



DECRETO DE ALCALDÍA N° 002-2020-MDS

Socabaya 23 de junio de 2020

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SOCABAYA

VISTO

El Informe N° 065-2020-MDS/A/GM-GDEL de la Gerencia de Desarrollo Económico Local, El Informe Legal N° 133-2020-MDS/A/GM-OAJ de la Oficina de Asesoría Jurídica, El Informe N° 016-2020-MDS/A/GM de la Gerencia Municipal.

CONSIDERANDO:

Los gobiernos locales gozan de autonomía política económica y administrativa en los asuntos de su competencia, conforme establece el Artículo 194° de la Constitución Política del Estado, modificado por la Ley de reforma Constitucional N° 28607 y en concordancia con el Artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972.

Que, mediante Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE se aprueba los "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abasto y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19"

Que, mediante Ordenanza N° 243-MDS se establece Normas complementarias para prevenir el contagio y propagación del Coronavirus (COVID - 19) en mercados y establecimientos ubicados en la Jurisdicción del distrito de Socabaya.

Que, mediante Informe N° 065-2020-MDS/A/GM-GDEL, Gerencia de Desarrollo Económico Local, alcanza los Lineamientos de Prevención frente al COVID-19 en Mercados de Abasto y Otros dentro de la Jurisdicción del distrito de Socabaya, instrumento necesario e imprescindible para establecer los lineamientos de funcionamiento de los mercados de abasto, industrias y otros en la jurisdicción del distrito de Socabaya, para su respectiva revisión y posterior aprobación.

Que, mediante Informe Legal N° 133-2020-MDS/A/GM-OAJ, la Oficina de Asesoría Jurídica precisa que los lineamientos propuestos analizan las acciones específicas a realizarse por parte de los responsables de los centros de abasto y establecimientos de comercio del distrito, así como las acciones de control por parte del personal de la Municipalidad en atención a sus funciones, por tanto está reglamentando lo dispuesto en la Ordenanza N° 243-MDS; siendo de la opinión que la Aprobación de los Lineamientos propuestos por la Gerencia de Desarrollo Económico Local, debe realizarse a través de Decreto de Alcaldía en atención a su naturaleza y a la existencia de la Ordenanza Municipal N° 243-MDS; la cual ha sido ha sido puesta a consideración del Despacho de Alcaldía mediante Informe N° 016-2020-MDS/A/GM

Estando a lo expuesto y en ejercicio de las facultades conferidas por el Art. 39° y 42° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.

DECRETA:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR los Lineamientos de Prevención Frente al COVID-19 en Mercados de Abasto y Otros ubicados dentro de la Jurisdicción del distrito de Socabaya del Departamento de Arequipa, propuestos por la Gerencia de Desarrollo Económico Local, cuyo anexo forma parte integrante del presente Decreto de Alcaldía.

ARTICULO SEGUNDO: DISPONER que el presente Decreto de Alcaldía, entrara en vigencia al día siguiente de su publicación, encargando la misma a la Oficina de Secretaria General y a la Unidad de Informática la publicación en el Portal Institucional (www.munisocabaya.gob.pe).

ARTICULO TERCERO: ENCARGAR a Gerencia de Desarrollo Económico Local, las acciones necesarias para el cumplimiento del presente Decreto de Alcaldía.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SOCABAYA

Abog. Yadira Velazco Agramonte de Moscoso
SECRETARIA GENERAL



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SOCABAYA

Mg. Wuilber Mendoza Aparicio
ALCALDE



LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID-19 EN MERCADOS DE ABASTO Y OTROS UBICADOS EN LA JURISDICCIÓN DEL DISTRITO DE SOCABAYA DEL DEPARTAMENTO DE AREQUIPA

I. ANTECEDENTES

El COVID-19 es una enfermedad infecciosa causada por el coronavirus, que "puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose o exhala" (OMS, 2020).

Según lo señala dicho organismo, no se tiene certeza sobre el tiempo de supervivencia del virus en las superficies y las condiciones que afectan su viabilidad en el medio ambiente. Algunos estudios señalan que el Coronavirus del Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS-CoV-2) sobrevive varios días en el medio ambiente y la OMS refiere que el virus causante del Covid-19 puede subsistir en una superficie desde unas horas hasta varios días, ello dependiendo de ciertas condiciones tales como las condiciones ambientales y climáticas de las ciudades. Es por eso que, dada la emergencia sanitaria a nivel mundial producto de dicha enfermedad, resulta necesario que las autoridades competentes adopten y refuercen las medidas de cuidado y prevención en los centros de distribución de alimentos o mercados de abasto, que reciben diariamente a centenares de personas del distrito de Socabaya.

II. OBJETIVO

Establecer las disposiciones necesarias para vigilar, ejecutar y controlar las medidas de prevención de COVID-19 en los Mercados de Abasto ubicados en la jurisdicción del Distrito de Socabaya, manteniendo las condiciones sanitarias durante y después del estado de emergencia.

III. FINALIDAD

La presente propuesta, tiene por finalidad regular las medidas de vigilancia, prevención, control y protección sanitarias para ser aplicadas en los mercados, supermercados, centros comerciales, locales comerciales, industriales y de servicios, para proteger la salud del trabajadores, comerciantes, terceros, visitantes y clientes del COVID-19; habilitar las acciones de fiscalización y control y, a través de su cumplimiento, garantizar un servicio de atención con higiene, inocuidad, prevención de riesgos y protección de la vida humana y la salud pública en general.

