



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE TACNA

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA

N° 175-2025 -MPT

Tacna, 18 MAR 2025

VISTO:

El Informe N°541-2024-UGSP-SGDSyPV-GDES/MPT de fecha 26 de Noviembre del 2024 de la Unidad de Gestión de Salud Pública sobre Plan de Trabajo "CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES, Informe N° 00079-2024-SGDSyPV-GDES/MPT de fecha 07 de Enero del 2025 de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal, Informe N° 16-2025-GDES/MPT de fecha 17 de Enero del 2025 de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, Informe N°007-2025-GBA-OPYPI-OGPPYMI/MPT de fecha 30 de enero del 2025 la Eco. Gloria Bayona Aedo remite el informe a la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Institucional, Memorándum N°275-2025-OGPPYMI/MPT de fecha 31 de enero del 2025 de la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Institucional, Informe N°275-2025-UGSP-SGDSyPV-GDES/MPT de fecha 04 de febrero del 2025 del Inspector sanitario, Informe N°043-2015-UGSP-SGDSyPV-GDES/MPT de fecha 05 de febrero del 2025, la Unidad de Gestión de Salud Pública remite el reajuste presupuestal, Informe N°327-2025-SGDSyPV-GDES/MPT de fecha 06 de febrero del 2025 de la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal, Memorándum N°456-2025-OGPPYMI/MPT de fecha 07 de febrero del 2025, la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Institucional, Informe N° 243-2025-ENTM-OT-OGAyF/MPT, de fecha 13 de febrero del 2025 de la Oficina de Tesorería, Informe N° 153-2025-OGAJ/MPT de fecha 24 de febrero del 2025, emitido por la Jefe de la Oficina General de Asesoría Jurídica; y

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificada por la Ley de Reforma Constitucional N° 26780, Ley N° 30305 señala: "Las Municipalidades tienen autonomía Política, Económica y Administrativa en asuntos de su competencia, la misma que radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico; concordante con los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972.

Que, el numeral 22 del artículo 2 y artículo 67 de la Constitución Política del Perú, establecen que es deber del Estado garantizar el derecho de toda persona a gozar de un ambiente equilibrado y adecuado para el óptimo desarrollo de su vida, siendo ello, se determina la Política Nacional del Ambiente, promoviendo el uso sostenible de los recursos naturales.

Que, conforme al inciso 6 del Artículo 20 de la Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades, establece que una de las atribuciones del Alcalde es: "Dictar decretos y resoluciones de alcaldía, con sujeción a las leyes y ordenanzas", concordante con el Artículo 43, el cual dispone: "Las resoluciones de alcaldía aprueban y resuelven los asuntos de carácter administrativo".

Que, el Artículo VIII del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, establece que los gobiernos locales están sujetos a las leyes y disposiciones que, de manera general y de conformidad con la Constitución Política del Perú, regulan las actividades y funcionamiento del Sector Público; así como a las normas técnicas referidas a los servicios y bienes públicos, y a los sistemas administrativos del Estado que por su naturaleza son de observancia y cumplimiento obligatorio.

Que, el numeral 3.1 del artículo 73° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, el cual establece que los gobiernos locales son competentes para formular, aprobar, ejecutar y monitorear los planes y políticas locales en materia ambiental, en concordancia con las políticas, normas y planes regionales, sectoriales y nacionales.

Que, de acuerdo a lo señalado en el subnumeral 2.1 del numeral 2 del Artículo 73 de la Ley N° 27972, los gobiernos locales tomando en cuenta su condición de municipalidad provincial o distrital, asumen las competencias y ejercen funciones específicas, en materia de salubridad y salud.

Que, asimismo conforme a lo indicado en el subnumeral 3.2 del numeral 3 del artículo 80 de la citada Ley Orgánica, los gobiernos locales tienen funciones específicas exclusivas en materia de Salubridad y Salud, tales como regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales e industriales.

Que, mediante la Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA se aprobó la NTS N° 142 MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", Cuyo numeral 6.9.2, rectificado por la Resolución Ministerial N° 166-2021-MINSA,



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE TACNA

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 175-2025 -MPT

establece que es competencia de la Autoridad Sanitaria Municipal realizar la certificación sanitaria en Principios Generales de Higiene.

Que, la actual normativa, Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios a fines R.M. 822-2018/MINSA de fecha 07.09.2018, se establece la certificación en PGH para restaurantes y servicios afines, para lo cual los establecimientos deben cumplir con los requisitos establecidos en la normativa antes mencionada, análisis microbiológicos de alimentos y/o bebidas los cuales deberán realizarse en un laboratorio en coordinación con el área de Inspección Sanitaria de nuestra municipalidad. La certificación tendrá un plazo de vigencia de un año siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por las cuales fue otorgada, en dicha Vigilancia se tomara en cuenta el cumplimiento en lo referido a la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA aprobada por R.M 822-2018/MINSA, así también se realizaran las capacitaciones correspondientes para su cumplimiento y serán evaluadas. Para poder participar en la certificación, se debe llenar y firmar el acta de compromiso el cual indicara los puntos a tratar para la certificación.

Que, a través del Informe N° 541-2024-UGSP-SGDSyPV-GDES/MPT, de fecha 26 de noviembre del 2024, la Unidad de Gestión de Salud Pública, remite a la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal, el Plan de Trabajo "CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES", para su evaluación.

Que, de acuerdo al Informe N° 00079-2024-SGDSyPV-GDES/MPT, de fecha 07 de enero del 2025, la Sub Gerente de Desarrollo Social y Participación Vecinal, remite el Plan de Trabajo: "CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES", para evaluación del mencionado plan.

Que, según el Informe N° 16-2025-GDES/MPT, de fecha 17 de enero del 2025, la Gerente de Desarrollo Económico Social remite al Gerente Municipal, el Plan de Trabajo "CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES", a fin de que sea evaluado y aprobado.

Que, mediante el Informe N°007-2025-GBA-OPYPI-OGPPYMI/MPT de fecha 30 de enero del 2025, la Eco. Gloria Bayona Aedo Especialista de la Oficina de Planeamiento y Organización Institucional, concluye que corresponde una nueva actividad operativa de posible incorporación en el POI 2025, carácter permanente, cuya ejecución depende de la asignación presupuestaria, que determina la prosecución y aprobación del presente plan de trabajo.

Que, conforme al Memorándum N°275-2025-OGPPyMI/MPT de fecha 31 de enero del 2025 la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Institucional sobre reajuste presupuestal del Plan de Trabajo: "CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES", la cual refiere que debe realizar un reajuste presupuestal del analítico.

De conformidad al Informe N°043-2025-UGSP-SGDSyPV-GDES/MPT de fecha 05 de febrero del 2025, la Unidad de Gestión de Salud Pública elabora el reajuste presupuestal del plan de trabajo: "CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES", a fin de que sea derivado a la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Institucional, para su evaluación.

Que, conforme al Informe N°327-2025-SGDSyPV-GDES/MPT de fecha 06 de febrero del 2025, la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal remite el reajuste con la finalidad del reajuste optimizando recurso y reestructurando algunos costos operativos.

Que, mediante el Informe N° 243-2025-ENTM-OT-OGAyF/MPT, de fecha 13 de febrero del 2025, la Oficina de Tesorería, respecto al Plan de Trabajo "CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES", señala que la actividad operativa certificación en principios generales de higiene en restaurantes y servicios afines, se encuentra incluido en el Plan Operativo Institucional 2025, aprobado con Resolución de Alcaldía N° 260-2023 en dicho sentido, concluye que es procedente aprobar el Plan de Trabajo mencionado, por lo que recomienda continuar con el trámite para su aprobación a través de acto resolutivo, por lo que emite la disponibilidad presupuestal correspondiente, por un monto de S/. 156,861.00.



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE TACNA

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 175-2025-MPT

Que, según Informe N° 032-2025-OGAYF/MPT de fecha 14 de febrero del 2025, la Oficina General de Administración y Finanzas, otorga disponibilidad financiera respecto del **PLAN DE TRABAJO "CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES"**, cuyo presupuesto asciende a S/ 156,861.00 soles.

