



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE



“AÑO DE LA DIVERSIFICACION PRODUCTIVA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN”

ORDENANZA MUNICIPAL N° 010- 2015 CMPF.

Ferreñafe, 07 de Julio del 2015

POR CUANTO:

El Concejo Provincial de Ferreñafe, en Sesión Ordinaria de Concejo, de fecha 06 de Julio del 2015, ha aprobado la siguiente Ordenanza Municipal.

VISTO:

La Carta N° 064-2015-D-ECSDJ/MPF, de fecha 22 de Junio del 2015 emitida Por el Jefe de la División de Educación, Salud, Deportes y Juventudes de la Municipalidad Provincial de Ferreñafe Juan E. Suclupe Chanamé, quien remite al señor alcalde expediente sobre corrección de Proyecto de Ordenanza Municipal, conforme a las observaciones de la Comisión de Regidores, para que sea aprobada en Sesión de Concejo.

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificado mediante la Ley N° 27680, la Municipalidades, son órganos de Gobierno Local con autonomía política, económica y administrativas en los asuntos de su competencia, en este sentido goza de facultades, normativas y reglamentarias en los asuntos de su competencia dentro del ámbito de su jurisdicción de conformidad con la Ley 27972, así mismo en el artículo 195° inc. 8 se establece que las municipalidades deben desarrollar y regular actividades y/o servicios en materia de educación, salud con lo establecido en el artículo IV del título preliminar Ley 27972 de la Ley Orgánica de Municipalidades.

Que, la Constitución Política del Perú en el Art. 7° consagra el derecho de toda persona 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 y el Art. 194° reconoce que las Municipalidades son órganos del Gobierno Local, tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia.

Que, con Decreto Supremo N° 026-87-SA, aprueba el Reglamento de Funcionamiento Higiéxico Sanitario de Quioscos Escolares.

Que, con Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED, de fecha 18 de Marzo del 2008 se Aprueban La “Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento Conducción y adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas”.

Que, de los actuados referidos puestos a consideración del Pleno del Concejo, las mismas que corren en el libro de Actas de las Sesiones Ordinarias de Concejo y Audio, se determina con la Votación: Aprobar la Ordenanza Municipal sobre Creación y Funcionamiento de Kioscos Saludables en las Instituciones

CALLE NICANOR CARMONA N° 436 TELEFAX 287876 - FERREÑAFE

Página Web: www.muniferrenafe.gob.pe - E-MAIL: municipalidad@muniferrenafe.gob.pe

“Juntos haremos una ciudad digna y culta”



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE



Educativas de la Provincia de Ferreñafe, para mejorar estilos de vida saludables; A Favor: Diez (10) Votos, de los Señores Regidores: Héctor Aurich Mesones; Mariano Fuentes Parraguez; Melissa Otero Mendoza; Lorenzo Francisco Duque Bereche; Héctor Eulalio Rojas Guzmán; Julio Marino Pluvio Parraguez Falla; Julio Armando Rodríguez Chonta; José Carlos Carranza Eneque; Germán Manayay De Los Santos y Glender Núñez García.

Estando a lo expuesto, y en uso de las atribuciones conferidas por Inciso 9) artículo 9º de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, y a lo acordado por Unanimidad; y con dispensa de la lectura y aprobación del acta.

SE ORDENA:

JUSTIFICACIÓN: Según datos de la Encuesta Global Escolar 2010, realizada en Perú, el 56% de estudiantes del nivel secundario que fueron encuestados manifestaron que consumen, por lo menos, una o más veces al día, bebidas gaseosas y además siete de cada diez escolares refieren no consumir frutas y/o verduras todos los días.

Frente a esta situación y la preocupación se propone un Proyecto de Ordenanza, para la creación "Kioscos Escolares Saludables". Sus objetivos principales refieren a la protección de la salud de niños y adolescentes, promoviendo una alimentación saludable desde el ámbito escolar, una concientización acerca de la importancia de adquirir buenos hábitos alimenticios, modificar la oferta de alimentos en los kioscos escolares sin que haya "comida chatarra" y más alimentos nutritivamente adecuados a la edad de crecimiento de los alumnos.

OBJETIVOS

GENERAL.- Promover la salud y mejorar el estado nutricional de los niños, y adolescentes a través de la implementación de Kioscos Saludables en la Provincia de Ferreñafe.

ESPECÍFICOS:

Promover y fomentar hábitos nutricionales saludables en Instituciones Públicas y Privadas de nuestra Provincia de Ferreñafe.

Fortalecer las capacidades, funcionamiento y conducción de los Kioscos escolares saludables.

Dar cumplimiento a la Ley General de Salud N° 26842, Ley General de Educación N° 28044, Decreto Supremo N°026-87- S.A. Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quioscos Escolares, Decreto Supremo N° 007 – 98- S.A Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED Guía para el diseño, administración, funcionamiento y conducción y adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas del Perú, Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, aprobación de la Lista de Alimentos Saludables



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE



recomendados para su expendio en los quiscos escolares de las Instituciones Educativas.

