

✓ Los equipos extintores deben estar limpios, con la carga al día, señalizados y ubicados en un lugar visible (mostrar certificado de operatividad). Contemplar los tipos de extintores que se deben considerar por giro de negocio.

✓ El personal a su cargo OBLIGATORIAMENTE debe haber recibido las capacitaciones de uso y manejo de equipos extintores y primeros auxilios. Es responsabilidad del administrador presentar las constancias de estudios y capacitaciones de los trabajadores.

✓ Contar con las señalizaciones de seguridad de zonas seguras, salidas, prohibido fumar, riesgos eléctricos y extintores, todas ellas en buen estado.

✓ No haber modificado el área del local ni las condiciones de seguridad.

✓ En los locales con instalaciones eléctricas, se debe contar con un sistema de pozo a tierra y con el protocolo de medición actual visible en el local.

✓ El tablero eléctrico debe contar con llaves monofásicas y/o trifásicas, interruptor diferencial e identificación de circuitos y conductores eléctricos protegidos por canaletas y/o tubos de PVC (evitar cables mellizos).

REQUISITOS DEL ÁREA DE MEDIO AMBIENTE:

✓ Sacar la basura dentro del horario establecido (de 6:30 am a 11:00 am y de 6:00 a 7:00 pm).

✓ Los restaurantes deben contar con trampa de grasa y campana extractora debe estar en buenas condiciones.

✓ Cumplir con las normas de reciclaje.

ADEMÁS, ES IMPORTANTE QUE TODOS LOS LOCALES TAMBIÉN CUMPLAN CON:

- *Estar al día en el pago de sus obligaciones tributarias.*
- *Estar al día en el pago del alquiler (en el caso de los locales municipales).*
- *Respetar los horarios establecidos para el funcionamiento, teniendo en consideración el horario de toque de queda fijado por el Gobierno Central (9 pm).*
- *Ofrecer solo aquellos productos y servicios para los cuales se les emitió la licencia de funcionamiento.*
- *Respetar la tranquilidad de los vecinos y visitantes. En ese sentido, no deben realizar eventos que generen ruidos por encima de los límites permitidos, ni tampoco tener como práctica el método de promoción conocido como: "Jaladores", lo cual será sancionado.*



Municipalidad de
La Punta

GUÍA DE ORIENTACIÓN PARA LOCALES COMERCIALES EN EL MARCO DEL COVID-19

Como parte de las acciones que realiza la municipalidad para apoyar a los comerciantes del distrito y salvaguardar la salud de los vecinos, ponemos a su disposición esta "GUÍA DE ORIENTACIÓN PARA LOCALES COMERCIALES EN EL MARCO DEL COVID-19", la cual les permitirá conocer la información necesaria para mantener sus documentos en regla y conocer al detalle las medidas de bioseguridad que deben implementar y mantener en sus locales, reduciendo el riesgo de contagio y evitando la imposición de multas.

Cabe precisar que la información sobre las disposiciones que se detallan corresponden a las vigentes a la fecha, las mismas que podrían cambiar conforme así lo determinen las circunstancias de la pandemia y las normas que emitan las autoridades para hacerle frente.

¡CUMPLIENDO CON ESTAS MEDIDAS EVITAS SANCIONES Y PROTEGES LA SEGURIDAD DE TU ESTABLECIMIENTO COMERCIAL Y LA DE TUS CLIENTES!

¡SOMOS UNA FAMILIA QUE SE CUIDA!

REQUISITOS DEL ÁREA DE COMERCIALIZACIÓN

Mediante Decreto Supremo N° 002-2021-PCM se declaró al Callao como zona de “Nivel de Alerta Alto de Contagio”, por lo cual, en concordancia con las normas emitidas por el MINSA mediante Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA y PRODUCE mediante Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE y normas complementarias, su local debe cumplir con lo siguiente:

- ✓ El aforo máximo permitido para la atención en restaurantes (salón) es el 50%.
- ✓ El aforo máximo permitido en tiendas en general es el 40%.
- ✓ Verificar el uso de mascarilla, sin la cual no se podrá ingresar al local.
- ✓ Controlar la temperatura con termómetros infrarrojos y restringir el acceso a clientes con temperatura mayor a 37.5°C, indicándoles que deben acudir al centro de salud más cercano.
- ✓ Se debe señalar las filas de espera respetando el distanciamiento social de al menos un 1 metro.
- ✓ La distancia entre los bordes de las mesas del salón, cuando los comensales se dan la espalda, debe ser de 1.5 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.
- ✓ Las zonas de alto tránsito de personal y clientes, como pasillos que facilitan el desplazamiento en el salón, deben ser de al menos 2 metros entre los bordes de las mesas del salón.
- ✓ Se recomienda no atender a personas mayores de 65 años ni a menores de 12 años, puesto que son vulnerables y se debe garantizar su cuidado y protección contra el COVID-19.
- ✓ Comunicar al cliente que el lavado con agua y jabón y/o desinfección de manos, es obligatorio.

La municipalidad realizará la fiscalización correspondiente y de verificar alguna infracción, se aplicarán las multas previstas en la Ordenanza N° 002-2020-MDLP/AL publicada en el diario oficial El Peruano con fecha 06/08/2020 y en nuestra página web: <https://www.munilapunta.gob.pe/portaITransparencia/documentos/file1987.pdf>, las cuales podrían llegar a 2 UIT (S/ 8,800), además de la Clausura Temporal de su local.

Asimismo, cabe precisar que las mencionadas medidas y protocolos son adicionales a los requisitos generales para el normal funcionamiento de su establecimiento, como: contar con Licencia de Funcionamiento, Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones (ITSE), no colocar pizarras en la vía pública, no colocar letreros externos con luz de neón, entre otras.

REQUISITOS DEL ÁREA DE SALUD

- ✓ Cumplir con el PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL PARA COVID 19 aprobado mediante Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, debiendo tener el documento físico enviado al MINSA, para la verificación de su cumplimiento.

Además, el local deberá contar obligatoriamente con lo siguiente:

- *Punto de desinfección de manos y calzado al ingreso.*
- *Ambientes que eviten la contaminación cruzada para los alimentos.*
- *Medidas para el adecuado control de humo y gases.*
- *Servicios Higiénicos operativos y en buen estado.*
- *Barrera física para la atención en salón.*
- *Un espacio destinado únicamente para el cambio de ropa durante la jornada laboral.*
- *Emitir de manera semanal una declaración jurada con el aforo del establecimiento.*

En su local se debe garantizar el buen estado de salud de sus colaboradores, el uso de mascarilla (solo los comensales pueden retirársela al momento de comer), y se debe respetar el distanciamiento social.

- ✓ Asimismo, se debe cumplir con la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, en la cual respecto a la manipulación de alimentos, se exige mantener en óptimas condiciones de higiene los siguientes procesos y materiales:

- *Equipos y utensilios en cocina y salón.*
- *Recepción y almacenamiento de insumos.*
- *Cocina y comedor.*
- *Preparación de alimentos*

Estos 4 puntos son los más importantes dentro del manejo de alimentos en un establecimiento comercial que expende comidas y bebidas para el consumo humano.

REQUISITOS DEL ÁREA DE GESTIÓN DE RIESGOS Y DESASTRES (DEFENSA CIVIL)

- ✓ Contar con certificado vigente de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones (ITSE).
- ✓ Contar con el de Plan de Seguridad en Defensa Civil o Plan de Contingencia, según corresponda.
- ✓ De atender en horario nocturno, el negocio debe implementar Luces de emergencia.