



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo La Merced - Chanchamayo - Junín

"AÑO DE LA CONSOLIDACIÓN DEL MAR DE GRAU"

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO  
COPIA CERTIFICADA  
Esta reproducción guarda absoluta fidelidad con el ORIGINAL.

## ORDENANZA MUNICIPAL N° 002-2016/MPCH

La Merced, 21 de enero del 2016

Abelardo Ursula Cruz  
SECRETARÍA GENERAL

### EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO

#### POR CUANTO

#### EL CONCEJO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO

visitos en Sesión Ordinaria de Concejo celebrada el 15 de enero del 2016, el Dictamen N° 001-2016-COSC-MPCH, y;

#### CONSIDERANDO

Que, de conformidad con lo establecido en el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificado mediante Ley de Reforma de los artículos 91°, 191° y 194° de la Constitución Política del Estado, Ley N° 28607, determina que las Municipalidades Provinciales y Distritales, y las delegadas conforme a Ley, son los Órganos de Gobierno Local, tienen autonomía políticas, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, en concordancia con el Artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972- Ley Orgánica de Municipalidades.

Que, de acuerdo a lo señalado por el artículo 84° numeral 2.2.4 de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, las municipalidades ejercen las funciones de organizar, administrar y ejecutar los programas locales de asistencia, protección y apoyo a la población en riesgo, niños, adolescentes, mujeres, adultos mayores, personas con discapacidad y otros grupos de la población en situación de riesgo;

Que, asimismo el numeral 2.2.5 del referido marco normativo, precisa que las municipalidades, ejercen además la función de contribuir al diseño de políticas de desarrollo social, de protección y apoyo a la población en riesgo;

Que, el artículo 7° de la Constitución Política del Estado consagra que toda persona tiene derecho a la protección de la salud, la del medio familiar y de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa;

Que, el artículo 79° de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, establece que el Ministerio de Educación es el órgano del Gobierno Nacional que tiene por finalidad definir, dirigir y articular la política de educación, cultura, recreación y deporte, en concordancia con la política general del Estado;

Que, el artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades Ley N° 27972, establece que las ordenanzas son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal por medio de los cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa;

Que, de acuerdo al artículo 82° del Decreto Supremo N° 004-2006-ED, señala que los quioscos escolares son establecimientos ubicados dentro del local escolar, dedicados al expendio de alimentos y bebidas adecuadas para su consumo dentro de la Institución educativa;





# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

Que, mediante Ley General de Salud N° 26842 establece en su título preliminar que toda persona tiene derecho a la protección de su salud, en los términos y condiciones que establece la ley, asimismo manifiesta sobre las normas generales sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de salud.

Que, de acuerdo al artículo II de la Ley N° 29571 del Código de Protección y Defensa del Consumidor, cuya finalidad es que los consumidores accedan a productos y servicios idóneos y que gocen de los derechos y los mecanismos efectivos para su protección, reduciendo la asimetría informativa, corrigiendo, previniendo o eliminando las conductas y prácticas que afecten sus legítimos intereses.

Que, de acuerdo a la Ley N° 30021 de la Ley de Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, tiene por objeto promocionar y proteger el 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 quioscos 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, de acuerdo a la Resolución Ministerial N° 0155- 2008-ED, se aprobó la guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas.

Que, mediante Resolución Ministerial N° 908-2012/ MINSA, que al tener como antecedente a la Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA donde se aprobó la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible, la cual tiene como finalidad contribuir al desarrollo integral sostenible de los y las estudiantes y al óptimo desarrollo de sus capacidades, promoviendo una cultura de salud en el ámbito escolar, se aprobó el listado de alimentos saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.

Que, de acuerdo Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS-V.01: Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares en Instituciones Educativas que tiene como fin contribuir con la salud integral de las niñas, niños y adolescentes con énfasis en la promoción de conductas y prácticas de alimentación saludable en las instituciones educativas de nuestro país.

Que, mediante Informe N° 01058-2015-GDS/MPCH, de fecha 21 de diciembre del año 2015 el Gerente de Desarrollo Social, Remite el Proyecto de Ordenanza Municipal que aprueba el Reglamento para la Promoción de Quioscos y/o Cafetines Saludables en las Instituciones Educativas de la Provincia de Chanchamayo.