FINALIDAD.- Esta Ordenanza tiene como finalidad establecer orientaciones y bases para la implementación y funcionamiento y evaluación de los Kioscos Escolares Saludables en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Provincia de Ferreñafe y de la misma manera promover Hábitos y Estilo de Alimentación Saludable, para Prevenir Enfermedades y Asegurar una Vida Futuro con Salud Integral.

BASE LEGAL:

Constitución Política del Perú

Ley Orgánica de Municipalidades: Ley N° 27972.

Ley General de Salud N° 26842.

Ley General de Educación N° 28044.

Decreto Supremo N°026-87- S.A. Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quiscos Escolares.

Decreto Supremo N° 007 – 98- S.A Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED Guía para el diseño, administración, funcionamiento y conducción y adjudicación de Quiscos en las Instituciones Educativas del Perú.

Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, aprobación de la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los quiscos escolares de las Instituciones Educativas.

Ley N 30021 Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.

EJEMPLO DE CÁLCULO DE APORTE NUTRICIONAL DE LA LONCHERA ESCOLAR SEGÚN EDADES

Nivel Inicial:

NIÑO	REQ. E° (10 - 15%)	LONCHERA	Kcal
4 Años	130 - 195	1 Huevo sancochado	62
		1 Granadilla mediana	38
		1 Vaso de refresco de cocona	50
		Total	150



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE



Nivel Primario

NIÑA	REQ. E* (10 - 15%)	LONCHERA	Kcal
6 Años	158 - 236	1 Sándwich de queso fresco	165
		1 Melocotón	38
		1 Vaso de limonada	28
		Total	231

Nivel secundario

NIÑO	REQ. E* (10 - 15%)	LONCHERA	Kcal
13 Años	219 - 328	1 Sándwich de atún	230
		1 Mandarina grande	26
		1 Vaso de chicha morada	32
		Total	288

ESQUEMA DE ALIMENTOS NUTRITIVOS A EXPENDERSE EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES:

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 sándwich u otros, pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni ají,

Vísceras preparados para sándwich u otros: Sangrecita, mollejas, hígado, corazón, entre 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 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° Decreto Supremo N° 007-98/S.A.

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 (1/4 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 g (1 1/4 cucharita) por vaso de 250 ml

Cereales:

Galletas con fibra

Barra de cereales libres de grasas o grasa hidrogenadas

Cereales: Kiwicha, quinua, maíz tostado, centeno, trigo, cebada, arroz y sus productos derivados, no fritos.

Productos de panificación: Panes y galletas, bajos en sal, azúcar y grasas.

Frutas, Vegetales y Tubérculos:

Frutos secos envasados: Castañas, ajonjolí, pecanas, nueces, pasas, maní, almendras, habas entre otros de similar naturaleza, al natural o tostados sin azúcar o sal añadido.

Alimentos naturales sancochados como: Choclo, huevo, papa, yuca, camote entre otros.

Frutas de estación frescas y limpias.

Verduras frescas y limpias.

Líquidos:

Jugos de frutas naturales sin o bajos de azúcar

Leche y derivados descremados sin o con bajo contenido de azúcar

Infusiones de hierbas aromáticas como: Manzanilla, anís, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.

Agua o botellas con agua, debidamente tratada para consumo humano.

Pescados, Mariscos, Carnes y Quesos

Carnes frescas: Pescado, pollo, pavo, mariscos u otras, sancochadas, horneadas.

Quesos frescos bajos en sal.

PREPARACIONES:

Ensalada de frutas, ensalada de vegetales,

Sándwich de: Pollo, sangrecita, pescado, pavo, cerdo, huevo, palta, libres de cualquier tipo de embutidos.

Platillos: Chanfainita, anticuchos, causa, ceviche, papa a la huancaína, tamales, entre otras preparaciones no fritas.

RECOMENDACIONES

Evitar el expendio y consumo de los siguientes productos:

Queques, bizcochos o postres con alto contenido de azúcar y grasas.

Cereales, menestras y tubérculos fritos con exceso de sal o azúcar como papas fritas, hojuelas de maíz frito entre otras.

Galletas con alto contenido de sal o con relleno o baño de cremas azucaradas.

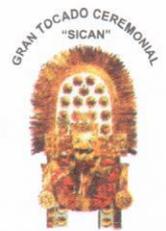
Golosinas: Caramelos, gomitas, tofees, chicles, chocolates, chupetines, chups, algodones de azúcar, helados, raspadillas, manzanas acarameladas, entre otras.

Frituras como: Pollo o alas broaster, hamburguesas y nuggets.

Gaseosas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE



Leche o yogur saborizado con alto contenido de azúcar.
Bebidas azucaradas como néctares de frutas, jugos de fruta o refrescos instantáneos.

CUADRO DE PROPUESTAS PARA UN KIOSCO SALUDABLE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Agua	Limonada	Hierba luisa fría	Refresco de maracuyá	Manzanilla fría
¼ sándwich con pollo, lechuga y tomate	2 tazas de pop corn (no de microondas)	¼ de taza de pecanas u otro fruto seco	1 sándwich de sangrecita ó atún o caballa con tomate pelado	Ensalada de ¼ papa sancochada, pollo, zanahoria cocida
1 pera	1 mandarina	1 racimo chico de uvas	1 manzana	1 taza de melón picado.

