



ALERTA DERECHO ADMINISTRATIVO – JUNIO 2020

**La Municipalidad de San Isidro
aprueba medidas de cumplimiento
obligatorio para la prevención y
control del COVID-19**

La Municipalidad de San Isidro ha publicado la Ordenanza N° 520, que aprueba medidas de control del COVID-19 a ser tenidas en cuenta por los establecimientos, locales comerciales, restaurantes, servicios delivery y de recojo en tienda, así como en las obras en ejecución dentro del distrito.

Es importante conocer y cumplir este régimen porque en todos los casos, su incumplimiento generará la medida complementaria de clausura del local o paralización de la obra, sin perjuicio de la multa correspondiente.

En nuestra opinión, por lo menos una de estas infracciones debe ser reformulada a la brevedad debido a su actual indeterminación, que afecta el requisito de certeza, propio del Principio de Legalidad que debe cumplir todo régimen sancionador administrativo. Se trata de aquella referida a "verificar el desconocimiento manifiesto de la mayoría de los trabajadores sobre las normas de sanidad y salubridad emitidas en el contexto de la expansión del COVID-19". En efecto, la norma no señala lo que debe entenderse por "desconocimiento manifiesto" ni por "mayoría de trabajadores", siendo también muy amplio el espectro de la normativa que sería materia de evaluación. Para los efectos de la pandemia, más allá del aspecto subjetivo de conocer o no a cabalidad el régimen de sanidad o salubridad, lo importante es aplicarlo estrictamente en los hechos.

Los aspectos más relevantes de la norma bajo comentario son los siguientes:

1. Los establecimientos y locales comerciales cuya apertura está permitida, solo podrán funcionar en tanto demuestren contar con lo siguiente:
 - a) Licencia de Funcionamiento vigente;
 - b) Certificado ITSE vigente;
 - c) Autorización sectorial vigente, de corresponder;
 - d) "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo"; y,
 - e) Registro vigente en el Sistema Integrado para

COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud. Los requisitos señalados en los literales d) y e), únicamente serán aplicables a las personas jurídicas.

2. Los establecimientos y locales comerciales cuyas actividades para la prestación de bienes y servicios esenciales se encontraban permitidas por excepción, dentro de un plazo no mayor de siete (7) días hábiles luego de la entrada en vigencia de la Ordenanza, deben:
 - (a) iniciar las gestiones para la obtención y registro en SICOVID-19 de su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", y;
 - (b) realizar pruebas serológicas y moleculares a los empleados que tengan puestos de trabajo con muy alto riesgo, alto riesgo y mediano riesgo de contagio del COVID-19. Los resultados generales de dichas pruebas (número de positivos y/o negativos) deberán ser informados a la Municipalidad dentro de un plazo máximo de dos (2) días hábiles luego de emitidos, salvaguardando el derecho de dignidad y reserva de identidad de las personas).
3. Los establecimientos y locales comerciales que cuenten con un "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" debidamente registrado en SICOVID-19, e incorporen otra actividad económica o cambien su giro, deberán comunicarlo al Ministerio de Salud. En caso que el citado Ministerio informe de la necesidad de que se presente un nuevo Plan, el establecimiento comercial deberá suspender sus actividades económicas hasta que proceda a registrar dicho Plan.
4. Los establecimientos y locales comerciales que hayan realizado pruebas de descarte del COVID-19, deberán proceder a informar a la Municipalidad de San Isidro, en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles, los resultados generales de estas pruebas.

5. Los establecimientos y locales comerciales que tengan la obligación de realizar pruebas de descarte del COVID-19 por presentar empleados con puestos de trabajo con muy alto, alto o mediano riesgo, deberán suspender inmediatamente sus actividades económicas para realizar la desinfección de sus ambientes, debiendo informar a la Municipalidad la fecha de dicha desinfección, a efectos de verificar que la misma cumpla con los estándares y protocolos de bioseguridad en la materia.

6. Para reabrir sus locales, los establecimientos de riesgo bajo pero con política sanitaria laboral de no realizar pruebas de descarte, en caso de presentar uno o más casos de contagio entre sus trabajadores, deberán efectuar el proceso de desinfección antes citado pero además, pruebas moleculares a todos los trabajadores, cuyos resultados generales deben ser informados a la Municipalidad en el plazo de dos (2) días de emitidos.

En el caso de los establecimientos de riesgo bajo pero con política sanitaria laboral de realización de pruebas de descarte, en caso de presentar uno o más casos de contagio, para el levantamiento de la suspensión bastará la previa acreditación de la desinfección.

7. Los establecimientos y locales comerciales deberán proceder a implementar las siguientes medidas, en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles:

7.1 Respecto al público en general.

- Implementar protocolos de organización interna de funcionamiento de manera que se eviten las aglomeraciones de personas y se controle que los consumidores y empleados mantengan la distancia de seguridad de al menos un metro (1.00 m), quedando prohibido el consumo de productos en los propios establecimientos.

