artículos, Anexo I y Anexo II, la cual forma parte integrante de la presente Ordenanza Municipal cuyo texto será publicado en la página web de la Municipalidad Distrital de Ventanilla (www.muniventanilla.gob.pe), de acuerdo a lo establecido en el artículo 9° del D.S. N° 001-2009-JUS.

ARTÍCULO 2.- DISPONER en virtud de la implementación de la Fases de reanudación de actividades, que todos aquellos establecimientos que inicien gradualmente sus actividades autorizados por el Gobierno Central y sean ejercidos tanto como personas naturales y/o personas jurídicas, implementen un "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo"; el cual contendrá todas las medidas de prevención contra la COVID-19, implementadas por el establecimiento según su actividad económica; dicha medida será permanente vigilada por la Subgerencia de Fiscalización y Control y la Gerencia de Atención Integral en Salud.

ARTÍCULO 3.- MODIFICAR el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUIS), aprobado por la Ordenanza Municipal N° 016-2017/MDV e **INCORPORAR** la línea de acción 10: Medidas de Emergencia Sanitaria, a efectos de introducir los códigos de infracción de acuerdo con el detalle contenido en el Anexo que forma parte integrante de la presente ordenanza.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2022/MDV

ARTÍCULO 4.- APROBAR el Anexo II denominado "Ficha inspección sanitaria de establecimientos".

ARTÍCULO 5.- ENCARGAR a todas las unidades orgánicas de la entidad, el cumplimiento de la presente Ordenanza Municipal, así como la toma de acciones correspondientes con arreglo a Ley.

ARTÍCULO 6.- DISPONER la publicación de la presente ordenanza en el Diario Oficial El Peruano y en el Portal Institucional de la Municipalidad Distrital de Ventanilla, dentro del día siguiente de su aprobación y entrará en vigencia a partir del tercer día de su publicación.

ARTÍCULO 7.- FACÚLTESE al Alcalde para que mediante Decreto de Alcaldía dicte las disposiciones complementarias para la adecuación y mejor aplicación de lo dispuesto en la presenta ordenanza; así como para que eventualmente pueda establecer su vigencia.

ARTÍCULO 8.- DERÓGUESE la Ordenanza Municipal N° 007-2020/MDV y Ordenanza Municipal N° 013-2020/MDV, así como todas aquellas disposiciones municipales que se opongan a la presente Ordenanza Municipal.

REGÍSTRESE, PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE, Y CÚMPLASE.


MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA
PEDRO SPADARO PHILIPPS
ALCALDE


MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA
Abog. RICARDO RODRIGUEZ CARO
SECRETARIO GENERAL





ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2022/MDV

ORDENANZA QUE PROMUEVE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL PARA PREVENIR LA COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS O PRIVADOS Y PARA TODO TIPO DE ACTIVIDADES COMERCIALES APROBADAS POR EL GOBIERNO CENTRAL EN EL DISTRITO DE VENTANILLA

ARTÍCULO 1.- FINALIDAD

La presente ordenanza tiene por finalidad promover y regular las medidas de prevención, control, seguridad y protección sanitarias para ser aplicadas en todo tipo de establecimientos públicos o privados y para todas las actividades comerciales aprobadas por el Gobierno Central en el distrito de Ventanilla, tales como centros de abastecimientos de alimentos, restaurantes y servicios afines, establecimientos farmacéuticos, instituciones prestadoras de servicios de salud privadas, servicios veterinarios privados, entidades financieras, fabricas, almacenes y distribuidoras, entre otras que se puedan considerar; para prevenir y evitar el contagio y propagación de la 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.- OBJETIVO

El objetivo de la presente ordenanza, es que las personas naturales y/o jurídicas adopten medidas preventivas para evitar la diseminación de microorganismos patógenos como el SARS-CoV-2, causante de la enfermedad COVID-19 y otros que afecten la salud de la población; así como la transmisión de enfermedades infecciosas entre las personas que acuden a los diferentes establecimientos comerciales.

ARTÍCULO 3.- MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL

Se deberán implementar las siguientes medidas de bioseguridad en los centros de abastecimientos de alimentos como los hipermercados, supermercados, bodegas, panaderías, mercados, centros de expendio de medicinas, centros de salud privados, servicios veterinarios privados, entidades financieras, fabricas, almacenes y distribuidoras, entre otras que se puedan considerar y estén aprobadas por el Gobierno Central.

