



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

## ORDENANZA MUNICIPAL N° 020-2021/MDV

Ventanilla, 10 de noviembre de 2021

### EL CONCEJO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

#### VISTO:

En Sesión Ordinaria de Concejo Virtual (en atención al Decreto de Urgencia N° 026-2020, el mismo que faculta a los empleadores del sector público y privado a la realización de actividades de manera remota, es decir de manera virtual), de fecha 10 de noviembre de 2021, el Informe N° 054-2021/MDV-GPV de la Gerencia de Participación Vecinal, el Informe N° 040-2021/MDV-GPV-SGOSyPV de la Subgerencia de Organizaciones Sociales y Participación Vecinal, los Memorándums N° 2554 y N° 2759-2021/MDV-GM de la Gerencia Municipal, el Memorando N° 2341-2021/MDV-GPLP de la Gerencia de Planificación Local y Presupuesto, el Informe N° 2139-2021/MDV-GPLP-SGP de la Subgerencia de Presupuesto, el Informe N° 357-2021/MDV-GPLP-SGPI de la Subgerencia de Planificación e Inversiones, el Memorando N° 297-2021/MDV-GAJ e Informe Legal N° 539-2021/MDV-GAJ de la Gerencia de Asesoría Jurídica, respecto a la aprobación de la Ordenanza municipal que aprueba el Reglamento de Reconocimiento, Registro Municipal y Acompañamiento al Funcionamiento de las Ollas Comunes de manera excepcional hasta que dure el Estado de Emergencia Nacional producida por el Covid-19 y otras emergencias, y;

#### CONSIDERANDO:

Que, de conformidad a lo establecido por los numerales 8) y 9) del artículo 9° y artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, con la dispensa del Dictamen de la Comisión de Participación Vecinal y Asentamientos Humanos, así como del trámite de lectura y de aprobación del Acta, el Concejo Municipal con el VOTO POR UNANIMIDAD, emitió la siguiente norma:

### REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO, REGISTRO MUNICIPAL Y ACOMPAÑAMIENTO AL FUNCIONAMIENTO DE LAS OLLAS COMUNES DE MANERA EXCEPCIONAL HASTA QUE DURE EL ESTADO DE EMERGENCIA NACIONAL PRODUCIDA POR EL COVID-19 Y OTRAS EMERGENCIAS EN EL DISTRITO DE VENTANILLA.

**ARTÍCULO 1.- APROBAR** la Ordenanza Municipal que aprueba el Reglamento de Reconocimiento, Registro Municipal y Acompañamiento al Funcionamiento de las Ollas Comunes de manera excepcional hasta que dure el Estado de Emergencia Nacional producida por el Covid-19 y otras emergencias, la misma que consta Siete Artículos y Cuatro Disposiciones Complementarias, Transitorias y Finales, la cual forma parte integrante de la presente Ordenanza Municipal, cuyo texto será publicado en la página web de la Municipalidad Distrital de Ventanilla ([www.muniventanilla.gob.pe](http://www.muniventanilla.gob.pe)), de acuerdo a lo establecido en el artículo 9° del D.S N° 001-2009-JUS.

**ARTÍCULO 2.- FACULTAR** al señor Alcalde para que, mediante Decreto de Alcaldía, dicte las disposiciones necesarias para la correcta aplicación de la presente Ordenanza Municipal.

**ARTÍCULO 3.- ENCARGAR** a todas las unidades orgánicas de la entidad, el cumplimiento de la presente Ordenanza Municipal, así como la toma de acciones correspondientes con arreglo a Ley.

**ARTÍCULO 4.- ENCARGAR** a la Secretaría General, disponga la publicación de la presente norma en el Diario Oficial "El Peruano".

**ARTÍCULO 5.- DEROGAR** toda norma o disposición que se oponga a la presente Ordenanza.

**REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE.**

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA  
  
PEDRO SPADARO PHILIPPS  
ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA  
SECRETARÍA GENERAL  
  
Abog. Guadalupe Beatriz Leon Moran  
Secretaria General





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 020-2021/MDV

REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO, REGISTRO MUNICIPAL Y ACOMPAÑAMIENTO AL FUNCIONAMIENTO DE LAS OLLAS COMUNES DE MANERA EXCEPCIONAL HASTA QUE DURE EL ESTADO DE EMERGENCIA NACIONAL PRODUCIDA POR EL COVID-19 Y OTRAS EMERGENCIAS EN EL DISTRITO DE VENTANILLA.