ORDENANZA MUNICIPAL CREACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE KIOSCOS SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA PROVINCIA DE FERREÑAFE, PARA MEJORAR ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.

TITULO I

DE LA PROMOCIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES

Artículo 1.- La presente Ordenanza Municipal es de la aplicación y obligatorio cumplimiento en las Instituciones Educativas de la Provincia de Ferreñafe.

Artículo 2.- La finalidad de esta norma Municipal es la de Promover y proteger la salud de la población escolar de niños y adolescentes, a través de una alimentación saludable contribuyendo así a la prevención de enfermedades relacionados a la mal nutrición por excesos (sobre peso y obesidad).

Artículo 3.- Son objetivos de este instrumento municipal:

Promover la salud y mejorar el estado nutricional de los niños, y adolescentes a través de la implementación de Kioscos Saludables en la Provincia de Ferreñafe

Promover y fomentar hábitos nutricionales saludables en Instituciones Públicas y Privadas de nuestra Provincia de Ferreñafe.

Fortalecer las capacidades, funcionamiento y conducción de los Kioscos escolares saludables.

Dar cumplimiento a la Ley General de Salud N° 26842, Ley General de Educación N° 28044, Decreto Supremo N° 026-87- S.A. Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quioscos Escolares, Decreto Supremo N° 007 – 98- S.A Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED Guía para el diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas del Perú, Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, aprobación de la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los quiscos escolares de las Instituciones Educativas.

Prohibir a las Instituciones Educativas el expendio de productos Alimenticios y Bebidas de Escaso Valor Nutritivo o cuyo aporte principal sea constituido por Calorías Vacías que contengan un alto porcentaje de Azúcares Simple, Grasas Totales, Grasas Saturadas o Sustancias denominadas TRNS.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE



Prohibir la Venta de Golosinas

Creación de Kioscos Escolares Saludables en la Provincia de Ferreñafe

Prohibir el Expendio de:

Comida Chatarra, Alimentos que no Contenga Registro Sanitario, Queques, Bizcochos o Postres con alto contenido de Azúcar y Grasas, Cereales, Menestras y Tubérculos Fritos con Exceso de Sal o Azúcar como Papas Fritas, Hojuelas de Maíz Frito entre Otras. Galletas con Alto Contenido de Sal o con Relleno o Baño de Cremas Azucaradas.

Golosinas: Caramelos, Gomitas, Tofees, Chiclos, Chocolates, Chupetines, Algodones de Azúcar, Helados, Raspadillas, Manzanas Acarameladas, entre Otras.

Frituras como: Pollo o a lo Broaster, Hamburguesas, Nugets, etc.

Gaseosas, Yogur Saborizado con Alto Contenido de Azúcar.



TITULO II

EXPENDIO DE ALIMENTOS SALUDABLES

Artículo 4.- Todas las Instituciones educativas de la Provincia de Ferreñafe, podrán mantener solo Kioscos o Cafetines que expendan Alimentos Saludables, como por ejemplo:



Bebidas	Frutas	Snacks Saludables	Sándwiches	Otras Preparaciones
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Refrescos naturales (limonada, piña, manzana, emoliente, etc) ✓ Cocimiento de Cereales (avena, quinua, cebada) ✓ Lácteos (yogurt, leche chocolateada) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Frutas frescas enteras o deshidratadas ✓ Ensalada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Arroz con leche ✓ Mazamorra ✓ Gelatina ✓ Flan ✓ Maíz Tostado 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pan con palta ✓ Pan con pollo ✓ Pan con aceituna ✓ Pan con tortilla ✓ Pan con queso fresco ✓ Pan con sangrecita 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choclo con queso ✓ Papa con huevo ✓ Huevo sancochado ✓ Ensaladas frescas ✓ Botellas de agua ✓ 2 tazas de pop corn

Artículo 5.- Prohíbese la Venta y Comercialización al interior de la Institución Educativas de Alimentos Altos en Grasa, Sal o Azúcar, tales como las siguientes:

Alimentos Chatarra:

Caramelos, Chupetines, Chiclos, Gaseosas, Gomitas, entre otros, estos No aportan Ningún Valor Nutricional, solo Aportan Cantidades Elevadas de Azucares y Grasas.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE



Bebidas Artificiales:

Como Gaseosas y Juegos Artificiales, debido a que contienen Colorantes y Azúcares que Causan Alergias y Favorecen la Obesidad de Niños y Adolescentes.

Alimentos con Salsa:

Como Mayonesa o Alimentos muy Contaminados, debido a que Ayudan a la Descomposición de Alimentos.

Embutidos:

Como Hotdogs, Salchichas, Mortadelas, ya que Contienen Muchas Grasas y Colorantes Artificiales.

Artículo 6.- En todas las Instituciones Educativas deberán colocar en lugares visibles, principalmente en los puntos de expendio los Listados de Alimentos Saludables y No Saludables, así como también con material claro vistoso acerca de una Alimentación Adecuada para Vivir.

Artículo 7.- Cada Institución Educativa asegurará que los kioscos Ofertarán Productos Saludables, así como Precios Convenientes para la Comunidad Escolar de la Institución.

