



Municipalidad de Puente Piedra

Alcaldía

ORDENANZA N° 377-MDPP

Puente Piedra, 12 de mayo de 2020

EL CONCEJO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA

VISTO: En Sesión Ordinaria de Concejo de fecha de xx de mayo de 2020, el Informe N° 037-2020-GS/MDPP de la Gerencia de Salud, el Informe N° 030-2020-GOU/MDPP de la Gerencia de Ordenamiento Urbano, el Informe N° 017-2020/GDU-MDPP de la Gerencia de Desarrollo Urbano, el Informe N° 107-2020-GLySG/MDPP de la Gerencia Legal y Secretaría General, y;

CONSIDERANDO:

Que, el Art. 194° de la Constitución Política del Perú, establece que las municipalidades distritales son órganos de gobierno local, con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; lo que se encuentra en concordancia con el Art. II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972 y modificatorias, que señala que la autonomía que la Constitución Política del Perú establece para las municipalidades radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al orden jurídico;

Que, de conformidad con los artículos 7° y 9° de la Constitución Política del Perú, todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad, y el Estado determina la política nacional de salud, correspondiendo al Poder Ejecutivo normar y supervisar su aplicación, siendo responsable de diseñarla y conducirla en forma plural y descentralizadora para facilitar a todos el acceso equitativo a los servicios de salud;

Que, los numerales II y VI del Título Preliminar de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud, establecen que la protección de la salud es de interés público, y que es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad, siendo irrenunciable la responsabilidad del Estado en la provisión de servicios de salud pública. El Estado interviene en la provisión de servicios de atención médica con arreglo a principios de equidad;

Que, el numeral XI del Título Preliminar de la Ley General de Salud ha previsto que el ejercicio del derecho a la propiedad, a la inviolabilidad del domicilio, al libre tránsito, a la libertad de trabajo, empresa, comercio e industria, así como el ejercicio del derecho de reunión, están sujetos a las limitaciones que establece la ley en resguardo de la salud pública;

Que, mediante D.S. N° 008-2020-SA, se declaró la Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictaron medidas de prevención y control del COVID-19, estableciendo que los gobiernos locales adopten medidas preventivas y control sanitario con el fin de evitar la propagación del COVID-19 y coadyuvar al cumplimiento de las normas y disposiciones emitidas por el Poder Ejecutivo, en los espacios públicos y privados;

Que, en cumplimiento de lo dispuesto por el Art. IV del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades, los gobiernos locales representan al vecindario, promueven la adecuada prestación de los servicios públicos locales y el desarrollo integral, sostenible y armónico de su circunscripción; y, de la declaración de Emergencia Sanitaria a nivel nacional, se hace imperiosa la necesidad de reglamentar medidas de bioseguridad y





control tendientes a disminuir o evitar nuevos contagios y diseminación del COVID-19 a nivel de la jurisdicción del distrito de Puente Piedra;

Que, mediante D.U. N° 026-2020, se aprobaron medidas adicionales extraordinarias que permitan adoptar las medidas preventivas y de respuesta para reducir el riesgo de propagación y el impacto sanitario de la enfermedad COVID-19 en el territorio nacional, así como coadyuvar a disminuir la afectación a la economía peruana por el alto riesgo de propagación del mencionado virus a nivel nacional;

Que, mediante D.S. N° 044-2020-PCM, se declaró el Estado de Emergencia por el plazo de quince (15) días calendarios; y se dispuso el aislamiento social obligatorio (cuarentena), por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19; posteriormente mediante el Decreto Supremo N° 051-2020-PCM, se prorrogó el plazo hasta el 12 de abril, plazo que fue prorrogado mediante el Decreto Supremo N° 064-2020-PCM, hasta el 26 de abril de 2020, disponiendo la inmovilización social obligatoria de todas las personas en sus domicilios desde las 18:00 horas hasta las 4:00 horas del día siguiente, y actualmente el Estado de Emergencia fue prorrogado hasta el 10 de mayo de 2020 mediante el Decreto Supremo N° 075-2020-PCM;

Que, el numeral 7.1 del Art. 7° del D.S. N° 044-2020-PCM, establece que "Dispóngase la suspensión del acceso público a los locales y establecimientos, a excepción de los establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas, productos y bienes de primera necesidad, establecimientos farmacéuticos, médicos, ópticas y productos ortopédicos, productos higiénicos, grifos y establecimientos de venta de combustible. Se suspende cualquier otra actividad o establecimiento que, a juicio de la autoridad competente pueda suponer un riesgo de contagio";

Que, el Art. 11° del D.S. N° 044-2020-PCM establece que, durante la vigencia del estado de emergencia, los ministerios y las entidades públicas, en sus respectivos ámbitos de competencia, dictan las normas que sean necesarias para cumplir el presente Decreto Supremo. Los gobiernos regionales y locales contribuyen al cumplimiento de las medidas establecidas en el citado Decreto Supremo, en el marco de sus competencias;

Que, mediante Informe N° 037-2020-GS/MDPP, la Gerencia de Salud señala que dentro del marco de las evidencias científicas cuya dinámica es continua y el desarrollo de la Pandemia del COVID-19 en la provincia de Lima, específicamente en la jurisdicción del distrito de Puente Piedra, en concordancia con los conceptos de Salud Pública, proyecciones epidemiológicas, normativas del Estado (Ministerio de Salud) sobre las acciones de prevención y control de la pandemia en mención, y estimando el alto riesgo de infección comunitaria que puede darse en el distrito; propone dictar medidas de bioseguridad para prevenir nuevos contagios y la diseminación de la infección en todo tipo de establecimientos públicos y privados;