IV. ALCANCE

Lo establecido en el presente documento se deberán aplicar en los Mercados de Abasto, espacios feriales (móviles, itinerantes y otros) que se realicen en la jurisdicción del Distrito de Socabaya y son de cumplimiento obligatorio por parte de proveedores, comerciantes, público en general y cualquier persona relacionada con el accionar comercial de dichos mercados y espacios, durante y posteriormente al estado de emergencia decretado por el gobierno, como medida de prevención sanitaria y de protección permanente de la salud de la población. La unidad orgánica responsable de la verificación del cumplimiento del presente protocolo es la Sub Gerencia de Actividades Económicas y Sub Gerencia de Fiscalización ambas de la Gerencia de Desarrollo Económico Local, así como también la Gerencia de Desarrollo Social, Gerencia de Gestión Ambiental y Servicios Públicos de la Municipalidad Distrital de Socabaya.

V. VIGENCIA

Las disposiciones contenidas en este documento, así como su vigencia, estarán supeditadas tanto al análisis de la situación de riesgo de infección por el COVID-19 a nivel nacional, así como a las disposiciones que establezca el Gobierno del Perú a través de los decretos que estime para tal fin.

VI. BASE LEGAL

- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario, y dicta medidas de prevención y control del Coronavirus (COVID-19).
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, que declara el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 6.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro en mercados.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario para el funcionamiento de mercados de abasto.

VII. DEFINICIONES

En el presente documento, deberá entenderse como:



CASO SOSPECHOSO: Personal o persona tercera que cumpla con alguna de las siguientes situaciones: - Fiebre mayor a 38°C, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes. - Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.

CASO CONFIRMADO: Persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) de infección por COVID-19: independientemente de los signos y síntomas clínicos. **Caso descartado:** Paciente que tiene un resultado negativo de laboratorio (autorizado por el MINSA) para COVID-19.

CASO PROBABLE: Un caso sospechoso con resultado de laboratorio (autorizado por el MINSA) indeterminado para COVID-19.

Cliente: Organización o persona que recibe un producto. Cuando una persona está o estuvo en contacto físico con personas catalogadas como caso confirmado.

EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP): Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

PERSONA EN CONDICION DE VULNERABILIDAD: Personal mayor de 60 años, así como aquellos que padezcan alguno de los siguientes factores de riesgo: hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión, considerados en el grupo de riesgo por edad y factores clínicos establecidos en el documento técnico denominado "Prevención y Atención de personas afectadas por COVID-19 en el Perú". - Persona que presente problemas respiratorios que requieran hospitalización y sin alguna causa que explique su situación de salud.

DISTANCIAMIENTO SOCIAL: Mantener al menos dos (02) metro de distancia con otros individuos.

Aislamiento COVID 19: Procedimiento por el cual una persona caso sospechoso, reactivo en la prueba rápida o positivo en la prueba PCR para COVID 19, se le restringe el desplazamiento en su vivienda o en hospitalización, por un periodo indefinido, hasta recibir el alta clínica.

ALTA EPIDERMIOLOGICA COVID 19: Alta posterior a los 14 días calendarios, al aislamiento individual domiciliario o en centros de aislamiento o posteriores a la evaluación clínica individual o alta hospitalaria según el documento técnico "prevención, diagnóstico y tratamiento de personas afectadas con COVID 19 en el Perú".

RIESGO: Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.

PROVEEDOR: organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.

TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS: Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.

RESTAURANTE: Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.

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, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares.

SOLUCION DESINFECTANTE: Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.

SUPERFICIE INERTE: Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, etc.

SUPERFICIE VIVA: Las partes externas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo. Para efectos de la presente Guía se considera a las manos con o sin guantes del manipulador de alimentos.

VIGILANCIA EPIDERMIOLOGICA: Es una de las herramientas más importantes con la que cuenta la salud pública que nos permite tener un conocimiento actualizado del estado de salud de la población, permitiendo identificar precozmente los brotes o epidemias para su oportuna intervención y control.

VIGILANCIA SANITARIA: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

MERCADO DE ABASTO: Entiéndase a un espacio cerrado en cuyo interior se encuentran construidos y/o distribuidos establecimientos individuales de ventas en secciones o giros definidos, dedicados al acopio y expendio de productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios mayorista y minorista. Están comprendidos los Mercados Municipales, Micromercados, Mercados Particulares, Cooperativas, Mercadillos, y Ferias Populares (Itinerantes, Móviles u otras) y terminales pesqueros.

ESTABLECIMIENTO INDIVIDUAL DE VENTA: Son los puestos, tiendas, interiores, estantes, kioscos, y otros debidamente autorizados, ordenados, insertos y registrados en el padrón de comerciantes.

SECCION: Son zonificaciones o áreas donde se localizan los establecimientos individuales de venta con características comunes en el expendio de productos.

GIRO: Es la especificación básica del negocio como: giro de carnes, giro de aves beneficiadas, giros pescados y mariscos, giro abarrotes, giro frutas, etc.

PADRON DE COMERCIANTES: Es la relación ordenada y clasificada de los establecimientos o puestos de venta registrada según giros y secciones, en el cual se consigna el nombre del titular conductor (a), domicilio fiscal, y documentos de identidad de cada uno de ellos.

CONSUMIDORES O USUARIOS: Las personas naturales o jurídicas que adquieren, utilizan o disfrutan como destinatarios finales productos o servicios materiales e inmateriales, en beneficio propio o de su grupo familiar o social, actuando así en un ámbito ajeno a una actividad empresarial o profesional. No se considera consumidor para efectos a quien adquiere, utiliza o disfruta de un producto o





servicio normalmente destinado para los fines de su actividad como proveedor. Los microempresarios que evidencien una situación de asimetría informativa con el proveedor respecto de aquellos productos o servicios que no formen parte del giro propio del negocio. En caso de duda sobre el destino final de determinado producto o servicio, se califica como consumidor a quien lo adquiere, usa o disfruta.