Que, según Memorándum N° 456-2025-OGPPyMI/MPT de fecha 07 de febrero del 2025, respecto del **PLAN DE TRABAJO "CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES"**, cuyo presupuesto asciende a S/ 156,861.00 soles. La Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Institucional, manifiesta que, dentro de sus atribuciones que le competen, en materia estrictamente presupuestal, procedió con evaluar el presupuesto programado para el presente año fiscal, determinando que es posible atender el presente plan, mediante modificaciones presupuestales en el nivel funcional programático, por priorización de metas. En ese sentido, en concordancia con el artículo 12 de la Directiva N° 001-2024-EF/50.01 "Directiva para la Ejecución Presupuestal aprobado con Resolución Directoral N° 0009-2024-EF/50.01 y modificación Resolución Directoral N° 00001-2025-EF/50.01, se emite opinión favorable de disponibilidad presupuestal, según la siguiente Cadena Funcional Programática y Fuente de Financiamiento:

CADENA PROGRAMATICA	: 9002.3999999.5000500.20.044.0096
FTE FTO	: 02 – RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
RUBRO	: 09 – RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
GENERICA DE GASTO	: 2.3 BIENES Y SERVICIOS
SUB TOTAL	: S/. 140,961.00
FTE FTO	: 02 – RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
RUBRO	: 09 – RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
GENERICA DE GASTO	: 2.6 ADQUISICIONES DE ACTIVOS NO FINANCIEROS
SUB TOTAL	: S/. 15,900.00
CADENA PROGRAMATICA	: 9002.3999999.5000500.20.044.0096
FTE FTO	: 02 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
GENERICA DE GASTO	: 2.3 BIENES Y SERVICIOS
SUB TOTAL	: S/. 140,961.00
GENERICA DE GASTO	: 2.6 ADQUISICION DE ACTIVOS NO FINANCIEROS
SUB TOTAL	: S/ 15,900.00
MONTO TOTAL	: S/. 156,861.00

Que, luego de la revisión de todo lo actuado, se advierte que el Inspector Sanitario, la Unidad de Salud Pública en coordinación con la Sub Gerencia de Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal y la Gerencia de Desarrollo Económico Social, tienen solicitando la aprobación del **Plan de Trabajo "CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES"**, cuyo presupuesto asciende al monto total de S/. 156,861.00 (Ciento cincuenta y Seis Mil Ochocientos Sesenta y Un con 00/100 soles).

Que, mediante la R.A. N° 315-2023 de fecha 07.06.2023 la cual aprueba, el Plan Estratégico Institucional 2019-2026, ampliado de la Municipalidad Provincial de Tacna, donde establece el cumplimiento de las actividades y de acuerdo al plan de trabajo de índole salud, donde el objetivo general se enmarca dentro del Objetivo Estratégico Institucional OEI.08: **CONTRIBUIR CON LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS DE SALUD EN LA PROVINCIA**, y como **Acción Estratégica Institucional AEI.08.01: PROGRAMAS DE SALUD PREVENTVA PROMOCIONAL Y ASISTENCIAL A FAVOR DE LA POBACION PROVINCIAL** y **AEI.08.02: PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD FOCALIZADA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE ATENCIÓN PÚBLICA EN SALUD DE LA POBLACIÓN**, con la finalidad de su pronta aprobación.

Cabe precisar que, dicho Plan de Trabajo, cuenta con disponibilidad presupuestal de la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Institucional y la disponibilidad financiera de la Oficina General de Administración y Finanzas, por lo que, en el marco de la normatividad de la materia, resulta necesario su aprobación, mediante el acto resolutivo correspondiente.

Que, estando el Informe de la Oficina General de Asesoría Jurídica N° 153-2025-OGAJ/MPT de fecha 24 de febrero del 2025, y a las facultades conferidas por la Constitución Política del Perú, Ley N° 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, Decreto Supremo N° 004-2019-JUS Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General; contando con el visto

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA

N° 175-2025 -MPT

bueno de la Gerencia de Desarrollo Económico Social, Oficina General de Administración y Finanzas, Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Modernización Institucional Oficina General de Asesoría Jurídica, Oficina General de Atención al Ciudadano y Gestión Documentaria y Gerencia Municipal.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el Plan de Trabajo denominado “CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES”, cuyo presupuesto asciende al monto de S/. 156,861.00 (Ciento Cincuenta y Seis Mil Ochocientos Sesenta y un con 00/100 Soles), según la siguiente Cadena Funcional Programática y Fuente de Financiamiento:

CADENA PROGRAMATICA	: 9002.3999999.5000500.20.044.0096
FTE FTO	: 02 – RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
RUBRO	: 09 – RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
GENERICA DE GASTO	: 2.3 BIENES Y SERVICIOS
SUB TOTAL	: S/. 140,961.00
FTE FTO	: 02 – RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
RUBRO	: 09 – RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
GENERICA DE GASTO	: 2.6 ADQUISICIONES DE ACTIVOS NO FINANCIEROS
SUB TOTAL	: S/. 15,900.00
CADENA PROGRAMATICA	: 9002.3999999.5000500.20.044.0096
FTE FTO	: 02 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
GENERICA DE GASTO	: 2.3 BIENES Y SERVICIOS
SUB TOTAL	: S/. 140,961.00
GENERICA DE GASTO	: 2.6 ADQUISICION DE ACTIVOS NO FINANCIEROS
SUB TOTAL	: S/ 15,900.00
MONTO TOTAL	: S/. 156,861.00

ARTÍCULO SEGUNDO: ENCARGAR a la Gerencia de Desarrollo Económico Social, en coordinación con la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal, Salud Publica y el Inspector Sanitario, la implementación de acciones correspondientes, en atención a lo dispuesto en el Artículo Primero de la presente Resolución y la normatividad de la materia; y efectuar el uso eficiente y racional de los recursos que se asignen para el cumplimiento de los objetivos y metas del referido Plan de Trabajo, salvaguardando los recursos municipales.

ARTICULO TERCERO: NOTIFÍQUESE, la presente Resolución a los demás entes correspondientes de acuerdo a Ley.

ARTÍCULO CUARTO: ENCARGAR a la Oficina General de Atención al Ciudadano y Gestión Documentaria, cumpla con la publicación de la presente resolución en el Portal Institucional y pagina web de la Municipalidad Provincial de Tacna (www.munitacna.gob.pe)

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

C.C.
Archivo
GM
OGAJ
GDES
OGPPyMI
OGAyF
OGACyGD
PMGB/enmr



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA

Crrnl PNP(r) PASCUAL MILTON GUISA BRAVO
ALCALDE

PLAN DE TRABAJO

“CERTIFICACIÓN EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES (2024-2025)”

AREA EJECUTORA

UNIDAD DE GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA - OFICINA DE
INSPECTORIA SANITARIA

ELABORACION:

INSPECTORIA SANITARIA-MPT

DURACION:

12 MESES



NOVIEMBRE – 2024

INDICE

PRESENTACIÓN	4
INTRODUCCIÓN	5
1. OBJETIVOS	6
1.1. OBJETIVO GENERAL	6
1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS	6
2. MARCO NORMATIVO	7
3. JUSTIFICACION	7
4. CAUSAS DEL PROBLEMA	8
5. POBLACION DE BENEFICIARIOS CON LA ACTIVIDAD	8
5.1 Beneficiarios Directos	8
5.2 Beneficiarios Indirectos	8
6. ACTIVIDADES Y TAREAS (Estrategias para solucionar los problemas)	9
7. META DE TRABAJO	9
8. ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR	9
8.1 INSPECCIONES SANITARIAS	9
8.2 INSPECCIONES SANITARIAS A SOLICITUD	11
8.3. ATENCIÓN DE DENUNCIAS	12
8.4. OPERATIVOS INOPINADAS	13
9. DE LAS CAPACITACIONES	13
9.1. CAPACTIACIÓN EN BPMS Y PHS	13
10. CERTIFICACIÓN PGH	14
10.1 SOBRE EL ACTA DE COMPROMISO:	15
10.2 SOBRE LAS CAPACITACIONES:	15
10.3 SOBRE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:	15
10.4 DE LA CERTIFICACIÓN:	16
10.5 DE LOS BENEFICIOS	17
10.6 DE LA DOCUMENTACIÓN	18
11 DIFUSIÓN DE LAS NORMAS SANITARIAS	19
13. REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS (Según clasificador de gasto por tarea y actividad)20	
14. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	23
15. CRONOGRAMA DE EJECUSION	24