Que, mediante Informe N° 030-2020-GOU/MDPP, la Gerencia de Ordenamiento Urbano concluye que dadas las actuales circunstancias es necesario reglamentar las medidas de prevención, seguridad y protección sanitarias para los establecimientos comerciales, industriales y de servicios ubicados en la jurisdicción del distrito, así como las medidas de fiscalización y control para hacerlas de efectivo cumplimiento;

Que, mediante Informe N° 017-2020/GDU-MDPP, la Gerencia de Desarrollo Urbano, precisa algunas medidas de bioseguridad y control para los establecimientos comerciales, industriales y de servicio, para los trabajadores y para el público asistente a los establecimientos, concluyendo que es urgente e imprescindible tomar medidas de bioseguridad y control inmediatas para evitar la propagación del COVID-19 en el distrito de Puente Piedra, por lo cual emite opinión favorable para el proyecto de Ordenanza;



Municipalidad de Puente Piedra

Alcaldía

Que, mediante Informe N° 107-2020-GLySG/MDPP, la Gerencia Legal y Secretaría General, emite opinión favorable del Proyecto de Ordenanza que promueve las medidas de bioseguridad y control para prevenir el COVID-19 en los establecimientos públicos y privados del distrito de Puente Piedra;

Estando a los fundamentos expuestos, en uso de las facultades conferidas en el Art. 41° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades el Concejo Municipal con el voto en **UNANIMIDAD** y con la dispensa de la lectura y aprobación del Acta; ha dado la siguiente:

ORDENANZA QUE PROMUEVE LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL PARA PREVENIR EL COVID-19 EN LOS ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DEL DISTRITO DE PUENTE PIEDRA.

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR las "Medidas de Bioseguridad y Control para prevenir el COVID-19 en los establecimientos públicos y privados de usos comerciales, industriales y de servicios del distrito de Puente Piedra", las mismas que se detallan en el Anexo I que forma parte integrante de la presente ordenanza.

ARTÍCULO SEGUNDO.- MODIFICAR el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUI) vigente de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra, a efectos de incorporar los códigos de infracción que se detallan en el Anexo II que forma parte integrante de la presente ordenanza.

ARTÍCULO TERCERO.- FACULTAR, al señor Alcalde para que mediante Decreto de Alcaldía modifique o deje en suspenso algunas medidas aprobadas en la presente Ordenanza, así como establezca las normas complementarias y reglamentarias para la aplicación e implementación de la presente Ordenanza, de ser el caso.

ARTÍCULO CUARTO.- EXHORTAR, a todos los conductores de los establecimientos públicos y privados a coadyuvar en la prevención para evitar la propagación del coronavirus SARS-CoV2 que causa la enfermedad COVID-19, cumpliendo e implementando las medidas de bioseguridad y control que se aprueban con la presente ordenanza y las demás normas de alcance nacional.

ARTÍCULO QUINTO.- ENCARGAR a la Gerencia Legal y Secretaria General la publicación de la presente Ordenanza en el diario Oficial "El Peruano".

ARTÍCULO SEXTO.- ENCARGAR a la Gerencia de Innovación Tecnológica la publicación del texto y los anexos de la presente Ordenanza en el Portal web institucional.

ARTÍCULO SÉTIMO.- ENCARGAR a la Gerencia de Comunicaciones la difusión de la presente Ordenanza a través de los medios de comunicación que correspondan.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Municipalidad Distrital de
Puente Piedra
Sra. EMILIA LORELEY NEYRA RODRIGUEZ
GERENCIA LEGAL Y SECRETARIA GENERAL

Municipalidad Distrital de
Puente Piedra
Rennan Santiago Espinoza Venegas
ALCALDE



ANEXO I

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL PARA PREVENIR EL COVID-19 EN LOS ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DE USOS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS DEL DISTRITO DE PUENTE PIEDRA

Artículo 1.- OBJETIVO

Establecer las medidas de prevención, seguridad y protección sanitarias para ser aplicadas en los establecimientos públicos y privados en el distrito de Puente Piedra, tales como locales comerciales, industriales y de servicios, para prevenir y evitar el contagio y propagación del coronavirus SARS-CoV2 que causa la enfermedad COVID-19 y permitir 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 del público en general.

Artículo 2.- NORMATIVIDAD

- "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a COVID-19", aprobado mediante Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA por el Ministerio de Salud.
- "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies", aprobado mediante Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN por el Instituto Nacional de Calidad-INACAL y publicado en fecha 06 de abril de 2020.
- "Protocolo de medidas preventivas de bioseguridad frente al covid-19 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de entrega a destino y recojo", elaborado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- "Lineamientos frente al Coronavirus – COVID 19 en servicios de alimentación colectiva, en hospitales, restaurantes y servicios afines, mercados, supermercados, entre otros establecimientos que comercialicen elaboren y expendan alimentos", elaborado por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad alimentaria del Ministerio de Salud.
- "Lineamientos para garantizar el cumplimiento de las normas de salubridad en mercados de productores", elaborado por el Ministerio de Agricultura y Riego.
- "Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio", aprobado mediante Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA por el Ministerio de Salud.

Artículo 3.- DEFINICIONES

- 3.1. **Cliente.** - Persona que adquiere y recibe un producto.
- 3.2. **Contaminación cruzada.** - Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipo, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.