PROVEEDORES: Las personas naturales o jurídicas, de derecho público o privado, que de manera habitual fabrican, elaboran, manipulan, acondicionan, mezclan, envasan, almacenan, preparan, expenden, suministran productos o prestan servicios de cualquier naturaleza a los consumidores.

En forma enunciativa y no limitativa se considera proveedores a:

1. **Distribuidores o comerciantes.:** Las personas naturales o jurídicas que venden o proveen de otra forma al por mayor, al por menor, productos o servicios destinados finalmente a los consumidores, aun cuando ello no se desarrolle en establecimientos abiertos al público.
2. **Productores o fabricantes:** Las personas naturales o jurídicas que producen, extraen, industrializan o transforman bienes intermedios o finales para su provisión a los consumidores.
3. **Importadores:** Las personas naturales o jurídicas que importan productos para su venta o provisión en otra forma en el territorio nacional.
4. **Prestadores.** - Las personas naturales o jurídicas que prestan servicios a los consumidores.

PRODUCTO: Es cualquier bien mueble o inmueble, material o inmaterial, de origen nacional o no.

SERVICIO: Es cualquier actividad de prestación de servicios que se ofrece en el mercado, inclusive las de naturaleza bancaria, financiera, de crédito, de seguros, previsionales y los servicios técnicos y profesionales. No están incluidos los servicios que prestan las personas bajo relación de dependencia.

LOCAL COMERCIAL: Espacio independiente ubicado en un centro comercial, una galería comercial, donde se desarrolle la exhibición y venta de productos o servicios autorizados.

CENTRO COMERCIAL: Un conjunto de locales destinados al desarrollo de actividades comerciales como uso principal conformado además por locales de servicio, cultural de esparcimiento, complementarios y organizados con relación al conjunto comercial y relación mediante áreas de uso común.

A PUERTA CERRADA Y SIN ATENCION AL PUBLICO: Característica del establecimiento o locales que por la naturaleza de sus actividades o giros no atiende directamente al público y realizan aquellas a puerta cerrada por existir conglomeración de personas en el establecimiento.

ESTABLECIMIENTO: Edificación, recinto, espacio o área delimitada, diferenciada o independiente física y legalmente donde se desarrolle todas o partes de la actividad comercial y/o servicios que reúne las condiciones técnicas requeridas por la normatividad vigente para su ejercicio.

LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD:

Se deberán implementar las siguientes medidas de bioseguridad en todos los establecimientos públicos y privados como mercados, supermercados, centros comerciales, locales comerciales, industriales y de servicios, las mismas que serán supervisadas por sus conductores y por personal de la municipalidad para su fiel cumplimiento, siendo estas las siguientes:

PARA LOS ESTABLECIMIENTOS:

Mercados, supermercados, centros comerciales, locales comerciales, industriales y de servicios o profesionales:

- a. Compromiso de realizar a todo el personal (trabajadores) chequeos preventivos para descartar el COVID-19, y efectuar las pruebas necesarias aprobadas por el Ministerio de Salud, cuando se encuentren disponibles al público, y cumplir estrictamente con el marco legal vigente dispuesto para el Estado de Emergencia Sanitaria, mientras lo determine el Gobierno.
- b. Señalizar con círculos el distanciamiento para el ingreso y dentro del local de dos metros (2.00 m) de distancia entre las personas.
- c. Disponer el control de la temperatura corporal con termómetro infrarrojo a todas las personas que ingresen al local. Está prohibido el ingreso de personas sospechosos por COVID-19.
- d. Disponer la desinfección con Hipoclorito de Sodio al 0.1% (20 ml de hipoclorito de sodio al 5% en 980ml de agua), ozono o cualquier desinfectante aprobado por el DIGESA en todas las superficies de contacto en el establecimiento, diariamente.
- e. 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%.
- f. Disponer la desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de los mismos hacia los clientes.
- g. 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%.
- h. Disponer de elementos para la desinfección de calzado (pediluvios).
- i. Disponer de un personal que dispensará alcohol gel a los clientes al ingreso y salida del local.
- j. Disponer de servicios higiénicos provistos con dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante y toallas de papel, para el uso de los clientes.
- k. Colocar afiches impresos que enseñen la técnica de lavado correcto de manos con agua y jabón, en los servicios higiénicos y en lugares visibles del establecimiento.
- l. Difusión de afiches informativos acerca de las medidas sanitarias de prevención.





- m. Disponer el Control de aforo máximo permitido que será 50% del señalado en el certificado ITSE.
- n. Los ambientes deben ser adecuados y ventilados.

PARA LOS TRABAJADORES:

- a. Previo al inicio de labores, todo empleador está obligado de implementar medidas para garantizar la seguridad y salud en el trabajo, cuya finalidad es esencialmente preventiva. Siendo obligatorio el uso de mascarilla y según la actividad que realice son los guantes.
- b. En todo centro laboral a través del servicio de seguridad y salud en el trabajo se elaborará el "Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID 19 en el trabajo" debidamente aprobado, por el consejo directivo de los mercados, del Gerente general de las empresas o de la persona natural con negocio.
- c. Controlar que al ingreso del personal que labora en los establecimientos, deberán hacerlo manteniendo una distancia mínima de un metro (1.00 m), asimismo dentro del centro laboral debe existir distanciamiento de un metro entre los trabajadores.
- d. Controlar la temperatura corporal diaria. En caso algún empleado sea considerado caso sospechoso deberán ir a un establecimiento de salud.
- e. Limpieza y desinfección de manos y cara con agua y jabón para ingresar.
- f. Pasarán al área de cambiado y se pondrán sus mascarillas, guantes y gorros descartables, así como un uniforme de trabajo en caso tuviera.
- g. Todos los trabajadores deberán presentar una declaración jurada de no tener COVID-19 y de tener buena salud, en forma quincenal y en caso de mentir en la declaración jurada se procederá con la denuncia por el delito contra la Salud Pública en la modalidad propagación de enfermedad peligrosa o contagiosa tipificada en el artículo 289 del Código Penal.
- h. No permitir que los trabajadores puedan ingresar ni brindar servicios al público, cliente o consumidor si tienen algún síntoma respiratorio.
- i. Si alguno de los trabajadores presenta síntomas respiratorios, deberán derivarlo a la atención médica que corresponda (Institución Prestadora de Servicios de Salud Pública o Privada).