Artículo 8.- Prohíbese el Comercio Ambulatorio y Estacionario en la Vía Pública la Venta de Alimentos a Escolares.

Artículo 9.- Prohíbese la Venta de Alimentos Altos en Grasa, Sal o Azucares descrito en el artículo 5° de la presente Ordenanza en las Viviendas Cercanas a las Instituciones Educativas.

Artículo 10.- La implementación de esta Ordenanza Municipal, de ninguna manera Excluirá la Atención de otros Sectores Públicos y Privados para la Aplicación de nuevas Acciones tendientes a Mejorar la Calidad Nutricional de los Educandos.

Artículo 11.- Cada expendedor debe contar con Carné de Salud, la cual debe ser gestionada en la Municipalidad Provincial de Ferreñafe.

Artículo 12.- Cumplir con la Ley General de Salud 26842. Y así mismo debe Asistir a Capacitaciones Nutricionales Certificadas, la cual servirá para la Adjudicación de Kioscos.

Artículo 13.- Cada Expendedor debe contar con la Indumentaria correspondiente, con la Limpieza Adecuada según la Ley General de Salud.

Artículo 14.- La municipalidad Provincial de Ferreñafe, junto con Autoridades de Sector Salud realizarán Operativos para Verificar las Condiciones de kioscos Escolares, teniendo en cuenta una Lista de Cotejo como se detalla en el presente cuadro:

CONDICIONES A VERIFICAR

I Condiciones Higiénico-Sanitarias del kiosco	SI	NO
Ubicación lejos de los servicios higiénicos y otras fuentes de contaminación		
Áreas externas al quiosco limpio (Basureros tapados, libres de basura)		
Ventilación e iluminación adecuadas		
Pisos, paredes y techo limpio		
Utensilios y equipos limpios y orden		
Ausencia de materiales de limpieza y otros contaminantes junto con los alimentos		
II. Condiciones Higiénico Sanitarias de los Alimentos		



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE



Los recipientes para los refrescos y preparaciones están limpios y tapados		
Los alimentos que se ofertan están adecuadamente almacenados en recipientes tapados		
Los recipientes para los desperdicios están bien tapados y en buen estado		

III. Manipuladores de Alimentos

Tienen carné de sanidad vigente		
Las personas que preparan y sirven los alimentos usan delantal y gorro		
Su uniforme de trabajo está limpio		
Las manos y uñas están limpias, cortas y sin esmalte		
Tienen alguna evidencia de infección en la piel, boca, manos o uñas		
Tocan dinero al mismo tiempo que cogen los alimentos		

IV. Venta de los Alimentos

Se expenden alimentos no recomendados por la Resolución Ministerial		
Las frutas y verduras están limpias y cubiertas adecuadamente		
La oferta de los alimentos es variada y acorde a las preferencias locales		
Se expende alimentos en otro sitio que no sea el quiosco escolar		
Los precios de los alimentos son aceptables para los escolares		

DE LAS SANCIONES

Artículo 15.- La trasgresión a la presente Ordenanza Municipal, será Sancionada con Multa y de ser el caso serán Aplicables las Medidas Complementarias de Decomiso de conformidad con la siguiente tabla:

DESCRIPCIÓN DE LA SANCIÓN	RUBRO MULTA	ACCIONES A TOMAR EN CASO DE REINCIDENCIA
Prohíbese la venta al interior de la Institución Educativa de alimentos altos en grasa, sal o azúcar, descritos en el Artículo 5	1.50% de UIT	DECOMISO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE



No cumplir con ningún artículo de esta Ordenanza	2% de UIT	CIERRE DEFINITIVO
No Cumplir con la Ley General de Salud N°26842, según la indumentaria, el ambiente donde se debe expender.	1.50% de UIT	DECOMISO
No portar su Carné de Salud expedido por la Municipalidad Provincial de Ferreñafe.	1.50% de UIT	DECOMISO

DISPOSICIONES TRASITORIAS

PRIMERA.- Los kioscos Escolares actualmente existentes al interior de las Instituciones Educativas, deberán Adecuar su Oferta Gastronómica a lo dispuesto en esta norma Municipal, desde la fecha de su vigencia.

DISPOSICIONES FINALES COMPLEMENTARIAS

PRIMERA.- Incorpórese el Cuadro de Infracciones y Escala de Multas, las sanciones que se establecen el Artículo 15° de la presente Ordenanza.

SEGUNDA.- Encargar el cumplimiento de la presente Ordenanza a la Gerencia Municipal, Gerencia de Asesoría Legal, Gerencia de Promoción del Medio ambiente y Servicios Públicos, Gerencia de Promoción del Desarrollo Humano, División de Educación, Cultura, Salud y Deportes y Fiscalización de la Municipalidad Provincial de Ferreñafe.

TERCERA.- Facultar al señor Alcalde de la Municipalidad Provincial de Ferreñafe dictar normas complementarias y con sujeción a la presente Ordenanza.

CUARTA: La presente Ordenanza entrará en vigencia a partir del día siguiente de su promulgación.