- 3.3. **Desinfección.**- Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- 3.4. **Distanciamiento social.**- Mantener al menos un metro y medio (1.50 m.) de distancia con otras personas para evitar el contagio con virus, en el presente caso del coronavirus SARS-CoV2 que general la enfermedad COVID-19.
- 3.5. **Equipos de protección personal (EPP).**- Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo (entre ellos el contagio por el coronavirus que causa el COVID-19) y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

Los EPP de bioseguridad, para efectos de la presente norma, se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y lentes de protección o visores.

- 3.6. **Establecimiento.**- Edificación, inmueble, parte del mismo o instalación determinada con carácter de permanente, en la que se desarrollan actividades económicas comerciales, industriales o de servicios, con o sin fines de lucro.
- 3.7. **Limpieza.**- Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.
- 3.8. **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.
- 3.9. **Persona en condición 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".
- 3.10. **Solución 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.
- 3.11. **Superficies inertes.**- Aquellas como los utensilios, mesas, paredes, pisos, pasamanos, puertas, manijas y todo objeto inerte que puede contener microorganismos en su superficie.
- 3.12. **Superficies vivas.**- Superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo las áreas del cuerpo humano como las manos.

Artículo 4.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES INERTES Y VIVAS.

4.1. Limpieza (lavado) de manos.



La mejor y más fiable manera de prevenir el contagio de enfermedades virales (entre los que se encuentra la COVID-19) y de minimizar el riesgo de contraerlo, es lavarse las manos con agua y jabón y evitar tocarse la cara en la medida de lo posible,

Debe asegurarse de abarcar toda la superficie de las manos, incluyendo la parte entre los dedos, las muñecas, las palmas, el dorso y las uñas, y frotarse las manos durante al menos 20 segundos. Para obtener una limpieza integral, incluir el lavado hasta los codos; el lavado de manos frecuente con agua y jabón es la manera más eficaz de evitar el contagio.

Recordar que las manos transportan microorganismos de un lugar a otro, por lo que el lavado de las manos es muy importante.

Para lavarse las manos se debería:

- Mojar las manos con agua corriente potable;
- Enjabonar las manos durante al menos 20 segundos; y
- Enjuagarse las manos con agua corriente; y secarse las manos completamente con una toalla seca y limpia, preferiblemente de papel, si es de tela, que sea de uso personal y dejar secar en lugar ventilado.

4.2. Desinfección de manos.

Existen 2 opciones de desinfectantes para la mano:

Opción 1: Usar solución de alcohol al 70 % cubriendo todas las superficies de las manos.

El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones: Alcohol al 70 % el cual estaría listo para usarse; y Alcohol Puro rectificado al 96 %.

Si no se cuenta con el Alcohol al 70%, se puede preparar.

Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70 %:

- Medir 70 ml de alcohol al 96 %, y diluirlo en agua destilada o agua hervida fría, hasta completar a 100 ml.
- Hacer la dilución en un lugar ventilado y tomar la precaución de no inhalar la solución.

Opción 2: Usar alcohol gel desinfectante cubriendo todas las superficies de las manos hasta que sienta la desaparición de la humedad, debiendo estos contener alcohol superior al 60%.

4.3. Desinfección de las superficies inertes.

4.3.1 Existen 3 opciones de desinfectantes de superficies inertes adecuados contra los coronavirus:

Opción 1: Hipoclorito de Sodio al 0,1 %.

El hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %.

Preparación de 1 litro de hipoclorito de Sodio al 0,1 %:



- Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 %; y añadirlo a 1 litro de agua.
- Hacer la dilución en un lugar ventilado, tomar la precaución de no inhalar la solución.
- Seguir las instrucciones del fabricante para la aplicación.
- Revisar la fecha de vencimiento para asegurarse de que el producto no haya vencido. La lejía que no esté vencida será eficaz contra los coronavirus si se lo diluye adecuadamente.
- Dado que la concentración de 0,1 % de hipoclorito de sodio es alta para tener contacto directo con la piel, se debe utilizar guantes para aplicarla.

Importante: Nunca se debe mezclar lejía con amoníaco ni con otros productos de limpieza.

Opción 2: Solución de alcohol al 70 %.

El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones: Alcohol al 70 % el cual estaría listo para usarse; y Alcohol Puro rectificado al 96 %.

Si no se cuenta con el Alcohol al 70%, se puede preparar.

Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70 %:

- Medir 70 ml de alcohol al 96 %, y diluirlo en agua destilada o agua hervida fría, hasta completar a 100 ml.
- Hacer la dilución en un lugar ventilado y tomar la precaución de no inhalar la solución.

Opción 3: Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada a concentración de 0,5 % de peróxido de hidrógeno).

El agua oxigenada viene comercialmente a una concentración de 3 % de peróxido de hidrógeno.

Preparación de 100 ml de Peróxido de hidrógeno al 0,5 %:

- Medir 17 ml de Agua oxigenada al 3 %, y diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua.
- Hacer la dilución en un lugar ventilado y tomar la precaución de no inhalar la solución.