PARA EL PÚBLICO:

- a. Control para que se cumpla con el distanciamiento social debidamente señalado mínimo de dos metros (2.00 m) entre cada uno de las personas y dentro de los Mercados, supermercados, centros comerciales, locales comerciales, industriales y de servicios.
- b. Permitir el Control del cliente o usuario mediante la medición de la temperatura con un termómetro infrarrojo, asimismo control de los elementos de seguridad que deben portar como mascarillas.
- c. Respeto del aforo (máximo el 50% del aforo autorizado en el certificado ITSE).
- d. La utilización de mascarillas quirúrgica o comunitaria según corresponda.

MEDIDAS DE SEGURIDAD:

Se deberá verificar y controlar constantemente el distanciamiento social entre el público y también entre los trabajadores del establecimiento. Deberá articularse el sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Todo el personal debe utilizar de manera permanente y en buen estado elementos de protección personal como mascarillas, guantes y gorros descartables, así como su uniforme de trabajo, debiendo observar las disposiciones contenidas en la Resolución Ministerial N°239-2020-MINSA, Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19.

MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:

Establecer protocolos de limpieza siguiendo las indicaciones del ente rector, (Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN). Deberán incrementar las actividades de limpieza y desinfección de todas las áreas del establecimiento, pisos, paredes, puertas, ventanas, ascensores, timbres, rejas, entradas principales, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, toques de puertas, muebles, estantería, áreas comunes y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.

MEDIDAS DE DIFUSION:

Deberán exhibir en un lugar visible al ingreso del establecimiento los siguientes documentos:

- a. Certificado de Desinfección vigente o declaración jurada de desinfección diario.
- b. Certificado ITSE vigente.
- c. Licencia de Funcionamiento
- d. Declaración jurada de las personas que laboran, comerciantes que no tienen COVID 19 o realizarse la prueba rápida dicha información deberá señalar la fecha en que se efectuó la prueba de descarte de COVID 19 a los trabajadores y comerciantes, el número de trabajadores a los que se les realizó la prueba y el resultado, en cifras, de la cantidad de colaboradores que resultaron positivos y negativos para COVID 19, siendo que de obtenerse resultados positivos a COVID 19, se deberá adicionalmente, indicar las medidas adoptadas sobre el particular de aislamiento social.

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS



MERCADOS Y CENTROS DE ABASTO

A. El Mercado estará organizado de la siguiente forma:

1. Administrador del Mercado que podrá ser ejercido por el presidente de la Junta Directiva o representante Legal de la Persona Jurídica o persona Natural designada por el Concejo Directivo según su Naturaleza jurídica.
2. Cuerpo de Seguridad y Prevención, encargados del orden, la seguridad y el control de la calidad, precio, peso e higiene de los alimentos que se expenden, seguridad en el trabajo de sus comerciantes, así como del distanciamiento social que deberán tener los asistentes a los mercados.
3. Personal de apoyo de acuerdo a la necesidad, de la Sub Gerencia de Gestión Ambiental para la limpieza diaria de los Mercados y otros espacios de afluencia ciudadana.
4. Comerciantes, según la naturaleza de los productos que expenden al público.

B. Los Mercados son establecimientos de uso públicos, cuya fiscalización por parte de los órganos de línea de la Municipalidad será efectuada por la Sub Gerencia de Fiscalización, y su funcionamiento se registrará por lo establecido en sus Normas Internas de carácter Civil, el presente documento y demás normas municipales aplicables.

C. La fiscalización y Control Interno de los Mercados ubicados en la jurisdicción del distrito de Socabaya estará a cargo de su Administrador o representante legal con el apoyo del Cuerpo de Seguridad y Prevención constituido, sin perjuicio de las competencias y funciones otorgadas por Ley a favor de la Municipalidad ejercida a través de la Sub Gerencia de Fiscalización Municipal conforme al Reglamento de Organización y Funciones vigente.