QUINTO.- ENCARGAR.- A Gerencia de Secretaría General a través de la Unidad de Relaciones Públicas la publicación en el Portal Institucional www.muniferrenafe.gob.pe en el Portal de Servicios al Ciudadano y Empresas www.serviciosalciudadano.gob.pe y en el Portal del Estado Peruano www.peru.gob.pe y en los paneles y vitrinas de nuestra comuna edilicia.

POR TANTO:

REGISTRESE, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CÚMPLASE.


Alejandro Luciani Muñoz Távora
ALCALDE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE FERREÑAFE

División de Educación, Cultura, Salud, Deportes y Juventudes

PROYECTO DE ORDENANZA MUNICIPAL

Creación y Funcionamiento de Kioscos Saludables
en las Instituciones Educativas de la Provincia de
Ferreñafe, para mejorar estilos de vida saludables.



Propuesta: Lic. Olazabal Céspedes Guiliana del Pilar.



2015

1.1. JUSTIFICACIÓN:

Según datos de la Encuesta Global Escolar 2010, realizada en Perú, el 56% de estudiantes del nivel secundario que fueron encuestados manifestaron que consumen, por lo menos, una o más veces al día, bebidas gaseosas y además siete de cada diez escolares refieren no consumir frutas y/o verduras todos los días.

Frente a esta situación y la preocupación se propone un Proyecto de Ordenanza, para la creación "Kioscos Escolares Saludables". Sus objetivos principales refieren a la protección de la salud de niños y adolescentes, promoviendo una alimentación saludable desde el ámbito escolar, una concientización acerca de la importancia de adquirir buenos hábitos alimenticios, modificar la oferta de alimentos en los kioscos escolares sin que haya "comida chatarra" y más alimentos nutritivamente adecuados a la edad de crecimiento de los alumnos.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. GENERAL

- Promover la salud y mejorar el estado nutricional de los niños, y adolescentes a través de la implementación de Kioscos Saludables en la Provincia de Ferreñafe.

1.2.2. ESPECÍFICOS

- Promover y fomentar hábitos nutricionales saludables en Instituciones Públicas y Privadas de nuestra Provincia de Ferreñafe.
- Fortalecer las capacidades, funcionamiento y conducción de los Kioscos escolares saludables.
- Dar cumplimiento a la Ley General de Salud N° 26842, Ley General de Educación N° 28044, Decreto Supremo N°026-87- S.A. Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quioscos Escolares, Decreto Supremo N° 007 – 98- S.A Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED Guía para el diseño, administración, funcionamiento y conducción y adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas del Perú, Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, aprobación de la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las Instituciones Educativas.
- Prohibir a las Instituciones Educativas el expendio de productos alimenticios y bebidas de escaso valor nutritivo o cuyo aporte principal sea constituido por calorías vacías que contengan un alto porcentaje de azúcares simple, grasas totales, grasas saturadas.



- Prohibir la venta de golosinas
- Creación de Kioscos Escolares saludables en la Provincia de Ferreñafe
- Prohibir el expendio de:
 - Comida chatarra, alimentos que no contenga registro sanitario, Queques, bizcochos o postres con alto contenido de azúcar y grasas. Cereales, menestras y tubérculos fritos con exceso de sal o azúcar como papas fritas, hojuelas de maíz frito entre otras. Galletas con alto contenido de sal o con relleno o baño de cremas azucaradas.
 - Golosinas: Caramelos, gomitas, tofis, chicles, chocolates, chupetines, algodones de azúcar, helados, raspadillas, manzanas acarameladas, entre otras.
 - Frituras como: Pollo o alas broaster, hamburguesas, nugets, etc.
 - Gaseosas, yogur saborizado con alto contenido de azúcar.

1.3. FINALIDAD

Este proyecto tiene como finalidad establecer orientaciones y bases para la implementación y funcionamiento y evaluación de los Kioscos escolares saludables en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Provincia de Ferreñafe y de la misma manera promover hábitos y estilo de alimentación saludable, para prevenir enfermedades y asegura una vida futuro con salud integral.



1.4. BASE LEGAL

- Ley General de Salud N° 26842.
- Ley General de Educación N° 28044.
- Decreto Supremo N°026-87- S.A. Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quioscos Escolares.
- Decreto Supremo N° 007 – 98- S.A Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED Guía para el diseño, administración, funcionamiento y conducción y adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas del Perú.
- Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, aprobación de la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los quiscos escolares de las Instituciones Educativas.
- Ley N°30021 Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
- Ley Orgánica de Municipalidades: Ley N° 27972.