3.1. Para el establecimiento:

- Implementar y cumplir con un Plan de vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo, el cual contendrá todas las medidas de prevención contra la COVID-19, según el tipo de establecimiento comercial y actividad económica a realizar.
- Señalar el distanciamiento para el ingreso al local no menor a un metro (1.00 m) de distancia como mínimo entre personas.
- Disponer el orden y control de las personas al ingreso y salida al local, para ello contar con señalización visible en el establecimiento.
- Controlar que toda persona mayor de 18 años que ingrese a espacios cerrados, debe presentar su carné físico o virtual que acredite haber completado su vacunación contra la COVID-19, además de usar mascarilla permanente. Para el caso de restaurantes o servicios afines, la mascarilla puede ser retirada sólo al momento de ingerir bebidas o alimentos.
- Disponer de un mecanismo de limpieza y/o desinfección de manos en el ingreso de los establecimientos, el cual no debe ser nocivo para el uso de las personas.
- 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, el cual estará ubicado en el ingreso o en puntos estratégicos para asegurar la desinfección de manos.
- Disponer de mecanismos que aseguren la ventilación y el flujo de aire en los ambientes cerrados.
- Mantener e indicar el distanciamiento entre las personas que se encuentran en el interior del establecimiento.

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).



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2022/MDV

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.
- j) Disponer la desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de estos hacia los clientes.
 - k) 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%.
 - l) 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%.
 - m) 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.
 - n) Realizar actividades de saneamiento ambiental que incluyan desinfecciones, fumigaciones, desratizaciones y otras de manera periódica en todas las áreas del establecimiento, siendo estas realizadas por una empresa autorizada.
 - o) Implementar los servicios higiénicos con dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante, toallas de papel y señalética referente al correcto lavado de manos.
 - p) Disponer el control de aforo máximo permitido, que cual será indicado por el Gobierno Central según la actividad económica.
 - q) 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)
 - r) Garantizar el cumplimiento del distanciamiento social durante el refrigerio o ingesta de alimentos de trabajadores, colaboradores y/o usuarios.
 - s) Disponer de lugares apartados para el depósito de materiales usados y eliminación selectiva de residuos.
 - t) Disponer 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.

3.2. Para el personal:

- a) El ingreso del personal que labora en los establecimientos deberá realizarse manteniendo una distancia no menor a un metro (1.00 m) entre cada uno.
- b) Disponer de un mecanismo de limpieza y/o desinfección de manos en el ingreso.
- 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, según la actividad a realizar.
- e) Las empresas en la cual sus trabajadores realicen actividad laboral presencial, deberán acreditar su esquema completo de vacunación contra la COVID-19, siendo válidas las vacunas administradas tanto en el Perú como en el extranjero.
- f) Brindar charlas o capacitaciones a los trabajadores y colaboradores sobre protocolos de higiene, desinfección y aforo.
- g) Realizar a todos los trabajadores que se reincorporen a sus actividades una Ficha de Sintomatología, en la cual se indiquen síntomas relacionadas a la enfermedad de la COVID-19, siendo esta en formato de Declaración Jurada.
- h) Reportar a las autoridades de salud correspondientes en caso de trabajadores o colaboradores



ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2022/MDV



enfermos para el cumplimiento del protocolo establecido y limitar la propagación de la COVID-19 u otras enfermedades.

1) 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.

3.3. Para el público

- a) Controlar que se cumpla con el distanciamiento social debidamente señalado, la cual no debe ser menos a un metro (1.00 m) entre cada una de las personas.
- b) Verificar que cumpla con el protocolo de desinfección: lavado y/o desinfección de manos, en el ingreso y de manera frecuente en el interior del establecimiento.
- c) Verificar que cumpla el uso correcto de mascarilla, el cual debe tener buena capacidad de filtración y ajuste al rostro, cubriendo nariz y boca, esto es posible con el uso de doble mascarilla (una quirúrgica, de tres pliegues, debajo y sobre ella una mascarilla comunitaria) o también es posible lograr estas características con una KN95.
- d) Respetar el aforo establecido máximo permitido, que será indicado por el Gobierno Central según la actividad económica.



ARTÍCULO 4.- MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4.1. Limpieza

La limpieza se lleva a cabo para eliminar todos los materiales indeseables (suciedad, mugre, grasa, entre otros) y con ellos por arrastre, los microorganismos adheridos a las superficies. En general, la eficacia de un procedimiento de limpieza depende de: El tipo y la cantidad de material a eliminar, el producto de limpieza y el impacto del chorro de agua, el restregar, el tiempo adecuado, entre otros.