D. El Administrador del Mercado con el apoyo del Cuerpo de Seguridad y Prevención tendrán las siguientes Funciones:

1. Velar por el estricto cumplimiento de lo establecido en el presente documento. (Podrá ser Ordenanza Municipal o Decreto de Alcaldía).
2. Atender los reclamos, quejas y sugerencias de los usuarios, informando a la directiva y está a la Sub Gerencia de Actividades Económicas para su conocimiento y atención correspondiente.
3. Hacer cumplir el horario de aprovisionamiento de Mercadería, apertura y cierre del mercado.
 - Ingreso de las áreas de carnes, jugos, 5:00 horas a excepción de los comerciantes que ingresarán a las 6:00 horas.
 - Atención al público de 6:30 horas a 15:00 horas. Salida de los comerciantes a las 16:00 horas.
 - El aprovisionamiento de las carnes rojas, pescado y pollo será de 5:00 horas a 6:00 horas.
4. El aprovisionamiento de verduras, frutas, abarrotes o productos de primera necesidad y comercio de 5:00 horas a 16:00 horas.
5. Coordinar que se mantenga el abastecimiento de los productos de primera necesidad. Supervisar que los puestos permanezcan debidamente equipados y surtidos de mercaderías, vigilando que los productos tengan sus precios en lugares visibles.
6. Controlar los equipos de pesas y medidas, así como la exactitud de los pesos entregados.
7. Velar por la Seguridad al interior y exterior del Mercado, así como la no ocupación de las áreas libres y pasadizos con productos o venta ambulatoria.
8. Coordinar y supervisar el mantenimiento y la limpieza interna y externa, así como la buena presentación diaria del mercado, en coordinación con su Junta Directiva.
9. Llevar el control de la información de cada comerciante del Mercado.
10. Llevar el registro estadístico de procedencia, ingreso y venta por tipo, volúmenes y calidad de productos, teniendo especial cuidado en identificar la procedencia de las carnes, pescados y comestibles.
11. Detectar las deficiencias que se presenten y revertir su situación.
12. Supervisar que los servicios de estacionamiento, servicios higiénicos se mantengan limpios y en buen estado.
13. Supervisar que los comerciantes cuenten con el uniforme apropiado de acuerdo a la actividad que realizan y lo mantengan en condiciones higiénicas, porten sus carnés sanitarios vigentes y los puestos se mantengan limpios, pintados y exentos de roedores, insectos rastroso y voladores, así como el correcto uso de mascarilla y guantes de látex.
14. Promover en coordinación con la Junta Directiva del Mercado la capacitación necesaria en los comerciantes de los puestos en temas de salud, higiene sanitaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos, a través de la Sub Gerencia de Gestión Ambiental de la Municipalidad.
15. Brindar información sobre las disposiciones legales vigentes a cumplir de la Municipalidad, así como, de otros organismos especializados y velar porque éstas se cumplan.
16. Coordinar actividades de Promoción Empresarial con la Sub Gerencia Desarrollo de Actividades Económicas y Sub Gerencia de Fiscalización Administrativa.
17. Supervisar y controlar que todos los puestos estén debidamente cerrados y asegurados al cierre de las actividades.
18. Controlar el distanciamiento social obligatorio el cual deberá ser de 1 metro de distancia como mínimo al momento de realizar compras y al desplazarse dentro de los mercados.
19. Todas las personas dentro de los mercados deberán de hacer uso de forma obligatoria mascarillas y guantes, si no cuenta con los implementos no se le permitirá el ingreso al mercado.

E. El mercado funcionará ininterrumpidamente todos los días del año (salvo disposición superior o municipal que disponga un receso en la atención) de acuerdo al horario, siendo el horario de 6:00 horas las 16:00 horas para la atención al público. El horario de desinfección es diario de 5:00 am hasta las 6:00am de cada local y en la tarde desde las 16:00 horas hasta las 16:00 horas. De





las áreas comunes del mercado. La desinfección, fumigación y limpieza de los mercados es de responsabilidad del Consejo Directivo bajo sanción impuesta por fiscalización.

- F. El Administrador del Mercado designado por el Concejo Directivo o quien haga las veces, deberá tener bajo su responsabilidad los siguientes documentos:
- Copias de los contratos de arrendamiento, para su control y seguimiento.
 - Padrón actualizado de comerciantes usuarios de puestos del mercado.
 - Documentos de seguridad de Defensa Civil.
 - Licencias y Autorizaciones Municipales de Funcionamiento.
 - Otros que sean necesarios para sus funciones.

DE LA PROPIEDAD E INSTALACIONES DEL MERCADO

Los mercados ubicados en el Distrito de Socabaya son de Personería Privada y deben contar con un administrador del Mercado que será el responsable de vigilar que todos los comerciantes cumplan con las normas de seguridad y protección de COVID 19, asimismo en caso exista algún caso de COVID 19 comunicar a la Municipalidad y al Ministerio de Salud (posta médica o centro de salud más cercano) al área que corresponde para realizar seguimiento a los casos, de lo contrario puede ser denunciado por el delito contra la Salud Pública en la modalidad propagación de enfermedad peligrosa o contagiosa tipificada en el artículo 289 del Código Penal.

- G. Las instalaciones del Mercado (puestos, servicios higiénicos, balanzas, etc.) deberán mantenerse en perfecto estado operativo y de salubridad. En el caso que temporalmente alguno de sus servicios no se encontrará operativo, se procederá a hacer público este hecho, mediante la utilización de avisos ubicados en lugares visibles, cercanos al área de ingreso del mercado y del servicio restringido.
- H. Para una mejor oferta de los productos y servicios, el mercado deberá dividirse en secciones (alimentos, abarrotes, bazares, joyería, vestidos, etc.) cuyos puestos deberán ofertar los productos específicamente asignados. El comerciante numerará correlativamente los puestos en un lugar visible, de manera que pueda haber una identificación de cada uno.
- I. Por ser el mercado un establecimiento público, sus instalaciones son de libre utilización por cualquier persona, siempre que dicho uso esté de acuerdo con las condiciones y disposiciones establecidas en el presente documento. El personal de Fiscalización Municipal y de Seguridad y Prevención del Mercado podrá invitar a retirarse o expulsar de sus instalaciones a cualquier persona, por los siguientes casos:
- Personas que porten bebidas alcohólicas abiertas y las consuman en el interior del mercado.
 - Realizar actos de violencia o incitar a otros a vandalismo o acciones violentas o de destrucción.
 - Generación de condiciones de inseguridad que atenten contra la integridad física, poniendo en peligro o riesgo la seguridad o la vida.
 - Quebrantar normas de conducta, atentando contra la moral y las buenas costumbres.
 - Personas acompañadas de mascotas en general.
 - Personas en bicicleta, patines, patinetas, etc. u otros juegos o implementos similares.
 - Personas sospechosas o que pongan en riesgo la seguridad o perturben la tranquilidad de los concurrentes.
 - Personas que dentro del mercado no porten guantes y mascarilla.
 - Incumplimiento de alguna de las disposiciones establecidas en el presente documento.
- J. Los comerciantes deberán instalar en el mercado los letreros y/o avisos necesarios (señalización) de manera que orienten al usuario o visitante sobre las disposiciones aplicables al funcionamiento del mercado, todo ello en coordinación con la Sub Gerencia de Fiscalización u otra unidad orgánica de la Municipalidad.
- K. La Municipalidad podrá encargar, delegar mediante convenios el servicio diario de inspección o cualquier otra actividad especializada de Fiscalización, salubridad o sanidad a empresas legalmente constituidas o a profesionales especialistas con amplia experiencia, quienes coordinarán sus actividades con las autoridades de Fiscalización municipales y directivos del Mercado. Lo expuesto no impide ni restringe la toma de muestras de productos (incluida el agua) para los fines de control respectivo, realizado por los funcionarios y organismos competentes.

LOS PUESTOS DE VENTA

- L. Los puestos serán utilizados exclusivamente para el giro que le fueron otorgados. El cambio o ampliación de giro no autorizado dará lugar a la aplicación de las sanciones administrativas correspondientes.
- M. Si un comerciante desea ampliar de giro, deberá presentar la documentación establecida en el Texto Único de Procedimientos Administrativos - TUPA o por la Sub Gerencia de Desarrollo de Actividades Económicas. La autoridad municipal evaluará el expediente y emitirá la autorización correspondiente si fuese el caso.
- N. Los puestos de venta de carnes en general, productos hidrobiológicos, aves beneficiadas, alimentos cocidos y/o juguerías, cuentan obligatoriamente con instalaciones de agua, desagüe y fluido eléctrico según el caso.
- O. Todos los puestos de venta de alimentos cocidos, juguerías, de aves beneficiadas, así como aquellos que empleen fuego o expendan materiales inflamables como plásticos, telas, cartones, papel, etc. contarán con un extintor con carga vigente en perfectas condiciones, ubicado en lugar de fácil acceso, de conformidad con las disposiciones legales aplicables sobre la materia.



- P. Los comerciantes, al ingresar sus productos de primera necesidad al mercado deberán registrarlos y conservar la documentación facturas o guías de remisión, bajo responsabilidad; las cuales podrán ser solicitadas por el personal de Fiscalización Municipal para la Fiscalización y Control respectivo.
- Q. Los comestibles deberán expendirse envueltos en papel no impreso y de primer uso, pudiendo esta última contener propaganda comercial impresa sin contacto con el producto alimenticio que se vende.
- R. Los comerciantes venderán exclusivamente productos inherentes al giro autorizado, salvo que la Municipalidad los autorice a ampliar su giro. El incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de la o las sanciones respectivas por parte de la Municipalidad.
- S. El personal de Fiscalización Municipal deberá comprobar el peso y calidad de los productos que ingresan o se expenden en el Mercado, ya sea a solicitud del público usuario, de los comerciantes o por propia iniciativa, debiendo por función propia, efectuar supervisiones con la participación de los profesionales especialistas, si fuese el caso y sin previo aviso.

DEL MANTENIMIENTO DE LOS MERCADOS

- T. El costo y ejecución del mantenimiento exterior e interior de los puestos de venta exteriores estará a cargo de los comerciantes y de las áreas y servicios comunes, de los equipos, accesorios e integrantes y otros que forman parte del uso, presentación y funcionamiento del Mercado, así como del servicio de seguridad interior, la ejecución del mantenimiento que asumirán colectivamente los comerciantes, deberá permitir que se cumpla oportunamente con lo establecido en el presente documento respecto de la presentación y funcionamiento del Mercado.
- U. Los desperdicios producidos por los servicios de limpieza, barrido y poda, así como los residuos sólidos, y otros en general, serán almacenados en contenedores, los que deberán ser ubicados en lugares apartados a las zonas de afluencia de público, y cumplir el horario dispuesto por la Municipalidad para su recojo, transporte y disposición final.

LA ATENCIÓN AL PÚBLICO

- V. La atención que brinden al público usuario los comerciantes, deberá ser esmerada y cortés, respetando el distanciamiento social obligatorio, tomando las medidas de seguridad adoptadas (uso de mascarillas y guantes) como parte de la estrategia para mejorar el servicio que se brinda y el reconocimiento de los vecinos y del público usuario.
- W. Todos los comerciantes del mercado deberán permanecer en sus puestos, correctamente vestidos y/o uniformados, el uso de mascarillas y guantes se consideran parte del uniforme a usar. La Municipalidad podrá aprobar los modelos de los uniformes que deben usar los comerciantes, todo ello en coordinación con la Sub Gerencia de Promoción Empresarial y Comercialización y la Junta Directiva del Mercado.

Únicamente se consideran causales para la suspensión de la atención al público las siguientes:

1. Circunstancias en las que el orden público se haya visto alterado, sin la posibilidad del pronto restablecimiento de la normalidad (caso de tumultos, conmoción civil, violencia, etc.).
2. Otros casos no previstos, previa evaluación del personal de fiscalización o del personal de Defensa Civil.
3. Emergencias naturales (casos de sismos u otros) que previa evaluación, puedan originar el cierre temporal del Mercado o de parte de sus instalaciones.