Que, mediante Opinión Legal N° 806-2015-GAJ/MPCH- de fecha 28 de Diciembre del año 2015, el, Gerente de Asesoría Legal de la Municipalidad Provincial de Chanchamayo, emite opinión favorable respecto al proyecto de Ordenanza Municipal que norma la Promoción de Quioscos y/o Cafetines Saludables en las Instituciones Educativas de la Provincia de Chanchamayo.

De acuerdo a lo expuesto y de conformidad a los Artículos 9° numeral 8) de la Ley Orgánica de Municipalidades – Ley N° 27972, y con el voto unánime del Concejo Municipal, se aprueba lo siguiente:

## ORDENANZA MUNICIPAL:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO

**COPIA CERTIFICADA**

Esta reproducción guarda absoluta conformidad con el ORIGINAL.

11 de MAR. 2016

Abog. Dina Ursula Morales Cruz  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL





# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

**ARTÍCULO PRIMERO: APRUEBESE** el Reglamento para la Promoción de Quioscos y/o Cafetines Saludables en las Instituciones Educativas de la Provincia de Chanchamayo, la misma que consta de IV Capítulos, seis (6) Artículos y dos (02) anexos.

**ARTICULO SEGUNDO: IMPULSAR** la creación e Implementación del Programa de Promoción de Quioscos y Cafetines Saludables, como estrategia para coadyuvar la reducción de anemia y desnutrición en la Provincia de Chanchamayo.

**ARTICULO TERCERO: ENCARGAR** a la Gerencia Municipal, Gerencia de Desarrollo Social, Gerencia de Planeamiento, Presupuesto y Programación de Inversiones y Secretaria General la publicación; cumplimiento e implementación de la presente Ordenanza.

**ARTICULO CUARTO:** La presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación.

**POR TANTO**

**REGISTRE, PUBLIQUE Y CUMPLA**



Municipalidad Provincial de Chanchamayo

*[Firma]*  
**Hung Won Jung**  
Alcalde



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO  
**COPIA CERTIFICADA**  
Esta reproducción guarda absoluta conformidad con el ORIGINAL.

*[Firma]*  
2016  
**Abog. Dina Ursula Morales Cruz**  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

## REGLAMENTO PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y/O CAFETINES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA PROVINCIA DE CHANCHAMAYO

### CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES

#### Artículo 1°.- Del Objeto:

La presente Ordenanza tiene como objetivo normar y establecer las disposiciones para la Promoción de los Quioscos y/o Cafetines Saludables en las Instituciones Educativas de la Provincia de Chanchamayo. Así como la promoción de expendio de alimentos saludables recomendados por el Ministerio de Salud en el interior de las Instituciones educativas de nivel primario y secundario.



#### 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 de la Provincia de Chanchamayo, que brinden servicios de alimentación y comercio dentro de las Instituciones Educativas Publicas del ámbito de la provincia de Chanchamayo.



### CAPITULO II GLOSARIO DE TERMINOS

#### Artículo 3°.- De las Definiciones

**Alimentación:** Consiste en la ingestión de una serie de sustancias que tomamos del mundo exterior y que forman parte de nuestra dieta. La alimentación es un acto voluntario y consciente que aprendemos a lo largo de nuestra vida. La alimentación puede no ser la adecuada y está influenciada por diversos factores como los medios de comunicación.



**Alimentación saludable:** Es la alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades.



**Alimento y bebida:** Producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo.

**Alimento perecedero:** Alimento que por su naturaleza o composición entra rápidamente en deterioro por lo que debe de mantenerse en frío y/o consumirse al instante.



**Alimentos aptos para consumo humano:** Alimentos que cumplen con los criterios de calidad sanitaria e inocuidad establecidos por la norma sanitaria.

**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 quien la Institución Educativa otorga la facilidad para vender o distribuir los productos que se expenden en el quiosco.

**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.

**Enfermedades no transmisibles:** También conocidas como enfermedades crónicas, no se transmiten de persona a persona. Son de larga duración y por lo general evolucionan lentamente.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO

**COPIA CERTIFICADA**

Esta reproducción guarda absoluta conformidad con el ORIGINAL.