Es importante comprender que los microorganismos están adheridos a las superficies junto con el polvo, grasa, mugre, suciedad, y algunas veces cuando las superficies no son adecuadamente limpiadas, en el tiempo llegan a formar biopelículas. Estas últimas, no se eliminan completamente con la limpieza, sin embargo, la experiencia ha demostrado que se elimina una gran parte de los microorganismos a través de la limpieza. Durante la desinfección deberán ser inactivados o eliminados los microorganismos que pudieron sobrevivir a la limpieza.

Superficies inertes a considerar:

- Pisos
- Paredes
- Techos
- Puertas
- Servicios higiénicos en general

4.2. Desinfección

La desinfección busca reducir por medio de agentes químicos y/o métodos físicos el número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud. La utilización del calor en forma de calor directo, vapor o agua caliente es un método muy seguro y es un método de desinfección muy utilizado para superficies inertes o superficies vivas como algunos alimentos, que no pierden sus características de alimentos frente a este tratamiento, por ejemplo, el hervir el agua potable a 100 °C es un procedimiento doméstico que lo que hace realmente es lograr tener un agua libre de microorganismos. Aun cuando el agua que llega por la red sanitaria pública es potable, esta podría haberse contaminado sin los tanques o cisternas no están bien mantenidos desde un enfoque sanitario. En el caso de desinfección por productos químicos, se tiene los siguientes productos químicos más comunes utilizados:

- Cloro y sus componentes
- Alcohol 70%
- Peróxido de Hidrógeno





ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2022/MDV

Desinfección mediante productos químicos:

Solo puede obtenerse una desinfección eficaz después de una limpieza efectiva. El desinfectante debería:

- Tener un efecto antimicrobiano suficiente para destruir a los microorganismos presentes, en el tiempo disponible, para asegurar una buena penetración en poros y grietas, esto último en superficies inertes.
- No ser peligroso para el usuario.
- Ser fácilmente soluble en agua.
- Ser estable durante su almacenamiento.
- Cumplir con los requisitos legales con respecto a la inocuidad y salubridad, así como a la biodegradabilidad.
- Ser de uso razonablemente económico.

Desinfectantes más utilizados:

- Cloro:** Es uno de los desinfectantes más eficaces y utilizados. Se presenta en varias formas como hipoclorito de sodio (lejía), dióxido de cloro, entre otros. En presencia de materia orgánica pierde su actividad.
- Peróxido de hidrogeno o agua oxigenada:** Es un desinfectante eficaz que actúan por oxidación y tiene amplio antimicrobiano. Puede utilizarse para la desinfección de superficies limpias. En presencia de sustancias orgánicas pierden su actividad más fácilmente que otros desinfectantes y con el tiempo pierde rápidamente su actividad.
- Alcohol:** Compuesto químico que ataca y destruye la cápside vírica que rodea a algunos virus, entre los que se encuentran los coronavirus. Se trata de una proteína fundamental para la supervivencia y la multiplicación del virus. Para que un desinfectante de manos acabe con gran parte de los virus, debe tener al menos un 60% de alcohol.

Desinfección eficaz contra infecciones virales:

Los coronavirus infecciosos pueden ser inactivados de las superficies de forma eficaz con una solución de etanol (alcohol al 62% - 71%), peróxido de hidrogeno (agua oxigenada al 0.5%) o hipoclorito sódico (lejía al 0.1%) en solo un minuto.

Se deberán implementar las siguientes medidas de bioseguridad en los centros de abastecimientos de alimentos como los hipermercados, supermercados, bodegas, panaderías, mercados, centros de expendio de medicinas, centros de salud privados, servicios veterinarios privados, entidades financieras, fabricas, almacenes y distribuidoras, entre otras que se puedan considerar y estén aprobadas por el Gobierno Central.

ARTÍCULO 5.- 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 provisionales, medidas correctivas y complementarias establecidas en la Ordenanza Municipal N° 016-2017/MDV con sus respectivas modificatorias mediante la cual se aprobó el Régimen de Aplicación de Sanciones Administrativas de la Municipalidad de Distrital de Ventanilla, así como la incorporación del Cuadro de Infracciones y Sanciones y Anexos.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2022/MDV

ANEXO I

LINEA DE ACCIÓN 10: MEDIDAS DE EMERGENCIA SANITARIA

10.1. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL PARA LA COVID-19

COD.	INFRACCIÓN	Multa Expresa en % UIT					CALIF.	MEDIDA COMPLEMENTARIA
		I	II	III	IV	V		
10.1.01	Por no implementar y/o cumplir con un Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo, según el tipo de establecimiento comercial y actividad económica a realizar.	-	20	30	50	100	MG	CLASURA TEMPORAL
10.1.02	Por no cumplir con las medidas de bioseguridad y control para la covid-19.	-	20	30	50	100	MG	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.03	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.	-	10	15	25	40	G	-
10.1.04	Por no disponer el orden y control de las personas al ingreso y salida al local, y se produzcan aglomeraciones.	-	15	25	30	50	G	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.05	Por no controlar que toda persona mayor de dieciocho (18) años que ingrese a espacios cerrados, presente su carné físico o virtual que acredite haber completado su vacunación contra la COVID-19, además de usar mascarilla permanente.	-	20	30	50	100	MG	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.06	Por no disponer de un mecanismo de limpieza y/o desinfección de manos en el ingreso del establecimiento, el cual no debe ser nocivo para el uso de las personas.	-	20	30	50	100	MG	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.07	Por usar sustancias y/o químicos nocivos en la limpieza o desinfección en el establecimiento y para los trabajadores y usuarios.	-	20	30	50	100	MG	CLASURA TEMPORAL Y/O DECOMISO
10.1.08	Por no 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, el cual estará ubicado en el ingreso y en puntos estratégicos para asegurar la desinfección de manos.	-	10	15	25	40	G	-
10.1.09	Por no implementar mecanismos que aseguren la ventilación y el flujo de aire en los ambientes cerrados.	-	20	30	50	100	MG	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.10	Por no mantener e indicar el distanciamiento mínimo social obligatorio entre las personas que se encuentran en el interior del establecimiento.	-	10	15	25	40	G	-
10.1.11	Por no implementar en el establecimiento la desinfección al inicio y al final de cada jornada laboral, con Hipoclorito de Sodio al 0.1%.	-	10	15	25	40	G	-
10.1.12	Por no implementar la desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de estos hacia los clientes que sea visible.	-	10	15	25	40	G	-
10.1.13	Por no realizar los establecimientos 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%.	-	20	30	50	70	G	-
10.1.14	Por no implementar la limpieza y desinfección de los medios que son utilizados para transportar alimentos (coches, canastillas, etc.) inmediatamente antes y después del uso realizado por el cliente, éste debe aplicarse humedecido con Hipoclorito de Sodio al 0.1%.	-	20	30	50	70	G	-

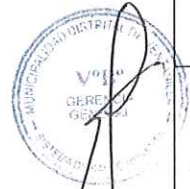




MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2022/MDV

10.1.15	Por no acreditar y realizar actividades de saneamiento ambiental que incluyan desinfecciones, fumigaciones, desratizaciones y otras de manera periódica en todas las áreas del establecimiento, siendo estas realizadas por una empresa autorizada.	-	10	20	40	50	G	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.16	Por no implementar los servicios higiénicos con dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante, toallas de papel y señalética referente al correcto lavado de manos.	-	10	15	25	40	G	-
10.1.17	Por no cumplir con el aforo máximo permitido, el cual es indicado por el Gobierno Central según la actividad económica.	-	20	30	50	100	MG	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.18	Por no colocar banners o afiches visibles que promuevan las medidas de bioseguridad (limpieza, desinfección y protección personal), así como limpieza y desinfección de superficies inertes y vivas (frutas y verduras).	-	10	15	20	30	L	-
10.1.19	Por no implementar lugares apartados para el depósito de materiales usados y eliminación selectiva de residuos.	-	20	30	50	100	G	-
10.1.20	Por no disponer 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.	-	20	30	50	100	MG	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.21	Por operar de manera presencial sin acreditar la dosis completa de vacunación de uno o más trabajadores, en los diferentes establecimientos comerciales en general.	-	20	40	50	100	MG	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.22	Por permitir que los trabajadores se reincorporen a sus actividades sin una Ficha de Sintomatología, en la cual se indiquen síntomas relacionadas a la enfermedad de la COVID-19, siendo esta en formato de Declaración Jurada.	-	10	20	40	60	MG	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.23	Por no verificar que se cumpla el uso correcto de mascarilla, cubriendo nariz y boca, esto es posible con el uso de doble mascarilla (una quirúrgica, de tres pliegues, debajo y sobre ella una mascarilla comunitaria) o también es posible lograr estas características con una KN95. Para el caso de restaurantes o servicios afines, la mascarilla puede ser retirada sólo al momento de ingerir bebidas o alimentos.	-	10	20	40	60	MG	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.24	Por desarrollar actividades comerciales o de servicios con giro no aprobados por el Gobierno Central en la Emergencia Sanitaria Nacional.	50					MG	CLAUSURA TEMPORAL
10.1.25	Por desarrollar actividades como reuniones sociales, civiles, 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.	50					MG	SUSPENSIÓN Y/O CANCELACIÓN DE EVENTOS Y/O CLAUSURA TEMPORAL
10.1.26	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 Central durante la Emergencia Sanitaria Nacional.	-	20	30	50	70	MG	CLAUSURA TEMPORAL