OBLIGACIONES DE LOS COMERCIANTES

Concordante con lo desarrollado en el presente documento, los comerciantes están comprometidos a:

- a. Conducir personalmente su negocio, pudiendo tener ayudantes previa autorización del órgano competente de la Municipalidad, siendo responsable de las irregularidades e infracciones de dicho personal.
- b. Empadronarse y actualizar sus datos, en la Sub Gerencia de Desarrollo de Actividades Económicas y mantener vigente la respectiva autorización municipal.
- c. Usar mandil, guardapolvo, mascarillas, guantes, cofia limpios y en buenas condiciones.
- d. Contar con balanzas, pesas y medidas manteniéndolas operativas y en buen estado de conservación.
- e. Portar en todo momento su Carné Sanitario vigente, así como el de sus ayudantes.
- f. Mantener el puesto o establecimiento limpio y en buenas condiciones de salubridad e higiene.
- g. Sufragar los gastos en que incurran por concepto de servicio de agua potable, energía eléctrica y el costo por el mantenimiento.
- h. Exhibir en forma visible, todos los productos que se expenden, consignando en forma clara y precisa el precio de los mismos, de acuerdo a las disposiciones establecidas.
- i. Tener un extintor en caso de juglerías, venta de alimentos cocidos, de emplear fuego o en aquellos donde se expendan materiales inflamables como plásticos, telas, cartones, papel, etc.

DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS MERCADOS

En las instalaciones de los mercados, deberá haber un mínimo de 1 extintor de polvo químico seco con carga vigente por cada 50 puestos.

Por ningún motivo se podrá rebasar la capacidad máxima de aforo de las personas permitidas al interior de los Mercados, que ponga en riesgo su integridad, de conformidad con las especificaciones y normas establecidas, tomando en consideración el aforo establecido por el Gobierno Nacional el cual no puede exceder de 300 personas como máximo.





Deberán contar con el personal de Seguridad y Prevención que se requiera para una efectiva vigilancia del local en condiciones normales, así como en las especiales a fin de mantener la vigilancia constante del cumplimiento de las normas de Seguridad, Protección e implementación de medidas de Bioseguridad de los Trabajadores comerciantes, y personal asiduo.

Los casos de emergencias de salud, que se produzcan al interior del mercado, durante las horas de atención al público, y que requieran primeros auxilios, serán atendidos con el Botiquín debidamente abastecido de medicina básica, que cada puesta deberá tener. En los casos de emergencias mayores, se deberá coordinar con el personal de Brigada de Emergencia constituido y capacitado por el Mercado para la evacuación respectiva hacia el Centro de Salud más cercano.

PROHIBICIONES

Se encuentra prohibido en el Mercado:

- La venta ambulatoria en el interior del Mercado y la circulación y comercio ambulatorio hasta una distancia de doscientos (200) metros del perímetro del local.
- La instalación de establecimientos provisionales en los pasillos o vías de circulación del interior y perímetro exterior del mercado.
- El ingreso de personas no autorizadas fuera del horario señalado para comerciantes y público.
- La guardiana de carretas, bultos, u otros provenientes de vendedores ambulantes.
- La circulación de triciclos, bicicletas y carretas con ruedas de hierro o enlantadas, a la hora de atención al público, con excepción de las dedicadas a trabajos de albañilería y/o servicios de reparación.
- Exhibición de propaganda y degustación de productos sin la debida autorización municipal.
- Venta o tenencia de artículos en descomposición o presentados antihigiénicamente.
- Utilizar pesas y medidas desequilibradas y/o fraudulentas.
- Vender con falta de peso y/o vender un producto condicionándolo a otro.
- Almacenar, vender o consumir bebidas alcohólicas y/o fomentar y participar en juegos de azar dentro del mercado o en los alrededores.
- Venta de productos, sin observar las disposiciones legales que regulan la comercialización.
- Sobrepasar el aforo indicado en el presente documento.
- Personal que transite dentro de las instalaciones del mercado, sin contar con los implementos de seguridad exigidos.
- La municipalidad en coordinación con el Mercado establecerá los puntos de ingreso y salida para facilitar el control de acceso y aforo de las personas bajo ser sancionado en caso de incumplimiento.

Los supermercados, centros comerciales y Galerías, deberán cumplir con las siguientes disposiciones:

- Instalar una barrera plástica o de vidrio en el punto de pago o despacho, debidamente acondicionada para evitar el contacto directo entre el público y personal del establecimiento y que a la vez permita el despacho físico de la mercadería en las ventas al por menor.
- Señalar las posiciones de ubicación para la fila de ingreso del público al establecimiento con una distancia de dos metros (2.00m).
- Disponer diariamente la desinfección de todas las áreas del establecimiento, poniendo especial atención en aquellas a las que tenga acceso el público en general, así como las zonas de almacenamiento de productos y servicios higiénicos, haciendo uso de insumos y materiales de comprobadas propiedades de desinfección.
- Verificar la temperatura del público que ingrese al local haciendo uso de un termómetro infrarrojo.
- Realizar la desinfección de calzado con materiales e insumos de comprobadas propiedades de desinfección.
- Tener un personal que dispense alcohol en gel al público antes del ingreso al local.
- Colocar información en lugares visibles acerca de las medidas de prevención del COVID-19.
- Reducir el aforo al 50% de lo señalado en el certificado ITSE.
- La municipalidad en coordinación con el centro comercial establecerá los puntos de ingreso y salida para facilitar el control de acceso y aforo de las personas bajo ser sancionado en caso de incumplimiento.

ESTABLECIMIENTOS, LOCALES COMERCIALES, INDUSTRIALES, DE SERVICIOS Y PROFESIONALES

Todo Establecimiento, local comercial, industrial, de servicio o profesionales a sus colaboradores operativos deberá garantizarle un equipo de protección personal compuesto por Cofia, delantal de plástico, guantes, lentes de protección y mascarilla. El personal administrativo deberá tener cofia, mascarilla y guantes.

El personal de reparto deberá tener cofia, guantes, lentes de protección y mascarilla. Los jefes o dueños de los negocios que no tiene contacto con el público deberán tener cofia, guantes, lentes de protección y mascarilla. La empresa evaluará el uso de aguantes y delantal en cada proceso. El uso de los lentes de protección es exclusivo para el personal de limpieza.