16 MAR. 2016

Abog. Dina Ursula Morales Cruz  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

Los cuatro tipos principales de enfermedades no transmisibles son las enfermedades cardiovasculares (como ataques cardíacos y accidentes cerebrovasculares), el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas (como la enfermedad pulmonar obstructiva crónica y el asma) y la diabetes.

**Entornos saludables:** Comprende los espacios físicos, psicológicos, sociales, culturales, económicos y ecológicos en los que la persona desarrolla su vida diaria, donde se establecen condiciones no sólo para proteger la salud sino para potenciarla.



**Estilos de vida saludable:** Es un conjunto de comportamientos y hábitos, individuales y sociales, que contribuyen a mantener el bienestar, promover la salud y mejorar la calidad de vida de las personas. Un estilo de vida saludable repercute de forma positiva en la salud. Comprende hábitos como la práctica habitual de ejercicio, la alimentación adecuada y saludable, el disfrute del tiempo libre, actividades de socialización, mantener la autoestima alta, etc.



**Golosinas:** Alimento industrializado, nutricionalmente desbalanceado, con elevado contenido de hidratos de carbono, grasas y/o sal.

**Hábito alimentario:** Resultado del comportamiento de las personas en el momento de preparar y consumir determinados alimentos como una parte de sus costumbres sociales, culturales y religiosas, y que está influenciado por múltiples factores como los socioeconómicos, culturales y geográficos.



**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 causara 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 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, pueda perjudicar la salud del educando.

**Malnutrición:** Es el estado nutricional anormal causado por la deficiencia o exceso de energía, macronutrientes y/o micronutrientes; incluye la delgadez, el sobrepeso, la obesidad, la anemia, entre otros.



**Manipulador de alimentos:** 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 del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.

**Nutrición:** Es la ingesta de nutrientes en relación con las necesidades nutricionales del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.

**Obesidad:** Es la malnutrición por exceso de ingesta de alimentos. Cuando la persona tiene un índice de masa corporal igual o mayor que 30 se le califica como obeso, e indica un mayor riesgo de sufrir de enfermedades cerebrovasculares, enfermedades cardiovasculares, cáncer de mamas, diabetes mellitus tipo 2 no insulino dependiente, enfermedad por reflujo gastroesofágico, osteoartritis, y pérdida de la movilidad.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO  
COPIA CERTIFICADA

Esta reproducción guarda absoluta conformidad con el ORIGINAL.

16 MAR. 2016

Abog. Dina Ursula Morales Cruz  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

**Prácticas saludables:** Son aquellas acciones relacionadas a la adopción, modificación o fortalecimiento de comportamientos orientados a producir resultados positivos sobre la salud y calidad de vida de las personas; a través de procesos y actividades que tienen lugar en las familias y organizaciones.

**Promoción de la salud:** Proceso que consiste en proporcionar a las personas, familias y comunidades los medios necesarios para mejorar su salud. Procura crear y fortalecer las condiciones que habiliten a la población adoptar cada vez mejores decisiones en torno a la salud. En este sentido la promoción de la salud implica emprender un proceso orientado a desarrollar habilidades y a generar mecanismos políticos, organizativos y administrativos que permitan a las personas y a sus comunidades tener un mayor control sobre su salud y mejorarla.

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

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

**Quiosco 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 inoocuos, 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.

**Quioscos escolares tipo 1:** Es un quiosco escolar sin conexión de instalaciones de agua potable, desagüe o energía eléctrica.

**Quioscos escolares tipo 2 o cafetín:** Es un quiosco escolar con conexión de instalaciones de agua potable, desagüe y energía eléctrica, 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.

## CAPITULO III DISPOSICIONES ESPECIFICAS

Artículo 4°: De los criterios para Calificar Quioscos y/o Cafetines Saludables

La Municipalidad Provincial de Chanchamayo en coordinación con la Autoridad Sanitaria, establecerá los mecanismos para la calificación periódica de los Quiscos y/o cafetines Escolares Saludables, los cuales deberán cumplir los siguientes criterios:

### 4.1. Ubicación

Los quioscos 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.

### 4.2. Estructura Física

Quioscos escolares tipo 1:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO  
**COPIA CERTIFICADA**  
Esta reproducción guarda absoluta conformidad con el ORIGINAL.

18 MAR. 2016  
  
Abog. Dina Ursula Morales Cruz  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

- Deberá ser construido de un material impermeable, de fácil limpieza e higienización, resistente a la acción de roedores, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
- Los pisos, paredes, techos y ventanas deben ser lisos y fáciles de limpiar, así mismo deberán estar provistos de barreras de protección a fin de evitar el ingreso de roedores, insectos y otros vectores de contaminación.

## Quiosco escolar tipo 2 o cafetín y comedores escolares:

Además de cumplir con lo dispuesto para los quioscos escolares tipo 1, deberá cumplir lo detallado en la continuación:

- Deberá contar con conexión de agua potable (red pública), desagüe y energía eléctrica, asimismo deberá garantizar la adecuada condición del suministro.
- Contar con un lavadero, mesa y equipos para facilitar la preparación higiénica de los alimentos.
- Tener un espacio destinado para realizar el lavado de manos, guardar utensilios y menajes usados en la preparación y expendio de alimentos.

## 4.3. Servicios:

- Los quioscos 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.
- Los productos alimenticios que puedan cambiar su composición debido al calor, deberán estar en congeladoras o refrigeradoras para ello disponer de un equipo de conservación. En el caso de usar un mismo equipo, se deberá asegurar su higiene, con la debida separación por niveles y utilizando contenedores para la protección e alimentos y así prevenir la contaminación cruzada entre alimentos frescos y preparados. Además deberán tener un punto de energía eléctrica, con conexiones empotradas o debidamente protegidas con canaletas.
- 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 quiosco para el uso de los alumnos.
- Las bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre el alimento, se protegerán para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.
- Deberá proveerse de suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, el polvo y eliminar el aire contaminado.
- 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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO  
**COPIA CERTIFICADA**  
Esta reproducción guarda absoluta  
conformidad con el ORIGINAL.

10 MAR 2016

Abog. Dina Ursula Morales Cruz  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

ducto hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a las exigencias que para tal efecto se han establecido.

## 4.4. Emergencias

Para casos de emergencias, se contará con:

- Un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
- 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.

## 4.5. Del prestador de servicios y el carné sanitario

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.

Así, mismo deberán

- Lavarse las manos con agua y jabón, cumpliendo con la técnica correcta, antes de preparar los alimentos y después de ir al baño o sacar la basura, después de manipular dinero y/o cobrar y las veces que sea necesario.
- Realizar las buenas prácticas de salud respiratoria: Al toser o estornudar usar papel descartable y luego botar a la basura.
- Evitar toser, estornudar o tocarse la nariz al manipular o preparar los alimentos.
- Debe contar con una constancia de capacitación que se exhiba en el quiosco o cafetín.
- Debe 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. Usar el cabello, además de mantener las uñas cortas y limpias y sin esmalte y las manos libres de objetos personales (joyas, relojes, etcétera).

## 4.6. De la Licencia o Autorización

Los quioscos y cafetines escolares que prestan servicios de alimentación deberán contar con Licencia de Funcionamiento Municipal.

## 4.7. De la Higiene del Quiosco

Las superficies utilizadas para la preparación y/o exhibición de alimentos según corresponda al quiosco tipo 1 o quiosco tipo 2, cafetín y comedor escolar, deben lavarse a diario con agua y detergente y desinfectarse con una solución clorada o agua hirviendo, antes de iniciar las labores del día y después de cada jornada de trabajo.

Para la limpieza del local se recomienda realizar el siguiente procedimiento:

- Barrer el piso cada día, limpiar los mostradores, al inicio, al término de la atención y cada vez que sea necesario.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO

**COPIA CERTIFICADA**

Esta reproducción guarda absoluta conformidad con el ORIGINAL.

18 MAR. 2016

Abog. Dina Ursula Morales Cruz  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

- Se realizará una limpieza diaria de mantenimiento de todas las superficies internas y externas (paredes, ventanas, puertas, etc.); y el techo cada quince (15) días, para ello deberá retirar el polvo impregnado utilizando franela y/o escobillones. Asimismo se debe realizar una limpieza profunda cada siete (7) días.
- Guardar los productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados en sus envases originales y almacenarse en un gabinete cerrado y alejado de los alimentos.
- Si el quiosco o comedor atiende dos turnos, el proceso de limpieza y desinfección deberá efectuarse antes y después de cada turno.

## 4.8. De la manipulación de los Alimentos

Los productos alimenticios deberán ser depositados 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.

## 4.9. De los Productos

Los quioscos y/o cafetines deberán privilegiar productos tales como:

### a) Frutas, verduras y hortalizas

- 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.
- El empaque deberá ser en bolsas de malla, plástico, papel, u otros de material inocuo y de primer uso.
- Los productos que requieren refrigeración son las verduras trozadas, que estarán correctamente colocadas en recipientes cerrados de plástico, poliestireno (tecno por), vidrio, etc.

### b) Productos lácteos

- Los productos lácteos como quesos, mantequilla, yogurt y otros, deberán mantenerse separados entre sí y separados de fiambres y otros derivados cárnicos.
- 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.
- 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.
- 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.

### c) Comidas preparadas

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO  
**COPIA CERTIFICADA**  
Esta reproducción guarda absoluta conformidad con el ORIGINAL.

16 MAR. 2016

Abog. Dina Ursula Morales Cruz  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

- 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 higiénico - sanitarias adecuadas, y observar las buenas prácticas de manipulación.
- 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.
- 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.
- Está prohibido apagar los equipos de conservación de alimentos cuando hay mercadería, por motivos de ahorro de energía eléctrica.
- En cuanto a los alimentos preparados se deberá considerar que:
  - Los alimentos calientes deberán expendirse a temperaturas no menores a 60°C
  - 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.
  - La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.
- En cuanto al servicio se considerará:
  - Utilizar guantes y/o mascarillas desechables, en casos necesarios.
  - 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.
  - 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.
- No se ofrecerán salsas, cremas, ni aji, de preparación casera o industrial.



## De la Calidad Nutricional

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

- Aportar alrededor de 200 kilocalorías 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). Ver Anexo 1 y Anexo 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.
- Se debe considerar que la ingesta del refrigerio no reemplaza un desayuno, almuerzo o cena.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO  
**COPIA CERTIFICADA**  
Esta reproducción guarda absoluta conformidad con el ORIGINAL.

15 MAR. 2015

Abog. Dina Ursula Morales Cruz  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

- Debe contener un líquido natural bajo en azúcar para asegurar la hidratación del niño, niñas y adolescentes.
- 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.

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

## 4.11. De los Productos Industrializados

- 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:
- Los productos industrializados deberán contar con información mínima del productos, tales como:
  - Nombre del producto
  - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
  - Nombre y dirección del fabricante
  - Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
  - Registro sanitario,
  - 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,
  - Código o clave de lote,

## CAPITULO IV DE LA CALIFICACIÓN Y LOS INCENTIVOS

### Artículo 5°: Del Comité de Calificación y Evaluación

La Municipalidad Provincial de Chanchamayo en coordinación con la Autoridad de Salud, y el Sector Educación conformaran al inicio del año escolar una Comisión de Calificación y Promoción de Quioscos y/o Cafetines Saludables. Los cuales realizaran visitas de evaluación y calificación según los criterios establecidos en el Artículo 4°, Capítulo III del presente reglamento.

### Artículo 6°: De los incentivos

Las Instituciones Educativas que califiquen sus quioscos y/o cafetines escolares como Saludables podrán participar de Concurso Provincial de Quioscos y Cafetines Saludables, el mismo que otorgará un incentivo para Implementación de Comedor, a la II.EE ganadora.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO  
**COPIA CERTIFICADA**  
Esta reproducción guarda absoluta  
conformidad con el ORIGINAL.

10 MAR. 2016

Abog. Dina Ursula Morales Cruz  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

## ANEXO N° 1 REQUERIMIENTO DE ENERGIA DIARIO DE NIÑOS SEGÚN SEXO Y EDAD

Cuadro N° 1. Cuadro de requerimiento de energía diario de niños de 3 a 5 años según sexo

EDAD	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGIA (kcal)			APOORTE DE ENERGIA (kcal) DEL REFRIGERIO ESCOLAR	
	VARONES	MUJERES	PROMEDIO	10%	15%
3 años	1233	1152	1193	119	179
4 años	1344	1265	1305	130	196
5 años	1456	1357	1407	141	211



Cuadro N° 2. Cuadro de requerimiento de energía diario de niños de 6 a 11 años según sexo

EDAD	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGIA (kcal)			APOORTE DE ENERGIA (kcal) DEL REFRIGERIO ESCOLAR	
	VARONES	MUJERES	PROMEDIO	10%	15%
6 años	1406	1304	1355	136	203
7 años	1518	1405	1462	146	219
8 años	1638	1519	1579	158	237
9 años	1761	1638	1700	170	255
10 años	1902	1771	1837	184	275
11 años	2055	1905	1980	198	297



Cuadro N° 3. Cuadro de requerimiento de energía diario de niños de 12 a 17 años según sexo

EDAD	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGIA (kcal)			APOORTE DE ENERGIA (kcal) DEL REFRIGERIO ESCOLAR	
	VARONES	MUJERES	PROMEDIO	10%	15%
12 años	2139	1894	2017	202	302
13 años	2338	1966	2152	215	323
14 años	2515	2015	2265	227	340
15 años	2660	2053	2357	236	353
16 años	2739	2075	2407	241	361
17 años	2817	2083	2450	245	368



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO  
**COPIA CERTIFICADA**  
Esta reproducción guarda absoluta conformidad con el ORIGINAL.

MAR. 2016

Ing. Dina Ursula Morales Cruz  
EFE OFICINA SECRETARIA GENERAL



# Municipalidad Provincial de Chanchamayo

## ANEXO N° 2 CONSIDERACIONES NUTRICIONALES PARA ELABORAR EL REFRIGERIO ESCOLAR SALUDABLE

A continuación se presentan ejemplos de elección de refrigerios escolares tomando en cuenta la edad del pre y escolar. Cabe señalar que las medidas caseras utilizadas para los siguientes ejemplos proviene del documento de tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimenticios que el Cenah ha elaborado.

Cuadro N° 4. Ejemplo de un refrigerio escolar para pre escolar de 4 años de edad

REFRIGERIO TIPO	ENERGIA (kcal)	ENERGIA DEL REFRIGERIO ESCOLAR (12%)	APORTE DE ENERGIA RECOMENDADO PROVENIENTE DEL REFRIGERIO ESCOLAR (10 A 15%)
1 porción de fruta (mandarina pequeña)	20	154 kcal	De 130 a 196 kcal
1 porción de papa amarilla mediana con huevo de codorniz (4 unidades)	114		
1 vaso de refresco de carambola	20		

Cuadro N° 5. Ejemplo de un refrigerio para escolar de 8 años de edad

REFRIGERIO TIPO	ENERGIA (kcal)	ENERGIA DEL REFRIGERIO ESCOLAR (10 A 15%)	REQUERIMIENTO DEL NIÑO ESCOLAR DE 8 AÑOS DURANTE EL REFRIGERIO ESCOLAR
1 porción de fruta (durazno mediano)	54	223 kcal	De 158 a 237 kcal
1 porción de pan con pollo al jugo	150		
1 vaso de refresco de piña	19		

Cuadro N° 6. Ejemplo desagregado de un refrigerio para escolar de 14 años de edad

REFRIGERIO TIPO	ENERGIA (kcal)	ENERGIA DEL REFRIGERIO ESCOLAR (10 A 15%)	REQUERIMIENTO DEL ESCOLAR DE 14 AÑOS DURANTE EL REFRIGERIO ESCOLAR
1 porción de fruta (1 manzana mediana)	90	265 kcal	De 227 a 340 kcal
1 porción de arroz chaufa con sangrecita	156		
1 vaso de refresco de carambola	19		

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHANCHAMAYO  
**COPIA CERTIFICADA**

Esta reproducción guarda absoluta conformidad con el ORIGINAL.

16 MAR. 2016

Abog. Dina Ursula Morales Cruz  
JEFE OFICINA SECRETARIA GENERAL