



MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE

ORDENANZA MUNICIPAL N° 017-2016-SO-CM-MDS

Supe, 15 de julio de 2016.

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SUPE

VISTO:

En Sesión Ordinaria de Concejo N° 013 de fecha 15 de julio de 2016, el Informe N° 073-2016 DIR.DES.ECON.SOC/MDS de fecha 29 de febrero de 2016, el Oficio Circular N° 024-2016-GRL/DIRESA/L-HBC-SI, el Informe N° 272-2016 DIR.DES.ECON.SOC/MDS de fecha 27 de mayo de 2016, Proveído 1567/MDS/2016 de fecha 01 de junio de 2016, emitido por Gerencia Municipal; Proveído 018-2016-OAJ/GMJ/MDS/MDS de fecha 02 de junio de 2016, emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica, el Informe N° 097-2016-CICS-SG-MDS de fecha 08 de julio de 2016, emitido por la Oficina de Secretaría General; el Informe N° 147-2016-OAJ/RCG-MDS de fecha 11 de julio de 2016, emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica y el Informe N° 0142-2016-GM/MDS de fecha 13 de julio de 2016, emitido por Gerencia Municipal; y,

CONSIDERANDO:

Que, la Municipalidad Distrital de Supe es un órgano de gobierno promotor del desarrollo local, con personería jurídica de derecho público y plena capacidad para el cumplimiento de sus fines; con autonomía política, económica y administrativa, en asuntos de su competencia, con sujeción al ordenamiento jurídico; sujeta a las leyes y disposiciones que, de manera general y de conformidad con la Constitución Política del Perú, regulan las actividades y funcionamiento del sector público, según lo establecido por los artículos I, II y VIII del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, concordante con el artículo 194° de la Constitución Política del Estado;

Que, el artículo 9° de la Constitución Política del Perú, establece que el Estado determina las Políticas Nacional de Salud, el Poder Ejecutivo norma y supervisa su aplicación, en tal sentido es responsable de diseñarla y conducirla en forma plural y descentralizada para facilitar a todos el acceso equitativo a los servicios de Salud;

Que, el artículo 3° de la Ley N° 27783, Ley de Bases de la Descentralización, señala que la Descentralización, tiene como finalidad el desarrollo integral armónico y sostenible del país, mediante la separación de competencias y funciones y el equilibrado ejercicio de poder por los tres niveles de gobierno, en beneficio de la población. El artículo 6° de la norma en comento, señala que los objetivos a nivel social de la descentralización, debe promover el desarrollo humano y la mejora progresiva y sostenida de las condiciones de vida de la población para la superación de la pobreza; así mismo, el artículo 43° señala que la Salud Pública es una competencia compartida;

Que, el artículo 2° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud, señala que el Ministerio de Salud es el ente rector del Sector Salud que conduce regula y promueve la intervención del Sistema Nacional Coordinado y Descentralizado de Salud, con la finalidad de lograr el desarrollo de la persona humana a través de la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de su salud y del desarrollo de un entorno



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**

saludable con pleno respeto de los Derechos Fundamentales de la persona desde su concepción hasta la muerte;



Que, el artículo 80° de la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que los gobiernos locales tienen funciones específicas y compartidas y velan por la salud pública de la población;



Que, el artículo 1° de la Ley N° 30021 - Ley de Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, tiene por objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de kioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles;



Que, el numeral 1) del artículo 6° de la Ley N° 30021 - Ley de Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, establece que las instituciones de educación básica regular, públicas y privadas en todo el territorio nacional, promueven los kioscos y comedores escolares saludables", conforme a las normas que para este efecto, dicta el Ministerio de Educación, en coordinación con el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura, los gobiernos locales y los gobiernos regionales;

Que el artículo 20° del Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece que los gobiernos locales, deberán realizar las acciones necesarias para implementar y difundir la política nacional de inocuidad de alimentos, así como coordinar y colaborar con las autoridades competentes a nivel nacional, para el funcionamiento del sistema de vigilancia y control;

Que, según el artículo 1° de la Resolución Ministerial 908-2012/MINSA, se aprobó la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los kioscos escolares de las Instituciones Educativas, el cual comprende una propuesta para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de Derecho Humano Integral, promoción de una cultura de salud, orientada al mejoramiento de la calidad de vida del ámbito de las Instituciones Educativas, con participación de la Comunidad Educativa;

Que, el objeto de la Ley General de Salud, Ley N° 26842; es normar las condiciones, requisitos y procedimientos higiénicos, sanitarios a que debe sujetarse la producción, el transporte, fabricación, almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y expendio de alimentos y bebidas de consumo humano, así como los relativos de Régimen Sanitario, a la certificación sanitaria de productos alimenticios con fines de exportación y a la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas;

Que, la Oficina de Asesoría Jurídica opina que el proyecto de Ordenanza que regula la Alimentación Saludable y Fomento de entornos Saludables en instituciones educativas del distrito de Supe y alrededores, se encuentra acorde con el ordenamiento jurídico vigente;

Que, estando a los considerandos precedentes, teniéndose los informes legales correspondientes; y de acuerdo a las facultades conferidas en los artículos 9°, numeral 8, 39° y 40° de la Ley N° 27972, Ley



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**

Orgánica de Municipalidades, el Concejo Municipal en forma UNÁNIME y con dispensa de lectura y aprobación del Acta; aprobó la siguiente;

**ORDENANZA QUE REGULA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y FOMENTO DE ENTORNOS
SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE SUPE Y ALREDEDORES**

Artículo Primero.- APROBAR la Ordenanza que regula la ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y FOMENTO DE ENTORNOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE SUPE Y ALREDEDORES, que consta de 07 artículos, 02 disposiciones complementarias, 01 disposición final y que en efecto forma parte integrante de la presente Ordenanza.

Artículo Segundo.- DERÓGUESE toda norma que se oponga a la presente Ordenanza.

Artículo Tercero.- ENCARGAR a la Gerencia Municipal, Dirección de Desarrollo Económico Social y otras áreas competentes el cumplimiento de la presente Ordenanza.

Artículo Cuarto.- ENCARGAR a Secretaría General la publicación de la presente Ordenanza en el Diario Oficial "El Peruano" y en el Portal Institucional www.munisupe.gob.pe, conforme los lineamientos descritos en la Ley 29091.

Artículo Quinto.- FACULTAR al Señor Alcalde, para que mediante Decreto de Alcaldía dicte las disposiciones complementarias necesarias para la adecuación y mejor aplicación de la presente ordenanza.

Artículo Sexto.- La presente ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación, se encarga a la Secretaría General la publicación de acuerdo a ley.

**ORDENANZA QUE REGULA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y FOMENTO
DE ENTORNOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE SUPE Y
ALREDEDORES**

**CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1.- Del Objeto:

La presente ordenanza tiene como objetivo normar disposiciones para la promoción, prevención, control y vigilancia de los alimentos saludables para la prevención de enfermedades transmisibles y no transmisibles en el interior de las Instituciones educativas de nivel primario y secundario así como acciones de fiscalización al exterior de las mismas para la promoción de entornos saludables a favor de la protección de los menores de edad.

Artículo 2.- Del Alcance:

Están sujetas a las disposiciones que se establecen en la presente ordenanza todas las personas naturales o jurídicas en la jurisdicción del Distrito de Supe, que brinden servicios de alimentación y comercio dentro y fuera de las Instituciones Educativas Públicas y Privadas.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**



- 2.1. Vigilar y controlar la elaboración, transformación, transporte, comercio, preparación, expendio de alimentos en el interior de las Instituciones Educativas Públicas y Privadas: concesionarios, proveedoras de alimentos, Quioscos y cafetines,
- 2.2. Promover el expendio de alimentos saludables recomendados por el Ministerio de Salud.
- 2.3. Regular la comercialización, expendio y consumo de bebidas alcohólicas y tabaco en los alrededores de las Instituciones Educativas.

**CAPITULO II
GLOSARIO DE TERMINOS**



Artículo 3.- De las Definiciones

Alimentación Saludable: es aquella que contiene los tres grupos de alimentos: energéticos, constructores y reguladores, en la cantidad, variedad y combinación adecuada teniendo en cuenta la edad de la persona, sexo, el estado fisiológico y la actividad que realiza. Esta permite alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo y disminuir el riesgo de padecer enfermedades.

Alimento o Bebida: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano.

Bebidas alcohólicas: Abarca todos los productos o subproductos derivados de los procesos de fermentación y destilación destinados a ser consumidos por vía oral; (cerveza, vino, destilados y otros), macerados, licores de fantasía.

Comida chatarra: Comida que contiene altos niveles de grasa, sal, condimentos o azúcares que estimulan el apetito y la sed y numerosos aditivos alimentarios.

Concesionario: Persona natural o jurídica a quién la Institución Educativa otorga la facilidad para vender o distribuir los productos que se expenden en el quiosco.

Consumo de alcohol: Es la etapa de la cadena alimentaria en la que el consumidor compra, adquiere o ingiere cualquier bebida alcohólica de toda graduación.

Contaminación: La presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico, biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud.

Comercialización de bebidas alcohólicas: Es el proceso que comprende el suministro de las bebidas alcohólicas de toda graduación desde el productor hasta el consumidor final.

Comercio ambulatorio: Es una actividad económica que se desarrolla en zonas reguladas de la vía pública, cuya comercialización y/o servicios se realiza en forma directa y en mínima escala respecto a productos preparados, industrializados y/o naturales.

Estilos de vida saludables: Son los hábitos, conductas, comportamientos e interacciones sociales que tienen las personas, las familias y comunidades para un buen estado de salud y calidad de vida.

Golosinas: Dulce o manjar que se come por placer, alimento poco nutritivo y perjudicial para la salud, Alimento industrializado, nutricionalmente desbalanceado, con elevado contenido de hidratos de carbono, grasas y/o sal.

Higiene de los alimentos: Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción, o manufactura, hasta el consumo final.

Inocuidad de los alimentos: Garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana, de acuerdo con el uso al que se destina.

Institución Educativa: Comunidad de aprendizaje, es la primera y principal instancia de gestión del sistema educativo descentralizado. Ámbito físico y social, establece vínculos con los diferentes organismos de su



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**



entorno y pone a disposición sus instalaciones para el desarrollo de actividades extracurriculares y comunitarias, preservando los fines y objetivos educativos, así como las funciones específicas del local institucional.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable, que pueda perjudicar la salud del educando.

Manipulador de alimentos: Toda persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.

Plagas: Insectos, aves, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

Publicidad de bebidas alcohólicas: Es toda forma de comunicación pública que busca fomentar directa o indirectamente la adquisición y/o el consumo de bebidas alcohólicas.

Kiosco escolar: Son ambientes ubicados dentro de la infraestructura educativa, para la atención de necesidades alimenticias complementarias de los estudiantes de las Instituciones Educativas.

Kiosco escolar saludable: Es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos, en el que se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.

Kiosco tipo Cafetín: Aquel establecimiento que cumple con poseer estructura compleja, sólida y segura, posee servicios básicos complejos y se rige bajo el tratamiento de la Norma Sanitaria de Restaurantes.

Vigilancia Sanitaria: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.

Zonas rígidas: Son aquellas áreas del distrito en las que por razones de desarrollo urbano, transporte, promoción del turismo, defensa ecológica, zonas reservadas de seguridad, se encuentran terminantemente prohibido el ejercicio del comercio ambulatorio, en cualquier forma y modalidad, así como también las zonas reguladas por la Municipalidad distrito de Supe.

**CAPITULO III
DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

Artículo 4º: De las Instituciones Educativas

Al interior de las Instituciones Educativas se realizará la Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Quioscos y/o cafetines escolares con el fin de salvaguardar la salud e integridad de los consumidores.

4.1. Vigilancia Sanitaria

La Autoridad Sanitaria, realizará evaluaciones de supervisión inopinada y periódica para verificar las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentación, el expendio de productos saludables en los quioscos escolares, tomando en cuenta las consideraciones:



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**



A. Ubicación

Los kioscos escolares estarán ubicados en lugar accesible a los estudiantes, a no menos de 5 metros de los servicios higiénicos, o cualquier otro foco de contaminación y permitir la circulación de los alumnos sin invadir zonas de seguridad u obstaculizar las vías de evacuación.

B. Estructura Física

Los kioscos escolares serán de materiales resistentes, anticorrosivos, no inflamables, de color claro, fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y habrán de mantenerse en buen estado de conservación. Todos los materiales de construcción deben ser tales que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento. Los cafetines en cambio, serán de material noble con pisos y paredes revestidos de material adsorbente, de color claro, que permita su lavado y desinfección.

C. Servicios:

Los kioscos que no dispongan de un punto de agua potable de la red pública y desagüe (incluyendo sistema de drenaje y conducción de aguas turbias, equipado con rejillas, trampas) al interior del mismo, expenderá solo productos envasados, los mismos que deberán contar con Registro Sanitario y demás información de etiquetado; asimismo, se deberá tener en cuenta las siguientes condiciones:

1. Los productos alimenticios que puedan cambiar su composición debido al calor, deberán estar en congeladoras o refrigeradoras, para lo cual deberán tener un punto de energía eléctrica, con conexiones empotradas o debidamente protegidas con canaletas.
2. La basura se deben colocar en recipientes de plástico o material inocuo, con tapa basculante, vaivén o sistema de elevación de tapa mediante pedal, que garanticen su adecuada disposición y con una bolsa sanitaria en el interior para facilitar la evacuación de los residuos sólidos, cuyo contenido no sobrepasará el límite de dos tercios de su capacidad y se mantendrán limpios en el interior y el exterior. Además se colocarán otros tachos con bolsa sanitaria para residuos fuera del kiosco para el uso de los alumnos.
3. Las bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre el alimento, se protegerán para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.
4. Deberá proveerse de suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, el polvo y eliminar el aire contaminado.
5. La cocina deberá contar con una campana extractora de capacidad de extracción de humos y olores de acuerdo al volumen de producción y en buen estado de funcionamiento, la cual deberá ser higienizada convenientemente. Dicho artefacto debe funcionar mientras el trabajo en la cocina se esté efectuando. Contar con un ducto hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a las exigencias que para tal efecto se han establecido.

D. Emergencias

Para casos de emergencias, se contará con:

1. Un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
2. Debe contar con un extintor con el peso adecuado al establecimiento y ubicado en zona estratégica, señalada por INDECI, en perfectas condiciones de operatividad y ubicado en un lugar de fácil acceso o lo que dispongan las normas pertinentes.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE



E. Del prestador de servicios y el carné sanitario

1. Todas aquellas personas que elaboren, manipulen y/o expendan alimentos y bebidas en los quioscos y/o cafetines escolares deben contar con Carné de Salud vigente de manera obligatoria y recibir capacitación periódica en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Principios Generales de Higiene, cada seis meses. Debe contar con una constancia de capacitación que se exhiba en el kiosco cafetín.
2. El Carné de Salud deberá ser emitido por una entidad del sector salud, que acredite el buen estado de salud de la persona que manipula los alimentos y/o brinda atención directa al público.
3. El manipulador de alimentos en el kiosco escolar deberá trabajar con buenas prácticas de higiene.
4. El manipulador de alimentos deberá contar con el atuendo correspondiente como: mandil o chaqueta de color claro, gorro y mascarilla simple en caso necesario, que brinde la salubridad necesaria con respecto a la manipulación de alimentos.
5. Asimismo, no deberá manipular alimentos de padecer alguna enfermedad infectocontagiosa (infecciones cutáneas, enfermedades diarreicas o infecciones respiratorias).

F. De la Licencia o Autorización:

Los quioscos y cafetines escolares que prestan servicios de alimentación deberán contar con Licencia de Funcionamiento Municipal emitido por la Subgerencia de Administración Tributaria, a fin de garantizar el cumplimiento de la infraestructura mínima y condiciones de seguridad.

4.2. Alimentos

Los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías o vitrinas, o cualquier otro mobiliario que impida su contacto con el suelo. Estos, así como los elementos de decoración, deberán ser de materiales resistentes, impermeables y de fácil higiene. En el caso que este mobiliario se encuentre adosado al piso se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del piso para permitir su limpieza. Los mostradores además no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser fuente de contaminación.

A. Frutas, verduras y hortalizas

1. Los exhibidores deben ser de dos tipos: unos de refrigeración para los productos que lo requieran y otros no refrigerados, ambos de material inocuo, de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
2. El empaque deberá ser en bolsas de malla, plástico, papel, u otros de material inocuo y de primer uso.
3. Los productos que requieren refrigeración son las verduras trozadas, que estarán correctamente colocadas en recipientes cerrados de plástico, poli estireno (tecnopor), vidrio, etc.

B. Productos lácteos

1. Los productos lácteos como quesos, mantequilla, yogurt y otros, deberán mantenerse separados entre sí y separados de fiambres y otros derivados cárnicos.
2. Siendo productos perecederos, se contará con exhibidores de refrigeración, zonificados por tipos de producto. Los productos lácteos y sus derivados, deberán exhibirse o conservarse en equipos de refrigeración entre 2° a 5° C. No se deberá sobrecargar el exhibidor con productos, para no obstruir la salida ni circulación del aire frío.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**



3. El producto fraccionado en tajadas, deberá ser comercializado en el día, quedando prohibido su retorno para almacenamiento, y el resto de la pieza deberá regresar inmediatamente al exhibidor con la superficie de corte cubierta con un papel poli grasa o film plástico para alimentos.
4. En la manipulación de los productos se utilizarán guantes desechables, pinzas u otros implementos. Se evitará en todo momento el contacto directo con las manos. Los productos se expendrán en papel poli grasa, bolsas de plástico u otros de material inocuo y de primer uso.

C. Alimentos Industrializados

1. Las latas u otros tipos de envase no deberán estar oxidados, abombados, abollados, rotos o rajados, ni mostrar algún signo de deterioro, y deberán contar con el rotulado correspondiente. Las tapas y sellos de seguridad deberán estar íntegros.
2. El rotulado deberá llevar impreso el código de Registro Sanitario y demás datos requeridos por DIGESA.

D. Comidas preparadas

1. Las comidas de consumo inmediato que se elaboren en el establecimiento deberán ser preparadas en un ambiente exclusivo para tal fin y contar con las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, y observar las buenas prácticas de manipulación.
2. En caso de ser elaborados en otro establecimiento comercial, se deberá verificar la calidad sanitaria e inocuidad de estos productos mediante el control de sus proveedores.
3. Los alimentos preparados de fácil alteración deberán permanecer refrigerados hasta su comercialización o exhibidas en vitrinas refrigeradas. Estos equipos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene, conservación y mantener la temperatura no mayor de 5°C.
4. Está prohibido apagar los equipos de conservación de alimentos cuando hay mercadería, por motivos de ahorro de energía eléctrica.
5. En cuanto a los alimentos preparados se deberá considerar que:
 - a. Los alimentos calientes deberán expendirse a temperaturas no menores a 60° C
 - b. La rotación para el servicio de los mismos se hará en un plazo no mayor de dos horas, quedando prohibido el almacenamiento de comida caliente en la sala de preparados.
 - c. La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.
6. En cuanto al servicio se considerará:
 - a. Utilizar guantes y/o mascarillas desechables, en casos necesarios.
 - b. Los utensilios, como cucharas, tenedores, pinzas u otros deberán tomarse de tal forma de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos.
7. Para frituras, en general, se emplearán aceites de origen vegetal para consumo humano, de primer uso. Estos productos nunca se calentarán por encima de los 180° C y deben conservar las características organolépticas, así como los niveles bioquímicos permisibles durante su uso. Se prohíbe la reutilización de aceites.
8. No se ofrecerán salsas, cremas, ni aji, de preparación casera o industrial.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**

4.3. De la calidad nutricional:

A. En los servicios de alimentación escolar como los kioscos, cafetines escolares y los refrigerios escolares deberán sujetarse a las recomendaciones del CENAN- Ministerio de Salud, siendo los criterios técnicos de un refrigerio saludable:

1. Aportar alrededor de 200 kilos de calorías máximo en promedio o no más del 10 -15% de las calorías totales diarias del estudiante dependiendo de la edad, género estado nutricional y actividad física (intensa, moderada o sedentaria).
2. No ser alto en grasas saturadas ni azúcares simples ni en sal, no contener grasas- trans. Deben ser de preferencia alimentos naturales, no industrializados.
3. Se debe considerar que la ingesta del refrigerio no reemplaza un desayuno, almuerzo o cena.
4. Debe contener un líquido natural bajo en azúcar para asegurar la hidratación del niño, niñas y adolescentes.
5. Cada cafetín debe contar con una planificación de refrigerios saludables de una semana o un mes supervisado y validado por un especialista (nutricionista) del establecimiento de salud de su jurisdicción o del Gobierno local.

B. Se deberá promover el expendio de alimentos de la “**Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Kioscos Escolares de las Instituciones Educativas**” aprobada el Ministerio de Salud en la R.M-908-2012/MINSA.

1. Cereales

- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.

2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

- Frutos secos o semillas envasadas: mani, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin cremas.
- Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, uncucha, entre otros, en preparados bajos en sal, Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

3. Líquidos

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas con bajo contenido de



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**



azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.

- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas.

4. Lácteos y derivados

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saborizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Yogures semi descremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.

5. Alimentos preparados

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:

- Ensalada de frutas
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas preparados para sándwiches u otros: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, maíz, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni aji.
- Vísceras preparados para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos; sin salsas, ni cremas ni aji.

INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato:

- Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA:
 - a) Nombre del producto
 - b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
 - c) Nombre y dirección del fabricante
 - d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
 - e) Registro sanitario,
 - f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el CODEX Alimentarius o la norma sanitaria peruana que es aplicable



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**



- g) Código o clave de lote,
- h) Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.

Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

Bajo en azúcar	≤ 5g (1 cucharita) por 100 g
Bajo en sal	1,25 g (% cucharita) por 100g
Bajo en aceite	≤ 3g (1 cucharita) por 100 g

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos:

Bajo en azúcar	6.25 (1 % cucharita) por vaso de 250 ml
----------------	---

FUENTE: RM N° 908-2012/MINSA

C. Cualquier usuario podrá elevar denuncia con las respectivas pruebas, a fin de que se proceda a una Inspección sanitaria inmediata por parte de la autoridad de salud de nivel local y actuar según sus atribuciones en relación al concesionario de turno o propietario.

Artículo 5°

Al exterior de las Instituciones Educativas la fiscalización del comercio ambulatorio, venta de bebidas alcohólicas en el horario escolar y venta de tabaco a menores de edad.

5.1. Fiscalización del Comercio ambulatorio

Establecer en el perímetro de las Instituciones Educativas como zona rígida para el comercio ambulatorio, no permitiéndose en un perímetro menor de 100 m². Aplicable a cualquiera de las siguientes actividades:

- **VENTA DE ALIMENTOS:** Golosinas, alimentos preparados, helados, confitería, emolientes, quinua, maca soya y bebidas tradicionales sin alcohol, potajes tradicionales, dulces tradicionales, frutas, jugo de frutas. El comercio ambulatorio está prohibido en el Distrito de Supe.
- **SERVICIOS Y OTROS:** Expendio de diarios, revistas, billetes de lotería, lustrado de calzado, servicio de duplicado de llaves, arreglo de relojes, pasamanería, ropa.

5.2. Fiscalización de bebidas alcohólicas en el horario escolar

1. Se prohíbe el expendio y consumo de alcohol en horario escolar en establecimientos de venta u bodegas ubicados en el perímetro menor de 100 m². de las Instituciones Educativas.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**



2. Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas en horario escolar en la vía pública en un perímetro menor de 100 m². de las Instituciones Educativas.
3. Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

5.3. Fiscalización de venta de tabaco a menores de edad

1. Se prohíbe fumar en el Interior de las Instituciones Educativas.
2. Se prohíbe la venta de cigarrillos a menores de edad.



Artículo 6°.- De la Publicidad

Está prohibido exhibir dentro de las instalaciones de las Instituciones Educativas y fuera de ellas dentro de un perímetro de 100 metros, avisos que promuevan:

1. Consumo de Bebidas alcohólicas
2. Consumo de tabaco



**CAPITULO IV
SANCIONES E INFRACCIONES**

Artículo 7°.- De la Infracción y Sanción.

Establecer como infracción y sanción conforme el siguiente cuadro, las mismas que deberán incorporarse al Cuadro de Infracción y Sanciones o al Reglamento de Aplicaciones de Sanción Administrativa de la Municipalidad distrital de Supe, una vez que esta sea probada:

	DESCRIPCIÓN DE LA INFRACCION	MULTA EN PROPORCIÓN A LA UIT	MEDIDA Y/O SANCIÓN COMPLEMENTARIA
	Por no cumplir los kioscos y/o cafetines al interior del Centro Educativo con las especificaciones referidas a la vigilancia sanitaria, ubicación, estructura física, servicios y/o emergencias, Licencia de Funcionamiento Municipal y otros, conforme lo dispuesto en la presente Ordenanza.	5%	CIERRE
	Por no contar los kioscos y/o cafetines al interior del Centro Educativo con alimentos de calidad nutricional.	5%	CIERRE
	Por realizar comercio ambulatorio en el exterior del Centro Educativo (zona rígidas) referido a la venta de alimentos, servicios y otros.	3 %	DECOMISO
	Por realizar comercio ambulatorio en el exterior del Centro Educativo referido al expendio de bebidas alcohólicas, tabaco a menores de edad en horario escolar.	10 %	DECOMISO
	Por exhibir publicidad que promueva el consumo de bebidas alcohólicas, tabaco, dentro y fuera de las Instituciones Educativas (en un perímetro de 100 metros).	10 %	RETIRO DE LA PUBLICIDAD
	Por exhibir publicidad que promueva el consumo de bebidas alcohólicas, tabaco, dentro y fuera de las Instituciones Educativas (en un perímetro de 100 metros).	10 %	RETIRO DE LA PUBLICIDAD



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE SUPE**

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

PRIMERA.- Encárguese a la Dirección de Gestión Ambiental y Servicios Públicos para aplicar las sanciones que correspondan, por infringir las disposiciones establecidas en la presente Ordenanza.

MARCO LEGAL

- **Ley 30021 / 2013** Ley de Promoción de la Alimentación saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- **Ley 30061 / 2013** Ley que declara de Prioritario Interés Nacional la Atención Integral de la Salud de los Estudiantes de Educación Básica Regular y Especial de las Instituciones Educativas Públicas del ámbito del Programa Nacional de Alimentación Escolar Quali Warma y los incorpora como Asegurados del Seguro Integral de Salud (SIS).
- **RM 908 / 2012 MINSA** Lista de Alimentos Saludables recomendados para su Expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.
- **RM 0155-2008-ED** Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas.
- **DS 026-87-SA** Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quioscos Escolares.
- **R.M N° 363-2005/MINSA** Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.

REGISTRESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE


MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SUPE
Abog. Claudio I. Churruarín Sandoval
SECRETARÍA GENERAL


MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SUPE
Julián David Nishiyama Valdivia
ALCALDE