Los locales comerciales de acuerdo a los requerimientos operativos se evaluará el aforo de todas las áreas de la empresa con la finalidad de mantener el distanciamiento de al menos un metro entre el personal. Asimismo, deben contar con suministros permanente de agua potable para la realización de operaciones, en caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá con detener las operaciones dentro de las instalaciones.

Todo establecimiento, local comercial, industrial, de servicio y profesional antes del reinicio de sus actividades deberá realizar un saneamiento ambiental (desratización, desinsectación y desinsectación) de sus instalaciones.



Los colaboradores de los establecimientos, locales comerciales, industriales y de servicio deberán contar con casilleros que permitan separar su ropa de casa separada de la indumentaria de trabajo.

Se debe instalar en locales comerciales, industriales y de servicio, estaciones o zonas de desinfección exclusivo al ingreso del local comercial, áreas de procesos y despacho.

Las empresas gestionarán la sensibilización y capacitación de todo su personal antes del inicio de sus actividades respecto a las medidas preventivas de bioseguridad dentro de la empresa frente al COVID 19, detección y manejo de personas con síntomas sospechosos de la enfermedad, medidas a tomar en casos de confirmados, medidas de distanciamiento social, medidas de aislamiento obligatorio domiciliario en caso confirmado.

La Vigilancia Sanitaria y bioseguridad debe ser realizada por personal de la empresa adecuadamente idóneo, capacitado en temas en temas sanitarios, quien llevara un control de los casos de COVID 19 y el cumplimiento del uso de los elementos de bioseguridad, asimismo de informa a la autoridad Sanitaria la confirmación de los casos para el cumplimiento de los aislamientos obligatorio.

Los locales comerciales deberán promocionar la venta por internet, por teléfono u utilizando cualquier medio de difusión electrónica, evitando el conglomerado de personas.

Los locales Industriales deberán contar además con los implementos de seguridad y bioseguridad de sus trabajadores para el ejercicio de su labor, y zonas adecuadas para la desinfección al ingreso y salida de su Instalación, debiendo cumplir con rigurosidad las Normas de alcance nacional a efectos de garantizar el control de temperatura diario y sistema de alerta y reporte ante síntomas de COVID 19 entre sus trabajadores.

SANCIONES E INFRACCIONES

- Constituye infracción todo acto que contravenga las disposiciones contenidas en el presente documento y demás disposiciones legales vigentes.
- Las infracciones serán sancionadas por la autoridad municipal de acuerdo a la Escala de Multas y Sanciones Administrativas, incorporadas dentro del presente documento y demás disposiciones legales vigentes.
- Las conductas infractoras y sanciones deberán ser establecidas por la Sub Gerencia de Fiscalización, asimismo deberán ser incluidas en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones – CUIS de la Municipalidad Distrital de Socabaya.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Disponer a la Sub Gerencia de Fiscalización en coordinación con la Sub Gerencia Gestión Ambiental, ejecutar el Plan integral para el cumplimiento de los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y del sector del cual va ser materia de reactivación y reinicio de actividades económicas.

De manera complementaria se dispone lo siguiente:

- La Exigencia del uso obligatorio de guantes, gorro para cubrir el cabello (en caso de venta de comida), y mascarillas de los comerciantes y el uso obligatorio de mascarillas de los usuarios, conforme a las disposiciones del sector salud instaurado para su debido cumplimiento.
- Deberá respetarse el Límite y control de aforo en todos los mercados reducido al 50 % del aforo anterior, considerando el área total del establecimiento, cuyo control estará a cargo por representantes del mercado y la supervisión de la municipalidad.
- La Desinfección obligatoria diaria de la parte interna (zonas comunes) y externa de los mercados fuera del horario de atención al público con supervisión municipal.
- Empadronamiento obligatorio de todos los comerciantes de los mercados y el rubro al que se dedican, realizadas por la Sub Gerencia de Promoción Empresarial y Comercialización, en cumplimiento a las atribuciones previstas por el Reglamento de Organización y Funciones de la MDS.
- El pintado (siendo de responsabilidad de los comerciantes) de las zonas externas para que los asistentes guarden el distanciamiento social.
- Establecer los horarios de atención de los mercados y el horario de abastecimiento, teniendo en cuenta el decreto supremo en vigencia para dichos efectos.
- Las conductas infractoras y sanciones deberán ser establecidas por la Sub Gerencia de Fiscalización y en su oportunidad incluidas en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones – CUIS de la MDS.
- El cumplimiento obligatorio de las normas sanitarias y de defensa civil.
- Practica de pruebas rápidas a todos los comerciantes formales de los mercados.
- Solo se dará Autorización de establecimientos para comercializar productos alimenticios de primera necesidad y de aseo o desinfección.



Disponer, que la Gerencia de Desarrollo Económico Local y la Sub Gerencia de Desarrollo de Actividades Económicas, la promoción y ejecución de Mercados Itinerantes en coordinación con el MINAGRI y la GRA, como medio alternativo de abastecimiento de productos de canasta básica a la población fomentando precios accesibles al consumo en espacios, establecimientos o complejos deportivos de manera Temporal y por un plazo determinado controlando el cumplimiento de medidas de vigilancia Sanitaria, Bioseguridad, aforo y distanciamiento social respectivo, así como la búsqueda de alternativas de reordenamiento del Comercio Ambulatorio de Manera progresiva en terrenos y zonas que garanticen el cumplimiento de normas de salud y Salubridad tanto para comerciantes como compradores, debiendo establecer para dicho fin el Plan de Reordenamiento Integral de Comercio Ambulatorio.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SOCABAYA

Abog. Yadira Velazco Agramonte de Moscoso
SECRETARIA GENERAL



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SOCABAYA

Mg. Wuilber Mendoza Aparicio
ALCALDE