ARTÍCULO 1°.- FINALIDAD

El presente reglamento tiene como finalidad orientar la intervención municipal para el apoyo, reconocimiento, registro municipal, y acompañamiento apropiado al funcionamiento de las "Ollas Comunes" en el distrito de Ventanilla, con el fin de contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas que, por su precaria situación económica y vulnerabilidad, no se encuentran en condiciones de atender sus necesidades de subsistencia, todo ello, de manera excepcional hasta que dure el estado de emergencia nacional producida por el Covid-19 y otras emergencias.

ARTÍCULO 2°.- OBJETIVO

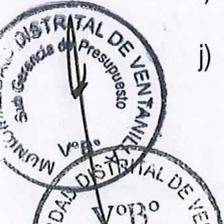
El objetivo del presente reglamento es establecer los lineamientos que orienten las acciones para apoyar a las Ollas Comunes a su identificación, reconocimiento y su incorporación al Registro Único de Organizaciones Sociales (RUOS) de la Municipalidad Distrital de Ventanilla, de manera excepcional hasta que dure el estado de emergencia nacional producida por el Covid-19 y otras emergencias. Con el objeto de brindarle el fortalecimiento y acompañamiento oportuno para sostener las necesidades alimentarias de los grupos sociales más vulnerables y de mayor depresión económica en el distrito, con una provisión diaria de ración alimentaria para los beneficiarios, debidamente empadronados y registrados, quienes a causa de la pandemia por el Covid-19 y otras emergencias, vienen siendo afectados.

ARTÍCULO 3°.- AMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento tiene ámbito de aplicación a los grupos humanos dentro de la jurisdicción del distrito de Ventanilla, que se encuentren, en situación de vulnerabilidad y requieren apoyo alimentario provisional, para que, de una vez empadronados y registrados en la municipalidad, puedan tener acceso a los alimentos, a través de la Olla Común, de manera excepcional hasta que dure el estado de emergencia nacional producida por el Covid-19 y otras emergencias.

ARTÍCULO 4°.- BASE LEGAL

- a) Constitución Política del Perú.
- b) Ley N°27972 – Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias
- c) Ley N°26842 – Ley General de la Salud y sus modificatorias
- d) Decreto Supremo N° 004-2019-JUS – apruebe el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General
- e) Decreto Supremo N°034-2008-AG – Reglamento de la Ley de Inocuidad de los alimentos.  
Decreto Supremo N°008-2020-SA – declara la Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el Covid19.  
Decreto Supremo N°044-2020-PCM – declara cuarentena general en todo el país y cierre de fronteras por quince (15) días y posterior ampliación mediante Decretos Supremos N°045-2020-PCM, N°046-2020-PCM, N°051-2020-PCM, N°094-2020-PCM y siguientes.
- h) Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los alimentos y su modificatorias.
- i) Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N°048-MINSA/DGPS-V.01 "Directiva Sanitaria para promocionar el lavado de manos social como practica saludable en el Perú".
- j) Resolución Ministerial N° 383-2020-MINSA, que aprueba el documento técnico: Orientación sobre Condiciones Sanitarias Mínimas para preparar alimentos en Olla Común en situaciones de emergencia sanitaria.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 020-2021/MDV

ARTÍCULO 5°.- DISPOSICIONES GENERALES

- a. **Alimento elaborado:** Son aquellos preparados culinariamente, en crudo, precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse en envasado o no y dispuesto para consumo humano.
- b. **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directamente cuando hay contacto de alimentos con la fuente contaminante; y, es indirectamente cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- c. **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña y otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de estos.
- d. **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agente químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a nivel que no ocasiona daño a la salud.
- e. **División en el tiempo:** Separación de las operaciones aplicadas a los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.
- f. **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando preparen y/o consuman de acuerdo en el uso a que se destinan.
- g. **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que manipula (o que tiene contacto directo con los alimentos) alimentos directamente, ya se encuentren envasados o no envasado, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos, y que por tanto no deben representar riesgo de contaminación.
- h. **Olla Común:** Modalidad de preparación alimentos colectivamente de forma improvisada, precaria y temporal, ante la situación de la emergencia sanitaria, en la cual la población no cuenta con otro medio o acceso para alimentarse.
- i. **Organización Social:** Forma organizativa de personas naturales o jurídicas, con o sin registros públicos, que se constituyen sin fines de lucro, políticos, partidarios, gremiales ni confesionales, bajo las diversas formas contempladas en la ley o de hecho, que a través de una actividad común persiguen la defensa y promoción de sus derechos, su desarrollo colectivo y el de su comunidad.
- j. **Registro Único de Organizaciones Sociales (RUOS):** Es un sistema que sostiene información de las organizaciones sociales según su naturaleza o especialidad; su administración se encuentra a cargo de la Subgerencia de Organizaciones Sociales y Participación Vecinal de la Gerencia de Participación Vecinal.

ARTÍCULO 6°.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1° Sobre la focalización e identificación de las "Ollas Comunes" para su inscripción en el Registro de las "Ollas Comunes" de la Municipalidad Distrital de Ventanilla previa solicitud.

6.1.1° Requisitos mínimos para focalizar una "Olla Común":

- a. El lugar donde se realizan la actividad de preparación y entrega de alimentos no debe situarse cerca de algún comedor popular y/o vaso de leche del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), a menos que se encuentre distanciado en un radio no menor a 500 metros.
- b. La Olla Común debe preparar alimentos como mínimo cinco (05) días de la semana, siendo requisito indispensable.
- c. Las Ollas Comunes atienden la necesidad temporal de alimentación de la población de escasos recursos afectada por la pandemia producida por el Covid-19 y otras emergencias. Por ello, para la inscripción de las Ollas Comunes en el registro municipal de Ollas Comunes dentro del RUOS de la Subgerencia de Organizaciones Sociales y Participación Vecinal de la Gerencia de Participación Vecinal, se considerarán a aquellas que se encuentren en los sectores más vulnerables del distrito,





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 020-2021/MDV

dentro de la emergencia. La municipalidad podrá hacer uso de las plataformas del estado que sectorizan la pobreza a nivel manzana para identificar las zonas vulnerables, y así como de aquellas que no hayan satisfecho la necesidad de servicios públicos de electricidad, agua potable y alcantarillado.

6.1.2° Proceso de inscripción en el Registro de Ollas Comunes de la Municipalidad Distrital de Ventanilla:

a. Las Ollas Comunes ya identificadas y focalizadas serán incorporadas a la municipalidad, para iniciar su procedimiento administrativo de registro municipal e inscripción a la base de datos del Registro de Ollas Comunes de la Subgerencia de Organizaciones Sociales y Participación Vecinal dependencia de la Gerencia de Participación Vecinal de la Municipalidad Distrital de Ventanilla, con la siguiente información:

- Zona a la que corresponde (Zona Norte, Zona Centro, Zona Sur y Pachacútec).
- Sector.
- Agrupamiento urbano (Asentamiento Humano, Asociación, Asociación de Vivienda, Centro Poblado, entre otros).
- Nombre del centro (denominación de la "Olla Común", en caso lo tengan).
- Dirección (donde se realiza la actividad de preparación de alimentos).
- Nombre del/la representante o coordinador/a de la "Olla Común".
- Número telefónico (contacto).
- Estado de actividad.
- Días de la semana que atiende.
- Número de raciones.
- Número de beneficiarios.
- Condiciones de cocina (tipo de cocina, proveniencia de los insumos, condiciones de los utensilios de cocina, y los que sea necesario para conocer su estado situacional).
- Distribución de raciones a personas vulnerables en condición de pobreza.
- Tipo de espacio usado tales como local comunitario, casa del vecino/a, aire libre, prestado, otros.
- Acceso a luz, tales como conexión a red pública, provisional, alquilada, entre otros.
- Acceso a agua mediante cisterna, pilón, conexión a red pública, otros.

6.2° Sobre el funcionamiento de las Ollas Comunes registradas en el Registro de las Ollas Comunes de la Municipalidad Distrital de Ventanilla.

6.2.1° De las condiciones sanitarias:

Conforme a las condiciones de cada "Olla Común" en el distrito, deben desarrollarse las actividades de preparación de alimentos; sin embargo, debe priorizarse que no se realice en la intemperie. En todo momento, en lo que dure el proceso de preparación de alimentos debe de proteger el espacio contra el polvo, sol, lluvia, insectos, entre otros, de modo que se disminuya los riesgos de contaminación y/o deterioro de los alimentos. Asimismo, debe considerarse que, dicha área debe encontrarse alejada de focos de contaminación tales como botaderos, basurales, corrales de animales, entre otros.

Las áreas encargadas como el Órgano Desconcentrado Sistema de Salud Municipal Ventanilla y la Gerencia de Participación Vecinal brindarán orientación, supervisarán y monitorearán que, el lugar donde se manipule los alimentos no cuente con la presencia de animales y que el espacio o ambiente sean los idóneos para llevar a cabo dicha actividad, y en lo posible que cuenten con superficies apropiados para el almacenamiento de sus insumos alimenticios, todo eso en concordancia con el documento técnico - Condiciones Sanitarias mínimas para preparar alimentos en ollas comunes. R.M. N°383-2020-MINSA.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

## ORDENANZA MUNICIPAL N° 020-2021/MDV

### 6.2.2° De la disponibilidad de agua y servicios higiénicos:

El ambiente donde se preparen los alimentos debe contar con disponibilidad de agua segura, abastecida a través de una red pública o mediante un depósito con tapa y caño donde se deposite el agua limpia. Las aguas residuales del lavado de manos y del lavado de los utensilios de cocina se eliminarán mediante el sistema de alcantarillado o en su defecto en cualquier instalación sanitaria para tal fin (sumideros, letrinas, otros). Estas aguas no deben acumularse ni eliminarse donde se manipula alimentos. Los manipuladores de alimentos deben tener acceso a un servicio higiénico o similar fuera del lugar donde se preparan alimentos y sin conexión al mismo.

La municipalidad gestionará con las entidades correspondientes para abastecer a las "Ollas Comunes" registradas, de agua apta, como medida sanitaria.

### 6.2.3° Del aseo y desinfección de las manos:

Los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos:

- Antes de iniciar con las labores de preparación del alimento.
- Luego de realizar la preparación previa con los alimentos crudos (selección, pelado, corte, eviscerado, limpieza de hortalizas, descamado, lavado, trozado, fileteado, picado de verduras, entre otros).
- Luego de limpiar superficies de mesa de trabajo.
- Antes de servir y distribuir los alimentos a las personas beneficiarias.
- Luego de tener contacto con los desechos de alimentos.
- Luego de tener contacto con utensilios de limpieza.
- Al terminar las labores.
- Inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos.
- En los casos de toser o estornudar, deberán de tener cuidado de contaminar los alimentos, así tenga protector naso bucal, de igual modo deberán de lavar y desinfectar sus manos.

### 6.2.4° De las condiciones de recepción y almacenamiento de insumos para la preparación de alimentos:

- Los alimentos destinados para su preparación, en lo posible, deben recibirse en formas separadas o en horarios diferentes respecto del servicio de alimentos preparados, a fin que no se crucen dichas actividades.
- Los alimentos deben de almacenarse de forma ordenada, sobre un medio que mantenga los insumos alimenticios separados del piso, de preferencia con parihuela y/u otro que mantenga dicha separación.
- El almacenamiento de alimentos perecibles debe ser a temperatura ambiente y en envases ventilados, en caso no se cuente con un electrodoméstico especializado; asimismo, se debe asegurar su protección de roedores e insectos.
- En caso de carnes, pollo, vísceras, pescados y mariscos, deben de conservarse congelados a -18°.
- Los productos tales como la leche, pueden conservarse a temperatura ambiente, salvo de aquellos que fueron abiertos, estos necesitan conservarse en refrigeradoras de manera obligatoria a temperaturas entre 0° a 5°.
- La recepción de alimentos industrializados debe pasar por un protocolo de desinfección, ya sea con un trapo húmedo con solución de lejía o alcohol de 70°.
- Los combustibles, artículos de limpieza o análogos deben almacenarse en lugares alejados o separados de los alimentos, a fin de evitar la contaminación cruzada y confusión al momento de usarlos.
- Los utensilios de cocina, ollas, menaje y análogos deben guardarse en lugares protegidos de roedores.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 020-2021/MDV

6.2.5° De las condiciones de preparación y distribución de alimentos:

- a. Para el proceso de preparación de los alimentos, se debe asegurar que el espacio sea amplio a fin de que los comensales puedan realizar sus actividades manteniendo el distanciamiento de por lo menos 1.5 metros. Evítese en todo momento la presencia de personas ajenas a la labor de preparación de alimentos.
- b. Disponer que ninguna persona con algún síntoma asociado al Covid-19 o que haya tenido contacto con casos confirmados (dentro de los 14 días previos), participe en la recepción, compra, preparación y distribución de alimentos. De igual modo, se debe asegurar que ninguna persona que pertenezca a algún grupo de riesgo, gestantes, adultos mayores, participen en los procesos de recepción, compra, preparación y distribución de alimentos.
- c. Acondicionar una superficie fácil de limpiar en el área donde se realizan trabajos de procesamiento de alimentos crudos y disponer de cuchillos y tablas de picar exclusivos para uso en el área; así como, de dotarlos con un recipiente para disponer los residuos sólidos.
- d. Los alimentos preparados deben ser distribuidos en su totalidad el mismo día de su preparación. Los envases donde se entregará el alimento preparado deben ser limpios y protegidos.
- e. Terminada la jornada, los encargados de la preparación o quienes fueron designados a la labor de limpieza deben:
  - Dejar limpio y desinfectado el piso y superficies que fueron usadas para la preparación de alimentos.
  - Retirar a diario la basura, sin dejar restos de alimentos o envases en el espacio utilizado para la preparación.
  - Limpiar, lavar y desinfectar los utensilios de cocina.
  - Guardar las herramientas de cocina en lugares que eviten su contaminación, ya sea por roedores o insectos.



