



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA

ORDENANZA N° 012-2019-MDLP

La Perla, 27 de Setiembre de 2019

EL ALCALDE DE MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA

POR CUANTO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE LA PERLA.

VISTO:

En Sesión Ordinaria de Concejo de fecha 27 de Setiembre de 2019, el Dictamen N° 007-2019, presentado por la Comisión Ordinaria de Servicios Sociales, sobre que declare viable el **Proyecto de Ordenanza que Regula Quioscos Saludables en Instituciones Educativas en el Distrito de La Perla**; y,

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el artículo 194° y 195° de la Constitución Política del Perú, modificado por la Ley N° 30305, reconoce a los Gobiernos Locales autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; así mismo, son competentes para administrar sus bienes y rentas, creando modificando y suprimiendo contribuciones, tasas, arbitrios, licencias, derechos municipales conforme a Ley;

Que, conforme al artículo 195° Inciso 8 de la Constitución Política del Perú, señala que los gobiernos locales son competencia para desarrollar y regular actividades y/o servicios en materia de educación, salud, vivienda, saneamiento, entre otros;

Que, en el artículo 7° de la misma norma suprema 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, según lo establecido en el Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, la protección de la salud es de interés público, por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el artículo 80° inciso 3.2 de la citada Ley N° 27972, las municipalidades distritales tienen la función específica y exclusiva de regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales, escuelas, piscinas, playas y otros lugares públicos locales;

Que, el artículo 83° numeral 3.1 de la Ley N° 27972 establece que las municipalidades distritales, tienen como función específica controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales;

Que, el artículo 8° de la ley N° 30021, ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes, establece que las instituciones de educación básica regular pública y privada 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 y Riego, los Gobiernos Regionales y Locales;

Que, conforme al artículo 82° del Decreto Supremo N° 004-2006-ED, 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;

Que, el Decreto supremo N° 007-2015-SA Aprueba el reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, se aprobó la lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas, ello con la finalidad de mejorar el estado nutricional de la población peruana y favorecer la prevención del riesgo y daño alimentario nutricional, fomentando hábitos nutricionales saludables según etapas de vida, siendo el quiosco escolar un lugar estratégico para el consumo de alimentos saludables para los alumnos de las instituciones educativas dentro de la jurisdicción del distrito de La Perla;



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA

ORDENANZA N° 012-2019-MDLP

La Perla, 27 de Setiembre de 2019

Que, a través de la Resolución Ministerial N° 161-2015/MINSA, se aprueba la Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas;
Que, siendo la Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS.vol.01 para la Promoción de Quioscos y Comedores Saludables en las Instituciones Educativas;

Que, el Gobierno Regional del Callao mediante la Ordenanza Regional N° 000005-2013, aprueba la lista de alimentos saludables recomendados para su expendio de los Quioscos escolares de las Instituciones Educativas de la Región Callao;

Que, con el Informe Técnico N° 007-2019-ING/JTC/IS/SGSVS/GS/MDLP del Inspector – Capacitador Sanitario de la Subgerencia de Salubridad y Vigilancia Sanitaria, a través del cual presenta el proyecto de Ordenanza que Regula Quioscos Saludables en Instituciones Educativas en el Distrito de La Perla. Que, a través del Informe N° 053-2019-SGSVS-GS-MDLP de la Subgerencia de Salubridad y Vigilancia Sanitaria solicita a Gerencia Municipal, dar trámite al anotado proyecto. Que, a través del Informe N° 407-2019-GAJ/MDLP, suscrito por el Gerente de Asesoría Jurídica, opina por la procedencia del citado proyecto de ordenanza;

Que, habiendo sido revisado y evaluado el Proyecto de Ordenanza que Regula Quioscos Saludables en Instituciones Educativas en el Distrito de La Perla, la Comisión Ordinaria de Servicios Sociales, mediante Acta N° 004 de fecha 14 de Mayo de 2019, realizó observaciones al presente expediente administrativo, por lo que se derivó al área pertinente para su absolución;

Que, nuevamente siendo revisado y evaluado el Proyecto de Ordenanza que Regula Quioscos Saludables en Instituciones Educativas en el Distrito de La Perla, adjuntado el Memorándum N° 099-2019-GS/MDLP de la Gerencia de Salud de fecha 20 de Junio de 2019 y el Informe N° 700-2019-GAJ/MDLP de Gerencia de Asesoría Jurídica de fecha 23 de Julio de 2019, se subsanan las observaciones; es así que la Comisión Ordinaria de Servicios Sociales, mediante Dictamen N° 007-2019 de fecha 20 de Setiembre de 2019, dictaminó con Aprobar el Proyecto de Ordenanza que Regula Quioscos Saludables en Instituciones Educativas en el Distrito de La Perla, por lo que dispone se eleve los actuados al Concejo Municipal a fin de que el pleno en Sesión de Concejo adopte el Acuerdo que corresponda, de conformidad con el Artículo 9° inciso 8) de la Ley N° 27972 – “Ley Orgánica de Municipalidades”;

Que, de conformidad con lo dispuesto por los numerales 8 y 9 del Artículo 9° y el Artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades – Ley N°27972, con el **VOTO POR UNANIMIDAD**, del Pleno del Concejo Municipal y con la dispensa del trámite de lectura y aprobación de acta, el Concejo Municipal ha aprobado la siguiente:

ORDENANZA QUE REGULA QUIOSCOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS EN EL DISTRITO DE LA PERLA

TÍTULO I

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1°. - La presente ordenanza tiene como objetivo formar disposiciones para la promoción, prevención, control y vigilancia de los entornos saludables de las instituciones educativas y alrededores para la prevención de enfermedades transmisibles y no transmisibles en el interior de las instituciones educativas, 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°. - Están sujetas a las disposiciones que establecen en la presente ordenanza todas las personas naturales o jurídicas en la jurisdicción del Distrito de Mi Perú, que brinden servicios de alimentación y comercio dentro y fuera de las instituciones educativas públicas y privadas.

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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA

ORDENANZA N° 012-2019-MDLP

La Perla, 27 de Setiembre de 2019

TÍTULO II

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Artículo 3°. - DE LAS DEFINICIONES

- **Alimentación saludable:** es aquella que contienen 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.
- **Alimento o bebida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano.
- **Concesionario:** persona natural o jurídica a quien la institución educativa otorgada la facilidad para vender o distribuir los productos que se expenden en quiosco.
- **Consumo:** es la etapa de la cadena alimentaria en la que el consumidor compra, adquiere o ingiere cualquier bebida o alimento.
- **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.
- **Estilos de vida saludables:** son los hábitos, conductas, comportamientos e interacciones sociales que tiene 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 alimentos:** todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción, o manufacturada, 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 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 objetable, que pueda perjudicar la salud del educando.
- **Manipulador de alimentos:** persona que está en contacto con alimentos mediante sus manos, en 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, pájaros, roedores y cuales quiera 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 inocuos, 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.
- **Quiosco 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.

TÍTULO III

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Artículo 4°. - Al interior de las Instituciones Educativas se realizará la vigilancia sanitaria y nutricional a los Quioscos y/o cafetines escolares con el fin de salvaguardar la salud e integridad de los consumidores.

4.1 Vigilancia Sanitaria: Está a cargo de un equipo de especialistas responsables de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad debidamente acreditados, quienes coordinarán acciones con el sector salud (DIRESA CALLAO) realizarán evaluaciones de supervisión inopinada y periódica para verificar las condiciones



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA

ORDENANZA N° 012-2019-MDLP

La Perla, 27 de Setiembre de 2019

higiénicas sanitarias de los servicios de alimentación, el expendio de productos saludables en los quioscos escolares, tomando en cuenta las consideraciones:

A. Ubicación: Los quioscos escolares estarán ubicados en lugar accesible a los estudiantes, a no menos de 5 metros de los servicios higiénicos u 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 quioscos escolares serán de materiales resistentes, anticorrosivos, no inflamables, 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 inabsorbente que permita su lavado, higiene y desinfección.

C. Servicios: Que:

1. 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 expendirá, solo productos envasados, los mismos que deberán contar con registro sanitario vigente.

2. Los productos alimenticios que puedan cambiar su composición debido al calor, deberán estar en congelador o refrigeradoras, para lo cual deberán tener un punto de energía disponible (tomacorriente), con conexiones eléctrica empotradas o debidamente protegidas con canaletas.

3. La basura debe colocarse 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 de plástico en el interior del recipiente 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. Se colocará otros recipientes para residuos fuera del quiosco según norma de colores NTP 900-058-2005 para el uso de alumnos.

4. Las bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre el alimento se protegerán para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

5. Deberá proveerse de suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, el polvo y eliminar el aire contaminado.

6. En el caso de quioscos tipo cafetín, 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 dársele mantenimiento adecuado, pudiendo ser con ducto o portátil.

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 a lo que dispongan las normas pertinentes.

E. Del prestador de servicios y la constancia de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos y principios generales de higiene:

1. Todas aquellas personas que elaboren, manipulen y/o expendan alimentos y bebidas en los quioscos y/o cafetines escolares deberán tramitar la constancia de capacitación en BPM (buenas prácticas de manipulación de alimentos) y PGH (principios generales de higiene) en la Municipalidad y recibir dicha capacitación antes de su otorgamiento de constancia.

2. Toda persona que manipule alimentos deberá portar y mostrar el certificado médico acreditando estar libre de enfermedades infectocontagiosas, verificados por exámenes médicos y pruebas de laboratorio, el mismo que deberá estar vigente al momento de la inspección, siendo su periodo de validez para 06 meses, luego debe renovarse.

3. La constancia de BPM y PGH deberá ser emitida por la Sub-Gerencia de Salubridad y Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad.

4. El manipulador de alimentos en el quisco escolar deberá guardar condiciones higiénicas básicas como: uñas cortadas, limpias y sin esmalte, lavarse las manos con agua y jabón o detergente y secarse con toalla limpia de tela o de papel, antes de iniciar la manipulación de alimentos y después de usar los servicios higiénicos, manipular cajas, u otros artículos contaminados, toser, estornudar, rascarse alguna parte del cuerpo, manipular el teléfono celular y todas las veces que sean necesarias.

5. Además, deberá contar con el atuendo correspondiente como: mandil blanco, gorro y mascarilla simple, que brinde la salubridad necesaria con respecto a la manipulación de alimentos.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA

ORDENANZA N° 012-2019-MDLP

La Perla, 27 de Setiembre de 2019

6. Así mismo no deberá manipular alimentos de padecer alguna enfermedad infectocontagiosa (infecciones cutáneas, enfermedades diarreicas, o infecciones respiratorias).
7. En las áreas donde se manipulen los alimentos estará prohibido todo acto que pueda causar la contaminación de los alimentos, como: comer, fumar, masticar, manipular, tocar dinero, manipular el teléfono celular o realizar prácticas antihigiénicas como escupir.

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

Los exhibidores deben ser de dos tipos: los 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. Los productos que requieran refrigeración son las verduras trozadas, que estarán correctamente colocadas en recipientes cerrados de plástico o de vidrio, etc.

B) Productos lácteos y embutidos

1. Los productos lácteos como queso, mantequilla, yogurt y otros, se deberán mantener siempre separados entre sí y separados de los embutidos, 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 expenderse siendo exhibidos o conservados en equipos de refrigeración entre 02°C a 05°C. No se deberá sobrecargar el exhibidor con productos, de tal manera que no obstruyan la salida ni la circulación del aire frío.
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 poligrasa 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.
5. Los productos se expenderán en papel poligrasa, bolsas de plástico u otro material inocuo y de primer uso.

C) Alimentos industrializados:

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. El rotulado deberá consignar claramente el código de registro sanitario y además datos requeridos por DIGESA, la fecha de vencimiento del producto de manera impresa de tal manera que sea parte del etiquetado y estar de manera legible, y otros datos requeridos por las normas de rotulado establecidas.

D) Comidas preparadas:

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 y operativas adecuadas observando las buenas prácticas de manipulación:

1. En caso de ser elaboradas en otro establecimiento ajeno al establecimiento, se deberá verificar la calidad sanitaria e inocuidad de estos productos mediante el control de sus proveedores.
2. Se deberá disponer de un refrigerador o vitrina refrigerada, en caso se expendan alimentos preparados de fácil alteración. El refrigerio deberá mantenerse limpio y en buen estado de conservación e higiene y tener una temperatura tal, que permita conservar los productos de alto riesgo a temperaturas no mayores a 5°C.
3. Las vitrinas refrigeradas y refrigeradoras estarán en funcionamiento las 24 horas mientras contengan alimentos perecederos. Está prohibido apagar durante las noches estos artefactos cuando hay mercadería por motivos de ahorro de energía eléctrica.
4. En cuanto a los alimentos preparados se deberá considerar que: Los alimentos calientes deberán expenderse a temperaturas no menores a 60°.
 - a) 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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA

ORDENANZA N° 012-2019-MDLP

La Perla, 27 de Setiembre de 2019

- b) La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.
5. En cuanto al servicio se considerará:
- a) Utilizar guantes desechables, mandil blanco y gorro.
- 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.
6. Para las 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 los caracteres organolépticos de color, olor, aspecto, así como los niveles bioquímicos permisibles durante su uso. Se prohíbe la reutilización de aceites.
7. Las salsas o cremas de preparación casera o industrial deberán ofrecerse al comensal en un recipiente con tapa protegido de la contaminación ambiental. El recipiente deberá encontrarse, mientras no se esté utilizando, en refrigeración a 5°C si es que no se está utilizando.



4.3 De la calidad nutricional: Los servicios de alimentaciones deberán tener en cuenta las recomendaciones vigentes del CENAN y resoluciones de Ministerio de Salud. Los criterios técnicos mínimos de un refrigerio saludable:

1. Aportar alrededor de 200 kilocalorías máximo en promedio o no más de 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 deben 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.

Se deberán promover el expendio de alimentos de la "Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las instituciones Educativas" aprobada por el Ministerio de Salud en la R.M-908-2022/MINSA, los nombres de los alimentos o productos expendidos como parte de esta lista deben estar mencionadas en un cartel en el área de expendio de los refrigerios o productos para conocimiento y elección de la comunidad educativa.

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: maní, 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, dale dale, uncucho, 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 azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierba luisa, 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 en sal y grasas.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA

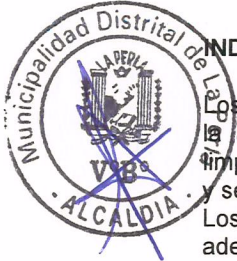
ORDENANZA N° 012-2019-MDLP

La Perla, 27 de Setiembre de 2019

- 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 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, majaz, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos; sin salsas, ni cremas ni ají.



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, 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 la 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 que es aplicable.
 - 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.

TÍTULO IV

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 5°. - CLASES DE SANCIONES: Las sanciones administrativas aplicables por las infracciones a lo establecido en esta Ordenanza son:

1. Multa
2. Decomiso
3. Clausura Temporal

LA SANCIÓN DE MULTA Y CLASIFICACIÓN DE LA INFRACCIÓN. - Las infracciones a esta ordenanza serán "sancionadas con una multa serán de acuerdo al Reglamento de Aplicación de Sanciones (RAS)"

DE LAS INFRACCIONES PARA QUIOSCOS

CÓDIGO	INFRACCIÓN	MULTA UIT %	MEDIDAS COMPLEMENTARIAS
	No contar con los ambientes e infraestructura física en buen estado de mantenimiento, conservación e higiene en los alimentos	Hasta 15% de UIT.	
	Incumplir con las disposiciones relativas al saneamiento del establecimiento	12% de UIT.	
	No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen y expendan los alimentos que requieren refrigeración o congelación	10% de UIT.	



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA

ORDENANZA N° 012-2019-MDLP

La Perla, 27 de Setiembre de 2019

	Preparar alimentos con productos adulterados, falsificados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envase abollados, sin rótulo y/o con fecha de vencimiento expirada	Hasta 50% de UIT.	Decomiso y clausura de 7 días.
	Exhibir, almacenar y comercializar alimentos junto con productos tóxicos como detergentes jabones, desinfectantes y otros de alto riesgo	Hasta 20% de UIT.	Decomiso
	Permitir la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento	Hasta 10% de UIT.	
	Incumplir con las disposiciones de higiene y presentación adecuada	Hasta 15% de UIT.	
	No asistir o incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria relacionada con la prestación del servicio	Hasta 15% de UIT.	
	Estar enfermo o presentar signos visibles de enfermedad y otros riesgos	Hasta 10% de UIT.	
	Carecer o no presentar los certificados sanitarios en forma semestral	Hasta 10% de UIT.	

DE LAS INFRACCIONES PARA CAFETINES O COMEDORES

De acuerdo al cumplimiento de la Norma Sanitaria vigente (NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA.V.01).

Artículo 6°. – FACULTAR al señor Alcalde dictar las disposiciones complementarias que se requieran para la aplicación de la presente Ordenanza, mediante Decreto de Alcaldía y las normas complementarias; así mismo disponga las acciones administrativas correspondientes para la implementación del recurso humano y logístico necesario, a fin de dar cumplimiento de la presente Ordenanza Municipal.

Artículo 7°. – ENCARGAR el cumplimiento del presente dispositivo a la Gerencia Municipal, a la Gerencia Salud, a la Subgerencia de Salubridad y Vigilancia Sanitaria y a la Subgerencia de Control y Fiscalización.

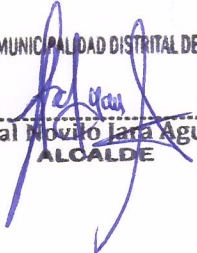
Artículo 8°. – ENCARGAR a Secretaria General la publicación de la presente Ordenanza en el Diario Oficial El Peruano.

Artículo 9°. – DERÍVESE a la SUBGERENCIA DE COMUNICACIONES para su difusión, y a la SUBGERENCIA DE TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN, la publicación en el Portal Institucional de la Municipalidad Distrital de La Perla (www.munilaperla.gob.pe), el Portal de Servicios al Ciudadano y Empresas (www.servicioalciudadano.gob.pe) y el Portal del Estado Peruano (www.peru.pob.pe).

Artículo 10°. - DEROGAR toda norma que se oponga a la presente Ordenanza.

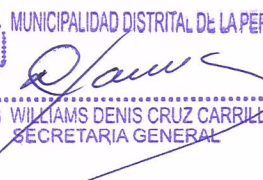
REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA



Anibal Novillo Jara Aguirre
ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LA PERLA



ABOG WILLIAMS DENIS CRUZ CARRILLO
SECRETARIA GENERAL