4.3.2 Consideraciones para la desinfección de superficies inertes en establecimientos públicos y privados.

Las superficies inertes importantes a desinfectar con solución de hipoclorito al 0,1 % o alcohol al 70 % o peróxido al 0,5 % aplicando preferentemente a través de un paño húmedo por frotación son:

- Superficies de las mesas, escritorios, sillas;
- Superficie de los lavaderos, urinarios e inodoros de los servicios higiénicos;
- Superficie de los pisos y paredes de los servicios higiénicos;
- Bancas, pisos, paredes y casilleros de los vestidores;
- Superficies de los empaques de alimentos;



- Superficies de los estantes o anaqueles donde se almacena alimentos u otros productos;
- Superficies de los muebles y equipos de caja, incluye teclado y lector infrarrojo;
- Superficies de mostradores de atención al público (farmacias, boticas, entidades financieras, entidades proveedoras de servicios públicos, entidades públicas, etc.).
- Superficies de los ascensores, montacargas, escaleras mecánicas y rampas mecánicas, incluye pasamanos y controles.
- Pisos, zócalos y contrazócalos;
- Manijas de las puertas, picaportes, pestillos, marcador biométrico, dispensadores (alcohol, jabón, papel, etc.) y secadoras de mano.
- Cuartos y tachos de basura;
- Coches y canastillas para compras;
- Interruptores de luz;
- Escaleras, rampas y barandas;
- Teléfonos públicos;
- Cajeros automáticos; y
- Demás superficies inertes que este en contacto con personas y alimentos.

La desinfección debe ser frecuente:

En la desinfección debe aplicarse con guantes, si se usan guantes reutilizables, esos guantes deben estar dedicados a la limpieza y desinfección de superficies y no deben usarse para otros fines; al culminar con la desinfección deben lavarse las manos luego de retirarse los guantes.

4.4. Desinfección de las superficies vivas.

Las superficies vivas como las frutas, las hortalizas, los tubérculos, entre otros, cuyas cáscaras suelen estar con tierra y son consumidas sin cáscara, pueden no requerir una desinfección si están adecuadamente lavados.

Sin embargo, los alimentos como las hortalizas de hoja verde, verduras y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara, deben ser lavados y desinfectados utilizando una solución de 50 ppm (partes por millón) de hipoclorito de sodio.

Preparación de 1 litro de hipoclorito de sodio (lejía) a 50 ppm:

- Medir 1 ml de lejía al 5 % (puede ser fácilmente medida con el émbolo de una aguja hipodérmica de 5 ml) y añadirlo a 1 litro de agua y dejarlo reposar 30 minutos, luego utilizar.

Modo de empleo:

- Lavar las hortalizas, verduras y frutos previamente a chorro con agua potable;
- Colocar el fruto, verdura u hortaliza a desinfectar por inmersión. Desechar el agua;
- No se requiere enjuagar, sin embargo podría hacerse el enjuague con agua potable; y



También pueden utilizarse desinfectantes disponibles comercialmente a base de dióxido de cloro al 5 %, o de ácidos orgánicos como el ácido cítrico al 2 %, entre otros siguiendo las indicaciones del fabricante.

Artículo 5.- DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.

Para la eliminación de los residuos sólidos con posible riesgo biológico como papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes y cofias dentro de los establecimientos, se hará uso de tachos a pedal, identificados como residuos con riesgo biológico, los cuales deben contener una bolsa de color rojo para su diferenciación y descarte.

Las bolsas que contengan residuos con riesgo biológico, deberán ser manipuladas con los EPP adecuados (mascarilla, guantes y lentes) y colocadas en una segunda bolsa de color rojo para su descarte.

El personal que manipule residuos con riesgo biológico, después de la disposición de las mismas debe realizarse adecuados procesos de lavado y desinfección.

Artículo 6.- MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL.

6.1. PARA EL ESTABLECIMIENTO.

- Señalizar con círculos de 0.50 metros de diámetro o cuadrados de 0.50 metros de lado, el distanciamiento social en la vía pública y/o en el ingreso al establecimiento, con una separación de un metro y medio (1.50 m.) de distancia medidos entre los límites de cada círculo o cuadrado.

Para ello se usara pintura acrílica para tráfico color amarillo sobre superficies de cemento, concreto o asfalto.

Para el caso de otras superficies como porcelanatos, cerámica, mayólicas, adoquines, podrá usarse cintas adhesivas de señalización color negro con amarillo.

- Señalizar con círculos de 0.50 metros de diámetro o cuadrados de 0.50 metros de lado el distanciamiento social dentro del establecimiento, específicamente frente a las cajas, puestos o tiendas internas, con una separación de un metro y medio (1.50 m.) de distancia medidos entre los límites de cada círculo o cuadrado.

Para podrá usarse cintas adhesivas de señalización color negro con amarillo.

- Desinfectar diariamente todas las superficies de contacto del establecimiento y de las superficies inertes en contacto con alimentos y demás productos (especialmente los indicados en el numeral 4.3.2. de la presente norma), mediante las soluciones desinfectantes y métodos detalladas en el numeral 4.3. de la presente.

La desinfección deberá antes, durante y después de la atención al público.

- Desinfectar los coches, canastillas u otro medio de transporte de alimentos u otros productos, antes e inmediatamente después del uso realizado por el cliente, mediante las soluciones desinfectantes indicadas.



- Desinfectar los alimentos (naturales o envasados) y demás superficies vivas antes de ofertarlos a los clientes, según lo establecido en el numeral 4.4. de la presente norma.
- Disponer de tachos a pedal para residuos sólidos con posible riesgo biológico (bolsa roja), para los clientes y para el personal del establecimiento.
- Definir el horario de atención adecuado y el control del aforo correspondiente al establecimiento el cual no deberá superar el 50% del aforo indicado en el Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones (ITSE), a fin de evitar aglomeraciones.
- Revisar y limpiar los filtros y rejillas del sistema de aire acondicionado, mantener los ambientes internos ventilados asegurando la renovación del aire.
- Implementar en los servicios higiénicos para clientes y trabajadores como mínimo con dispensadores de jabón líquido y toallas de papel, así como tachos para los residuos sólidos. Asimismo se deberá colocar afiches impresos que enseñen la técnica de lavado correcto de manos con agua y jabón.
- Verificar y controlar a todo el personal su temperatura corporal y si presenta síntomas de alguna enfermedad respiratoria, de presentar fiebre u otro síntoma se recomendará el aislamiento en su hogar y se dará conocimiento a las autoridades sanitarias del caso en concreto.
- Verificar y controlar que todo el personal del establecimiento en todo momento use adecuadamente su equipo de protección personal (EPP). Debiendo proveer el equipo EPP previo al inicio de sus labores.
- Brindar a los clientes, a través de dispensadores o un personal designado, alcohol en gel antes del ingreso al establecimiento e inmediatamente después de culminar la atención al cliente.
- Verificar y controlar que todos los clientes antes del ingreso al local lleven puestos sus mascarillas correctamente, así como verificar la temperatura corporal con termómetro infrarrojo. Caso contrario no se le permitirá el ingreso.
- Evitar de ser posible el ingreso de personas en situación de vulnerabilidad, en caso no tengan ayuda, el establecimiento puede proveer de un personal para su asistencia.
- Orientar a los clientes a través de altoparlantes, afiches impresos u otros medios, las medidas sanitarias de prevención de la COVID-19.
- Controlar que lo clientes no manipulen los alimentos o productos, para ello deberá indicarse claramente el nombre y el precio del producto.
- Los propietarios, administradores o quien haga sus veces, son responsables de cumplir con lo dispuesto en las normas sanitarias vigentes.

6.2. PARA EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO.



- Deberán mantener el distanciamiento social de un metro y medio (1.50 m), antes, durante y después del cumplimiento de sus labores, ya sea con los clientes o con el resto del personal que labora con ellos.
- El personal antes del ingreso y salida del establecimiento deberán desinfectar los calzados, para ello se podrá usar pediluvios, tapetes o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.
- Deberán controlarse la temperatura corporal diariamente antes del inicio de sus labores e informar obligatoriamente si presentan síntomas de alguna enfermedad respiratoria.
- El personal al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada. El calzado 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 podrá quedarse en el centro de trabajo y será responsabilidad de la empresa el lavado del mismo.

En el caso de que el uniforme no se quede en el establecimiento, la responsabilidad del lavado será del personal, para ello la empresa proveerá varias mudas del uniforme.

- El personal del establecimiento no debe haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19. Asimismo no debe ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19, según la definición del presente lineamiento.
- Deberán lavarse las manos o usar alcohol gel desinfectante periódicamente. Así como evitar en todo momento tocarse la cara.
- El personal no deberá hacer uso de accesorios como joyas (anillos, aretes, collares, esclavas, cadenas), gorros, relojes, piercings, y cualquier otro accesorio que facilite el contagio del COVID-19.
- Deberán estar correctamente equipados con elementos de protección personal (EPP) y su correspondiente uniforme de trabajo.

Los EPP de bioseguridad serán usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y serán entregados diariamente por la empresa o titular del establecimiento según el proceso al que se dedican, de acuerdo a la siguiente descripción:

Tipo de Personal	EPP	Responsable de la entrega de EPP
Operativo	Cofia Delantal plástico Guantes Lentes de protección Mascarilla	Responsable de la empresa o establecimiento
Administrativo	Cofia Mascarilla Guantes	Responsable de la empresa o establecimiento



Atención al público	Cofia Guantes Lentes de protección Mascarilla	Responsable de la empresa o establecimiento
Externos (proveedores)	Cofia Guantes Lentes de protección Mascarilla	Responsable de la empresa proveedora

- Deberán aplicarse alcohol gel o alcohol líquido al 70%, antes y después de atender a un cliente.
- El personal deberá atender al cliente en el menor tiempo posible y evitando conversaciones innecesarias que no tengan que ver con la transacción o el servicio.
- El responsable del establecimiento deberá gestionar y realizar a todo el personal el descarte de COVID-19 en forma periódica (incluye consulta médica y prueba de descarte) y teniendo en cuenta la disponibilidad de las pruebas.
- Deben cambiarse las mascarillas cada 4 horas o cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

Asimismo deben cambiarse los guantes cada 4 horas, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad. Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado.

El uso de guantes no exime el lavado de manos y/o aplicación de la solución desinfectante.

- El uso de teléfonos celulares deberá ser restringido y de ser posible prohibido durante la atención al cliente, y en caso se deba realizarse el uso, previamente el personal deberá desinfectarse la mano.

6.3. PARA EL CLIENTE.

- Deberá cumplir el distanciamiento social mínimo de un metro y medio (1.50 m) entre cada uno de las personas, para lo cual deberá ubicarse sobre la señalización (circulo o cuadrado) en el ingreso o interior del establecimiento.
- Deberán permitir la medición de su temperatura con un termómetro infrarrojo que proveerá el establecimiento, y deberá tener obligatoriamente colocado la mascarilla.
- El cliente no podrá ingresar al establecimiento si tuviera algunos síntomas de enfermedades respiratorias.
- No podrá ingresar ningún cliente que sea parte del grupo de personas en situación de vulnerabilidad, en caso no tengan ayuda, podrá pedir apoyo al personal de establecimiento para que lo asista.
- Bajo ninguna circunstancia el cliente podrá quitarse la mascarilla dentro de la zona de exhibición o expendio de alimentos y productos; en caso sea



necesario el cambio de la mascarilla deberá realizarlo en los servicios higiénicos.

- El cliente no podrá manipular los alimentos o productos, bastará con la información que le brinde el personal del establecimiento o la publicación del nombre y precio.
- Deberá desinfectarse las manos antes de ingresar al establecimiento y luego de haber realizado la compra o el servicio. En este caso el establecimiento proveerá del desinfectante.
- Respetar el aforo, horario de atención y demás disposiciones determinadas por el establecimiento.
- Los clientes deberán hacer una compra responsable y rápida, y en el caso de un servicio su solicitud deberá ser clara y concisa, evitando en todo momento conversaciones innecesarias con el personal del establecimiento.

Artículo 7.- MEDIDAS SANITARIAS PARA LA MODALIDAD DE SERVICIO A DOMICILIO DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

7.1. DEL ENVASE Y EMPAQUE:

El envase es aquel objeto que contiene y está en contacto directo con el alimento preparado, destinado al consumo humano. El empaque es de primer uso y permite la protección del alimento de contaminantes externos y es resistente a su manipulación. Para su traslado, el empaque debe cerrarse, y este ser acondicionado en el contenedor o caja para su reparto, manteniéndose cerrado durante todo el trayecto hasta ser entregado al consumidor final.

7.2. DEL CONTENEDOR O CAJA PARA EL REPARTO DE ALIMENTO:

El contenedor o caja para el reparto del alimento preparado culinariamente debe ser exclusivo para tal fin y estar limpio (sin polvo, tierra, insectos, restos de empaques, restos de alimentos, entre otros) y debe ser desinfectado antes de acondicionar el empaque que contiene el alimento. El cierre del contenedor o caja debe asegurar el aislamiento del alimento del exterior a fin de evitar la contaminación cruzada.

7.3. DEL EMPAQUE Y REPARTO:

El encargado de envasar y empaquetar el alimento, lo realizará previo lavado y desinfección de manos, debiendo entregar el empaque al repartidor en la zona de despacho (mostrador). El repartidor debe asegurarse que el contenedor o caja se encuentren desinfectados, se lava y desinfecta las manos y procede a recoger el empaque conteniendo el alimento preparado de la zona de despacho, verificando que esté correctamente cerrado, luego lo acondiciona en el contenedor o caja para transportarlo en un vehículo (motorizados, bicicletas, entre otros) o a pie.

Todos los involucrados (encargado de envasar y empaquetar los alimentos como el repartidor), deben llevar 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.

7.4. DEL REPARTO DE ALIMENTOS PREPARADOS:



El reparto del alimento preparado debe realizarse en un tiempo no mayor de una hora; si el alimento que se consume es caliente debe transportarse en el contenedor/caja y esta debe estar acondicionada térmicamente para mantener la temperatura caliente del alimento; si el alimento crudo o cocido que se consume es frío debe trasladarse en el contenedor/caja, con medios que lo mantengan en esa condición.

En ningún caso, el empaque y los envases que contienen el alimento deben ser abiertos durante el reparto. El repartidor debe estar provisto de un desinfectante de manos, que debe utilizar antes de retirar el alimento empaquetado del contenedor o caja; y, al entregarlo al consumidor final, debe tener el distanciamiento de al menos 1 metro. El consumidor final, al recibir el empaque, procede a desinfectarlo antes de retirar el envase con el alimento.

La administración del restaurante o servicio afín es responsable de supervisar todo el proceso de la modalidad de servicio a domicilio, debiendo cumplir lo siguiente:

- El repartidor encargado de transportar el alimento preparado hacia el consumo final, debe realizar el correcto lavado de manos con agua (sin riesgo para el consumo humano), jabón o desinfectante (gel, alcohol, otros);
- Asimismo, debe controlar que su temperatura corporal no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presente procesos respiratorios, tales como: tos, dolor de garganta, dolor de cabeza, entre otros;
- En caso que el consumidor final recoja el empaque conteniendo el alimento, este sólo puede hacerlo en la zona de despacho; para lo cual la administración del restaurante y de los servicios afines garantiza la distancia social de mínimo 1 metro entre personas y dispone lo necesario para la desinfección de manos.

7.5. DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE NORMAS SANITARIAS:

Los restaurantes y servicios a fines con modalidad de servicio a domicilio, deberán presentar ante la municipalidad la Declaración Jurada: Lista de chequeo para el control sanitario (Anexo III), el mismo que deberá ser remitido de manera virtual al correo institucional: contol.sanitario@munipuentepiedra.gob.pe.

Así mismo la presente Declaración Jurada está sujeta a la fiscalización posterior. En caso de haber proporcionado información o declaraciones que no correspondan a la verdad, la municipalidad aplicará las sanciones administrativas y penales correspondientes.

Artículo 8.- MEDIDAS DE FISCALIZACIÓN Y CONTROL.

La Gerencia de Ordenamiento Urbano a través de la Subgerencia de Inspecciones y Control es la encargada de verificar el cumplimiento de estas disposiciones y en caso de incumplimiento aplicar las sanciones administrativas, medidas correctivas y complementarias que se establecen en el Cuadro Único de Infracciones y Sanciones (CUI) que se incorpora aprueba y detalla en el Anexo II de la Ordenanza que aprueba la presente norma.