16.	ANEXOS	25
	ACTA DE COMPROMISO	25
	CERTIFICADO DE PGH.....	26
	REQUISITOS PARA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)	26
	FORMULARIO DE SOLICITUD PARA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	27



PRESENTACIÓN

EL presente Plan de Trabajo se centrará en realizar la Vigilancia Higiénica Sanitaria a diferentes establecimientos comerciales de la jurisdicción Tacna. Dichas actividades se realizarán en el presente año, las cuales comprenden, Inspecciones Sanitarias Rutinarias, Inspecciones a solicitud del administrado, atención a Denuncias, Capacitaciones a Manipuladores de Alimentos, Operativos Multisectoriales, Tomas de Muestra biológicas (superficies vivas, inertes y alimentos) y Ensayos de Laboratorio y difusión de las Normas Sanitarias a los administrados.



INTRODUCCIÓN

La Municipalidad Provincial de Tacna, a través de la Unidad de Gestión de Salud Pública- Área de Inspectoría Sanitaria es un órgano de línea de tercer nivel organizacional encargado de planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades de promoción, prevención de la salud y certificación de establecimientos públicos saludables entre otros, así mismo mediante el presente plan elabora un conjunto de actividades, estrategias y metodologías que tienen la finalidad de lograr prácticas y entornos saludables en la comunidad del distrito de Tacna.

Es por ello que el presente Plan tiene por finalidad, verificar y certificar la **Calidad Sanitaria e Inocuidad de los Alimentos en Establecimientos de expendio de Alimentos y bebidas en General**, controlar los riegos sanitarios de los Alimentos y entornos de atención pública, y prevenir las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA's).

En tal sentido, el presente Plan de Trabajo nos permitirá realizar Evaluación Sanitaria a diferentes establecimientos de expendio de Alimentos en general (Restaurantes, Quioscos escolares, Chicharronería, Pizzerías y demás Servicios afines).

Así mismo la Unidad de Gestión de Salud Pública- Oficina de Inspectoría Sanitaria es la encargada de brindar capacitaciones referentes a la aplicación y conocimiento de las BPM's (Buenas prácticas de manipulación de alimentos). Todo ello siendo evaluado y calificado por personal inspector sanitario de alimentos mediante la observación y toma de muestras (superficies vivas, inertes y biológicas). Concluyendo en la debida certificación de los establecimientos.



1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar el control, Vigilancia Higiénica Sanitaria y Certificación a establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de Alimentos y Bebidas, con el fin de verificar y certificar la calidad sanitaria de establecimientos comerciales en el distrito de Tacna.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad, expendio y manipulación de los alimentos y la higiene e inocuidad de los locales comerciales mediante Inspecciones Sanitarias rutinarias con el fin de comprobar la Calidad Sanitaria e Inocuidad de los Alimentos que expenden en estos establecimientos (Restaurantes, Quioscos escolares, Pizzerías, Chicharrería y Servicios Afines)
- Capacitar en temas de BMP's (Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos) y cuidado saludable del entorno de trabajo a personal que trabaja en estos establecimientos.
- Realizar Inspecciones Sanitarias a establecimientos comerciales a solicitud de los administrados.
- Realizar operativos multisectoriales inopinados a establecimientos comerciales (Restaurantes, Quioscos escolares y Servicios Afines).
- Atender denuncias en temas de Salubridad y Salud Pública en el distrito de Tacna.
- Implementar ordenanzas municipales que aseguren el cumplimiento de normas en favor de la inocuidad alimentaria en establecimientos de expendio de alimentos.
- Actualizar el TUPA (Tramite Único de Procedimientos Administrativos) para mejorar el TUIS (Texto único de infracciones y sanciones administrativas)
- Evaluar por medio de toma de muestras (vivas, inertes y biológicas) y ensayos de laboratorio a establecimientos de expendio de alimentos.
- Certificar a los establecimientos de Expendio de Alimentos con el PGH (Principios Generales de Higiene del Codex Alimentario).
- Implementar aplicativo municipal de registro y connotación de Restaurantes Saludables.



2. MARCO NORMATIVO

- Constitución política del estado Art.194°
- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Ley orgánica de municipalidades N°27972 Art. 80.
- Ley de procedimiento general N° 27444.
- Decreto legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA Norma Sanitaria Para Restaurantes Y Servicios Afines y NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA.
- Ordenanza Municipal N°023-2022-MPT.
- Decreto Supremo N° 029-2004-MINCETUR
- Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA; Resolución Ministerial N° 525-2009/MINSA: Directiva Sanitaria N° 028-MINSA/DIGESA V.01 Limpieza y Desinfección De Instituciones Educativas.
- Resolución Ministerial N° 033-2020/MINSA: Criterios de Evaluación y Monitoreo de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares de las Instituciones Escolares Públicas y Privadas.

3. JUSTIFICACION

El motivo por el cual es necesario la ejecución de este plan de trabajo, es que con las actividades que se realizara, nos permitirá conocer la situación real de como se viene realizando el expendio de los alimentos en los restaurantes con el fin de evaluar y mejorar el nivel de aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), o algún tipo de proceso de higiene, que nos permita poder iniciar un proceso de BPM con orientación a la implementación de la R.M. Nro. 822-2018-MINSA, lo que permitirá mejorar los procesos de buenas prácticas de manufactura.

El Plan y la Estrategia nacional de seguridad alimentaria y nutricional plantea como sus objetivos la inocuidad de los alimentos, para lo cual se establece diseñar e implementar sistemas de control en todos los niveles del gobierno e involucrar a todos los actores en la cadena alimentaria del campo a la mesa.

En el Perú, se inició el establecimiento de las bases para garantizar la inocuidad de los alimentos, publicado en el año 2008 mediante el Decreto Legislativo 1062 la Ley de Inocuidad de los Alimentos, su Fe de Erratas y su Reglamento (DS 034-2008-AG) creándose oficialmente (COMPIAL), integrada por tres (03) autoridades competentes. En este sentido la COMPIAL tiene la responsabilidad de proponer la política nacional en materia de inocuidad de alimentos.



4. CAUSAS DEL PROBLEMA

En la actualidad uno de los problemas más frecuentes en los sitios de expendio de comidas de nuestra ciudad, es la venta de alimentos contaminados, como consecuencia de las malas prácticas durante la obtención, elaboración, recepción, almacenamiento, conservación, preparación y suministro final de los alimentos, afectando así la salud de los consumidores, generando en ellos enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's) son producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes químicos o microbiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población. Estas enfermedades constituyen un problema mundial, ya que son una importante causa de morbilidad y mortalidad y, producen un gran impacto económico tanto por los gastos en salud, como en las actividades económicas relacionadas con la producción de alimentos.

En las últimas décadas, las acciones de prevención y control se han complicado debido a factores asociados con cambios globales, tales como el crecimiento de la población, la pobreza y la urbanización, la globalización del comercio de alimentos, lo cual permite que los alimentos producidos en un país se vendan y consuman en todo el mundo, esto significa que un producto alimentario contaminado puede causar brotes de enfermedad en muchos países al mismo tiempo. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la incidencia anual de diarrea estimada en el mundo es de 1 500 millones de casos y, se ha descrito que el 70 % de las diarreas se originan por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos y/o sus toxinas. Alrededor de 250 son los agentes causantes de ETA, entre los que se incluyen bacterias, virus, hongos, parásitos, priones, toxinas y metales.



5. POBLACION DE BENEFICIARIOS CON LA ACTIVIDAD

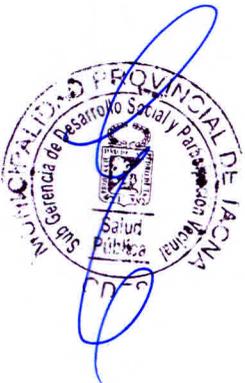
Los beneficiarios con la ejecución del presente Plan de trabajo, es la población en general del Distrito de Tacna y turistas Nacionales e Internacionales que visitan nuestra ciudad.

5.1 Beneficiarios Directos

Residente del Distrito de Tacna, aproximadamente 286,240.00 habitantes (Fuente INEI 2017).

5.2 Beneficiarios Indirectos

Turistas nacionales e internacionales que concurren al distrito de Tacna, aproximadamente 318,500 turistas (Reporte mensual del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, diciembre 2023).



Tacna, no solo es una ciudad heroica y turística sino también gastronómica. Además del turismo interno, la ciudad se caracteriza por la circulación de visitantes extranjeros, principalmente ciudadanos chilenos de Arica e Iquique. Este constante flujo de turistas y el respectivo intercambio cultural se debe, en gran parte, a la riqueza gastronómica de la región. Cerca de la tercera parte de turistas chilenos llega a la ciudad solo por su cocina, es por ello que como autoridad debemos estar en constante vigilancia para asegurar una buena atención en cuanto a la calidad de alimentos que se ofrecen.

6. ACTIVIDADES Y TAREAS (Estrategias para solucionar los problemas)

Las actividades a realizarle en el presente plan de trabajo “CERTIFICACION EN PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) DIRIGIDO A RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES”; son las que posteriormente se detallan por actividades Nro. 01, 02, 03, 04.

7. META DE TRABAJO

- **ACTIVIDAD 01:** Realizar Inspecciones Sanitarias a Restaurantes y Servicios Afines (Panaderías, quioscos escolares, Pizzerías, Chicharronerías) con el fin de verificar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que expenden en estos establecimientos.
- **ACTIVIDAD 02:** Realizar Inspecciones Sanitarias a establecimientos comerciales a solicitud de los mismos.
- **ACTIVIDAD 03:** Atender Denuncias en temas de Salud y Salubridad Publica en el distrito de Tacna. Realizar y/o participar de los operativos multisectoriales inopinados.
- **ACTIVIDAD 04:** Otorgar Certificados de Principios Generales de Higiene (PGH) a todos los restaurantes y servicios afines del distrito de Tacna, capacitación en BPMS y PHS, Difusión de las normas sanitarias.



8. ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR

8.1 INSPECCIONES SANITARIAS

La Municipalidad Provincial de Tacna a través de la Unidad de Gestión en Salud Pública- Oficina de Inspectoría realizará Inspecciones Higiénicas Sanitarias de rutinaria (de lunes a viernes) durante los meses de enero a diciembre del 2025.





La técnica a aplicar será la Examinación de productos alimenticios, área de elaboración (cocina), entorno, áreas de distribución incluidos los ensayos durante la elaboración y el producto terminado con el fin de comprobar si se ajusta a los requisitos establecidos en las normas sanitarias. (Decreto Supremo N° 034-2008- AG - “Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.)

Todo ello acompañado de la verificación del control de salud de los trabajadores a través de sus carnet’s de sanidad o algún documento que acredite su buena salud; revisión de la licencia de funcionamiento, certificado de saneamiento ambiental, entre otros documentos que puedan solicitar y así registrar los hallazgos en las listas de chequeo de supervisión.

Los instrumentos a emplearse serán la ficha técnica: **“Ficha de Inspección Para La Vigilancia Sanitaria De restaurantes y Servicios a Fines”** y **Actas de Operativos** según corresponda el rubro.

Se realizará una consolidación de fichas aplicadas y actas de operativos, procesamiento de la información, evaluar los resultados y generar el informe trimestral respectivo según los hallazgos.

A demás que la evaluación de la inspección realizada será ingresada a la base de datos de la Oficina de Inspectoría Sanitaria.

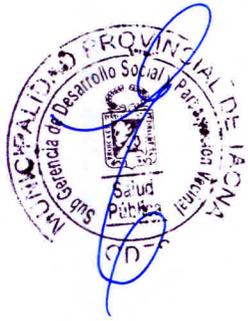
En el caso de que el establecimiento comercial no cumpla con las condiciones Higiénico Sanitaria, se redactará un Acta de Inspección Sanitaria en el cual se detallará las faltas y las observaciones que presenta el local, firmando el **Inspector Sanitario de Alimentos (Profesional, técnicos o personal capacitado con experiencia)** y el propietario, administrador o encargado del local.

Además, se programará una siguiente visita, plazo en el cual el propietario o administrador del establecimiento comercial deberá levantar las observaciones dadas por el Inspector Sanitario de Alimentos.

En el caso que el establecimiento comercial cumpla con las Medidas Higiénicas Sanitarias, el Inspector Sanitario de Alimentos elevará un informe Técnico a la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal para la emisión del Certificado Sanitario de Principios Generales de Higiene (PGH).

Como máximo se reprogramará dos (02) inspecciones al establecimiento comercial; si a la segunda visita el establecimiento comercial no cumple con las condiciones Higiénico Sanitarias se elevará un Informe a la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal , en el cual se adjuntará las Actas de la intervención en señal de cumplimiento con la Inspección Sanitaria.

Caso contrario, si en la segunda visita el establecimiento comercial no cumpliera con las condiciones Higiénico Sanitarias se procederá a clausurar de manera temporal (criterio del profesional y/o inspector) y se le **RETIRARA EL CERTIFICADO SANITARIO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)**.



Posteriormente se elevará un informe detallando las observaciones recurrentes y comunicando el cierre temporal del local y el retiro del CERTIFICADO SANITARIO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH).

En caso de haber decomiso se realizará el Acta de Decomiso donde se detallará las cantidades, características y motivo del decomiso; dicha acta será firmada por el propietario o administrador del establecimiento y el Inspector Sanitario de Alimentos (Profesional, técnicos o personal capacitado con experiencia).

Para la ejecución de las inspecciones y vigilancia sanitaria se distribuyó el distrito de Tacna en 8 zonas para poder llevar el buen control de las visitas a los establecimientos.

ZONIFICACIÓN PARA INSPECCIONES			
ZONA 1	ZONA 2	ZONA 3	ZONA 4
J.V. Leoncio Prado	J.V. Francisco Bolognesi	J.V. Urbanización Caplina	J.V. Jesús María
J.V. Cementerio	J.V. Enrique Pallardelli	J.V. Paul Harris	J.V. Mariscal Miller
J.V. Virgen del Carmen	J.V. Coronel Inclán	J.V. Alto Lima	J.V. Barrio Miraflores
J.V. San José Bacigalupo	J.V. Almirante Miguel Grau	J.V. Pacheco Céspedes	J.V. Villa Municipal
J.V. La Victoria	J.V. Francisco de Paula Gonzales Vigil	J.V. Guido Bacigalupo Costa	J.V. Tigre
J.V. 19 de Noviembre	J.V. Espíritu Santo	J.V. Nuestra Señora de Natividad	J.V. Bugambillas
J.V. Ricardo O'Donovan	J.V. Agrupamiento 28 de Agosto	J.V. Quinta Hidalgo	J.V. Justo Arias Aragués
	J.V. Cesar Vallejo		J.V. Karamolle
ZONA 5	ZONA 6	ZONA 7	ZONA 8
J.V. Santa Rosa de Lima	J.V. Mariscal Cáceres	J.V. Villa Cristo Rey	J.V. Cuidad de Dios
J.V. Pago Aymara	J.V. Villa Sol	J.V. Augusto B. Leguía	J.V. Jorge Basadre G. Techo Propio
J.V. Barrio Callao	J.V. Para Chico	J.V. Progreso	J.V. Magollo
J.V. Caique Rosa Ara	J.V. Para Grande	J.V. Pueblo Libre	
J.V. Santa Ana	J.V. Villa Panamericana	J.V. Cipreces	
J.V. Villa Hermosa San Pedro	J.V. Villa Magisterial	J.V. Nardos	
Los Cedros	Palmeras y Retamas	Lirios – Cecoavi	

Fuente: Elaboración propia

8.2 INSPECCIONES SANITARIAS A SOLICITUD

La Municipalidad Provincial de Tacna a través de la Unidad de Gestión de Salud Pública – Oficina de inspectoría Sanitaria atenderá y realizará las Inspecciones Sanitarias en los diferentes establecimientos a solicitud de los mismos a fin de obtener su CONTANCIA DE INSPECCION SANITARIA. Cabe destacar que las inspecciones serán programadas todos los inicios del mes, a fin de no interrumpir con otras diligencias planificadas. Y que la realización de las mismas se dará de manera INOPINADA y en el momento en que el inspector sanitario de alimentos estime prudente.

En el caso de que el establecimiento comercial no cumpla con las condiciones Higiénico Sanitaria, se redactará un Acta de Inspección Sanitaria en el cual se detallará las faltas y las observaciones que presenta el local, firmando el inspector Sanitario de alimentos y el propietario, administrador o encargado del local. Además, se programará una siguiente visita, plazo en el cual el propietario o administrador del establecimiento comercial deberá levantar las observaciones dadas por el Inspector Sanitario de Alimentos (Profesional, técnicos o personal capacitado con experiencia).

En el caso que el establecimiento comercial cumpla con las Medidas Higiénicas Sanitarias, el Inspector Sanitario elevará un informe Técnico a la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal para la emisión de la CERTIFICADO SANITARIO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH).

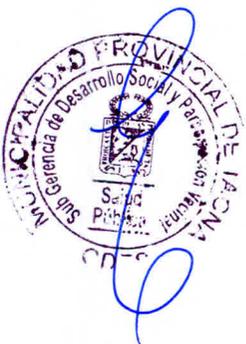
Como máximo se reprogramará una inspección al establecimiento comercial; si a la segunda visita el establecimiento comercial no cumple con las condiciones Higiénico Sanitarias se elevará un Informe a la Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal, en el cual se adjuntará las Actas de la intervención en señal de cumplimiento con la Inspección Sanitaria.

Caso contrario, si en la segunda visita el establecimiento comercial no cumpliera con las condiciones Higiénico Sanitarias se procederá a clausurar de manera temporal (criterio del profesional y/o inspector) y se le RETIRARA LA CONSTANCIA DE INSPECCION SANITARIA. Posteriormente se elevará un informe detallando las observaciones recurrentes y comunicando el cierre temporal del local y el retiro de la CONSTANCIA DE INSPECCION SANITARIA.

En caso de haber decomiso se realizará el Acta de Decomiso donde se detallará las cantidades, características y motivo del decomiso; dicha acta será firmada por el propietario o administrador del establecimiento y el Inspector Sanitario de Alimentos.

8.3. ATENCIÓN DE DENUNCIAS

La Municipalidad Provincial de Tacna a través de la Unidad de Gestión de Salud Pública – Oficina de inspectoría Sanitaria atenderá denuncias en lo que a Salubridad y Salud Publica se refiere.



La realización de la Inspección Sanitaria para la atención de denuncias, se realizará de forma INMEDIATA, donde se redactará un Acta de Inspección Sanitaria y/o Acta de Constatación en la que se plasmará todos los hechos ocurridos en el momento, firmará el presente documento los presentes. En caso de haber decomiso se realizará el Acta de Decomiso donde se detallará las cantidades, características y motivo del decomiso; dicha acta lo firmarán los presentes.

8.4. OPERATIVOS INOPINADAS

La Municipalidad Provincial de Tacna a través de la Unidad de Gestión de Salud Pública – Oficina de Inspectoría realizara operativos multisectoriales inopinadas con la participación del área de fiscalización de la MPT, Policía Municipal, Seguridad Ciudadana, Policía Nacional del Perú, Ministerio Publico, Fiscalía Provincial Prevención del delito Tacna, Dirección Regional de Salud (DIRESA).

Otras veces será un externo como la FISCALIA PREVENCION DEL DELITO, quien realice la invitación para los operativos inopinados.



9. DE LAS CAPACITACIONES

9.1. CAPACTIACIÓN EN BPMS Y PHS

- DE LA CONVOCATORIA

Se convocara por parte de la Municipalidad a todos los restaurantes y servicios afines, Quioscos escolares, etc.) Mediante cartas dirigidas a los propietarios o administradores que se encuentren formalmente constituidos y pertenezcan a la jurisdicción del distrito de Tacna.

Así mismo se remitirá cartas a los presidentes de las Juntas Vecinales, y a través de la Gerencia de Comunicaciones e Imagen Institucional se hará la convocatoria en las redes sociales y página web institucional.

Los participantes podrán inscribirse vía telefónica o correo electrónico dirigido a los representantes de la UGSP. El aforo mínimo por cada fecha será de cien (100) participantes.

• DE LA CAPACITACIÓN

La capacitación se desarrollará tomando como base los Principios Generales de Higiene (PHS), el cual consta de BPM y PHS, y también la normativa sanitaria vigente.

Con los participantes inscritos por cada fecha, la cual constará de dos (2) días cada una, se realizará la capacitación de la siguiente manera:

Primer día

- Se procederá con el registro de participantes en la lista nominada.
- Se hará entrega a cada miembro del Comité de Autocontrol Sanitario el material bibliográfico respecto BPM, PHS y las normas vigentes.
- Se desarrollará el programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).

Segundo día

- Se desarrollará el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) así como también se dará a conocer la norma sanitaria vigente (NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA-V.01).



10. CERTIFICACIÓN PGH



Con la actual normativa, Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines R.M. 822-2018/MINSA, se establece la certificación en PGH para restaurantes y servicios afines, para lo cual los establecimientos deben cumplir con los requisitos establecidos en la normativa antes mencionada, análisis microbiológicos de alimentos y/o bebidas los cuales deberán realizarse en un laboratorio en coordinación y/o con el área de Inspección Sanitaria de nuestra municipalidad.



La Certificación tendrá un plazo de vigencia de un año siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por las cuales fue otorgada, en dicha vigilancia se tomara en cuenta el cumplimiento en lo referido a la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA aprobada por R.M 822-2018/MINSA, así también se realizaran las capacitaciones correspondientes para su cumplimiento y serán evaluadas.

Para poder participar en la certificación, se debe llenar y firmar el ACTA DE COMPROMISO el cual indicara los puntos a tratar para la certificación.

10.1 SOBRE EL ACTA DE COMPROMISO:

El acta de compromiso deberá ser llenada, firmada y entregada por mesa de partes de la Municipalidad de Tacna indicando en la solicitud participación para la certificación sanitaria PGH, el cual dicha acta será entregada por el área de Inspección Sanitaria.

10.2 SOBRE LAS CAPACITACIONES:

Serán 3 capacitaciones en las cuales se impartirán conocimientos sobre BPMS, PHS y PGH; y serán evaluadas con nota mínima de 14 para certificar.

10.3 SOBRE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:

Se analizará 2 muestras de alimento y/o bebidas (alto riesgo) ,1 superficie viva ,1 superficie inerte, 1 muestra de agua de consumo, dichos resultados deben de ser aptos para el consumo , es decir dentro del límite permitido según la norma de análisis microbiológicos para poder certificar.

Cabe destacar este procedimiento de toma de muestra la podrá realizar solamente un profesional capacitado o a fin a la carrera de alimentos (Biólogo-Microbiólogo e Ing. Alimentario).

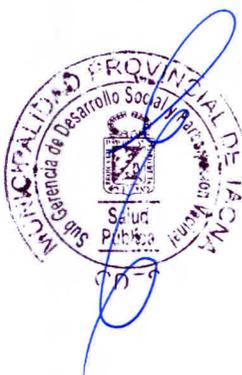
Los microorganismos a analizar son:

- 1) Enterobacterias
- 2) Escherichia coli y coliformes
- 3) Salmonella sp.
- 4) Staphylococcus aureus
- 5) Recuento Aerobios Mesofilos

Los métodos empleados son:

Análisis de alimento

- Permite revisar si los alimentos que tomamos están en buenas o en malas condiciones, pudiendo ser perjudiciales para nuestra salud.
- Por ej. Muestra de alimento.



Superficie viva

- Las partes externas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo.
- Por ej. Manos con o sin guantes del manipulador de alimentos.

Superficie inerte

- Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos.
- Por ej. equipo, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, etc.

Análisis de Agua (CRL)

- Es el remanente del cloro que queda disponible en el agua, después que parte de este reaccione en el proceso de desinfección.
- Este tipo de pruebas garantizan que el agua sea potable y suponga ningún peligro.

Los resultados serán emitidos en un plazo no menor a 5 días.

10.4 DE LA CERTIFICACIÓN:

Se tomará en cuenta lo siguiente:

- Los análisis microbiológicos aptos para el consumo según norma de análisis microbiológicos.
- El promedio de las vigilancias sanitarias (2) es en promedio 90%.
- Si la aprobación de las evaluaciones en las capacitaciones es en promedio como mínimo 14, se otorgará la Certificación Sanitaria PGH. La cual, será emitida por la Unidad de Salud Pública – Oficina de inspección Sanitaria.

La municipalidad PROVINCIAL DE TACNA a través de la UGSP otorgará el certificado sanitario de PGH aquellos restaurantes y servicios afines que hayan cumplido con las condiciones sanitarias dispuestas anteriormente

El establecimiento aprobado, será ingresado a la base de datos de la Oficina de Inspectoría Sanitaria donde se contara con los REGISTROS DE ESTABLECIMIENTOS CON CERTIFICADO SANITARIO EN PGH. Cabe resaltar que dicha información será difundida en un compilado hacia la comunidad, a través de la Oficina de Comunicaciones e Imagen Institucional. Por medio de flyers, anuncios, etc.

10.5 DE LOS BENEFICIOS

- Contar con la Certificación Municipal como “Restaurante Saludable” mejora la imagen y posicionamiento ante una oferta homogénea, el cliente prefiera asistir a un establecimiento que destaca por su certificación dándole así un valor agregado a los restaurantes y servicios afines.
- Los restaurantes y servicios afines obtendrán el certificado en una premiación pública con un diploma de honor y un holograma distintivo de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Los restaurantes y servicios afines que cuenten con la certificación sanitaria “**Principios de Higiene y Saneamiento**” vigente, contarán con una sección especial en la página web del distrito así como también serán citados en las redes sociales de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Los restaurantes y servicios afines que cuenten con la certificación sanitaria “**Principios de Higiene y Saneamiento**” vigente, dispondrán semanalmente de un espacio a forma de reseña en la página web del distrito de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Cabe señalar que solo se concederá el espacio a un (1) restaurante por semana. El orden será de forma aleatoria.
- Los restaurantes y servicios afines que cuenten con certificación sanitaria “**Principios de Higiene y Saneamiento**” vigente, se encuentran habilitados para participar de los concursos gastronómicos que la Municipalidad Provincial de Tacna organice durante el presente año (se propone que como mínimo sean dos). De esta forma aseguraremos la calidad e inocuidad de los concursos gastronómicos en el distrito. Además tendrán la oportunidad de participar como representantes del distrito de Tacna en los concursos organizados a nivel interdistrital.



- Los restaurantes y servicios afines que cuenten con certificación sanitaria “**Principios de Higiene y Saneamiento**” vigente, podrán contar con un espacio de participación en el boletín Ruta Gastronómica del distrito. Previa aceptación de las condiciones dispuesta por los organizadores de dicho boletín.
- Los restaurantes y servicios afines que cuenten con certificación sanitaria “**Principios de Higiene y Saneamiento**” vigente, automáticamente pasaran a la lista de proveedores de la Municipalidad Provincial de Tacna. Pudiendo a su vez ser recomendados con otras entidades públicas o privadas pertenecientes a la jurisdicción del distrito.
- Los restaurantes y servicios afines que cuenten con certificación sanitaria “**Principios de Higiene y Saneamiento**” vigente, contarán con un acompañamiento por parte de la UGSP durante los dos (2) meses posteriores a la certificación.

10.6 DE LA DOCUMENTACIÓN

Constará de lo siguiente:

- Solicitud dirigida al Alcalde de la Municipalidad Provincial de Tacna, solicitando la Certificación de Restaurante Saludable.
- Haber cumplido con toda la etapa de Pre certificación, incluye los resultados de análisis microbiológicos. Es necesario resaltar que los resultados de análisis microbiológicos deben encontrarse dentro de los rangos establecidos de acuerdo a Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprobó la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- El pago por Derecho de Certificación tendrá costo de S/..... (Costo que será evaluado por las áreas pertinentes).



11. DIFUSIÓN DE LAS NORMAS SANITARIAS

La Municipalidad Provincial de Tacna a través de la Unidad de Gestión de Salud Pública – Área de inspectoría Sanitaria dará a conocer las Normas y Lineamientos en lo que a Salubridad se refiere.

Se otorgará charlas y capacitaciones a los responsables de expendios de alimentos y población en general a fin de concientizar sobre la importancia de la salubridad y salud pública. Las charlas serán realizadas en puntos estratégicos del distrito (juntas vecinales, mercados, galerías, auditorios, etc.) y tendrán previa coordinación con los responsables de las áreas.

Su realización estará sujeta a la disponibilidad del personal de la Gerencia de Desarrollo Económico social- Sub Gerencia de Desarrollo Social y Participación Vecinal – Unidad de Gestión de Salud Pública -Área de inspectoría. Finalmente se detallara con un informe la realización de esta actividad.

12. META FÍSICA Y MENSUAL

ACTIVIDADES	META FÍSICA		EJECUCIÓN FINANCIERA												
	CANT.	UM	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
CERTIFICACIÓN	40	CERTIF.				4	4	4	5	5	5	5	4	4	40
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	200	MUESTRAS			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
VIGILANCIA SANITARIA	1,440	FICHA INSP.	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1,440
OPERATIVOS	12	ESTB.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
CAPACITACIÓN	3	CHARLA			1			1			1				3
ATENCIÓN A DENUNCIAS	6	CASOS RESUELTOS		1		1		1		1		1		1	6
TOTAL	1,701		123	124	144	148	147	149	148	149	149	149	147	148	1,725
			52,911	50,557	34,900	19,600	19,600	19,600	23,600	19,600	19,600	19,600	19,600	19,600	318,768.00

ACTIVIDAD OPERATIVA CON META FÍSICA Y FINANCIERA

ACTIVIDAD OPERATIVA	U.M.	EJECUCIÓN FINANCIERA												
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
PROGRAMA DE APLICACIÓN DE CERTIFICACIÓN DE PGH EN RESTAURANTES Y SERV. AFINES	META FÍSICA				4	4	4	5	5	5	5	4	4	40
	META FINANCIERA	52,911	50,557	34,900	19,600	19,600	19,600	23,600	19,600	19,600	19,600	19,600	19,600	318,768.00

PGH: PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE; U.M.: UNIDAD DE MEDIDA; CERTIF.: CERTIFICACIÓN; FICHA INSP.: FICHA DE INSPECCIÓN; ESTB.: ESTABLECIMIENTOS; PERS.: PERSONA; SERV.: SERVICIOS

13. REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS (Según clasificador de gasto por tarea y actividad)

Se propone la implementación de un laboratorio para realizar los análisis de alimentos, para lo cual se realizara la adquisición de lo siguiente:

REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS

PARTIDA PRES.	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANT.	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
2.3.2.8.11	CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SERVICIOS				239,200.00
	Chofer (01)	Meses	12	1,800	21,600.00
	Alquiler de camioneta (01)	Meses	12	4,500	54,000.00
	Coordinador (01)	Meses	12	3,300	39,600.00
	Profesional Analista de laboratorio (01)	Meses	12	2,800	33,600.00
	Profesional Inspector sanitario (02)	Meses	24	2,800	67,200.00
	Capacitador y/o mantenimiento (01)	Meses	1	4,000	4,000.00
	Apoyo administrativo técnico (01)	Meses	12	1,600	19,200.00
2.3.11.11	ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO				480.00
	Agua destilada para laboratorio	Galones	12	15.00	180.00
	Recarga agua para oficina x 20lts.	Unidad	15	20.00	300.00
2.3.1.2.1.1	VESTUARIO, ACCESORIOS Y PRENDAS DIVERSAS				1,230.00
	Guardapolvo de tela blanco	Unidad	6	80.00	240.00
	Chaleco de la Institución	Unidad	10	60.00	600.00
	Gorro de la Institución	Unidad	10	15.00	150.00
	Camisa y/o blusa de la Institución	Unidad	10	80.00	240.00
2.3.15.11	REPUESTOS Y ACCESORIOS				3,000.00
	Toner para impresora multifuncional	Unidad	6	500.00	3,000.00
2.3.15.12	PAPELERIA EN GENERAL, UTILES Y MATERIALES DE OFICINA				2,254.00
	Cuaderno anillado x 200 hojas	Unidad	2	30.00	60.00
	Archivadores de palanca	Unidad	5	4.50	22.50
	Lápiz carbón	Caja	1	4.50	4.50
	Lapicero	Caja	2	22.00	44.00
	Corrector	Unidad	3	2.50	7.50
	Borrador	Unidad	3	1.00	3.00
	Cartulina Hilo	Unidad	1000	1.00	1,000.00
	Resaltador	Unidad	3	3.00	9.00
	Posit	Unidad	2	8.00	16.00
	Grapadora tipo alicate	Unidad	1	35.00	35.00
	Grapas	Cajas	4	4.50	18.00
	Forro de plástico de 5 m	Rollo	2	6.00	12.00
	Papel Lustre	Unidad	20	0.50	10.00
	Perforador	Unidad	1	35.00	35.00
	Papel bond tamaño A4	Millares	25	28.00	784.00
	Tablero acrílico	Unidad	4	9.00	36.00



	Plumón de tinta indeleble	Unidad	5	4.50	22.50
	Cinta de embalaje	Unidad	5	3.50	17.50
	Cinta masking tape	Unidad	5	3.50	17.50
	Bolígrafo (Lapicero)	Unidad	100	1.00	100.00
2.3.15.31	ASEO, LIMPIEZA Y TOCADOR				646.00
	Papel toalla	Unidad	24	3.00	72.00
	Jabón líquido 900 ml	Unidad	4	15.00	60.00
	Legía Desinfectante x 4L	Unidad	4	16.00	64.00
	Bloqueador	Sachet	4	150.00	450.00
2.3.18.21	MATERIALES, INSUMOS Y ACCESORIOS MEDICOS, QUIRURGICOS, ODONTOLOGICOS Y DE LABORATORIO				30,957.00
	Guantes descartables de primer uso nitrilo	Caja	12	50.00	600.00
	Protector de cabello	Caja	12	25.00	300.00
	Mascarillas descartable	Caja	12	25.00	300.00
	Algodón	Unidad	4	25.00	100.00
	Botiquín primeros auxilios Equipado	Unidad	1	250.00	250.00
	Alcohol	Unidad	12	18.00	216.00
	Extintor	Unidad	1	180.00	180.00
	Hisopos de algodón de 12cm. X 30 unid	Unidad	20	18.00	360.00
	Vasos precipitados Pírex	Unidad	10	80.00	800.00
	Micropipeta graduada Pírex 1ml	Unidad	10	40.00	400.00
	Micropipeta graduada Pírex 5ml	Unidad	10	50.00	500.00
	Micropipeta graduada Pírex 10ml	Unidad	10	50.00	500.00
	Tubos de ensayo Pírex x 10	caja	5	76.00	380.00
	Placas Petri (100x15 vidrio sódico cálcico)	caja	5	180.00	900.00
	Matraz de vidrio Pírex	Unidad	2	90.00	180.00
	Tubo de ensayo con tapa hermética	Unidad	50	3.00	150.00
	Plantilla estéril, con un área abierta en el centro de 100 cm ² (10cm x 10cm)	Unidad	1500	1.50	2,250.00
	Caja térmica - Cooler	Unidad	2	50.00	100.00
	Gel Refrigerante.	caja	15	30.00	450.00
	Esponja estéril de poliuretano o de celulosa, de 5cm x 5 cm.	Unidad	1000	1.50	1,500.00
	Frascos con tapa rosca de 250 ml de capacidad,	Unidad	25	8.00	200.00
	Pinzas de muestreo estéril longitud 108 mm	Unidad	2	100.00	200.00
	Frascos con tapa hermética de boca ancha de 250 ml de capacidad.	Unidad	25	15.00	375.00
	Placas Petri film	Unidad	1000	5.00	5,000.00
	Comparador disco de color, rango de 0 a 3.5 mg/l (con marcas de graduación cada 0.1 mg/l)	Unidad	2	100.00	200.00
	Tubos (probetas) con tapa tipo tapón con marcas indicadoras de volumen de 5ml y 10ml.	Unidad	4	20.00	80.00



	Estuche individual, resistente portátil de polipropileno	Unidad	2	150.00	300.00
	Reactivo en Sachet n.n. dietil -p-fenilendiamina (dpd1) Cada unidad debe contener la cantidad de reactivo necesario para el análisis en 5ml y/o 10ml de agua	Unidad	1000	2.00	2,000.00
	Placas Petri de vidrio	Unidad	25	12.00	300.00
	Medios de cultivo para crecimiento microbiano	Unidad	1	2,500.00	2,500.00
	Mechero	Unidad	2	16.00	32.00
	Termómetro	Unidad	2	25.00	50.00
	Tubos de ensayo	Unidad	50	100.00	5,000.00
	Ajugas para micropipetas	Ciento	2	150.00	300.00
	Gradilla para tubos	Unidad	2	30.00	60.00
	Contador de colonias	Unidad	2	900.00	1,800.00
	Varilla de Vidrio para siembra	Unidad	2	7.00	14.00
	Botella de dilución con tapa 160 ml.	Unidad	4	25.00	100.00
	Escobilla para lavar tubos	Unidad	3	10.00	30.00
	bolsas Ziploc	paquete	100	20.00	2,000.00
2.3.199.199	OTROS BIENES				21,101.00
	Destilador de agua Biomedic	Unidad	1	1,271.20	1,271.00
	Autoclave vertical EV-24 EVAR 24L	Unidad	1	3,900.00	3,900.00
	Horno esterilizador SN30 MERMMET	Unidad	1	1,100.00	1,100.00
	Estufa	Unidad	1	1,000.00	1,000.00
	Refrigerador 5R438 SAMSUNG	Unidad	1	5,300.00	5,300.00
	Incubadora de cultivo ins55 auromed	Unidad	1	5,000.00	5,000.00
	Baño María	Unidad	1	2,000.00	2,000.00
	Cocina Eléctrica	Unidad	1	130.00	130.00
	Licuada de inmersión	Unidad	1	200.00	200.00
	Microscopio	Unidad	1	700.00	700.00
	Balanza	Unidad	1	500.00	500.00
2.6.3 2. 12	MOBILIARIO				4,600.00
	Escritorio	Unidad	4	350.00	1,400.00
	Silla Giratoria	Unidad	4	250.00	1,000.00
	Estantería de Melanina (Vitrina)	Unidad	1	1000.00	1,000.00
	Mesa de Material Inoxidable	Unidad	1	1,200.00	1,200.00
2.6.3.2.3.1	EQUIPO COMPUTACIONALES Y PERIFONEO				14,700.00
	Impresora multifuncional a colores	Unidad	1	3,500.00	3,500.00
	Computadora personal core i5	Unidad	3	2,800.00	8,400.00
	Laptop i5	Unidad	1	2,800.00	2,800.00
2.3.1.1.1	EQUIPO DE TELECOMUNICACIONES				600.00
	Proyector	Unidad	1	600.00	600.00
	TOTAL PRESUPUESTO				318,768.00

Fuente: Elaboración Propia.