1.5. EJEMPLO DE CÁLCULO DE APORTE NUTRICIONAL DE LA LONCHERA ESCOLAR SEGÚN EDADES

➤ **A nivel Inicial**

NIÑO	REQ. E° (10 - 15%)	LONCHERA	Kcal
4 Años	130 - 195	1 Huevo sancochado	62
		1 Granadilla mediana	38
		1 Vaso de refresco de cocona	50
		Total	150

➤ **A nivel primario**

NIÑA	REQ. E° (10 - 15%)	LONCHERA	Kcal
6 Años	158 - 236	1 Sándwich de queso fresco	165
		1 Melocotón	38
		1 Vaso de limonada	28
		Total	231

➤ **A nivel secundario**

NIÑO	REQ. E° (10 - 15%)	LONCHERA	Kcal
13 Años	219 - 328	1 Sándwich de atún	230
		1 Mandarina grande	26
		1 Vaso de chicha morada	32
		Total	288

1.6. ESQUEMA DE ALIMENTOS NUTRITIVOS A EXPENDERSE EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES:

1. 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 sándwich u otros, pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni ají,



- ✓ Vísceras preparados para sándwich u otros: Sangrecita, mollejas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos; sin salsas, ni cremas ni ají.

2. 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° Decreto Supremo N° 007-98/S.A.
- ✓ 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.

1.7. DEFINICIONES DE INGREDIENTES AÑADIDOS PARA ALIMENTOS PREPARADOS SÓLIDOS:

- Bajo en azúcar =< 5g (1 cucharita) por 100 g
- Bajo en sal 1,25 g (1/4 cucharita) por 100g
- Bajo en aceite =<0 3g (1 cucharita) por 100 g

1.8. DEFINICIONES DE INGREDIENTES AÑADIDOS PARA ALIMENTOS PREPARADOS LÍQUIDOS:

Bajo en azúcar 6.25 g (1 1/4 cucharita) por vaso de 250 ml

Cereales:

- Galletas con fibra
- Barra de cereales libres de grasas o grasa hidrogenadas
- Cereales: Kiwicha, quinua, maíz tostado, centeno, trigo, cebada, arroz y sus productos derivados, no fritos.
- Productos de panificación: Panes y galletas, bajos en sal, azúcar y grasas.

Frutas, vegetales y tubérculos:

- Frutos secos envasados: Castañas, ajonjolí, pecanas, nueces, pasas, maní, almendras, habas entre otros de similar naturaleza, al natural o tostados sin azúcar o sal añadido.
- Alimentos naturales sancochados como: Choclo, huevo, papa, yuca, camote entre otros.
- Frutas de estación frescas y limpias.
- Verduras frescas y limpias.

Líquidos:

- Jugos de frutas naturales sin o bajos de azúcar
- Leche y derivados descremados sin o con bajo contenido de azúcar



- Infusiones de hierbas aromáticas como: Manzanilla, anís, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua o botellas con agua, debidamente tratada para consumo humano.

Pescados, mariscos, carnes y quesos

- Carnes frescas: Pescado, pollo, pavo, mariscos u otras, sancochadas, horneadas.
- Quesos frescos bajos en sal.

1.9. PREPARACIONES

- Ensalada de frutas, ensalada de vegetales,
- Sándwich de: Pollo, sangrecita, pescado, pavo, cerdo, huevo, palta, libres de cualquier tipo de embutidos.
- Platillos: Chanfainita, anticuchos, causa, ceviche, papa a la huancaína, tamales, entre otras preparaciones no fritas.

1.10. RECOMENDACIONES

Evitar el expendio y consumo de los siguientes productos:

- χ Queques, bizcochos o postres con alto contenido de azúcar y grasas.
- χ Cereales, menestras y tubérculos fritos con exceso de sal o azúcar como papas fritas, hojuelas de maíz frito entre otras.
- χ Galletas con alto contenido de sal o con relleno o baño de cremas azucaradas.
- χ Golosinas: Caramelos, gomitas, tofis, chicles, chocolates, chupetines, chups, algodones de azúcar, helados, raspadillas, manzanas acarameladas, entre otras.
- χ Frituras como: Pollo o alas broaster, hamburguesas y nugets.
- χ Gaseosas
- χ Leche o yogur saborizado con alto contenido de azúcar.
- χ Bebidas azucaradas como néctares de frutas, jugos de fruta o refrescos instantáneos.

1.11. CUADRO DE PROPUESTAS PARA UN KIOSCO SALUDABLE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Agua	Limonada	Hierba luisa fría	Refresco de maracuyá	Manzanilla fría
½ sándwich con pollo, lechuga y tomate	2 tazas de pop corn (no de microondas)	¼ de taza de pecanas u otro fruto seco	1 sándwich de sangrecita ó atún o caballa con tomate pelado	Ensalada de ½ papa sancochada, pollo, zanahoria cocida
1 pera	1 mandarina	1 racimo chico de uvas	1 manzana	1 taza de melón picado.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Agua	Chica morada natural	Anís frío	Refresco de piña	Menta fría
1 sándwich con palta y huevo duro	¼ de taza de cancha tostada	1 vasito de yogurt light	¼ de taza de mani natural sin sal ni azúcar	1 choclo sancochado
1 mandarina	1 plátano	1 taza de sandía o melón picado	1 manzana chica	1 mandarina ó 1 racimo de uvas



ORDENANZA MUNICIPAL CREACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE KIOSCOS SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA PROVINCIA DE FERREÑAFE, PARA MEJORAR ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.

ORDENANZA MUNICIPAL

TÍTULO I

DE LA PROMOCIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES

Artículo 1.- La presente Ordenanza Municipal es de la aplicación y obligatorio cumplimiento en las Instituciones Educativas de la Provincia de Ferreñafe.

Artículo 2.- La finalidad de esta norma Municipal es la de Promover y proteger la salud de la población escolar de niños y adolescentes, a través de una alimentación saludable contribuyendo así a la prevención de enfermedades relacionados a la mal nutrición por excesos (sobre peso y obesidad).

Artículo 3.- Son objetivos de este instrumento municipal:

- ✓ Promover la salud y mejorar el estado nutricional de los niños, y adolescentes a través de la implementación de Kioscos Saludables en la Provincia de Ferreñafe
- ✓ Promover y fomentar hábitos nutricionales saludables en Instituciones Públicas y Privadas de nuestra Provincia de Ferreñafe.
- ✓ Fortalecer las capacidades, funcionamiento y conducción de los Kioscos escolares saludables.
- ✓ Dar cumplimiento a la Ley General de Salud N° 26842, Ley General de Educación N° 28044, Decreto Supremo N°026-87- S.A. Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quioscos Escolares, Decreto Supremo N° 007 – 98- S.A Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED Guía para el diseño, administración, funcionamiento y conducción y adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas del Perú, Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, aprobación de la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los quiscos escolares de las Instituciones Educativas.
- ✓ Prohibir a las Instituciones Educativas el expendio de productos alimenticios y bebidas de escaso valor nutritivo o cuyo aporte principal sea constituido por calorías vacías que contengan un alto porcentaje de azúcares simple, grasas totales, grasas saturadas o sustancias denominadas TRNS.
- ✓ Prohibir la venta de golosinas
- ✓ Creación de Kioscos Escolares saludables en la Provincia de Ferreñafe
- ✓ Prohibir el expendio de:



Comida chatarra, alimentos que no contenga registro sanitario, Queques, bizcochos o postres con alto contenido de azúcar y grasas. Cereales, menestras y tubérculos fritos con exceso de sal o azúcar como papas fritas, hojuelas de maíz frito entre otras. Galletas con alto contenido de sal o con relleno o baño de cremas azucaradas. Golosinas: Caramelos, gomitas, tofis, chicles, chocolates, chupetines, algodones de azúcar, helados, raspadillas, manzanas acarameladas, entre otras.

Frituras como: Pollo o alas broaster, hamburguesas, nugets, etc.

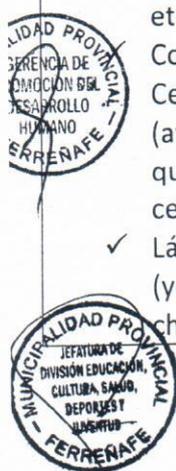
Gaseosas, yogur saborizado con alto contenido de azúcar.

TITULO II

EXPENDIO DE ALIMENTOS SALUDABLES

Artículo 4.- Todas las Instituciones educativas de la Provincia de Ferreñafe, podrán mantener solo Kioscos o cafetines que expendan alimentos saludables, como por ejemplo:

Bebidas	Frutas	Snacks Saludables	Sandwiches	Otras Preparaciones
<input checked="" type="checkbox"/> Refrescos naturales (limonada, piña, manzana, emoliente, etc) <input checked="" type="checkbox"/> Cocimiento de Cereales (avena, quinua, cebada) <input checked="" type="checkbox"/> Lácteos (yogurt, leche chocolatada)	<input checked="" type="checkbox"/> Frutas frescas enteras o deshidratadas <input checked="" type="checkbox"/> Ensalada de frutas	<input checked="" type="checkbox"/> Arroz con leche <input checked="" type="checkbox"/> Mazamorra <input checked="" type="checkbox"/> Gelatina <input checked="" type="checkbox"/> Flan <input checked="" type="checkbox"/> Maíz Tostado	<input checked="" type="checkbox"/> Pan con palta <input checked="" type="checkbox"/> Pan con pollo <input checked="" type="checkbox"/> Pan con aceituna <input checked="" type="checkbox"/> Pan con tortilla <input checked="" type="checkbox"/> Pan con queso fresco <input checked="" type="checkbox"/> Pan con sangrecita	<input checked="" type="checkbox"/> Choclo con queso <input checked="" type="checkbox"/> Papa con huevo <input checked="" type="checkbox"/> Huevo sancochado <input checked="" type="checkbox"/> Ensaladas frescas <input checked="" type="checkbox"/> Botellas de agua <input checked="" type="checkbox"/> 2 tazas de pop corn



Artículo 5.- Prohíbese la venta y comercialización al interior de la Institución Educativas de alimentos altos en grasa, sal o azúcar, tales como las siguientes:

1. Alimentos Chatarra

Caramelos, chupetines, chicles, gaseosas, gomitas, entre otros, estos no aportan ningún valor nutricional, solo aportan cantidades elevadas de azúcares y grasas.

2. Bebidas Artificiales

Como gaseosas y jugos artificiales, debido a que contienen colorantes y azúcares que causan alergias y favorecen la obesidad de niños y adolescentes.

3. Alimentos con salsa

Como mayonesa o alimentos muy contaminados, debido a que ayudan a la descomposición de alimentos.

4. Embutidos

Como hot dogs, salchichas, mortadelas, ya que contienen muchas grasas y colorantes artificiales.

Artículo 6.- En todas las Instituciones Educativas deberán colocar en lugares visibles, principalmente en los puntos de expendio los listados de alimentos saludables y no saludables, así como también con material claro vistoso acerca de una alimentación adecuada para vivir.

Artículo 7.- Cada Institución Educativa asegurará que los kioscos ofertarán productos saludables, así como precios convenientes para la comunidad escolar de la Institución.

Artículo 8.- Prohíbese el comercio ambulatorio y estacionado en la vía pública la venta de alimentos a escolares.

Artículo 9.- Prohíbese la venta de alimentos altos en grasa, sal o azúcares descrito en los artículos 5° de la presente Ordenanza en las viviendas cercanas a las Instituciones Educativas.

Artículo 10.- La implementación de esta Ordenanza Municipal de ninguna manera excluirá la atención de otros sectores públicos y privados para la aplicación de nuevas acciones tendientes a mejorar la calidad nutricional de los educandos.

Artículo 11.- Cada expendedor debe contar con Carnet de Salud, la cual debe ser gestionada en la Municipalidad Provincial de Ferreñafe.

Artículo 12.- Cumplir la Ley General de Salud 26842. Y Así mismo debe asistir a Capacitaciones Nutricionales certificadas, la cual servirá para la adjudicación de Kioscos.

Artículo 13.- Cada expendedor debe contar con la indumentaria correspondiente, con la limpieza adecuada según la Ley General de Salud.

Artículo 14.- La municipalidad provincial de Ferreñafe junto con autoridades de Sector salud realizará operativos para verificar las condiciones de kioscos



escolares, teniendo en cuenta una lista de cotejo como se detalla en este cuadro:

CONDICIONES A VERIFICAR		
I Condiciones higiénico-sanitarias del kiosco	SI	NO
Ubicación lejos de los servicios higiénicos y otras fuentes de contaminación		
Áreas externas al quiosco limpio (Basureros tapados, libres de basura)		
Ventilación e iluminación adecuadas		
Pisos, paredes y techo limpio		
Utensilios y equipos limpios y orden		
Ausencia de materiales de limpieza y otros contaminantes junto con los alimentos		
II. Condiciones higiénico sanitarias de los alimentos		
Los recipientes para los refrescos y preparaciones están limpios y tapados		
Los alimentos que se ofertan están adecuadamente almacenados en recipientes tapados		
Los recipientes para los desperdicios están bien tapados y en buen estado		
III. Manipuladores de alimentos		
Tienen carnet de sanidad vigente		
Las personas que preparan y sirven los alimentos usan delantal y gorro		
El uniforme de trabajo está limpio		
Las manos y uñas están limpias, cortas y sin esmalte		
Tienen alguna evidencia de infección en la piel, boca, manos o uñas		
Tocan dinero al mismo tiempo que cogen los alimentos		
IV. Venta de los alimentos		
Se expendan alimentos no recomendados por la Resolución Ministerial		
Las frutas y verduras están limpias y cubiertas adecuadamente		
La oferta de los alimentos es variada y acorde a las preferencias locales		
Se expende alimentos en otro sitio que no sea el quiosco escolar		
Los precios de los alimentos son aceptables para los escolares		



DE LAS SANCIONES

Artículo 15.- La transgresión a la presente Ordenanza Municipal, será sancionada con multa y de ser el caso serán aplicables las medidas complementarias de decomiso de conformidad con la siguiente tabla:

DESCRIPCIÓN DE LA SANCIÓN	RUBRO MULTA	ACCIONES A TOMAR EN CASO DE REINCIDENCIA
Prohíbese la venta al interior de la Institución Educativa de alimentos altos en grasa, sal o azúcar, descritos en el Artículo 5	1.50% de UIT	DECOMISO
No cumplir con ningún artículo de esta Ordenanza	2% de UIT	CIERRE DEFINITIVO
No Cumplir con la Ley General de Salud N°26842, según la indumentaria, el ambiente donde se debe expender.	1.50% de UIT	DECOMISO
No portar su Carnet de Salud expedido por la Municipalidad Provincial de Ferreñafe.	1.50% de UIT	DECOMISO



DISPOCIONES TRASITORIAS

PRIMERA.- Los kioscos escolares actualmente existentes al interior de las Instituciones Educativas, deberán adecuar su oferta gastronómica a lo dispuesto en esta norma Municipal, desde la fecha de la publicación.

DISPOSICIONES FINALES COMPLEMENTARIAS

PRIMERA.- Incorpórese el cuadro de infracciones y escala de multas, las sanciones que se establecen el Artículo 15 de la presente Ordenanza.

SEGUNDA.- Encargar el cumplimiento de la presente Ordenanza a la Gerencia Municipal, Gerencia de Asesoría Legal, División de Educación, Cultura, Salud y Deportes.

TERCERA.- Facultar al Alcalde de la Municipalidad Provincial de Ferreñafe de dictar normas complementarias y con sujeción a la presente Ordenanza.





CUARTO.- Disponer la publicación en el portal Institucional.

REGISTRESE, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE.



DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS