



Municipalidad de Puente Piedra

Alcaldía

**ORDENANZA N° 389-MDPP**

Puente Piedra, 30 de noviembre de 2020

**EL CONCEJO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA**

**VISTO:** En Sesión Ordinaria de la fecha, se ha emitido la siguiente Ordenanza;

**CONSIDERANDO:**

Que, visto el contexto de estado de emergencia sanitaria producida por el Covid-19, donde ha emergido una nueva forma de organización social de base denominada "Ollas Comunes", surge la necesidad de emitir una regulación, con el objeto de brindar apoyo alimentario a las familias de escasos recursos;

**ORDENANZA QUE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO Y REGISTRO MUNICIPAL DE LAS OLLAS COMUNES DURANTE EL ESTADO DE EMERGENCIA NACIONAL**

**ARTÍCULO PRIMERO.** – **APROBAR** el Reconocimiento y Registro municipal de las Ollas Comunes durante el Estado de Emergencia Sanitaria, declarado por el COVID-19 conforme al anexo 1 que forma parte de la presente Ordenanza, cuya vigencia es temporal.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** – **FACULTAR** al señor Alcalde, para que, mediante Decreto de Alcaldía, de ser necesario, dicte normas complementarias a lo dispuesto en la presente Ordenanza.

**ARTÍCULO TERCERO.** – **DISPONER**, a partir de la fecha, la publicación en el Portal Web Institucional de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra ([www.munipuentepiedra.gob.pe](http://www.munipuentepiedra.gob.pe)) del anexo 1 de la presente Ordenanza.

**ARTÍCULO CUARTO.** – **ENCARGAR** el cumplimiento de la presente Ordenanza a la Gerencia de Participación Vecinal y Desarrollo Social, y su difusión a la Gerencia de Administración y Finanzas y a la Subgerencia de Secretaría General.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.**

Municipalidad Distrital de  
Puente Piedra  
  
EMILIA LORELEY NEYRA RODRIGUEZ  
Subgerente de Secretaría General

Municipalidad Distrital de  
Puente Piedra  
  
Rennan Santiago Espinoza Venegas  
ALCALDE

## ANEXO I

### DISPOSICIONES SOBRE EL RECONOCIMIENTO, REGISTRO MUNICIPAL Y ACOMPAÑAMIENTO AL FUNCIONAMIENTO DE LAS OLLAS COMUNES DURANTE LA PANDEMIA PRODUCIDA POR EL COVID-19 Y OTRAS EMERGENCIAS

#### I. FINALIDAD

El presente Documento tiene como finalidad orientar la intervención municipal para el apoyo y acompañamiento al funcionamiento de las "Ollas Comunes" del distrito de Puente Piedra, durante la pandemia producida por el COVID-19 y otras emergencias.

#### II. OBJETIVO

El objetivo de la presente es establecer lineamientos que orienten las acciones para apoyar a las Ollas Comunes en su incorporación al Registro Único de Organizaciones Sociales (RUOS) de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra y en su funcionamiento. También, brindar el acompañamiento a través del fortalecimiento de capacidades de sus miembros para una adecuada gestión durante la pandemia producida por el COVID-19 y otras emergencias.

#### III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Documento es aplicable a grupos humanos del Distrito de Puente Piedra que haya o estén en proceso de implementación de la denominada "Olla Común" ante la situación de emergencia sanitaria producida por el Covid-19, y otras emergencias declaradas.

#### IV. BASE LEGAL

- a. Constitución Política de la República del Perú
- b. Ley N° 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias
- c. Ley N° 26842 – Ley General de Salud y sus modificatorias.
- d. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los alimentos, y su modificatoria.
- e. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- f. 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".
- g. Decreto Supremo N° 008-2020-SA, declara Emergencia Sanitaria a nivel nacional, por el COVID-19.
- h. Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, declara cuarentena general en todo el país y cierre de fronteras por 15 días, y posterior ampliación mediante los Decretos Supremos N° 045-2020-PCM, N° 046-2020-PCM, N° 051-2020-PCM y N° 094-2020-PCM.
- i. 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.
- j. Ordenanza N° 1762-MML, que establece procedimientos para el reconocimiento y registro municipal de organizaciones sociales para la participación vecinal en Lima Metropolitana.



- k. Ordenanza N° 386-MDPP que modifica la estructura orgánica y el Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra.

## V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. **DEFINICIONES.** Para la aplicación del presente documento, se consideran las siguientes definiciones:

- a. **Alimento elaborado:** aquellos preparados culinariamente, en crudo o 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 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 del alimento con la fuente contaminante; y, es directamente 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 u 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 se 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 contaminar los alimentos.
- h. **Olla Común:** modalidad de preparación alimentos colectivamente de forma improvisada, precaria y temporal, ante la situación de la emergencia, 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 Gerencia de Participación Vecinal y Desarrollo Social.



## VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

### 6.1. Sobre la focalización e identificación de "Ollas Comunes" para su inscripción en el Registro de las "Ollas Comunes" de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra

#### 6.1.1. Requisitos mínimos para focalizar una "Olla Común":

- a. El lugar donde realizan la actividad de preparación y entrega de alimentos no debe situarse cerca de algún comedor popular 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 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, se considerarán a aquellas que se encuentren en los sectores más vulnerables del distrito, en 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 Puente Piedra

- a. Las "Ollas comunes" ya identificadas y focalizadas serán incorporadas, a solicitud simple de su representante, a la base de datos del Registro de "Ollas Comunes" de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra, con la siguiente información:
  - Zona a la que corresponde (Zona Centro, Zona Sur o Zona Norte)
  - Sector
  - Agrupamiento urbano (Asentamiento Humano, Asociación, Asociación de Vivienda, Centro Poblado, entre otros)
  - Nombre del centro (denominación de la "Olla Común", en caso lo tenga)
  - Dirección (donde se realiza la actividad de preparación culinaria)
  - Nombre del / la representante o coordinador/a de la "Olla Común".
  - Número telefónico (del contacto)
  - Estado de actividad
  - Días de la semana que atiende
  - Número de raciones (mínimo 50 diarias por cinco días)
  - 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 por número de familias beneficiadas, de niños menores de 5 años beneficiarios, de adultos mayores (de 60 a más años de edad) beneficiarios, de personas discapacitadas beneficiadas, de mujeres embarazadas beneficiarias, de personas con enfermedades crónicas beneficiadas, de personas migrantes que cuentan con PTP o carnet de extranjería.
- 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, no cuentan, 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 Puente Piedra

### 6.2.1. De las condiciones sanitarias

La observancia de las condiciones sanitarias dependerá de la precariedad del lugar donde las "Ollas Comunes" desarrollen la actividad de preparación de alimentos; sin embargo, debe de 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 viento, 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 de la salud y el desarrollo social brindarán orientación y 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.383-2020-MINSA**

### 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 de lavarse y desinfectarse las manos:

- a. Antes de iniciar con las labores de preparación del alimento.
- b. Luego de realizar la preparación previa con los alimentos crudos (selección, pelado, corte, eviscerado, limpieza de hortalizas, descamado, lavado, trozado, fileteado, picado verduras, entre otros).
- c. Luego de limpiar superficies de mesa de trabajo.
- d. Antes de servir y distribuir los alimentos a las personas beneficiarias.
- e. Luego tener contacto con los desechos de alimentos.
- f. Luego de tener contacto con utensilios de limpieza.
- g. Al terminar las labores.
- h. Inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos.
- i. 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 culinaria**

- a. Los alimentos destinados a la preparación culinaria, 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.
- b. Los alimentos deben de almacenarse de forma ordenada, sobre un medio que mantenga los insumos alimenticios separados del piso.
- c. 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 o insectos.
- d. En caso de carnes, pollo, vísceras, pescados y mariscos, deben de conservarse congelados a  $-18^{\circ}$ .
- e. 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  $0^{\circ}$  a  $5^{\circ}$ .
- f. 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  $70^{\circ}$ .
- g. 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.



- h. Los utensilios de cocina, ollas, menaje y análogos deben guardarse en lugares protegidos de roedores.

**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 de evitar la contaminación cruzada y eliminarse.

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

La Gerencia de Participación Vecinal y Desarrollo Social, de acuerdo con la norma que 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 (R.U.O.S.), se encargará de orientar y asesorar técnicamente a las "Ollas Comunes" en el proceso de reconocimiento 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 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 como organizaciones sociales en el R.U.O.S. de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra, 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 la DIGESA 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 y después de la Pandemia producida por el Covid-19 u otras emergencias. La Gerencia de Salud y Gerencia de Participación Vecinal y Desarrollo Social 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.

**De los enfoques para el desarrollo del fortalecimiento de capacidades:**

**6.5.1. 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.

**6.5.2. 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; en ese sentido Amartya Sen<sup>1</sup>, considera la capacidad en términos de funcionamientos y capacidades para funcionar. Por ello, se deben generar las condiciones que desarrollen o fortalezcan las capacidades y también brindar los medios para que puedan ejercer las capacidades desarrolladas.

**6.5.3. 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.



## VII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

<sup>1</sup> Amartya Sen (1933) economista reconocido internacionalmente por sus trabajos en torno a la teoría de la elección social, el bienestar económico y el desarrollo humano. El autor conceptualiza el desarrollo humano como el proceso de incrementar las oportunidades y las capacidades de todas las personas; considerando que la libertad es una condición indispensable para lograr el desarrollo. En ese sentido, considera que los mercados libres y el Estado democrático pueden actuar conjuntamente para lograr el cambio: erradicar la pobreza, disminuir la desigualdad y extender la participación social.

- 7.1. Sí por efecto de la emergencia sanitaria, las ollas comunes mantienen el servicio de atención alimentaria por un periodo ininterrumpido, durante 6 meses, la municipalidad de Puente Piedra, podrá reorientar su reconocimiento como "comedor popular" previa evaluación del área técnica, a fin de fortalecer la organización y brindar una atención permanente, tomando en cuenta lo establecido en la Resolución Ministerial N° 167-2016-MIDIS; a fin de garantizar que las familias y las personas en situación de vulnerabilidad expuestas a la inseguridad alimentaria satisfagan sus necesidades alimenticias y nutricionales.



## FORMATO DE INSCRIPCIÓN PARA EL REGISTRO MUNICIPAL DE OLLAS COMUNES

CÓDIGO DE REGISTRO: \_\_\_\_\_

I. IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO							
1.1	Nombre de la Olla Común:						
1.2	Dirección:						
1.3	Zona:	1.4	Sector:				
1.5	Agrupamiento Urbano:						
1.6	Estado de cocina: [marcar con (x) según corresponda]						
Tipo de cocina	a.	A leña	b.	A gas	c.	Otro: _____	
Ambiente para cocinar	a.	Propio	b.	Prestados	c.	Otro: _____	
Cocina	a.	Propios	b.	Prestados	c.	Donados	
Utensilios de cocina	a.	Propios	b.	Prestados	c.	Donados	
1.7	Estado del Almacén: [marcar (x) según corresponda]						
Almacén	a.	Propio	b.	Prestados	c.	Otro: _____	
Medida del espacio de almacén: _____							
1.8	Acceso a Servicio Básicos: [marcar (x) y subrayas ( ) según corresponda]						
a.	Agua	b.	Desagüe y alcantarillado	c.	Luz eléctrica	d.	Otro: _____
Acceso a agua	:	Conexión a red pública / Cisterna / Pilón / Otro: _____					
Acceso a luz	:	Conexión a red pública / Provisional / Alquiler / Préstamo / Otro: _____					
1.9	Tipo de espacio: [marcar (x) el ambiente de funcionamiento de la "Olla Común" (para la preparación de Alimentos)]						
a.	Local comunal/comunitario	b.	Casa del vecino/a	c.	Aire libre	d.	Local prestado
e.	Otro: _____						
II. DATOS DEL CENTRO							
2.1	Nombre de la representante/responsable/coordinadora:						
2.2	Número de D.N.I.	:					
2.3	Dirección de la representante/responsable/coordinadora:						
2.4	Número telefónico	:					
III. INFORMACIÓN DE RACIONES Y BENEFICIARIOS							
3.1	Días de atención	:	3.2	N° de raciones	:		
3.3	N° total de beneficiarios	:	3.4	N° de familias	:		
3.5	N° de niños/as menores de 5 años	:	3.6	N° de adultos mayores	:		
3.7	N° de personas con discapacidad	:	3.8	N° de mujeres gestantes	:		
3.9	N° personas con enfermedades crónicas	:	3.10	N° de personas extranjeras con PTP/ C.E.	:		





## FORMATO PARA MONITOREO Y SEGUIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DE LAS OLLAS COMUNES

Fecha : \_\_\_\_\_  
 Hora de inicio : \_\_\_\_\_  
 Hora de término : \_\_\_\_\_

Nombre del promotor (a) : \_\_\_\_\_

I. IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO				
Nombre de la Olla Común:				
Dirección:				
Zona:	Sector:			
Agrupamiento Urbano:				
II. DATOS DEL CENTRO				
Nombre de la representante/responsable/coordinadora:				
Número de D.N.I.	:			
Dirección de la representante/responsable/coordinadora:				
Número telefónico	:			
III. ACCIONES DE MONITOREO Y MONITOREO				
Situación	a.	Activa	b.	No activa
En caso de marcar como no activa, señalar la razón: ..... ..... .....				
Cuenta con libro de actas legalizado	a.	Sí	b.	No
Cuenta con estatuto y/o reglamento interno	a.	Sí	b.	No
Formalización	a.	Sí formalizada en el RUOS	b.	No formalizada en el RUOS
Si la respuesta fue Sí señalar documento: .....				
Si la respuesta fue Sí señalar la vigencia de la junta directiva o representativa: .....				
El Centro "Olla Común" y/o comedor más cercano se encuentra a menos de 500 metros				
		a.	Sí	b. No
Cuenta con cuaderno de gasto diario y registro de raciones				
		a.	Sí	b. No
El ambiente de cocina es adecuado				
		a.	Sí	b. No
El ambiente utilizado como almacén es adecuado				
		a.	Sí	b. No
El centro ha recibido apoyo con alimentos por consecuencia de las gestiones de la Municipalidad				
		a.	Sí	b. No
En caso de ser sí, señalar la última fecha: .....				
En caso de haber recibido apoyo con alimentos por consecuencia de las gestiones de la Municipalidad, estos fueron utilizados exclusivamente en la preparación de alimentos				
		a.	Sí	b. No



En caso de marcar como no, señalar la razón:

.....  
 .....  
 .....

N° de socias activas	:		N° de beneficiarios activos	:	
Total de días atendidos a la semana	:		N° total de raciones entregadas	:	
N° de niños/as menores de 5 años beneficiados a la fecha de la visita	:		N° total de familias beneficiados a la fecha de la visita	:	
N° de personas con discapacidad beneficiados a la fecha de la visita	:		N° de adultos mayores beneficiados a la fecha de la visita	:	
N° personas con enfermedades crónicas beneficiados a la fecha de la visita	:		N° de personas extranjeras con PTP/ C.E. beneficiados a la fecha de la visita	:	
N° de mujeres gestantes beneficiados a la fecha de la visita	:				

El centro presenta irregularidades    a.    Sí                      b.    No

En caso de haber consignado Sí, señalar la razón:

.....  
 .....  
 .....

Tiene equipos y/o maquinas cedidas    a.    Sí                      b.    No

En caso de haber consignado sí, brindar descripción: .....

.....  
 .....

Al momento de la visita se encontraba algún beneficiario    a.    Sí                      b.    No

En caso de haber consignado Sí, señalar la razón:

.....  
 .....

Brindan un trato adecuado a los beneficiarios					

**IV. OBSERVACIONES**

Observaciones del Promotor:

.....  
 .....  
 .....  
 .....



Observaciones del representante del centro:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

\_\_\_\_\_  
Promotor

D.N.I. N°.....

\_\_\_\_\_  
Representante del centro

D.N.I. N° .....