6.2.6° De los manipuladores de los alimentos:

Los manipuladores de alimentos no deben de presentar síntomas del Covid-19, tales como tos, estornudo, fiebre, dificultad de respirar, dolor de cabeza, así como heridas infectadas o abiertas.

Los encargados de preparar los alimentos deben de cubrir su ropa con un mandil o chaqueta preferentemente de color claro, una gorra o cofia que cubra todo el cabello y mascarilla; deben de mantener las uñas cortas y limpias, no usar anillos, aretes, reloj, etc, durante la preparación de alimentos. La municipalidad capacitará a los manipuladores de alimentos sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos.

6.2.7° De los residuos sólidos:

Los residuos de alimentos, envolturas, empaques, entre otros, que se generaron durante el proceso de preparación de alimentos, deben ser desechados y disponerse en recipientes con tapa, a fin evitar la contaminación cruzada y eliminarse.

6.3° Sobre el reconocimiento de las Ollas Comunes como organizaciones sociales.

Subgerencia de Organizaciones Sociales y Participación Vecinal de la Gerencia de Participación Vecinal de acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Distrital de Ventanilla,





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 020-2021/MDV

regula los procedimientos y requisitos para el reconocimiento municipal de organizaciones sociales y su inscripción, así como sus actos posteriores en el Registro Único de Organizaciones Sociales (RUOS), se encargará de orientar y asesorar técnicamente a las Ollas Comunes en el proceso de reconocimiento, registro municipal y acompañamiento que será plasmado a través de una resolución administrativa su reconocimiento municipal de manera excepcional hasta que dure el estado de emergencia nacional producida por el Covid-19 y otras emergencias previo informe de conformidad y cumplimiento de todos los requisitos solicitado en el presente reglamento como organización social, en aras de consagrar su personería municipal.

Se precisa que el reconocimiento municipal de las Ollas Comunes como organizaciones sociales y el reconocimiento de su personería municipal, no convalida actos de autorizaciones, y actos que no sean el de su ejercicio al derecho de participación ciudadana, derechos a participar en instancias de participación y concertación, derechos a articular esfuerzos con el gobierno local para la gestión conjunta en materia de desarrollo social.



6.4° Sobre el acceso a alimentos.

6.4.1° Gestión de apoyo de insumos:

La Municipalidad en el rol como facilitador, podrá crear alianzas humanitarias con entidades públicas y/o privadas para el apoyo de alimentos a favor de las Ollas Comunes reconocidas ante la Municipalidad de Ventanilla, puesto que, al formalizarse, han institucionalizado los fines y objetivos que persiguen para su desarrollo colectivo en situaciones de emergencia sanitaria o desastres.



6.4.2° Recuperación de alimentos:

La municipalidad gestionará alianzas con los mercados de abastos del distrito para realizar la recuperación de alimentos a través de un grupo de voluntarios y de personal técnico capacitado por el Órgano Desconcentrado Sistema de Salud Municipal Ventanilla y de ser necesario con la DIRESA-CALLAO, a fin de poder garantizar las medidas sanitarias necesarias.



6.4.3° Recursos Públicos:

La municipalidad a partir de la evaluación y planificación presupuestal puede destinar recursos para la atención de las Ollas Comunes previa consulta y aprobación del Concejo Municipal, dichos recursos serán destinados a la adquisición de una ración de complementación alimentaria que satisfaga un porcentaje mínimo del requerimiento calórico diario. Dicha propuesta de canasta deberá ser realizada por el área competente en temas nutricionales de la municipalidad.



6.5° Sobre el fortalecimiento de capacidades a los integrantes de las Ollas Comunes de intervención municipal.

Parte de los objetivos del documento técnico es contribuir en el desarrollo y fortalecimiento de capacidades de las Ollas Comunes, en su organización y gestión que permitan potenciar la intervención municipal, con el propósito que las organizaciones pongan en marcha una serie de buenas prácticas en manipulación de alimentos e inocuidad durante los procesos de preparación colectiva de alimentos y; de manera individual, en el hogar. Se busca que, mediante réplica los integrantes de las Ollas Comunes conozcan y apliquen conocimientos en materia de inocuidad para la calidad sanitaria y nutricional en el preparado de sus alimentos durante la Pandemia producida por el Covid-19 u otras emergencias.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 020-2021/MDV

El Órgano Desconcentrado Sistema de Salud Municipal Ventanilla y la Gerencia de Participación Vecinal serán los encargados de llevar a cabo el fortalecimiento de capacidades a los integrantes de las Ollas Comunes, para ello formularán un plan de aprendizaje, considerando las medidas de prevención sanitaria a fin de evitar los contagios y/o propagación del Covid-19.

6.5.1° De los enfoques para el desarrollo del fortalecimiento de capacidades:

6.5.1.1° Enfoque Pedagógico.

Debe estar comprendido en el aprendizaje por competencias, que fomenta la asimilación de la información, así como el desarrollo de habilidades y actitudes favorables para el dominio de las competencias.

6.5.1.2° Enfoque de Desarrollo Humano.

Es un paradigma de desarrollo que comprende la creación de un entorno en el que las personas puedan desarrollar su máximo potencial para llevar adelante una vida productiva y creativa de acuerdo a sus necesidades e intereses, desde este punto de análisis es la persona la verdadera riqueza de las naciones, por lo tanto, el desarrollo implica ampliar las oportunidades y para que sea factible, lo fundamental es generar capacidades.

6.5.1.3° Enfoque de Derechos Humanos.

Desde la perspectiva de derechos humanos, la persona humana es el centro imperativo para las diversas esferas de acción del estado. El respeto, garantía y satisfacción de los derechos humanos constituye la base fundamental para la vigencia de un estado democrático y el desarrollo integral de las personas, abriéndose la posibilidad de acciones de exigibilidad jurídica, política y social de los derechos humanos.

ARTÍCULO 7° - SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LOS BIENES ENTREGADOS.

La fiscalización estará a cargo de la Gerencia de Participación Vecinal, Órgano Desconcentrado Sistema de Salud Municipal Ventanilla, a través de los Programas Alimentarios de la municipalidad para corroborar el correcto uso de los alimentos verificando las condiciones sanitarias mínimas para preparar los alimentos en Olla Común, siguiendo los lineamientos establecidos por Resolución Ministerial N°383-2020-MINSA, mediante la cual se aprueba, el Documento Técnico: Orientaciones sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en Olla Común en situaciones de emergencia sanitaria, con el objeto de orientar sobre las condiciones sanitarias mínimas a tener cuenta en la preparación de alimentos en Ollas Comunes, verificando que los beneficiarios llevarán su ración preparada a consumir en cada uno de sus hogares a fin de evitar aglomeraciones y por ende mayor contagios por Covid19; por otra parte, cada visita a cada una de las ollas comunes deberán quedar debidamente documentadas, siendo de esta manera que si el gobierno local encuentra irregularidades en el continuo funcionamiento de entrega de raciones, tras la tercera visita de control, se procederá a solicitar con documento y sustentar las irregularidades encontradas a la olla común, y así recuperar los bienes entregados en un plazo máximo de 24 horas y declarar de ser necesario el cierre definitivo de la Olla Común conforme a ley.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS, TRANSITORIAS Y FINALES

PRIMERA. - PRECISAR que la presente Ordenanza, será de aplicación según lo establecido en el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 y la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA

ORDENANZA MUNICIPAL N° 020-2021/MDV

SEGUNDA. - ENCARGAR el cumplimiento de la presente Ordenanza Municipal a la Gerencia de Participación Vecinal, Órgano Desconcentrado Sistema de Salud Municipal Ventanilla, Gerencia de Planificación Local y Presupuesto, Gerencia de Asesoría Jurídica, Subgerencia de Organizaciones Sociales y Participación Vecinal y a las demás unidades orgánicas competentes.

TERCERA. - PRECISAR que la presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

REGÍSTRESE, COMUNIQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA  
*[Signature]*  
PEDRO SPADARO PHILIPPS  
ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA  
SECRETARIA GENERAL  
*[Signature]*  
Abog. Giuliana Beatriz Leon Moran  
Secretaria General

