



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 467-2023-ALC/MPC

Callao, 07 de setiembre de 2023

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO

VISTO:

El Informe N° 027-2023-MPC/GPS de la Gerencia de Programas Sociales, el Memorandum N° 2173-MPC/GM de la Gerencia Municipal, el Informe N° 1444-2023-MPC/OGPMPI-OPR, de la Oficina de Presupuesto, el Informe N° 271-2023-MPC/OGPMPI-OPM de la Oficina de Planeamiento y Modernización, el Memorando N° 450-2023-MPC/OGPMPI de la Oficina General de Planeamiento y Modernización; Presupuesto e Inversiones, el Informe N° 380-2023-MPC/OGAJ de la Oficina General de Asesoría Jurídica y el Memorandum N° 2387-2023-MPC/GM, y;

CONSIDERANDO:

Que, conforme lo establece el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificado por la Ley N°30305, Ley de Reforma Constitucional, en concordancia con el artículo II del Título Preliminar de la Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades, las Municipalidades Provinciales y Distritales son órganos de Gobierno Local que tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia;

Que, el inciso 1.4 numeral 1, del artículo 84° de la Ley Orgánica de Municipalidades, establece que: "Las municipalidades, en materia de programas sociales, de defensa y promoción de derechos, ejercen las siguientes funciones: (...) 1.4 Ejecutar el Programa de Vaso de Leche y demás programas de apoyo alimentario con participación de la población y en concordancia de la población y en concordancia con la legislación sobre la materia (...);

Que, por Acuerdo de Concejo N° 077-2018 de fecha 29 de noviembre de 2018 se acordó encargar al Despacho de Alcaldía la aprobación del Reglamento de Operación del Programa Comedor del Pueblo que norma los criterios de funcionamiento del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo";

Que, mediante Resolución de Alcaldía N° 1579-2018-MPC-AL de fecha 28 de diciembre de 2018, se aprobó el Reglamento de Operación del Programa Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo";

Que, mediante Informe N° 027-2023-MPC/GPS, la Gerencia de Programas Sociales, solicita actualizar el Reglamento del Programa Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", de acuerdo a las competencias del nuevo Reglamento de Organización y Funciones y a la nueva realidad social de la Provincia Constitucional del Callao;

Que, mediante Informe N° 1444-2023-MPC/OGPMPI-OPR, la Oficina de Presupuesto indica que el Proyecto de Reglamento de Operación del Programa de Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo y sus Anexos", no tiene incidencia presupuestal; y, asimismo, de encontrarse acorde a las normas legales vigentes, opina que es viable su aprobación;

Que, mediante Informe N° 271-2023-MPC/OGPMPI-OPM, la Oficina de Planeamiento y Modernización indica que el Reglamento del Programa Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo" debe estar acorde a la realidad social de la población, para ello se ha agregado la creación de anexos del Comedor del Pueblo, que permitirán llegar a los lugares más vulnerables de la Provincia Constitucional del Callao;



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 467-2023-ALC/MPC

Que, a través del Informe N° 380-2023-MPC/OGAJ, la Oficina General de Asesoría Jurídica emite opinión legal favorable, para la aprobación por Resolución de Alcaldía del proyecto de Reglamento de Operación del Programa Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo y sus Anexos", de conformidad a lo establecido en el numeral 6 del Artículo 20° de la Ley N° 27972, en concordancia con el inciso c) del Artículo 9° del Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Provincial del Callao; correspondiendo dejar sin efecto la Resolución de Alcaldía N° 1579-2018-MPC-AL de fecha 28 de diciembre de 2018;

Que, mediante Memorandum N° 2387-2023/MPC-GM, la Gerencia Municipal remite a la Secretaría General del Concejo Municipal los recaudos administrativos, para proseguir con el trámite correspondiente;

Estando a lo expuesto, en ejercicio de la atribución establecida en el artículo 20 inciso 6 de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y con el visado de la Gerencia Municipal, Oficina General de Asesoría Jurídica, la Oficina General de Planeamiento y Modernización; Presupuesto e Inversiones, la Gerencia de Programas Sociales, la Oficina de Presupuesto y la Oficina de Planeamiento y Modernización;

RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- APROBAR el Reglamento de Operación del Programa Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo y sus Anexos", que consta de 39 artículos y una disposición final, cuyo texto forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2.- DEJAR SIN EFECTO, la Resolución de Alcaldía N° 1579-2018-MPC-AL, así como cualquier norma administrativa que se oponga a la presente resolución de Alcaldía.

ARTÍCULO 3.- ENCARGAR el cumplimiento de la presente resolución a la Gerencia de Programas Sociales.

ARTÍCULO 4.- ENCARGAR a la Secretaría General del Concejo Municipal, la notificación de la presente a las unidades orgánicas competentes para los fines correspondientes.

ARTÍCULO 5.- ENCARGAR a la Oficina General de Tecnología de la Información y Telecomunicación, la publicación de la presente Resolución en el Portal de la Web Institucional

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
PEDRO SPADARO PHILIPPS
ALCALDE



**REGLAMENTO DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA COMEDOR DEL PUEBLO
"TERESA IZQUIERDO Y SUS ANEXOS"**

TITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO I

**OBJETIVO Y ALCANCES DEL REGLAMENTO DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA COMEDOR DEL
PUEBLO "TERESA IZQUIERDO" Y SUS ANEXOS**

Artículo 1º.- OBJETIVO GENERAL

Regular el funcionamiento del Comedor del Pueblo, "Teresa Izquierdo" así como sus anexos que se puedan crear, con la finalidad de apoyar en la alimentación de la población que se encuentra en pobreza y pobreza extrema, por no contar con recursos que les permita solventar su alimentación completamente. Siendo los beneficiarios de este Programa los siguientes:

- Niños de 7 a 13 años
- Adolescentes de 14 a 17 años
- Madres (incluye niños infantes, menores de 7 años)
- Desempleados de 18 a 60 años
- Tercera edad (De 61 años a más)
- Discapacitados
- Caso Social (Asistencia Social)

Artículo 2º.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS.-

- a. *Unificar los criterios y disposiciones legales generales aplicables al Programa del Comedor del Pueblo y sus anexos.*
- b. *Establecer los procedimientos para la admisión de los beneficiarios del Programa del Comedor del Pueblo y sus anexos.*
- c. *Establecer los lineamientos y procedimientos de supervisión a los beneficiarios, con la finalidad de verificar su permanencia en el Programa y sus anexos.*
- d. *Definir las funciones de la Gerencia de Programas Sociales que administra el Programa y sus anexos.*

Artículo 3º.- *Las disposiciones del presente Reglamento son de aplicación y estricto cumplimiento para los trabajadores de la Gerencia de Programas Sociales y beneficiarios del Programa y sus anexos.*

Artículo 4º.- *Reconocer, garantizar y proteger los derechos de las personas que se encuentren inmersos como beneficiarios, con un apoyo temporal de Tres (03) meses para los beneficiarios, salvó que se verifique la necesidad de continuar*



con el apoyo alimentario, previa evaluación, se continuará por un mayor tiempo.

Artículo 5º.- *Proporcionar a las beneficiarios alimentos que contengan los elementos requeridos para su nutrición integral.*

CAPITULO II

DEFINICIONES

Artículo 6º.- *Para los efectos del presente Reglamento se entiende por:*

- a) *Programa de Comedor del Pueblo: Es un Programa exclusivo de la Municipalidad Provincial del Callao, el cual se encuentra presupuestado con recursos propios, de manera temporal a los beneficiarios.*
- b) *Anexos del Programa de Comedor del Pueblo: Es todo establecimiento secundario a través del cual un Programa de Comedor del Pueblo se desarrolla, en lugar distinto a su domicilio, determinadas actividades comprendidas dentro de su objeto social. El anexo carece de personería jurídica independiente de su principal. Está dotada de representación legal permanente y goza de autonomía de gestión en el ámbito de las actividades que la principal (Programa de Comedor del Pueblo) le asigne, conforme a los poderes que otorgue a sus representantes.*
- c) *Beneficiario: Es el usuario que recibe el beneficio del Programa del Comedor del Pueblo y de sus anexos.*
- d) *Apoyo Alimentario: Consiste en la donación de alimentos preparados a la población de pobreza y pobreza extrema, considerándose para este caso un apoyo temporal.*
- e) *Apoyo temporal: Es aquel apoyo que se brinda al beneficiario que se encuentra en pobreza, dada su situación socioeconómica, otorgándosele, previa evaluación de su caso, un apoyo por el tiempo que persista la necesidad, entendiéndose que transcurrido el tiempo de tres (03) meses, periodo en que debe haber superado esta etapa, salvo que se verifique la necesidad de continuar con el apoyo, previa evaluación (nueva supervisión), se continuará con el apoyo alimentario, previo informe.*
- f) *Promotor: Representante acreditado, encargado de realizar las supervisiones respectivas.*
- g) *Infracción: Incumplimiento por parte del Beneficiario, que recibe Apoyo Alimentario, señalados en el presente Reglamento.*

TITULO II

DISPOICIONES GENERALES DEL PROGRAMA DEL COMEDOR DEL PUEBLO Y SUS ANEXOS

Artículo 7º.- *El Programa del Comedor del Pueblo y sus anexos definen a sus beneficiarios como personas que no cuentan con familia, o si la tienen éstas no se han hecho cargo de ellas y ellos, aun teniendo una pensión (muy bajos), personas con*



ningún ingreso o con bajos ingresos, para el caso de los adultos mayores. Asimismo define a una población que temporalmente se encuentra en crisis (pobreza) y no puede solventar sus necesidades básicas como es el caso de la alimentación, por ello se apoya con un servicio de almuerzo, encontrándose a los tipos de beneficiarios mencionado en el Art. 01. Los casos sociales (Asistencia Social o quien haga de veces), son beneficiarios, que tienen muchas veces a cargo una familia, que temporalmente se encuentran en crisis por una pérdida de trabajo del titular, pérdida de trabajo de los padres o enfermedad.

Artículo 8º.- El apoyo alimentario es de forma gratuita, por lo cual se deberá evaluar a las personas que lo requieran. La atención se llevará a cabo de lunes a viernes en los horarios de 8:00 horas hasta las 11:30 horas: recojo de los tickets de turno de atención y desde las 11:30 horas hasta las 12:30 horas, se procede a la atención del servido de los alimentos, salvo los días que se atiendan para llevar y la atención del servido de los alimentos se iniciará a partir de las 10:00 horas hasta las 12:00 horas.



TITULO III

ADMISION DE UN BENEFICIARIO AL PROGRAMA DEL COMEDOR DEL PUEBLO Y SUS ANEXOS

CAPITULO I

REQUISITOS

Artículo 9º.- Para efectos que un beneficiario acceda al apoyo alimentario otorgado por el Programa del Comedor del Pueblo o de sus anexos, estos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Contar con Documento Nacional de Identidad o carné de extranjería, salvo los casos excepcionales del adulto mayor que presenten problemas neurológicos que afectan su memoria y sólo recuerdan su nombre.
- b) De ser el caso, se podrá contar con un Diagnóstico Clínico de su Estado de Salud, emitido por el Departamento de Salud de la Municipalidad Provincial del Callao.
- c) Declaración Jurada del beneficiario, ver modelo adjunto en el Anexo N° 01 (para el caso de personas que no pueden comunicarse no se presentará).
- d) No contar con trabajo permanente, sino trabajos eventuales y de muy bajo ingreso, lo cual se verificará en la supervisión respectiva.
- e) En el caso de ser jubilados, éstos deberán informarlo en la supervisión e indicar el monto que reciben.
- f) Evaluación de su estado socioeconómico, a través de la supervisión a su domicilio.
- g) De ser Discapacitado, deberá presentar su acreditación de Discapacidad o caso contrario la supervisora lo verificará, como son los casos de personas que se observa físicamente la discapacidad.

Para la admisión como beneficiario y registro (empadronamiento) es indispensable el cumplimiento de los requisitos expuestos en el presente artículo, documentos que se adjuntarán a la Carta de Solicitud del ingreso al Programa Comedor del Pueblo o de sus anexos.

CAPITULO II

PROCEDIMIENTO

Artículo Nº 10.- Cumplido los requisitos señalados en el artículo precedente, el beneficiario presentará una solicitud de admisión a la Gerencia de Programas Sociales, la misma que contendrá como documentos adjuntos, copia del DNI o carné de extranjería, salvo casos excepcionales, como del Adulto Mayor que no se pueda comunicar, de ser el caso, se contará con el Diagnóstico emitido por el Departamento de Salud de la Municipalidad Provincial del Callao y para el caso de discapacitados se atenderá con Carné de CONADIS o constancia de trámite.

Asimismo, en su expediente se adjuntará la Ficha de Datos y el Acta de Supervisión a su domicilio, con los cuales se concluye que, si es procedente o no la atención, debiéndose dar respuesta de la solicitud al usuario, en la cual se otorga el beneficio temporal por tres (03) meses, siempre y cuando el beneficiario no sea adulto mayor, el cual será evaluada su permanencia.

Artículo Nº 11.- La admisión de un beneficiario se sujeta al cumplimiento de los requisitos y a la disponibilidad presupuestal.

Artículo Nº12.- La entrega de la comunicación (carta), emitida por la Gerencia de Programas Sociales, da respuesta al beneficiario admitiendo su ingreso, otorga el derecho a recibir apoyo alimentario, por los periodos establecidos de acuerdo al tipo de beneficiario.

Artículo Nº13.- La Gerencia de Programas Sociales deberá llevar un Registro de los beneficiarios que accedan al apoyo alimentario, en dicho registro deberá figurar los titulares y los miembros beneficiarios a cargo del titular.

TITULO IV

RESPECTO A LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA DEL COMEDOR

DEL PUEBLO Y SUS ANEXOS

CAPITULO I

ORGANIZACIÓN

Artículo Nº 14.- La organización del Comedor del Pueblo y sus anexos está compuesta por los siguientes miembros:

