



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

## SUB GERENCIA DE PROMOCION AGRICOLA Y PECUARIA

### **PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCION Y CONTROL DE CORONAVIRUS (COVID-19) – RESTAURANTES Y A FINES**

- 1. Datos de la empresa (Razón Social, RUC):** KUSIMARKET
- 2. Región, provincia, distrito y dirección:** Cusco, Calca, Calca Calle Grau 166
- 3. Aforo del establecimiento (máximo 40% del aforo total):** 15 personas
- 4. Representante legal y DNI:** Guido Julio Torres Costilla, 70005478
- 5. Nómina de trabajadores:**

Guido Julio Torres Costilla

Fiorella Gastelu Pelaiza

Cristina Abigail Torres Costilla

Julia Costilla Hermoza

Flora Pelaiza Pinares

#### **6. Medidas Preventivas de Bioseguridad y Operatividad.**

##### **6.1. Equipos de Protección Personal (EPP).**

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: mascarillas y protector facial.
- Los EPP de bioseguridad son usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y son entregados diariamente por la empresa.
- Realizar el cambio de los EPP diariamente o cada vez que sea necesario.

##### **6.2. Instalaciones y Servicios.**

###### **6.2.1. Requisitos básicos.**

- Aforo de todas las áreas (zona de despacho, ~~cocina~~, almacenes, etc.) cumpliendo el distanciamiento de 1m entre el personal, para el caso de proveedores y clientes debe mantener un distanciamiento de 2m.
- Establecer zonas de acceso para el repartidor y cliente. No se hará uso inadecuado de las vías públicas.
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, ~~papel toalla~~, soluciones desinfectantes ~~en los servicios higiénicos y~~ áreas de procesos.
- Los puestos de atención al cliente y despacho deben contar con barreras físicas para evitar el contacto directo con el público en general.
- Mantener los ambientes ventilados, según las características de cada área.

###### **6.2.2. Contar con abastecimiento de agua.**

- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones. En caso de desabastecimiento de agua potable se debe detener las operaciones.

###### **6.2.3. Saneamiento.**

- Realizar el saneamiento integral de las instalaciones, evidenciándolo a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación, desinfección de reservorios de agua).

###### **6.2.4. Limpieza y desinfección.**

- Contar con un plan de limpieza y desinfección de todas las áreas del restaurante.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

### SUB GERENCIA DE PROMOCION AGRICOLA Y PECUARIA

- Limpieza de superficies que entran en contacto con las manos del personal y el cliente con la mayor frecuencia posible.

#### 6.2.5. Disposición de residuos sólidos.

- Utilizar recipientes para el desecho de residuos peligrosos. Los recipientes deben ser de accionamiento no manual.
- El personal que manipule residuos peligrosos, después del descarte de los mismos, debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección de manos.

#### 6.2.6 Servicios higiénicos y vestuario.

- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia

#### 6.2.7 Equipos sanitarios.

- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso de la tienda, debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior.

### 6.3 Personal.

#### 6.3.1. Consideraciones antes del inicio de actividades.

- Uso de mascarilla
- Controlar la sintomatología del personal diariamente.
- Controlar la temperatura del personal: uso de termómetro infrarrojo al ingreso del local.
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso del local.
- Verificar el lavado o desinfección de manos al ingreso del local.
- Indumentaria del personal limpia y desinfectada.

#### 6.3.2 Consideraciones durante el desarrollo de actividades.

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el uso de celulares en las áreas del establecimiento.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.

#### 6.3.3 Consideraciones al finalizar las actividades.

- Colocar en un ambiente la ropa de trabajo para el lavado y desinfección.
- Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los EPP para el retorno a casa.
- Controlar la temperatura del personal: uso de termómetro infrarrojo a la salida del local.

### 6.4 Cliente.

#### 6.4.1. Consideraciones para el cliente.

- Contar con los EPP necesarios y cumplir con lo establecido por el establecimiento.
- El establecimiento no brindara servicio a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas.
- El cliente debe ubicarse en los espacios delimitados por el establecimiento durante el recojo del pedido.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

### SUB GERENCIA DE PROMOCION AGRICOLA Y PECUARIA

#### 6.4.2 Medios de pago del cliente.

- Optar por medios de pago virtual (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros).
- Si la empresa opta por pagos que involucran la interacción directa, debe demostrar las medidas de bioseguridad implementadas.

#### 6.5 Procesos Operativos.

##### 6.5.1. Compra.

###### 6.5.1.1. Antes de la actividad.

- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Colocarse la indumentaria para hacer comprar fuera de la empresa y los EPP.
- Debe llevarse dispensadores para la desinfección.
- Debe portar EPP de contingencia durante la compra.

###### 6.5.1.2. Durante la actividad.

- Verificar que el proveedor cumpla las medidas de bioseguridad durante el servicio.
- Mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
- Realizar la desinfección de las manos cada vez se necesario.
- Evitarse tocarse la boca, nariz y ojos.
- Cuando haga uso de un dispositivo móvil no debe manipular la mascarilla.

###### 6.5.1.3. Despues de la actividad.

- Antes del ingreso al restaurante debe seguir las medidas de bioseguridad descritas.
- Colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación.
- Lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar las actividades.

#### 6.5.2 Recepción.

##### 6.5.2.1 Antes de la actividad.

- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP.
- Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.
- Disponer de soluciones desinfectantes.

##### 6.5.2.2 Durante la actividad.

- Eliminar los empaques que no son necesarios.
- Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales.
- Usar los delantales en todo momento de la operación.
- Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
- Evitarse tocarse la boca, nariz y ojos.

##### 6.5.2.3 Despues de la actividad.

- Realizar la limpieza y desinfección del área y los implementos utilizados.
- Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

### SUB GERENCIA DE PROMOCION AGRICOLA Y PECUARIA

- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

#### 6.5.3 Almacenamiento.

##### 6.5.3.1 Antes de la actividad.

- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP.
- Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
- Disponer de soluciones desinfectantes.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.

##### 6.5.3.2 Durante la actividad.

- Utilizar adecuadamente los EPP.
- Mantener el distanciamiento social de al menos de un (01) metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

##### 6.5.3.3 Despues de la actividad.

- Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

#### 6.6 Acondicionamiento.

##### 5.6.1 Antes de la actividad.

- Lavarse y desinfectar las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP.
- Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpios y desinfectados.
- Disponer de soluciones desinfectantes.

##### 6.6.2 Durante la actividad.

- Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario.
- Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro.
- Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones, dependiendo del tipo de producto.
- Realizar el lavado y desinfección de manos y superficies inertes cada vez que sea necesario.
- Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

##### 6.6.3 Despues de la actividad.

- Desinfectar las superficies que entraron en contacto con manos, materiales y equipos.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

#### 6.7 Preparación de Pedidos.

##### 5.6.1 Antes de la actividad.

- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP.
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

### SUB GERENCIA DE PROMOCION AGRICOLA Y PECUARIA

- Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
- Disponer de soluciones desinfectantes.

#### 6.7.2 Durante la actividad.

- Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
- Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
- Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases primarios que contienen los pedidos, guarniciones, salsa y/o ajíes antes de la entrega al área de despacho.

#### 6.7.3 Despues de la actividad.

- Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

### 6.8 Despacho y Entrega.

#### 6.8.1. Antes de la actividad.

- Realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- Asegurar que el despachador y el repartidor se laven o desinfecten las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP.
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
- Verificar la disponibilidad de las guarniciones, salsas, ajíes, materiales y envases secundarios, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
- Disponer de soluciones detergentes y desinfectantes.

#### 6.8.2 Durante la actividad.

- Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo.
- Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes.
- Embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad, para garantizar que el pedido no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.
- Definir la zona de entrega del pedido al cliente y repartidor con la finalidad de respetar la distancia de al menos dos (02) metros.
- Verificar que el repartidor y cliente cuente con los EPP.
- Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
- Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
- Establecer, en caso de entrega en el establecimiento, que el despachador no realice ningún tipo de cobro. Asegurando que la interacción entre el personal de cobro y cliente se realice respetando las medidas de bioseguridad.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

### SUB GERENCIA DE PROMOCION AGRICOLA Y PECUARIA

---

#### 6.8.3      Después de la actividad.

- Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con las manos del personal durante las operaciones.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.