



INFORME N° 906 – 2024 - MDT-SGRNGA-OJGV

A : CPC. FIDENCIO CHOQUE DURAND.
GERENTE MUNICIPAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE TAMBURCO

DE : ING. OSCAR J. GONZALES VIDAL.
SUB GERENTE DE RECURSOS NATURALES Y GESTIÓN AMBIENTAL

ASUNTO : REMITO PROPUESTA PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y USO DE ESPACIOS
PÚBLICOS EN EL MARCO DE FESTIVIDADES DEL SEÑOR DE EXALTACIÓN DEL
DISTRITO DE TAMBURCO

REFERENCIA : INFORME N°0001- 2024-RUECA-SGRNGA-MDT

FECHA : TAMBURCO, 02 DE SETIEMBRE DEL 2024.

Por medio del presente me dirijo a Usted, con la finalidad de remitir el informe de la referencia, de la Unidad de Servicios Municipales, donde se plantea la **PROPUESTA PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE ESPACIOS PÚBLICOS LIBRES ABIERTOS Y DISPONIBLES EN EL MARCO DE LAS FESTIVIDADES DEL SEÑOR DE EXALTACIÓN EN EL DISTRITO DE TAMBURCO**, el 13 y 14 de setiembre del 2024.

Por lo antes expuesto, solicito que, a través de su despacho, se derive el presente documento a la Unidad de Imagen Institucional para su difusión a través del portal institucional y las redes sociales de la Municipalidad Distrital de Tamburco.

Sin otro particular, es todo cuando debo informar para su conocimiento y fines.

Atentamente,

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE TAMBURCO

Ing. Oscar J. Gonzales Vidal
SUB GERENTE DE RECURSOS
NATURALES Y GESTIÓN AMBIENTAL

INFORME N° 0001-2024-CAAM-RUECA-SGRNGA-MDT

Para : Ing. Oscar Juvenal Gonzales Vidal.
Subgerente de Recursos Naturales y Gestión Ambiental

De : Ing. Christian Andrew Aguilar Mamani
Responsable(e) de Servicios Municipales

Asunto : Uso de espacios públicos para las festividades del 13 y 14 de setiembre.

Referencia : -----

Fecha : Tamburco, 28 de agosto del 2024.



I. Referencia

Por medio del presente me dirijo a su despacho con la finalidad de saludarle, y a la vez remitirle la PROPUESTA PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE ESPACIOS LIBRES ABIERTOS EN EL MARCO DE LAS FESTIVIDADES POR EL DÍA DEL SEÑOR DE EXALTACIÓN EN EL DISTRITO DE TAMBURCO, 13 Y 14 DE SETIEMBRE DEL 2024.

II. Base legal

- Ley Orgánica de municipalidades N° 27972.
- Guía de acondicionamiento de espacios públicos abiertos en el marco del Estado de Emergencia Nacional, Ministerio de Vivienda, construcción y saneamiento.

III. Evaluación y análisis

Para la ejecución adecuada de las actividades comerciales que se realizarán los días 13 y 14 de setiembre del presente año, por la festividad del Señor de Exaltación se remite la PROPUESTA PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE ESPACIOS LIBRES ABIERTOS EN EL MARCO DE LAS FESTIVIDADES POR EL DÍA DEL SEÑOR DE EXALTACIÓN EN EL DISTRITO DE TAMBURCO, 13 Y 14 DE SETIEMBRE DEL 2024 para su evaluación, aprobación y difusión.

IV. Conclusiones

- Se remite la PROPUESTA PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE ESPACIOS LIBRES ABIERTOS EN EL MARCO DE LAS FESTIVIDADES POR EL DÍA DEL SEÑOR DE EXALTACIÓN EN EL DISTRITO DE TAMBURCO, 13 Y 14 DE SETIEMBRE DEL 2024 para su evaluación, aprobación y difusión.