- a) Gerente de Programas Sociales





- b) *Asistentes Administrativo (requerimientos de los insumos para el Comedor del Pueblo y sus anexos; materiales y equipos que se requieren para el buen funcionamiento de los mismos) e ingreso al sistema de entradas y salidas de dichos insumos al Comedor del Pueblo y sus anexos.*
- c) *Encargada de elaborar las Especificaciones Técnicas de los insumos para la elaboración de las raciones alimenticias para los beneficiarios.*
- d) *Encargada de la Asistencia de los beneficiarios (obtiene firma de asistencia de los beneficiarios y entrega de tickets).*
- e) *Encargada del reporte de las asistencias por tipo de beneficiarios e ingreso de toda la data de los beneficiarios al Sistema.*
- f) *Evaluación de los expedientes que ingresen y de la situación de los beneficiarios (Asistenta Social o quien haga de veces).*
- g) *Encargada de la preparación de las dietas a los beneficiarios, el Programa de Higiene y Saneamiento y Capacitación al personal que elabora los alimentos (Nutricionista, Ingeniero de alimentos o afines).*
- h) *Encargada (o) de la Cocina (Capacitado en el rubro y en inocuidad de los alimentos).*
- i) *Personal que elabora los alimentos (Capacitado en el rubro y en inocuidad de los alimentos).*
- j) *Encargada (o) del registro de entradas y salidas de los insumos para la preparación de las raciones alimenticias.*
- k) *Personal de limpieza del Comedor del Pueblo y de sus anexos (Capacitado en el rubro de limpieza y manejo de productos de limpieza).*

Artículo Nº 15.- *Sin perjuicio de lo señalado en el presente, es el Gerente de Programas Sociales el responsable ante la Municipalidad Provincial del Callao.*

CAPITULO II

DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Artículo Nº 16.- *De las Obligaciones de todos los trabajadores, es decir, los Manipuladores de Alimentos:*

1. *Los trabajadores del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", y de sus respectivos anexos son considerados manipuladores de alimentos, debido a que todos entran en contacto con los alimentos, si bien no todos cocinan, pero en el servido se integran todos los trabajadores, para poder cumplir con el horario, teniendo las siguientes obligaciones:*



- a) *Asistir puntualmente a su trabajo, permaneciendo en su puesto durante su jornada y no abandonarlo sin conocimiento y autorización de su jefe inmediato, aprovechando al máximo la jornada de trabajo.*
 - b) *No excederse en el tiempo establecido para el almuerzo, como para su descanso y necesidades personales.*
 - c) *Mantener una adecuada apariencia personal, es decir, hacer uso de la indumentaria asignada, el aseo respectivo diario y en todo momento así como su estado de salud.*
 - d) *Cumplir con las tareas asignadas en su plan de trabajo individual.*
 - e) *Cuidar el orden y limpieza de su puesto de trabajo.*
 - f) *Adoptar las medidas que estén a su alcance para mantener controlados y en buen estado de conservación y mantenimiento los equipos de trabajo que están bajo su responsabilidad.*
 - g) *Mantener la discreción necesaria con respecto a las labores que desempeña y los documentos que utiliza.*
 - h) *Cumplir con las medidas de protección e higiene, tanto las generales como las específicas o complementarias que están establecidas.*
 - i) *Atender, informar y orientar correctamente a cualquier persona que solicite o que necesite de sus servicios o atención.*
 - j) *Permanecer en su puesto durante el turno de trabajo evitando conversaciones ajenas al contenido de su ocupación.*
 - k) *Ser veraces en las informaciones que brinden a sus superiores relativas a su trabajo.*
 - l) *Incluir en los asuntos que se le sometan a su consideración todos los elementos de información para la toma de decisiones por parte de su jefe inmediato superior que corresponda.*
 - m) *Mantener su auto superación en forma permanente en la búsqueda de elevar su rendimiento y productividad.*
2. *Las prohibiciones al trabajador que preste servicios en los locales en donde funcionan el Programa del Comedor del Pueblo y de sus anexos, son las siguientes:*
- a) *Permitir el acceso a las áreas donde labora, de personas ajenas a los servicios que se prestan.*
 - b) *Mantener encendidas las luces y funcionamiento de los equipos eléctricos de su unidad organizativa al concluir la jornada laboral, salvo que el servicio que se preste lo requiera.*
 - c) *Firmar la entrada y/o salida por otro trabajador.*
 - d) *Fumar en el área donde se labora.*
 - e) *Consumir alimentos fuera de los horarios establecidos.*
 - f) *Concurrir a su centro de trabajo bajo los efectos de bebidas alcohólicas o ingerir bebidas alcohólicas durante el desempeño de sus funciones.*
 - g) *Extraer equipos, instrumentos, materiales o herramientas, productos y otros recursos de la entidad.*

- h) *Aceptar en el ejercicio de su cargo, cualquier obsequio o beneficio personal a cambio de una información, o solución de un asunto o de un servicio.*
- i) *La llegada tarde o salida antes de tiempo a su puesto de trabajo independientemente que haya entrado o salido en el horario oficial del centro.*
- j) *Interrumpir su actividad laboral por visitas o estancias a otros lugares del trabajo.*
- k) *Utilizar indebida e ilimitadamente los medios de comunicación para asuntos que no sean de trabajo (no uso de celular dentro del horario de cocina y atención a los beneficiarios).*
- l) *Realizar en su horario laboral trabajos ajenos a su actividad.*

Artículo N° 17.- De los Manipuladores de Alimentos:



1. *En el Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo" y sus respectivos anexos, todo el personal son considerados manipuladores de alimentos, debido a que se cuenta con un (01) chef , seis (08) ayudantes de cocina, las (os) cuales se dedican a acondicionar todo lo que se requiere para el preparado de los alimentos, una (01) persona que elabora el arroz, rotando semanalmente, una (01) persona administrativa, que se encarga de la asistencia de los beneficiarios y finalmente la encargada de la cocina, quien también apoya en el servido de las raciones al igual que la persona que se encarga de la asistencia, quien apoya en el servido de los refrescos al terminar su labor administrativa.
Dado el párrafo precedente, son considerados manipuladores de alimentos a todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral entran en contacto directo con los mismos. Se considera manipulador de alimentos a todo aquel que "...Interviene en la preparación culinaria y el servido de alimentos para el consumo directo...", según artículo 84, letra c, del D. S. N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.*
2. *Asimismo, el personal manipulador de los alimentos deberá contar con buena salud, no deberá ser portador de enfermedad infecto contagiosa ni tener síntomas de ellas, de acuerdo al artículo 49 del D. S. N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Por lo expuesto, la emisión de Certificados Medico para los trabajadores del Comedor del Pueblo será coordinada con la Gerencia de Salud a través de su Subgerencia de Sanidad.*
3. *El personal que labora en las salas de elaboración de alimentos y bebidas debe estar completamente aseado. Las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte. El cabello deberá estar totalmente cubierto. No deberán usarse sortijas, pulseras o cualquier otro objeto de adorno cuando se manipule alimentos.*



4. *El personal debe de iniciar sus actividades con la ropa de trabajo (incluyendo el gorro o cofia), las mismas que serán dedicadas exclusivamente a la labor que desempeña y deberá mostrarse en buen estado de conservación y aseo.*

Cuando las operaciones de procesamiento (elaboración) y envasado del producto se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador, el personal que interviene en éstas debe estar dotado de mascarilla y guantes. El uso de guantes no exime el lavado de manos.

El personal que interviene en operaciones de lavado de equipo y envases debe contar, además, con delantal impermeable y botas, según artículo 50 del D. S. N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

5. *El personal que utilice ropa de trabajo para sus actividades, como es el caso de los manipuladores de alimentos y personal de limpieza, aun cuando pertenezca a un servicio de terceros, deberá hacer uso de espacios (vestuarios) para el cambio de vestimenta; así como para depositar la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto, según artículo 53 del D. S. N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.*

6. *Toda persona que trabaja en el Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo" y sus respectivos anexos, debe, mientras está de servicio, lavarse las manos con agua y jabón, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades, según el artículo 55 del D. S. N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Para este trabajo, toda persona que manipule alimentos debe estar capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación para ello se coordinará con la Gerencia de Salud o DIRESA para la realización de dos capacitaciones anuales dirigida a los trabajadores del Programa del Comedor del Pueblo, en los temas indicados en el Título VI, Capítulo I - Capacitación, Art. 24. Asimismo, se programará capacitaciones sobre el tema de POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) para el personal de limpieza, realizando coordinaciones con quien corresponda.*

Artículo N° 18.- *De los Derechos de los Manipuladores de Alimentos, respecto a las condiciones laborales, se tiene lo siguiente:*

- a) *Todo trabajador tendrá derecho a trabajar con las condiciones necesarias para poder lograr realizar sus actividades satisfactoriamente, es decir, contar con los materiales y equipos necesarios.*

- b) *Todo trabajador deberá contar con el uniforme completo y en buenas condiciones.*
- c) *Todo trabajador tendrá derecho a contar con equipos de protección personal (guantes, protector naso bucal, gorro o cofia, delantal impermeable y botas).*
- d) *Todo trabajador tendrá derecho a la renovación de los implementos de protección y de los uniformes, siempre y cuando éstos se encuentren deteriorados y hará devolución de los mismos para su cambio correspondiente.*
- e) *Todo trabajador tendrá derecho al respeto por su superior.*

CAPITULO III

DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBEN CUMPLIR EL ESTABLECIMIENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA DEL COMEDOR DEL PUEBLO Y SUS ANEXOS

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA - "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".

Artículo N° 19.- De la ubicación y estructura física:

El local debe ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos. Los terrenos que hayan sido rellenos sanitarios, basurales, cementerios o que están expuestos a inundaciones frecuentes no pueden ser destinados a la construcción de establecimientos de alimentos.

Los establecimientos deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa (plagas, generación de polvo, humos, gases, malos olores, aguas servidas, animales silvestres, entre otros factores de riesgo de contaminación).

La estructura física en general debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene; y, los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos.

Los establecimientos deben contar con procedimientos adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos (campana de extracción), el cual debe limpiarse periódicamente de la grasa impregnada, con la finalidad de no constituir un riesgo de contaminación cruzada ni de contaminación de ambiente.

Los estilos de los establecimientos pueden ser de libre elección siempre que se mantenga el control sobre los factores de riesgo de contaminación cruzada.



Artículo N° 20.- Ambientes:

La distribución de los ambientes debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben tener:

- *Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas de material de fácil limpieza y desinfección, mantenerse limpios y en buen estado de conservación. La unión entre pisos y paredes de los ambientes de proceso y de almacén debe ser redondeado para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.*
- *Pasadizos que permitan el tránsito fluido del personal y de equipos.*
- *Ventilación que impida la acumulación de humedad en los ambientes de almacén.*
- *Iluminaciones naturales, artificiales o ambas, que permitan visualizar con claridad las áreas de trabajo y las operaciones que se realizan a fin de que sean ejecutadas de manera higiénica. Debe tener todas las luminarias protegidas de manera efectiva a fin de que los alimentos no se contaminen en caso de rotura.*

Artículo N° 21.- Abastecimiento de agua

El establecimiento debe garantizar que el agua que utilice debe ser segura o inocua para el consumo humano, y provisión suficiente para todas las actividades que realiza, manteniendo un nivel de cloro residual mínimo de 0.5 ppm en el punto de consumo.

La limpieza de tanques, cisternas y reservorios debe ser periódica de tal manera de conservar el agua inocua para el consumo humano.

Artículo N° 22.- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

El recojo de aceites usados debe ser realizado por las municipalidades o empresas especializadas, de no contar con el servicio deben implementarlo.

En los ambientes donde se procesan alimentos, la basura, incluida la vajilla desechada durante las operaciones diarias, deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, con capacidad suficiente para la actividad.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores destinados exclusivamente para tal fin, que cuenten con tapa o con un método que garantice su aislamiento.

Artículo N° 23.- Servicios higiénicos y vestuarios



Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación que facilite su uso, Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

Los servicios higiénicos tanto para el personal como para el público deben estar diseñados de manera que se garantice la eliminación de las aguas residuales u no tenga acceso directo al área de cocina o al comedor. El número de servicios higiénicos deben estar en correspondencia a la demanda de los comensales de manera tal que se garantice su operatividad y condiciones higiénicas sanitarias.

Los inodoros, lavatorios (previstos de jabón) y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección; y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

El ambiente para fines de vestuarios del personal debe contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto. No podrán utilizarse como vestuarios los ambientes o áreas donde se manipulen o almacenen alimentos.

En estos ambientes deben colocarse mensajes instructivos para su uso correcto, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos, según indicaciones del Ministerio de Salud.

Artículo N° 24.- Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente de elaboración:

Debe contarse con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, medios higiénicos individuales para el secado de manos, así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos. De no tener esta facilidad, se puede utilizar el lavadero de uso común, evitando la contaminación cruzada.

De ninguna manera se utilizan los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros).

Artículo N° 25.- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en el proceso de elaboración de alimentos

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución o servido al consumidor, deben seguir un flujo de trabajo ordenado y consecutivo, incluyendo a los manipuladores que intervienen, de modo tal que no generen riesgos de contaminación cruzada.

a) Recepción de materias primas e insumos en general:





- *El área de recepción de materias primas e insumos debe estar protegida.*
- *La iluminación debe permitir una adecuada manipulación e inspección de los productos.*
- *Para los alimentos que requieren mantener cadena de frío, se deberá contar con los equipos de conservación y congelación correspondientes.*

b) Almacenamiento de materias primas e insumos en general:

El almacenamiento de materias primas e insumos en general que intervienen en la elaboración de los alimentos deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

- *Se deben almacenar en ambientes en buen estado de conservación e higiene, los cuales deben estar separados de las áreas de preparación a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada.*
- *Almacenarse en sus envases originales. Si se requiere o vienen fraccionados, utilizar envases de uso exclusivo para tal fin, protegido e identificado con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.*
- *Mantener una correcta identificación de los alimentos que ingresan al almacén con las fechas de ingreso y vencimiento visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario "primero en entrar, primero en salir" (PEPS) o "primero en vencer, primero en salir" (PVPS).*
- *Estar en orden y separados del piso (parihuelas), paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire, la higiene y la inspección sanitaria.*
- *Se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no estén relacionados y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros. No deben mantenerse en el establecimiento, productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas.*
- *Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieren.*
- *Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 4 °C a 1 °C y los congelados deben mantenerse a una temperatura de -18 °C.*

c) Atención a los beneficiarios del Programa del Comedor del Pueblo

- *Esta área debe tener un mobiliario y mantenerla en buen estado de conservación e higiene.*
- *Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y medios para la higiene de manos, por lo menos en los servicios higiénicos. Asimismo, siempre que sea posible, debe facilitarse el lavado de manos mediante módulos en las áreas de atención al público.*

CAPITULO IV

DOCUMENTOS INSTITUCIONALES

Artículo Nº 26.- Sin perjuicio de lo señalado en el presente Reglamento del Programa Comedor del Pueblo y sus anexos, estos deberán contar como mínimo con los siguientes documentos institucionales:

- a) Control de Asistencia de los Beneficiarios, conteniendo un registro de datos y su estado situacional de los mismos actualizados (firmados)
- b) Registro de atención a los beneficiarios transeúntes, denominados adicionales, (firmados).
- c) Registro de raciones diarias de los beneficiarios empadronados
- d) Registro de raciones diarias de los beneficiarios transeúntes.
- e) Registro de Bienes (de la cocina y de los muebles que usan los beneficiarios).
- f) Registro de entradas y salidas de los insumos para la preparación de las raciones alimenticias.
- g) Registro del Programa de Higiene y Saneamiento.
- h) Programación de Menús por mes.



TITULO V

CAPITULO I

FORMAS DE APOYO DEL PROGRAMA DEL COMEDOR DEL PUEBLO Y SUS ANEXOS

Artículo Nº 27.- El apoyo alimentario que brinda el Programa del Comedor del Pueblo y sus anexos, previa evaluación y disponibilidad presupuestal, se hace efectivo mediante la ración de un (01) almuerzo, o para casos especiales se incluye una (01) cena, como máximo de lunes a viernes, en el horario establecido.

CAPITULO II

DEL APOYO ALIMENTARIO

Artículo Nº 28.- El apoyo alimentario a los beneficiarios se realiza mediante la entrega de una (01) ración por persona a tres (03) raciones, como máximo, de almuerzo por titular, por lo cual se le asignará una ración al titular y a sus hijos o nietos a cargo, debidamente acreditados. Para casos excepcionales, previa verificación a través de la supervisión, se le podrá entregar más de 3 raciones si el caso lo amerita.

La ración alimentaria, deberá cubrir el 30 % del requerimiento energético diario de la población beneficiaria, deberá considerarse los siguientes grupos de alimentos: cereales, menestras, proteínas de origen animal, verduras, frutas, aceite vegetales y tubérculos. Toda ración deberá estar compuesta de una entrada y/o sopa de verduras, plato de fondo, refresco y postre (fruta y/o mazamorra), que permita aportar los nutrientes

necesarios para la población beneficiaria, previa supervisión de los nutricionistas del Programa y sus respectivos anexos.

Artículo N° 29.- Los alimentos preparados se harán entrega al beneficiario o en su defecto de no poder asistir por enfermedad se le hará entrega a una persona encargada, debidamente acreditada, quien asumirá la responsabilidad de llevar la ración, previa constatación que el beneficiario se encuentra imposibilitado de poder desplazarse al comedor.

Artículo N° 30.- De presentarse raciones disponibles, por inasistencias de los beneficiarios empadronados, estos serán brindados a los transeúntes que lo requieran, los cuales deberán presentar su Documento Nacional de Identidad, firmando el padrón respectivo, para el registro correspondiente.

TITULO VI

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS BENEFICIARIOS RECEPTORES DE APOYO ALIMENTARIO

CAPITULO I

CAPACITACIÓN

Artículo N° 31.- La Gerencia de Programas Sociales, coordinará con la Gerencia de Salud para las capacitaciones, en su ámbito de acción, a los beneficiarios receptores del apoyo alimentario, así como al personal encargado de la elaboración de los alimentos en los temas de alimentación, nutrición, hábitos de consumo e inocuidad de los alimentos.

Artículo N° 32.- Los Temas de capacitación se dictarán de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y deberán adecuarse a las necesidades expresas e identificadas por el personal que labora en el programa del Comedor del Pueblo y sus anexos. La asistencia del personal que labora en el programa del Comedor del Pueblo y sus anexos debe ser obligatoria.

CAPITULO II

SUPERVISIÓN

Artículo N° 33.- La Gerencia de Programas Sociales, a través de los representantes acreditados, realizará supervisiones a los domicilios de los beneficiarios cuando lo estime conveniente o cuando el presente Reglamento así lo estipule.

Artículo N° 34.- La supervisión permitirá verificar el cumplimiento de las disposiciones recogidas por el presente Reglamento.

Artículo N° 35.- Terminada la supervisión se levanta la Ficha de Datos, Anexo N° 02 con el Acta respectiva, Anexo N° 03 del presente Reglamento, que será suscrita por el representante del Comedor o por el representante de sus anexos de ser el caso (Promotor).



La Ficha y el acta de supervisión se deberán conservar bajo custodia a través del archivo de Fichas y Actas de Supervisión.

TITULO VII

DE LAS SANCIONES

CAPITULO I

PARA LOS BENEFICIARIOS QUE RECIBEN APOYO ALIMENTARIO

Artículo N° 36. - Cuando a través de las supervisiones se detecten las infracciones contenidas en el siguiente artículo y dependiendo de la persistencia de la infracción, se aplicarán las siguientes sanciones:

- a) Suspensión temporal del Apoyo Alimentario.
- b) Cancelación del Apoyo Alimentario.

Artículo N° 37. - Son causas para la aplicación de sanciones:

- a) Remitir una dirección falsa de su domicilio.
- b) No respetar las reglas de convivencia en el comedor, faltando el respeto al personal de la Municipalidad Provincial del Callao y a los mismos beneficiarios, atentar contra el orden público y buenas costumbres.
- c) Si se detectase que los alimentos asignados no son consumidos y son utilizados para otras personas o fines de lucro.
- d) El negarse a la realización de una Supervisión relacionada directa y exclusivamente con el apoyo que reciben.
- e) Si el beneficiario no asiste al Servicio Alimentario por un plazo de 30 días se procederá a la cancelación inmediata, a través de la comunicación, previo evaluación y el respectivo informe.

Artículo N° 38. - El Procedimiento para la aplicación de sanciones es:

1. Suspensión temporal del Apoyo Alimentario (por 15 días):

Faltas leves:

- El no respetar las reglas de convivencia.
- El dejar de asistir al Servicio Alimentario sin informar su inasistencia, por los días que estime conveniente y los motivos.

2. Cancelación del Apoyo Alimentario

Faltas graves:

- De efectuarse, por segunda vez, la infracción contemplada en la falta leve.
- De consignar una dirección falsa de su domicilio.
- De hacer mal uso de su ración asignada.
- El no permitir llevar a cabo la supervisión correspondiente.



- *De persistir con las infracciones, como falta de respeto, agresión personal y comisión de delitos.*
3. *Transcurrido el plazo de la suspensión temporal, se procederá a programar una nueva supervisión. De persistir las infracciones se levantará el Acta respectiva, con la cual elaborará el informe correspondiente a la Gerencia de Programas Sociales, la cual emitirá la comunicación (carta) de cancelación del Apoyo Alimentario al domicilio del beneficiario.*

Artículo N° 39.-*Cuando se aplique la sanción de cancelación, el beneficiario del apoyo alimentario ya no podrá hacer uso del mismo.*

TITULO VIII

DISPOSICIÓN FINAL

ÚNICA. - *El presente Reglamento será de obligatorio cumplimiento de todo el personal que intervenga directamente o indirectamente con el funcionamiento del Programa del Comedor del Pueblo y sus anexos.*



ANEXO N° 01

(Declaración Jurada)

Señor:

Econ. LUIS ENRIQUE BUITRÓN RODRIGUEZ
Gerente de Programas Sociales

Presente. -

De mi consideración:

El que suscribe.....

Identificado (a) con DNI N°, domiciliado en

.....declaro el compromiso de conducirme en el Programa del Comedor del Pueblo, manteniendo el orden y el respeto tanto a los beneficiarios como a los trabajadores de la Municipalidad Provincial del Callao.

Asimismo, conozco las sanciones contenidas en el Reglamento del mencionado Programa, siendo responsable de mis actos y de la veracidad de los documentos e información que presento.



Callao,

Atentamente,

.....

Nombre:

DNI:

Teléfono:



Compañía de Asesoría y
 Estudios Sociales S.A.

ANEXO N° 02

FICHA DE DATOS

1. INFORMACIÓN GENERAL

Carnet
 Ración

Grupo:
 Niños
 Adolescentes
 Madres

Desempleado
 Tercera Edad
 Discapacitado
 Caso Social

2.- DATOS PERSONALES DEL TITULAR

Apellido paterno _____
 Apellido materno _____
 Nombres _____
 DNI _____ Nacionalidad _____
 Fecha de nacimiento: _____ Edad: _____
 Grado de instrucción: Primaria Secundaria Superior Analfabeto Subrayar
 Estado de Salud: Regular Discapacitado Limitación Enfermedad crónica avanzada (Subrayar)
 Especificar Enfermedad/Limitación _____
 Dirección D.N. _____

Ciudad _____ Provincia _____ Departamento _____

DIRECCIÓN ACTUAL DEL TITULAR

 Provincia _____ Departamento _____

Casa Alquilada	S	<input type="text"/>	NO	<input type="text"/>
Casa propia	S	<input type="text"/>	NO	<input type="text"/>
Alojamiento en un familiar en vivo	S	<input type="text"/>	NO	<input type="text"/>
Recibo de agua de Titular	Tiene	S	NO	<input type="text"/>
Recibo de luz de Titular	Tiene	S	NO	<input type="text"/>
Recibo Teléfono, cable, video	Tiene	S	NO	<input type="text"/>

Alojamiento en un familiar (Nombre del parente de ser el caso): _____
 Alojamiento en un albergue u otro (Indicar nombre de ser el caso): _____
 Teléfono: _____
 Referencia: _____

4.- VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LA VIVIENDA DEL TITULAR O DEL ALOJAMIENTO (INFRAESTRUCTURA)

Piso:

Cemento	<input type="text"/>
Cerámico	<input type="text"/>
Madera	<input type="text"/>
Peta	<input type="text"/>
Otro	<input type="text"/>

Techo:

Cemento	<input type="text"/>
Cielo raso	<input type="text"/>
Calamina eternit	<input type="text"/>
Estera	<input type="text"/>

Paredes:

Cemento	<input type="text"/>
Block	<input type="text"/>
Madera	<input type="text"/>
Otro	<input type="text"/>