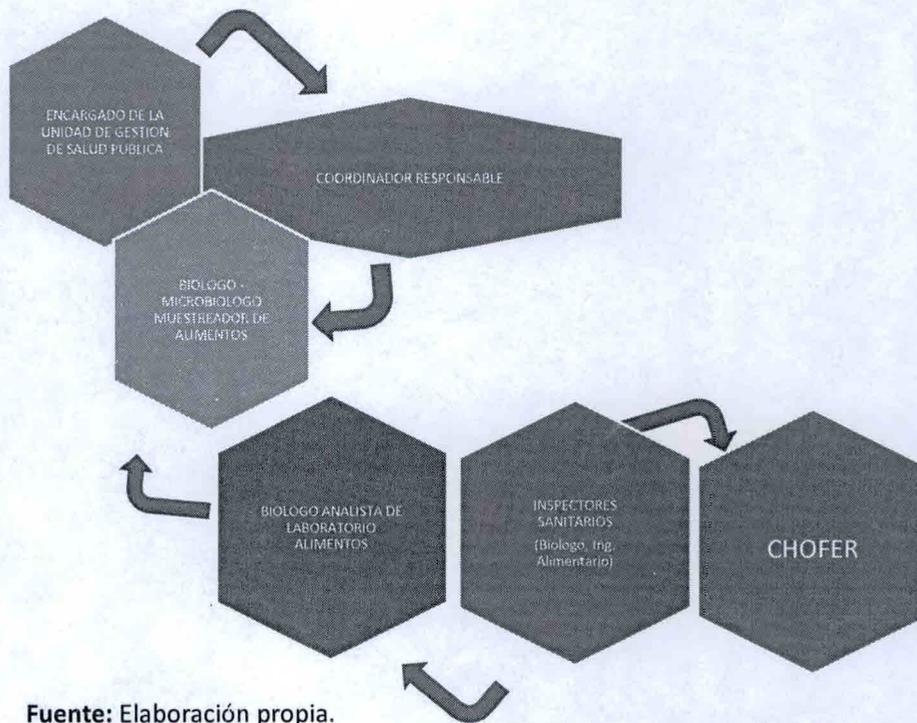
Resumen por partidas:

PARTIDA PRES.	DESCRIPCION	COSTO TOTAL
2.3.2.8.11	CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SERVICIOS	239,200.00
2.3.11.11	ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO	480.00
2.3.1.2.1.1	VESTUARIO, ACCESORIOS Y PRENDAS DIVERSAS	1,230.00
2.3.15.11	REPUESTOS Y ACCESORIOS	3,000.00
2.3.15.12	PAPELERIA EN GENERAL, UTILES Y MATERIALES DE OFICINA	2,254.00
2.3.15.31	ASEO,LIMPIEZA Y TOCADOR	646.00
2.3.18.21	MATERIALES, INSUMOS Y ACCESORIOS MEDICOS, QUIRURGICOS, ODONTOLOGICOS Y DE LABORATORIO	30,957.00
2.3.199.199	OTROS BIENES	21,101.00
2.6.3 2. 12	MOBILIARIO	4,600.00
2.6.3.2.3.1	EQUIPO COMPUTACIONALES Y PERIFONEO	14,700.00
2.3.1.1.1	EQUIPO DE TELECOMUNICACIONES	600.00
	PRESUPUESTO TOTAL	318,768.00

Fuente: Elaboración Propia



14. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



Fuente: Elaboración propia.



16. ANEXOS

ACTA DE COMPROMISO

Yo,.....
.....

identificado con documento de identidad N°..... y domicilio legal
en.....
.....

en representación
de.....

con RUC N°..... me comprometo en calidad de declaración jurada,
a:

1. Cumplir con la norma sanitaria vigente (NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA-V.01).
2. Brindar facilidades al equipo inspector del área de Vigilancia Sanitaria de la Unidad de Gestión de Salud pública - Subgerencia de Desarrollo social y Participación vecinal para que lleven a cabo las visitas de inspección inopinadas.
3. Cumplir con los análisis microbiológicos necesarios y requeridos para asegurar la inocuidad alimentaria, tales como:
 - Alimentos con y sin tratamiento térmico (02 muestras)
 - Superficies vivas (01 muestra)
 - Superficies inertes (01 muestra)
 - Agua de consumo humano (01 muestra)
4. Mantener las condiciones de la certificación PGH, la cual puede ser revocada temporal o definitivamente siempre que durante una inspección de seguimiento no se mantengan las condiciones de salubridad por las que fue otorgada.

Afirmo y ratifico todo lo mencionado, procediendo a firmar la presente Acta de Compromiso en señal de conformidad.

Tacna....., del.....

Firma: _____

Nombres y Apellidos: _____

DNI N°: _____

Representante del establecimiento



CERTIFICADO DE PGH



REQUISITOS PARA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)

REQUISITOS PARA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE(PGH):

1. Solicitud dirigida al Titular de la entidad, con carácter de declaración jurada, que contenga el N° de DNI, N° de RUC, firmada por el representante legal y por el responsable de calidad.
2. **Boleta de Pago (Tesorería - Caja) - Este trámite se encuentra por el momento suspendido.**
3. Carta con carácter de declaración jurada o contrato del responsable de calidad (Ing° Alimentario, Ing° Agroindustrial y similares).
4. Copia de los manuales:
 - Buenas Prácticas de Manufactura, manipulación o Almacenamiento - BPM o B.P.AL.
 - Programa de Higiene y Saneamiento - P.H.S.
5. Habilitación del profesional (Ing° en Industrias alimentarias, Ing° Agroalimentario o carrera a fin)
6. La empresa deberá presentar el expediente en físico 01 juegos y virtual en PDF y en CD.

Nota:

- El expediente debe estar foliado desde atrás hacia adelante y los requisitos deben estar en la parte principal (adelante del expediente), para una mejor identificación.
- El expediente debe tener visto de personal competente de la Unidad de Higiene Alimentaria y Zoonosis de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental.

FORMULARIO DE SOLICITUD PARA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS
GENERALES DE HIGIE

PERÚ		Ministerio de Salud		Dirección General de Salud Ambiental	
------	--	---------------------	--	--------------------------------------	--

EXP N°

FORMULARIO DE SOLICITUD PARA CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

1. SOLICITANTE

1.1 Nombre o Razón Social		1.2 RUC	
1.3 Representante Legal		1.4 DNI	
1.5 Declaro ser MYPE: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
1.6 Dirección : Jr./Calle/MZ.			
1.7 N°/LL :		1.8 Urb./AAHH/Sector/Otros :	
1.9 Distrito	1.10 Provincia	1.11 Departamento	
1.12 Telefono	1.13 Celular	1.14 e-mail	
1.15. Autorizo se me notifique observaciones via: Correo electrónico: <input type="checkbox"/> Mesa de Partes: <input type="checkbox"/>			
1.16 Proveedor de Programa Social: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Si marco "SI" consignar nombre de Programa Social : _____			

2. ESTABLECIMIENTO DE PROCESAMIENTO

2.1.1 Dirección : Jr./Calle/MZ.			
N°/LL :		Urb./AAHH/Sector/Otros :	
2.1.2 Distrito	2.1.3 Provincia	2.1.4 Departamento	
2.1.5 Telefono	2.1.6 Fax	2.1.7 e-mail	

3. PRODUCTOS PARA LOS CUALES APLICAN LOS MANUALES DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE Y SANEAMIENTO

Nombre (*)	Descripcion
1.	
2.	
3.	

(*) El nombre debe ser genérico e identificar adecuadamente los productos a elaborar

4. DOCUMENTOS ADJUNTOS

5. OBSERVACIONES

Base Legal
Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias
Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitaria de Alimentos y Bebidas, aprobados por Decreto Supremo N° 007-98-SA"
Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General

En pleno ejercicio de mis derechos ciudadanos y al amparo del Art. 42° de la ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General, **DECLARO BAJO JURAMENTO**, que los datos indicados son verídicos, para lo cual en pleno conocimiento y sin coacción alguna me someto a las sanciones que establezca la ley, en caso de falsedad en mi declaración jurada

Fecha: _____/_____/_____

NOMBRE Y APELLIDOS,
FIRMA Y/O SELLO DEL REPRESENTANTE LEGAL