- Señalizar con círculos el distanciamiento para el ingreso al local de un metro (1.00 m) de distancia entre cada persona.
- Uso obligatorio de mascarilla.
- El aforo máximo permitido es equivalente al 50% del aforo autorizado en el Certificado ITSE.
- Se prohíbe el ingreso de embarazadas, niños y/o personas mayores de 65 años, en aquellos establecimientos o locales comerciales cuyo giro implique el almacenamiento y distribución para la venta al público de alimentos y productos de primera necesidad al por mayor, como supermercados, mercados y similares.
- Obligatorio control de temperatura corporal con termómetro infrarrojo a todas las personas que ingresen a cada local, prohibiendo el ingreso de personas que presenten una temperatura alta asociada a una fiebre y/o con problemas respiratorios.
- Se prohíbe el ingreso de las personas si antes no han procedido a lavarse y/o desinfectarse las manos.
- Contar con dispensadores de agua y jabón y/o alcohol en gel y papel toalla, ubicados en la entrada del local para el lavado y desinfección de las manos asegurando que sean de acceso libre a las personas antes y después de realizar sus compras o cualquier actividad al interior del establecimiento.
- Mantener los lavaderos internos abastecidos con jabón, desinfectante y elementos desechables para el lavado y secado de manos para el uso de los colaboradores y/o trabajadores, contratistas, visitantes y usuarios de su establecimiento. Los tachos para la eliminación de residuos y/o basura deben ser de material plástico, de preferencia con diseño de tapa con mecanismo de apertura de pie.

- Implementar el uso de pediluvios como mecanismo que asegure la desinfección de los calzados.
- Mantener abierta la puerta principal de ingreso a los servicios higiénicos, siempre que las condiciones de estos servicios lo permitan y se garantice la privacidad en dichos ambientes.
- Para el secado de las manos deberán instalarse equipos como secadores eléctricos con sensor.
- Realizar la desinfección de los elementos y superficies con los cuales las personas tienen contacto constante y directo; con hipoclorito de sodio (lejía al 5%). Asimismo, deberán seguir los protocolos de limpieza previstos por la Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN que aprobó la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies".
- Desinfectar, antes de su uso y permanentemente, los coches, canastillas y similares disponibles al público.
- La difusión acerca del cumplimiento de las medidas sanitarias, debe también realizarse a través de mensajes audiovisuales o solo audibles, que se repitan de forma constante.
- Establecer medios de comunicación con su público objetivo y/o terceros de manera que la asistencia al establecimiento se dé previa cita, evitando de esta manera situaciones de aglomeraciones o colas en las afueras del local comercial.
- Se deberá controlar que las personas cumplan con las medidas de bioseguridad que adicionalmente se requieran respetar teniendo en cuenta la naturaleza del giro o actividad económica.
- Incentivar el uso de medios electrónicos de pago (dinero electrónico) y cualquier otro que reduzca el uso del dinero físico. Al momento de pagar, las personas deben respetar la distancia establecida, garantizando que el acercamiento a la caja únicamente se dé cuando la persona que antecede haya concluido con todo el proceso de pago y el personal del establecimiento haya procedido a la desinfección respectiva de la faja donde colocan los productos para el pago respectivo.

7.2 Respecto al personal del establecimiento.

- Controlar que, en la interacción entre los trabajadores, y de estos con el público, se respete la distancia mínima de un metro (1.00 m).
- Controlar la temperatura corporal diaria.
- Controlar la limpieza y desinfección de manos y cara con agua y jabón o alcohol en gel, de corresponder, por parte de los trabajadores, al inicio, durante y en la finalización de las actividades.
- Proporcionar mascarillas, guantes, lentes y gorros y toda aquella indumentaria o accesorio de protección, los que deberán cumplir con las disposiciones técnicas sanitarias aprobadas por la Autoridad de Salud y/o el sector correspondiente.
- Impedir que los trabajadores puedan ingresar ni brindar servicios al público si tienen algún síntoma respiratorio o fiebre, debiendo derivarlos a la atención médica que corresponda, situación que debe replicarse en caso que estos síntomas se presenten súbitamente durante la jornada de trabajo. Estos hechos deberán reportarse a la Autoridad de Salud correspondiente para el seguimiento respectivo.
- Capacitar constantemente a los trabajadores en lo que respecta a la observancia de las medidas de contención del COVID-19.