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2022/MDV

ANEXO II

FICHA DE INSPECCIÓN 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

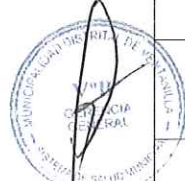
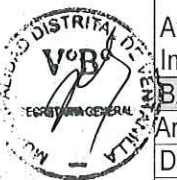
Artículo 194, 195.5 y 195.8 de la Constitución Política del Perú

Decreto Supremo N° 179-2021-PCM

Resolución Ministerial N°1218-2021/MINSA

NTS N°178-MINSA/DGIESP-2021

1.- DEL ESTABLECIMIENTO				OBSERVACIONES
1.1	Implementa, cuenta y/o cumple con un Plan de Vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo para el establecimiento según la actividad comercial a realizar.	() Si	() No	
1.2	Cuenta con señalización de distanciamiento no menor de 1.00 m. 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	Controla el ingreso de personas mayores de 18 años que cuenten con su carné físico o virtual el cual acredite la dosis completa de vacunación	() 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 o mecanismo para limpieza y/o desinfección de manos en el ingreso del establecimiento.	() Si	() No	
1.7	Cuenta con surtidores de alcohol en gel en el interior del establecimiento.	() Si	() No	
1.8	Realiza y registra la limpieza y desinfección diaria del establecimiento de manera correcta.	() Si	() No	
1.9	Realiza la desinfección de coches, canastillas u otro medio de transporte de alimentos.	() Si	() No	
1.10	Mantiene la ventilación y adecuado flujo de aire en el interior del establecimiento	() Si	() No	
1.11	Cuenta con servicios higiénicos implementados con jabón líquido, papel toalla, alcohol en gel e instructivo de correcto lavado de manos.	() Si	() No	
1.12	Cumple con el aforo permitido según actividad económica, el cual es indicado por el Gobierno Central.	() Si	() No	
1.13	Cuenta con banner u otros materiales de difusión que promuevan medidas de bioseguridad.	() Si	() No	





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 003-2022/MDV

1.14	Cuenta con un lugar adecuado para la disposición de residuos sólidos. (Mercados: por cada puesto de venta) y contenedor exclusivo para EPP's usados.	(<input type="checkbox"/>) Si	(<input type="checkbox"/>) No	
1.15	Mantiene el distanciamiento social en los pasillos u otras áreas del establecimiento (para el libre tránsito).	(<input type="checkbox"/>) Si	(<input type="checkbox"/>) No	
1.16	Realiza desinfección de los productos que se entrega a los clientes.	(<input type="checkbox"/>) Si	(<input type="checkbox"/>) No	
2.- DEL PERSONAL				OBSERVACIONES
2.1	Realiza charlas y/o capacitaciones a sus colaboradores sobre protocolos de higiene, desinfección y aforo.	(<input type="checkbox"/>) Si	(<input type="checkbox"/>) No	
2.2	Todo el personal utiliza correctamente los EPP	(<input type="checkbox"/>) Si	(<input type="checkbox"/>) No	
2.3	Se realiza la correcta limpieza y desinfección de manos del personal.	(<input type="checkbox"/>) Si	(<input type="checkbox"/>) No	
2.4	Todo el personal cuenta con su dosis completa de vacunación	(<input type="checkbox"/>) Si	(<input type="checkbox"/>) No	
2.5	Verifica el buen estado de salud de los trabajadores	(<input type="checkbox"/>) Si	(<input type="checkbox"/>) No	
2.6	Los colaboradores realizan un frecuente lavado de mano durante sus labores.	(<input type="checkbox"/>) Si	(<input type="checkbox"/>) No	
3.- OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES				