Ing. Christian Andrew Aguilar Mamani
Responsable(e) de Servicios Municipales
Municipalidad Distrital de Tamburco



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE TAMBURCO

PROPUESTA PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE ESPACIOS LIBRES ABIERTOS EN EL MARCO DE LAS FESTIVIDADES POR EL DÍA DEL SEÑOR DE EXALTACIÓN EN EL DISTRITO DE TAMBURCO, 13 Y 14 DE SETIEMBRE DEL 2024

UNIDAD DE SERVICIOS PÚBLICOS

2024



1.3 MARCO LEGAL DE REFERENCIA

Ante la inminente emergencia sanitaria por la propagación de la viruela símica, el Ministerio de Salud a emitido la alerta epidemiológica en prevención a un nuevo linaje de la viruela símica (Mpox) mediante el documento técnico "Alerta Epidemiológica - AE 008 -2024", si bien el documento está dirigido para los servicios de salud, sus recomendaciones pueden ser tomadas como referencia para mitigar su posible propagación en la realización de eventos masivos. Entre las recomendaciones está el uso de barreras que puedan mitigar el contagio, como el uso de respiradores y guantes quirúrgicos.

La Ley N° 26842, Ley General de Salud, dispone que la Salud es una condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, y que la protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla garantizando una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad.

Durante la emergencia sanitaria ocasionada Virus SARS-CoV-2 en el Perú el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento emitió guías para acondicionar espacios públicos para uso comercial y de entretenimiento. Uno de ellos fue la "Guía de acondicionamiento de espacios públicos abiertos en el marco del Estado de Emergencia Nacional", teniendo como uno de sus objetivos **Fortalecer la capacidad de respuesta de los gobiernos locales**, brindando a las municipalidades las herramientas necesarias para adaptar sus espacios públicos a las nuevas necesidades y desafíos planteados por la pandemia.

Esta guía se planteó en un contexto específico (años 2021 y 2022), sin embargo, sus recomendaciones pueden ser usadas como referencia para plantear el uso de los espacios públicos para mejorar las condiciones de vida de los pobladores del distrito de Tamburco, poniendo en oferta espacios seguros donde puedan desarrollar sus actividades comerciales y de entretenimiento.

Dentro de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley 27972, numeral 3.2 del artículo 80 esta la regulación del aseo, control e higiene de los espacios públicos, además las municipalidades distritales ejercen la administración municipal de su distrito y su jurisdicción.

1.4 OBJETIVO

- Proponer lineamientos para la implementación de stand en los alrededores de la Plaza Mayor del Distrito de Tamburco, Parque contiguo, en el marco de las festividades por el día del Señor de Exaltación del distrito de Tamburco.

1.6 LINEAMIENTOS

Estos lineamientos rigen para todos los agentes que sean participes de las actividades comerciales que se darán en el marco de las festividades por el día del Señor de Exaltación en el distrito de Tamburco.

1.6.1 Lineamientos para los clientes

- Guardar distancia de al menos de 1.50 m. entre clientes/usuarios. Evitar en lo posible el contacto entre personas.
- Limitar la manipulación de alimentos y objetos.
- Ser abastecido con alcohol al 70% con registro sanitario vigente al ingreso y salida de cada stand.
- Cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar con el codo flexionado.



1.6.2 Lineamientos para personal de atención de cada puesto de venta

- Mantener limpio y desinfectado el lugar de trabajo.
- Uso obligatorio de mascarilla de triple pliegue, su recambio será diario o cuando este en malas condiciones.
- Lavarse las manos las veces que sea necesario con agua y jabón.
- Guardar distancia (al menos 1.50 m.) entre los clientes/usuarios.
- Uso de guantes desechables para el servido de alimentos y atención de productos de consumo inmediato.
- Limitar la manipulación de alimentos y objetos.
- Usar alcohol gel al 70% después de atender a cada cliente.
- Cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar con el codo flexionado o, de preferencia, sin quitarse la mascarilla. Nunca estornudar o toser en las manos.



1.7 PROCEDIMIENTOS SANITARIOS SEGÚN SECCION

1.7.1 Alimentos primarios para consumo humano (Frutas, verduras, hortalizas, carnes, huevos y afines)

- Cada stand de venta tiene una medida de 1.5 metros cuadrados. Armados con carpas cubiertas con toldos que eviten la exposición de los productos directos al sol e implementadas con parihuelas y/o tarimas con un mínimo de 0.40 metros de altura medidos desde el nivel del piso para la exhibición del producto.



- Cada stand está posicionado uno al frente del otro manteniendo un mínimo de 4 metros de distanciamiento para el libre tránsito y cumpliendo de esta manera el distanciamiento social.
- Toda la menajería (platos, ollas, cucharones, cuchillos vasos y utensilios) deben ser de material inerte y higienizable (que soporten la corrosión y sean impermeables). Deberán estar en buen estado y limpios. Se recomienda el uso material de acero inoxidable.
- Las superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares deben ser lisas, de material no absorbente, y deberán estar en buen estado de conservación e higiene.
- Si en el stand se comercializan o exhiben productos que requieran cadena de frío para su conservación, se usarán sistemas de refrigeración y los productos deberán estar separados para evitar la contaminación cruzada. Estos sistemas deberán estar operativos, limpios y en buen estado de mantenimiento.
- Las materias primas y/o productos a expender que se encuentren en el interior del stand deben estar sobre tarimas (parihuelas) o estantes de material no absorbente limpio y en buen estado, cuyo nivel inferior está a no menos de 0.20m del piso, a 0.60m del techo, y a 0.50 m a más entre filas de rumas y paredes.
- Si comercializa alimentos y bebidas para consumo humano estos deben estar: debidamente rotulados, tener fecha de vencimiento vigente, contenidos en envase: de primer uso, sin abolladuras, hermético, sin deterioro, limpio, de material inocuo y correctamente cerrado (sellado); **contar con registro o autorización sanitaria vigente emitido por la autoridad sanitaria competente.** Está prohibido el fraccionamiento en la zona de comercialización.
- El stand deberá contar con recipientes para el acopio de residuos sólidos de acuerdo con la aplicación de código de colores, en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, con tapa y bolsa plástica, ubicada estratégicamente, y estar debidamente rotulados.²



² Verde: Aprovechables (Papel, cartón, vidrio, plástico, textiles, madera, cuero, tetabrik, metales [latas]), Negro: No aprovechables (restos de alimentos, papeles usados, cerámicos rotos, colillas de cigarro, residuos sanitarios), Marrón: Orgánico (cáscaras de frutas, verduras y hortalizas, restos de poda, hojarasca), Rojo: Peligrosos (Pilas, Lámparas y luminarias, Medicinas vencidas, empaques de plaguicidas).

- Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; se recomienda que la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros. De acuerdo con el siguiente detalle:

- *Si comercializa productos primarios para consumo humano (Frutas, verduras, hortalizas, carnes, huevos y afines)*

- Chaqueta manga larga color claro (blanco en el caso de lácteos y sus subproductos),
- Cofia o gorra que cubra todo el cabello de color claro,
- Guantes desechables para el servido y atención de alimentos consumo inmediato,
- Mascarilla de triple pliegue,
- Zapatos o botas blancas.



- *Si atiende alimentos cocidos/elaborados*

- Chaqueta manga larga color claro (blanco en el caso de lácteos y sus subproductos),
- Mandil de hule de color claro,
- Cofia o gorra que cubra todo el cabello de color claro,
- Guantes desechables para el servido y atención de alimentos consumo inmediato,
- Mascarilla de triple pliegue,
- Pantalón de color claro,
- Zapatos o botas blancas.



- *Si comercializa alimentos y bebidas de consumos humano*

- Chaqueta manga larga color claro (blanco en el caso de subproductos de lácteos),
- Cofia o gorra que cubra todo el cabello de color claro,
- Guantes desechables para atención de alimentos consumo inmediato,
- Mascarilla de triple pliegue,
- Zapatos o botas blancas.



- Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, manipulación de alimentos, luego de usar el baño, toser o estornudar, luego de manipular envases, desechos, residuos sólidos y otras actividades que representen riesgo de contaminación. En el caso de

1.9 PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES

- Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de la limpieza (con productos adecuados) de los espacios comunes como pasillos, mostradores, puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizar cloro de uso doméstico.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes, de ser el caso el uso de lentes protectores cuando se va a manipular productos que producen reacciones fuertes como ácidos.
- Contar con inventario de suministro de productos de limpieza y de equipos de protección, tales como: jabón de manos, papel para secado de manos, gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- Se recomienda adquirir alcohol, gel anti-bacterial, o antiséptico y ubicarlos en lugares estratégicos dentro de los stands de atención al público.
- Se deben almacenar los productos químicos, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.



4.1. Pasos por seguir para la Limpieza y Desinfección de los Stand

Los pasos que se deben seguir:

- Eliminar los desechos de las superficies.
- Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos y mantenerla por un periodo de 5 min.
- Enjuagar con agua potable, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- Desinfectar con lejía las superficies.

1.10 PROCEDIMIENTO PARA LA INSCRIPCION

El procedimiento para postular a un stand es el siguiente:

N°	Actividad	Fecha
01	<p>Inscripción mediante FUT, adjuntando copia simple de DNI. El FUT deberá mencionar para que rubro desea el stand:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos primarios para consumo humano: Frutas, verduras, hortalizas, carnes, huevos, leche fresca y afines • Alimentos cocidos para consumo humano y comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano: Desayuno, almuerzo, cena, platos tradicionales, anticuchos, picarones, pollipapas, brosters, ceviche, hamburguesas y afines, bebidas alcohólicas ancestrales (chicha), maicillos, panes de labranza, abarrotes, yogurt, quesos, y afines. • Juguetes, ropas y afines: Ropa, souvenirs, juguetes, artefactos, menajería, plásticos, piensos, venta de alimentos para mascotas, y afines. 	<p>Hasta el miércoles 11 de setiembre del 2024.</p> <p>Horario de oficina desde las 7:45 a.m. hasta las 03:00 p.m.</p>
02	Sorteo de Puestos	Jueves 12 de Setiembre a partir de las 08:00 de la mañana
03	Pago por derecho de uso de vía pública en CAJA de la Municipalidad Distrital de Tamburco	<p>Jueves 12 de Setiembre hasta las 03:00 p.m.</p> <p><i>Si no acredita el pago realizado en CAJA de la Municipalidad Distrital de Tamburco perderá el derecho de uso temporal.</i></p>



1.11 Oferta de Stand

Debido a las actividades a realizarse los días 13 y 14 de setiembre se tiene habilitado tres sectores.

1.11.1 Sector A

- Para Alimentos cocidos, preparados dentro del stand.
- Comprende la Av. Inca Garcilazo de Vega, tramo comprendido entre las intersecciones con la Panamericana y la Av. Tupac Amaru.
- Se ocupará ambos lados de la vía
- Se tiene como oferta 124 stand.
- Medidas del Stand: 1 m x 3 m
- Fecha y horario de instalación: 13 de Setiembre a partir de las 06:00 a.m.
- Fecha de Retiro: 15 de setiembre hasta el mediodía.



1.11.2 Sector B

- Para Alimentos primarios para consumo humano. Bebidas alcohólicas ancestrales (chicha), maicillos, panes de labranza, abarrotos, yogurt, quesos, y afines. Incluirá los giros comerciales relacionados a la venta de juguetes, ropas y afines
- Comprende la Av. Inca Garcilazo de Vega, tramo comprendido entre las intersecciones de la Av. Tupac Amaru y Av. Señor de Exaltación (Alrededor de la Plaza Mayor).
- **Se ocupará sólo un lado de la vía.**
- Se tiene como oferta 84 stand.
- Medidas del Stand: 1 m x 1.5 m
- Fecha y horario de instalación: 13 de Setiembre a partir de las 02:00 p.m.
- Fecha de Retiro: 14 de setiembre hasta a las 07:00 a.m.

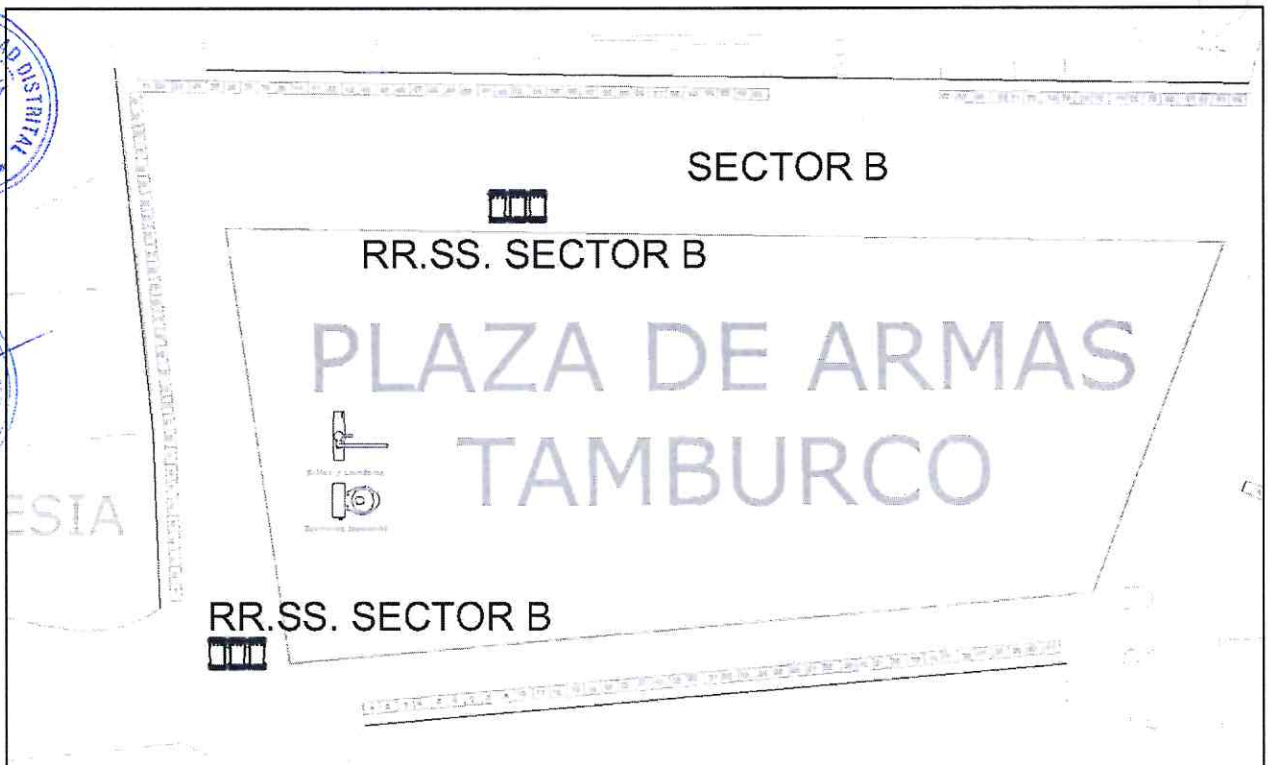


Imagen 1: Distribución de Stand - 13 y 14 de Setiembre 2024