8. Asimismo, se han aprobado las siguientes disposiciones adicionales para actividades específicas:

8.1 Respecto a las obras en ejecución.

- Comunicar a la Municipalidad los datos del residente de obra, supervisor de obra y profesional de la salud.
- Se prohíbe el uso del servicio de delivery para la alimentación de los obreros y que éstos almuercen o coman en los alrededores de la edificación, o usen otros espacios públicos.
- El aforo del área de ventas de la obra se encuentra permitido a la mitad de su capacidad y la asistencia debe ser previa cita. Debe priorizarse la atención virtual para el público interesado.
- Se debe presentar a la Municipalidad de San Isidro copia del registro y copia del "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo". Conjuntamente con dicho documento se debe ingresar la reprogramación de las visitas de inspección firmada por el responsable de obra.
- Debe acreditarse el registro de las Fichas de Sintomatología COVID-19, conforme al Anexo 2 del Documento Técnico denominado "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado mediante la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA.
- Acreditar mediante plano de señalización la ubicación de los paneles informativos instalados en varios puntos de la obra con las recomendaciones básicas de prevención del contagio frente al COVID-19; así como la ubicación de los puntos de control, medición de temperatura y ubicación de los puntos donde se provee los equipos personales de

seguridad, en caso de requerir recambio durante la ejecución de algún trabajo, diferenciando claramente la circulación hacia dichos puntos; y, también, establecer horarios y zonas específicas, así como el personal para la recepción de materiales o mercancías.

- Acreditar el conocimiento del personal (de manera escrita) respecto a las recomendaciones básicas de prevención del contagio frente al COVID-19 y el contenido del Plan, mediante la capacitación obligatoria sobre seguridad y salud en el trabajo, conforme al Protocolo Sanitario aprobado por el Ministerio de Vivienda.
- Mantener actualizada la información del personal, a fin de ubicar a cada obrero o empleado, en caso de que en la obra se presente un caso de COVID-19, y seguir con el Plan y las recomendaciones del Ministerio de Salud.
- Publicar en la(s) entrada(s) de la obra de construcción, un aviso visible que señale el cumplimiento de la adopción de las medidas contempladas en la norma bajo comentario y en los lineamientos que le correspondan, debiendo acompañarse con la Resolución de Licencia de Edificación.

8.2 Respecto a los restaurantes, servicio delivery y recojo en tienda.

- Realizar el saneamiento ambiental (desratización, desinsectación, desinfección y limpieza y desinfección de reservorios de agua) de sus instalaciones, conforme a lo establecido en la Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines".
- Permitir la presencia del público solo previa cita, evitando la existencia de colas o aglomeración de personas a las afueras del restaurante.

- Instalar puntos de lavado de manos y estaciones de desinfección exclusivos al ingreso del establecimiento, áreas de proceso y despacho. Las estaciones deberán estar dotadas con solución desinfectante (en spray) o dispensador con alcohol en gel.
- Garantizar espacios exclusivos para el cambio de indumentaria del personal, asegurando que se guarde la ropa con la que el personal llegó en una bolsa cerrada y el calzado propio deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. Una bolsa limpia será usada exclusivamente para el uniforme de trabajo evitando contaminación cruzada. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección. El uniforme siempre quedará en el centro de trabajo y será responsabilidad del restaurante el lavado del mismo. El uniforme y calzado del personal será facilitado por el establecimiento, debiendo considerar dos (2) cambios por día.
- Instruir al personal que ante una sudoración facial, deberán evitar tocarse inmediatamente el rostro, para lo cual, primero tendrán que retirarse toda la protección, lavarse las manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes, cofia, según corresponda).
- Proporcionar mascarillas del tipo facial, las que deben cumplir con las disposiciones técnicas sanitarias aprobadas por la Autoridad de Salud o el sector correspondiente para uso quirúrgico, garantizando con el proveedor que se cumpla con un porcentaje de filtración bacteriana de al menos el 95%.
- Realizar el empaque (objeto que protege y preserva el envase con el alimento preparado culinariamente, es de primer uso, como bolsa de plástico biodegradable, papel,

cartón, etc.). contando con un precinto de seguridad que asegure que no se abrirá el mismo durante el transporte hasta que llegue al consumidor. Asimismo, para su traslado, el empaque debe cerrarse, conteniendo el envase con alimento y este ser acondicionado en el contenedor o caja para su reparto, manteniéndose cerrado durante el trayecto hasta ser entregado al consumidor.

- Verificar que tanto el encargado de envasar y empaquetar los alimentos, como el repartidor, lleven protector buco nasal, tener cabello cubierto y las manos (con o sin guantes) limpias y desinfectadas, así como uñas cortas y limpias, sin heridas infectadas o abiertas.
- El reparto del alimento preparado culinariamente en ningún caso debe ser mayor a una hora.
- El reparto del alimento que se consume caliente, se debe dar transportándolo en 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.
- Se prohíbe el contacto directo del consumidor final con el despachador, manteniéndose la distancia de al menos de 1.00 metro, y al recibir el empaque, el consumidor procederá a desinfectarlo antes de retirar el envase con el alimento, como buena práctica propuesta por el repartidor.

Cualquier consulta sobre el particular podrá ser absuelta por los abogados de nuestro Despacho Administrativo.

Para mayor información contactar a:



Carlos Carpio

Socio

ccarpio@estudiorodrigo.com



Hugo Silva

Socio

hsilva@estudiorodrigo.com



Hugo Sarria

Asociado

hsarria@estudiorodrigo.com