



## Municipalidad Distrital de La Punta

### GUÍA TÉCNICA PARA LOS ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDEN ALIMENTOS Y PRODUCTOS CON MODALIDAD DE SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO (DELIVERY) O RECOJO EN LOCAL, TALES COMO MERCADOS, BODEGAS, TIENDAS, FARMACIAS, RESTAURANTES Y AFINES.

#### Artículo 1°.- Finalidad.

Coadyuvar con el cumplimiento de las disposiciones emitidas por el Gobierno Central, a través de sus diversos Ministerios y por las autoridades competentes, fortaleciendo las buenas prácticas de manipulación de alimentos y comercialización de productos, con la finalidad de garantizar las condiciones sanitarias, y dictando las medidas pertinentes a fin de evitar la propagación del virus COVID-19 entre los vecinos del distrito de La Punta usuarios del servicio de entrega a domicilio (delivery) o recojo en tienda, a través del mercado de abastos, tiendas, bodegas, farmacias, bancos, restaurantes y demás establecimientos afines de comercio o servicios precisados en la normativa respectiva.

#### Artículo 2°.- Objeto.

Precisar y garantizar las medidas sanitarias y de salubridad a ser implementadas durante el proceso de entrega de alimentos y productos, incluyendo restaurantes y afines, en la modalidad de entrega a domicilio (delivery) y recojo en tienda, así como de productos o servicios farmacéuticos y bancarios, conforme al marco regulatorio aplicable y a las competencias de la entidad.

#### Artículo 3°.- Ámbito de aplicación y alcance

**Físico:** La presente Guía es de aplicación para los que expendan productos de primera necesidad, tales como mercados y bodegas, así como farmacias, bancos, restaurantes y afines, bajo la modalidad de entrega a domicilio (delivery) o recojo en tienda, dentro de la jurisdicción del distrito de La Punta.

La Policía Municipal verificará el orden en el desplazamiento a los hogares del distrito desde los establecimientos. Asimismo, las demás gerencias realizarán las acciones que les correspondan conforme a sus competencias.

**Geográfico:** Aplica de manera exclusiva para la jurisdicción correspondiente al distrito de La Punta.

#### 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, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, 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 y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 020-2020-SA, que proroga a partir del 10 de junio de 2020 hasta por un plazo de noventa (90) días calendario, la emergencia sanitaria declarada por el Decreto Supremo N° 008-2020-SA.
- 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.
- Decreto Supremo N° 116-2020-PCM, que establece las medidas que debe observar la ciudadanía en la Nueva Convivencia Social y proroga el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.
- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, que aprobó el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE, que aprobó el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1



## Municipalidad Distrital de La Punta

de la "Reanudación de Actividades", en materia de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local).

- Otras normas que haya expedido o expida el Gobierno Central a través de los diversos Ministerios, principalmente el Ministerio de Salud (MINSA), Ministerio de la Producción (PRODUCE), Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), y que resulten de aplicación sobre la materia.

### Artículo 5°.- Disposiciones Generales

#### 5.1 Definición de términos

- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona involucrada en la producción, procesado, envasado y venta de alimentos.
- **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.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor.
- **Modalidad de servicio a domicilio (delivery):** Es aquella en la cual el titular del establecimiento comercial autorizado, tales como mercados, bodegas, tiendas, restaurantes y afines, a través de personal contratado reparte los productos hacia el consumidor final.
- **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.
- **Servicios Afines:** Se entienden así a los 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, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares. Para efectos de la presente norma, dichos servicios deben estar debidamente autorizados y cumplir con los respectivos protocolos.

Adicionalmente a las definiciones anteriores, se tendrán en cuenta las dictadas por el gobierno central y entidades competentes, que resulten aplicables.