ANEXO II

CUADRO ÚNICO DE INFRACCIONES Y SANCIONES (CUI) QUE SE INCORPORA A FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y CONTROL PARA PREVENIR EL COVID-19 EN LOS ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DE USOS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS DEL DISTRITO DE PUENTE PIEDRA

2.12 MEDIDAS DE EMERGENCIA SANITARIA				
Código	Infracción	Escala	Monto en proporción a la UIT vigente	Medida Complementaria
02-1201	Por permitir el ingreso y estadía de personas (ajenas a las labores) al establecimiento comercial y/o de servicio y/o industria, sin contar con la mascarilla y otras medidas de prevención para evitar la propagación del COVID-19, de acuerdo con lo establecido en la presente Ordenanza.	G	1.00	Clausura Temporal
02-1202	Por permitir el ingreso de personal (trabajadores) al establecimiento comercial y/o de servicio y/o industria, sin previo control de temperatura corporal diaria y provistos de elementos de seguridad como son tapaboca, guantes, gorro y guardapolvo de acuerdo con lo establecido en la presente Ordenanza.	G	1.00	Clausura Temporal
02-1203	Por no usar bolsas o medio de confinamiento cerrado herméticamente originando vertidos y desperdigados contaminantes o permitan contaminación directa por parte del personal.	G	1.00	Clausura Temporal
02-1204	Por no implementar la separación mínima de un metro y medio (1.50 m) de distancia entre el personal que labora en el establecimiento.	M	0.50	Clausura Temporal
02-1205	Por no implementar un chequeo diario del personal de trabajo, donde se realice la medición de temperatura corporal diaria o no contar con el control de asistencias y justificación de inasistencias.	MG	2.00	Clausura Temporal
02-1206	Por no realizar al trabajador o trabajadores el descarte de COVID-19 en forma periódica (incluye consulta médica y prueba de descarte y/o no presentar declaración jurada ante la municipalidad, comprometiéndose a realizarlo).	MG	2.00	Clausura Temporal
02-1207	Por no cumplir con el aforo máximo permitido que será del cincuenta por ciento (50%) del señalado en el Certificado ITSE.	G	1.00	Clausura Temporal
02-1208	Por la incorrecta manipulación de basura o residuos sólidos en la vía pública o cualquier otra acción que deteriore el medio de confinamiento y que pudiera dar origen a situaciones peligrosas de diseminación de contaminación.	G	1.00	Clausura Temporal
02-1209	Por no contar con afiches, avisos visibles a fin de no permitir el ingreso de usuarios al establecimiento sin mascarilla (que cubra boca y nariz) correctamente colocada y/o no suministrar desinfectantes al ingreso y salida de los mismos, a través de un dispensador o persona, para la desinfección de manos.	M	0.50	Clausura Temporal
02-1210	Por no implementar señalización personal con círculos de distanciamiento social en los pisos de un metro y medio (1.50 m) de separación entre cada uno de ellos, al ingreso del establecimiento, a fin de evitar aglomeración de usuarios.	M	0.50	Clausura Temporal
02-1211	Por no implementar un protocolo de desinfección de productos manipulables en la provisión y entrega de los mismos hacia los clientes que sea visible.	M	0.50	Clausura Temporal



Municipalidad de Puente Piedra

Alcaldía

02-1212	Por no contar con SS.HH con dispensadores de jabón líquido, gel desinfectante y toallas de papel, para el uso de los clientes. Y no colocar afiches informativos impresos en lugares visibles del establecimiento que enseñen la técnica de lavado correcto de manos con agua y jabón.	G	1.00	Clausura Temporal
02-1213	Por no contar con agua potable o tratada, que permita el correcto lavado de manos, cuando se desarrolla actividad comercial cuyo rubro/giro corresponda a la venta de alimentos perecibles de consumo humano.	G	1.00	Clausura Temporal
02-1214	Por desarrollar actividades comerciales y/o de servicios y/o industria fuera del horario establecido por las disposiciones municipales y/o normas legales establecidas por el Gobierno Nacional en el periodo de Emergencia Sanitaria.	MG	2.00	Clausura Temporal
02-1215	Por contravenir la orden de la clausura temporal durante el estado de Emergencia Nacional.	MG	3.00	Clausura Temporal
02-1216	Por no implementar en el establecimiento la desinfección al inicio y al final de cada jornada laboral.	G	1.00	Clausura Temporal
02-1217	Por no implementar un protocolo de desinfección del calzado.	M	0.50	Clausura Temporal
02-1218	Por desarrollar actividades de entrega de comidas y/o productos diversos, fuera de los horarios autorizados por la Municipalidad de Puente Piedra y/o el Gobierno Nacional durante la Emergencia Sanitaria Nacional.	M	0.50	Clausura Temporal
02-1219	Por carecer de un protocolo de higiene, limpieza y desinfección de los medios que son utilizados para transportar alimentos (coches, canastillas, etc.) para la entrega de alimentos y/u otros productos; fuera del establecimiento (servicio de entrega).	M	0.50	Clausura Temporal
02-1220	Por no tener los implementos necesarios para prevenir el contagio del coronavirus COVID-19 (dispensadores de agua, jabón líquido, alcohol de 70° y/o alcohol en gel antibacterial), los cuales deben estar ubicados en puntos estratégicos del local.	MG	3.00	Clausura Temporal
02-1221	Por desarrollar actividades comerciales y/o de servicios y/o de industrias, con giro no aprobados por el Gobierno Nacional en la Emergencia Sanitaria Nacional.	MG	3.00	Clausura Temporal
02-1222	Por no realizar en los establecimientos la desinfección de las superficies inertes, que estén en contacto con los alimentos, mediante el uso de un paño humedecido con desinfectantes.	G	1.00	Clausura Temporal
02-1223	Por no instalar carteles informativos reforzando las medidas para prevenir el contagio y propagación del coronavirus (COVID-19).	M	0.50	Clausura Temporal
02-1224	Por realizar el comercio ambulatorio durante el estado de emergencia nacional decretado mediante del D.S. N°044-2020-PCM; con excepción de los que comercializan medios de prensa (periódicos), debidamente autorizados por la Subgerencia de Autorizaciones Municipales.	G	1.00	Retención
02-1225	Incumplir las normas sanitarias sobre reparto a domicilio, en todas sus etapas.	MG	3.00	Clausura Temporal
02-1226	Por realizar eventos como conciertos, reuniones sociales, y/o actividades deportivas sin la respectiva autorización municipal, certificación de defensa civil y/o garantías del Ministerio del Interior, y todo evento público no deportivo donde exista	MG	3.00	Clausura Temporal