#### 5.2 De la responsabilidad de los comerciantes y titulares de establecimientos.

Los comerciantes del mercado de abastos, así como los titulares de bodegas, tiendas, farmacias, restaurantes y afines, son responsables de garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias en sus establecimientos. Asimismo, deben garantizar la salud de sus colaboradores y del personal que utilicen para la referida actividad, verificando que los mismos se encuentren en buen estado de salud para la realización de sus servicios, cumpliendo con los protocolos consignados en la presente guía y en las demás disposiciones dictadas por el Ministerio de Salud, Produce y entidades competentes.

Asimismo, cuando se utilice la modalidad de recojo en tienda, los titulares deben verificar y garantizar el distanciamiento social de por lo menos un (1) metro de distancia durante todo el proceso, cumpliendo además con las disposiciones establecidas por el gobierno sobre la materia.

#### 5.3 De las funciones de la Municipalidad Distrital de La Punta.

La Municipalidad Distrital de La Punta, a través de la División de Salud de la Gerencia de Desarrollo Humano, el área de Comercialización de la Gerencia de Rentas, la Gerencia de Seguridad Ciudadana, Defensa Civil y Policía Municipal y demás unidades orgánicas pertinentes de la Municipalidad, con el apoyo de las dependencias



## Municipalidad Distrital de La Punta

e instituciones competentes, estarán a cargo de verificar el cumplimiento de las medidas establecidas en esta guía y las disposiciones dictadas por el Gobierno Central sobre la materia, a fin de mantener la condición de salubridad de los ciudadanos punteños y de los comerciantes que prestan el referido servicio de entrega a domicilio (delivery) o recojo en tienda.

### Artículo 6°.- Disposiciones Específicas

#### 6.1 De los manipuladores (titulares, despachador y personal de reparto)

El personal que realiza operaciones vinculadas a los productos, bajo responsabilidad del titular del establecimiento, debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

##### SALUD

- El personal debe ser tamizado por personal de salud al momento del inicio de actividades (ANEXOS III - IV).

##### HIGIENE

- Mantener una rigurosa higiene personal, el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, relojes, anillos, piercing, celulares, llaves, lapiceros, entre otros) al momento de desarrollar su actividad final.

- Mantener las manos limpias con uñas cortas y sin esmalte.

- No fumar ni comer durante las operaciones con alimentos.

##### CAPACITACION

- La capacitación sanitaria es obligatoria y de entera responsabilidad del administrador o titular del establecimiento, la misma que podrá ser desarrollada por el personal competente de la Municipalidad Distrital de La Punta, entidades privadas certificadas en temas sanitarios de alimentos y de servicios (de ser el caso), siempre cumpliendo los protocolos correspondientes.

- Esta debe ser certificada y presentada al momento que sea solicitada por la Autoridad Sanitaria.

#### 6.2 Antes de la actividad y sobre el empaque y entrega de productos al repartidor.


- Los titulares de los establecimientos materia de la presente guía (mercado, tiendas, bodegas, restaurantes y afines), deberán verificar que el personal que utilice para el servicio, no se encuentre contagiado del Covid-19 y para tal fin se deberá contar con la constancia o el resultado de la entidad competente (MINSA o ESSALUD), o en su defecto de entidad aseguradora autorizada, certificando la respectiva negatividad, lo cual será materia de fiscalización por parte de la Municipalidad y autoridades respectivas. Asimismo, en caso se detecte casos de contagio, deberá seguirse estrictamente con los protocolos de sanidad establecidos por el gobierno, bajo responsabilidad.

De igual modo, la realización de pruebas rápidas o moleculares, deberá ser efectuada de forma periódica, por lo menos una (1) vez al mes o en todo caso en el periodo que las circunstancias sanitarias así lo ameriten y permitan, para lo cual la Municipalidad comunicará a los titulares de los establecimientos sobre la materia.

- Se deberá realizar acciones de toma de temperatura y desinfección al personal que ingrese al establecimiento que desarrolle el servicio de entrega a domicilio (delivery) o recojo en tienda, de manera diaria antes de iniciar sus actividades. La temperatura de las personas que participen en el proceso no debe ser superior a  $37\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0.5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , caso contrario, deberá seguirse los protocolos sanitarios correspondientes.




## Municipalidad Distrital de La Punta

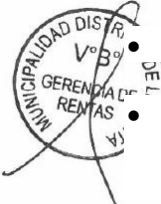
- 
- El personal responsable de preparar y empaquetar los productos deberá contar con EPP completo (mascarilla, guantes, gorra descartable para cubrir su cabello y lentes protectores o en su defecto protector facial). No deberá presentar síntomas como: tos, dolor de garganta, dolor de cabeza, dificultad respiratoria o signos vinculados a ETAs, tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos entre otros. De manera frecuente, procederá al lavado y desinfección de manos con abundante jabón y alcohol al 70% respectivamente.

- Al momento de la entrega al repartidor, el embolsado o empaquetado deberá estar sellado y se desinfectará con solución adecuada, agua con Hipoclorito de sodio al 4% (VER ANEXO I) o de alcohol al 70%

- Esta entrega deberá ser realizada en la zona de despacho correspondiente del establecimiento.

- 
- En caso de utilizar contenedor o caja para el traslado de los productos alimenticios, el repartidor deberá asegurar que éste se encuentre limpio y desinfectado, igualmente, en caso de utilizarse vehículo, este deberá estar en óptimo estado de funcionamiento, y debidamente desinfectado en cada salida que se realice.

- El repartidor procederá con el lavado y desinfección de manos antes de recoger los productos sellados, debiendo utilizar mascarilla, guantes, lentes protectores y de ser posible mandil.



Planificar la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de personas y vehículos.

- Se deberá verificar que el repartidor lleve la cantidad necesaria de EPPs (mascarilla, guantes, lentes protectores y de ser posible mandil), así como dispensador portátil con solución desinfectante (alcohol al 70%) para la entrega de los pedidos.

### 6.3 De la entrega de los productos en el domicilio.



Durante el traslado al domicilio, en ningún caso el empaque que contiene los productos deberá ser abierto.

El repartidor deberá estar provisto de un rociador para aplicar desinfectante (alcohol al 70%), el cual será utilizado para las manos y el empaque de los productos, antes de retirarlos del contenedor o caja (en caso de usarse como medio de protección durante el traslado).

- El repartidor realizará la entrega al consumidor sin entrar al domicilio, colocando la mercancía en la puerta principal, apoyando la misma en un elemento tipo banca o similar y respetando el distanciamiento social de al menos un (1) metro de distancia.
- La persona que recibe los productos (residente), deberá usar mascarilla.
- El pago por la compra será efectuado de forma preferente por medios virtuales, conforme a los acuerdos entre los usuarios y comerciantes.
- Pago POS: Desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizados durante el pago.
- Pago en efectivo: Recibir el efectivo considerando las medidas de bioseguridad.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso (no manipular la mascarilla).
- Verificar que el cliente utilice mascarilla y que se disponga de un elemento para la entrega.
- Desinfectar las manos antes de continuar con el reparto.

### 6.4. Después de la actividad.

Limpiar y desinfectar las superficies del contenedor y del vehículo, de ser el caso. Se recomienda utilizar amonio cuaternario.

Desechar los equipos de protección personal utilizados pertinentes, en los tachos destinados a residuos peligrosos.

Lavar y desinfectar las manos antes de recoger un nuevo pedido.



## Municipalidad Distrital de La Punta

### Artículo 7°.- Disposición Finales

La Municipalidad podrá disponer acciones adicionales en el marco de la emergencia sanitaria, con la finalidad de evitar o reducir el contagio y la propagación del Covid-19 en el distrito, siempre bajo el marco legal dictado por el gobierno central.

El presente documento constituye una Guía para la correcta aplicación de las disposiciones emitidas por el Gobierno Central, el Ministerio de Salud, el Ministerio de la Producción, el Ministerio de Agricultura y Riego, la Municipalidad Distrital de La Punta y demás autoridades respectivas.

En consecuencia, las disposiciones emitidas y que se emitan son de estricto cumplimiento y serán promovidas y verificadas por la Municipalidad conforme a sus competencias.





**Municipalidad Distrital de La Punta**  
**ANEXOS DE LA GUÍA TÉCNICA**

**ANEXO I**

**Procedimiento para la preparación de soluciones cloradas**

Objetivo

- Brindar instrucciones para la elaboración de soluciones cloradas para desinfectar alimentos y superficies inertes.

Alcance

- Personal que prepara soluciones clorada para desinfección.

Descripción

- Cálculo de la cantidad requerida del desinfectante:

Para realizar una adecuada desinfección se debe considerar lo siguiente:

La adición de Hipoclorito de sodio al 4%; se realiza, dependiendo del nivel de agua de los recipientes que la contienen, y la concentración requerida; para lo cual emplea la siguiente fórmula:

$$\text{Vol. del desinfectante.} = \frac{\text{Vol. sol (L) x c.c final (ppm)}}{\text{c.c inicial desinfectante x } 10^4}$$

<b>Vol. sol (L)</b>	=	Volumen de la solución desinfectante (agua – desinfectante) requerida para la desinfección.
<b>C.C. final</b>	=	Concentración final requerida en la solución desinfectante
<b>C.C. inicial</b>	=	Concentración del desinfectante (ver en el envase)
<b>10<sup>4</sup></b>	=	Factor de corrección
<b>Vol. del desinf.</b>	=	Volumen del desinfectante necesario a echar en el volumen de solución para obtener la concentración final.

Una vez obtenida el volumen de solución desinfectante requerido realizar la conversión de litros a mililitros, luego medir con una probeta el volumen requerido y añadir al agua y mover para obtener una solución homogénea.





# Municipalidad Distrital de La Punta

## ANEXO II

### LISTA DE CHEQUEO PARA EL CONTROL SANITARIO DEL SERVICIO BAJO LA MODALIDAD DE ENTREGA A DOMICILIO (DELIVERY)

Nombre del servicio afín:

Dirección:

Nombre o identificación del repartidor:

CRITERIO	Cumple	No cumple	SERVACION
<b>DE LA ZONA DE DESPACHO</b>			
servicio afín cuenta con una zona adecuada para el empaque y despacho de los alimentos			
<b>DEL PERSONAL: Manipulador/despachador/repartidor encargado de acondicionar los productos en los contenedores o de transportarlos</b>			
<b>ESTADO DE SALUD</b>			
temperatura igual o menor a $37^{\circ} \pm 0.5^{\circ} \text{C}$			
no tiene procesos respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza			
no tiene procesos diarreicos, ictericia o vómitos.			
<b>HIENE Y PRESENTACION</b>			
tiene manos con o sin guantes limpias y desinfectadas			
tiene uñas cortas y limpias			
no tiene heridas infectadas o abiertas			
tiene protector nasobucal conforme a las especificaciones técnicas establecidas por el Ministerio de Salud.			
tiene protector de ojos			
tiene cabello recogido y cubierto			
tiene la indumentaria limpia			
no tienen joyas, alhajas, relojes ni piercing.			
<b>CAPACITACIÓN</b>			
el personal (manipuladores, repartidores) han recibido capacitación por parte del establecimiento o por entidades especializadas.			
<b>DEL REPARTO DE LOS PRODUCTOS</b>			
los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos.			
los empaques se encuentran bien cerrados o sellados.			
los contenedores o cajas para reparto se encuentran limpios y desinfectados antes de acondicionar los productos en ellos.			
el cierre de los contenedores asegura la protección de los productos contra la contaminación externa.			
el tiempo de reparto de los productos es menor a 1 hora.			
el contenedor o caja se encuentra acondicionado para mantener los productos en las condiciones de caliente o frío adecuadas.			
el repartidor cuenta con un desinfectante para manos.			

Los agentes de Seguridad Ciudadana en servicio de ronda, ejercerán control para el buen desplazamiento de los despachadores (delivery) en la vía pública, con la finalidad de mantener el orden y evitar poner en riesgo a su persona y terceros, cumpliéndose con los protocolos aplicables.

Nombre del controlador

Firma:

Fecha y hora:



# Municipalidad Distrital de La Punta

## ANEXO III

### FICHA PARA TAMÍZAJE DE INGRESO

#### I.- Datos Generales

Tipo de Documento: .....  
 N° de Documento:.....  
 Nombre:.....  
 Edad: ..... Sexo: .....  
 Nacionalidad: .....  
 Distrito de Residencia: .....  
 Dirección actual de residencia: .....  
 .....  
 Correo Electrónico: .....  
 Celular: ..... Teléfono fijo: .....  
 Datos de algún familiar de contacto: .....  
 Celular: .....

#### II- Preguntas de Evaluación

##### 1. Control De Funciones Vitales

• Temperatura: .....  
 • Frecuencia Cardiaca: .....  
 • Frecuencia Respiratoria: .....  
 • Saturación De Oxígeno: .....  
 • Presión Arterial: .....

##### 2. ¿Presenta algunos de estos síntomas?

• Fiebre  
 • Tos  
 • Dolor de garganta  
 • Dificultad respiratoria  
 • Congestión Nasal  
 • Otro; .....

##### 3. Fecha de Inicio de síntomas: .....

##### 4. ¿En los últimos 14 días ha tenido contacto con personas con diagnostico confirmado de coronavirus?

Si ( ) No ( )

##### 5. ¿Ha viajado fuera del país en los últimos 14 días?

Si ( ) No ( )

##### 6. País que ha visitado ..... Fecha de retorno al Perú .....

##### 7. En los últimos 14 días se desplazó a diferentes distritos de dónde vive

Si ( ) No ( )





## Municipalidad Distrital de La Punta

8. Ud. cumple alguno de los siguientes criterios:

- Obesidad
- Enfermedad Pulmonar Crónica
- Diabetes
- Hipertensión
- Gestante
- Mayor de 65 años
- Otro:.....

9. En la casa donde habita tiene los siguientes grupos de riesgos:

- Adulto Mayor
- Niño
- Gestante
- Familiar con enfermedad crónica
- Personal de salud

10. ¿Cuántas personas viven en el domicilio? .....

11. Resultado de Prueba Rápida para Covid – 19

Positivo

Negativo

Observaciones:

Nombre del controlador

Fecha y hora:

Firma:



# Municipalidad Distrital de La Punta

## ANEXO IV CUESTIONARIO PARA DETECCIÓN COVID-19

SINTOMAS	PUNTAJE
	¿Estas teniendo tos? 1 PUNTO
	¿Estas teniendo escalofríos? 1 PUNTO
	En este momento o en los días anteriores ¿has tenido diarrea? 1 PUNTO
	¿Tienes dolor de garganta? 1 PUNTO
	¿Estas teniendo dolor de cuerpo y malestar general? 1 PUNTO
	¿Estas presentando dolores de cabeza? 1 PUNTO
	¿Has tenido fiebre (más de 37.8°C)? 1 PUNTO
	¿Has perdido el olfato? 1 PUNTO
	¿Estas teniendo dificultad para respirar? (como si no entrara aire en el pecho) 2 PUNTOS
	¿Estas experimentando fatiga? (real deterioro de mis movimientos y ganas de hacer algo) 2 PUNTOS
	¿Has viajado en los últimos 14 días? 3 PUNTOS
	¿Has viajado o estado en un área afectada por COVID-19? 3 PUNTOS
	¿Has estado en contacto directo o cuidado a algún persona positiva a COVID-19? 3 PUNTOS

RESULTADO DE PUNTAJE	
0 - 2	Podría ser estrés, tome sus precauciones y observe
3 - 5	Hidrátese, conserve medidas de higiene, observe y reevalúe en 2 días
6 - 11	Acuda a consulta con el Médico
12 o mas	Llame a los servicios para realizar detección para COVID-19: 113, 107 (ESSALUD)