Municipalidad de Puente Piedra

Alcaldía

	aglomeración de personas que ponga en riesgo de transmisión del COVID-19.			
02-1227	Por no implementar los establecimientos afiches o avisos visibles a fin colocar protocolos de desinfección de superficies vivas, como frutas, verduras y productos envasados a fin que los clientes lo realicen después de la compra.	M	0.50	Clausura Temporal
02-1228	Por no exhibir Declaración Jurada con el número de pruebas de descarte realizadas al personal, resultado, número de contagiados y no afectados o Declaración Jurada con el compromiso que realizará a todo el personal (trabajadores) chequeos preventivos para descarte del Covid-19, al adquirir 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.	M	0.50	Clausura Temporal
02-1229	Por realizar reuniones sociales en inmuebles de uso residencial, áreas y vías públicas, durante la Emergencia Sanitaria Nacional y/o Aislamiento Social Obligatorio.	G	1.00	Retención
02-1230	Por no disponer de un protocolo de Bioseguridad en caso de que uno o más de sus trabajadores sea diagnosticado de COVID-19; lo cual va contra la seguridad y salud pública de los trabajadores y el público usuario.	G	1.00	Retención
02-1231	Por no establecer en los Mercados, Galerías, Centros Comerciales la regulación del ingreso y salida de clientes o productos, favoreciendo la aglomeración de personas.	G	1.00	Retención
02-1232	Por comercializar productos de consumo humano o de protección personal para la salud (guantes, mascarillas, etc.), cuya venta al público se encuentre prohibida.	G	1.00	Decomiso

LEYENDA / ESCALAS

L	LEVE	0.05 a 0.25 UIT
M	MODERADO	0.30 a 0.50 UIT
G	GRAVE	1.00 UIT
MG	MUY GRAVE	2.00 a más UIT



Municipalidad de Puente Piedra

Alcaldía

ANEXO III

**FORMATO DE DECLARACION JURADA
CHEQUEO PARA EL CONTROL SANITARIO DEL RESTAURANTE O SERVICIO AFÍN
QUE BRINDA LA MODALIDAD DE SERVICIO A DOMICILIO**

(Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA)

I. DATOS DEL SOLICITANTE			
Apellidos y Nombres / Razón social			
N° DNI / N° C.I.	N° RUC	N° Teléfono	Correo electrónico
DIRECCIÓN			
Dirección / Calle / Pte. Alameda	N° 2401 / 2402 / 2403 / 2404	URU / AA / RR / CC / SS	DIST. / Es. y Pto. / PUEB.
II. DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO			
Apellidos y Nombres		N° DNI / N° C.I.	N° DE DÍGITOS EXCLUSIVOS Y CLAVES DE REGISTRO SUNAFIP (de corresponder)
III. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre Comercial			
Código IRI	Código	Actividad	Zonificación
DIRECCIÓN			
Dirección / Calle / Pte. Alameda	N° 2401 / 2402 / 2403 / 2404	URU / AA / RR / CC / SS	DISTRICTO
EVIDENCIA DE FUNCIONAMIENTO			
IV. DECLARACION JURADA			
CRITERIO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
DE LA ZONA DE DESPACHO			
El restaurante o servicio afín cuenta con una zona exclusiva para empaque y despacho de alimentos			
DEL PERSONAL: Despachador / Repartidor encargado de acondicionar los alimentos en los contenedores o de transportarlos			
Estado de Salud			
Temperatura igual o menor a 37°C			
No tiene procesos respiratorio, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza			
Higiene y Presentación			
Usa guantes y desinfectante			
Usa las uñas cortas y limpias			
No tiene heridas infectadas o abiertas			
Usa protector nasobucal (mascarilla)			
Usa cofia			
Cuenta con indumentaria adecuada y limpia			
No usar joyas, alfileres, relojes			
Capacitación			
El personal manipulador y repartidor han recibido la capacitación por parte del restaurant para la aplicación de la Guía Técnica Sanitaria			
DEL REPARTO DE LOS ALIMENTOS			
Los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos			
Los empaques se encuentran bien cerrados			
Los contenedores o cajas para reparto de alimentos preparados se encuentran limpios y desinfectados antes de acondicionar los alimentos en ellos			
El cierre de los contenedores asegura la protección de los alimentos de la contaminación externa			
El reparto de alimentos es menor a 1 hora			
El contenedor o caja se encuentra acondicionado para mantener a los alimentos preparados en las condiciones de caliente o frío			
El repartidor cuenta con un desinfectante para manos			



Municipalidad de Puente Piedra

Alcaldía

Tengo conocimiento de que la presente Declaración Jurada y documentación está sujeta a la fiscalización posterior. En caso de haber proporcionado información, documentos, formatos o declaraciones que no correspondan a la verdad, se me aplicarán las sanciones administrativas y penales correspondientes, declarándose la nulidad o revocación de la licencia o autorización otorgada. Asimismo brindaré las facilidades necesarias para las acciones de control de la autoridad municipal competente.

Observaciones o comentarios del solicitante:

Fecha:

Firma de solicitante / Representante legal / Apoderado

DNI:

Nombres y Apellidos: