



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

ORDENANZA MUNICIPAL N° 063-MPH

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

POR CUANTO

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE HUARAZ

VISTO; En Sesión Ordinaria de Concejo Municipal Provincial de Huaraz, llevada a cabo en la Ciudad de Huaraz el día Miércoles 16 de Noviembre del 2016, Informe N° 235-2016-MPH-GSP-SGSySP/LSVA; Informe N° 1662-2016-MPH-GSP/G; Informe Legal N° 927-2016-MPH/GAJ, y el Dictamen N° 04-2016-MPH/CSMAySC, de la Comisión de Salud, Medio Ambiente y Servicios Comunitarios de la Municipalidad Provincial de Huaraz, su fecha 14 de Noviembre del 2016, en la que se expuso el proyecto de Ordenanza Municipal que Dispone y Regula el Expendio de Alimentos Saludables en los Kioscos y Comedores Escolares de las Instituciones Educativas y Alrededores en la Provincia de Huaraz", y;

CONSIDERANDO:

Que, tal como consta en el Art. 194° de la Constitución Política del estado, las municipalidades provinciales y distritales son órganos de gobierno local que poseen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; con la facultad de ejercer actos de Gobierno, que debe ser ejercida con sujeción al ordenamiento jurídico imperante, de acuerdo a lo establecido en el Art. 194 de la Constitución Política del Perú, modificado con la Ley de la Reforma Constitucional - Ley N° 27680, dispositivo que es concordante con el Art. II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley 27972, corresponde al Concejo Municipal, la función normativa a través de ordenanzas, las que tienen rango de Ley;

Que, el Art. 195° inciso 8 de la Constitución Política del Perú, las Municipalidades son competentes para desarrollar y regular actividades y/o servicios en materia de educación, salud, vivienda, saneamiento, entre otros;

Que, el Art. 7° de la misma norma suprema consagra que toda persona tiene derecho a la protección de la salud, del medio familiar y de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa;

Que de acuerdo al Art. 80° inciso 3.2 de la citada ley N° 27972, las municipalidades 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, 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 lo tanto es responsabilidad del estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, la Ley N° 30021 de la Ley de Promoción de Alimentos Saludables para Niños y Niñas y Adolescentes en el Perú, Art. 1 de la implementación y promoción de Kioscos y Comedores saludables en las Instituciones Educativas de Educación Básica Regular y la supervisión de las condiciones de oferta. De la misma manera en el Artículo 06, inciso 1, 2 y 3 de los Alimentos y la promoción de una alimentación saludable, donde manifiesta que, las Instituciones Educativas

"Por un Nuevo Huaraz"

Av. Luzuriaga N° 734 - Plaza de Armas - Telf. Central (043) 421661

Alcaldía (043) 421531 - Fax (043) 421471

Facebook. munihuaraz2015.2018; E. mail. munihuaraz2015.2018@gmail.com

Página Web. www.munihuaraz.gob.pe





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

Públicas y Privadas en todo sus niveles, en todo el territorio nacional, promueven los "Kioscos y comedores escolares saludables" conforme a las normas que, para este efecto dicta el Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura, los Gobiernos Locales y los Gobiernos Regionales;

Que, los "Kioscos y los comedores Escolares brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables conforme a los estándares que establece el Ministerio de Salud.

Que, los establecimientos de Salud Público y Privado promueven "Kioscos y Comedores Saludables";

Que, conforme al Art. 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, en el mismo sentido, la Resolución Ministerial N° 155-2008-ED, aprueba la guía para el Diseño, Administración Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de quioscos en la Instituciones Educativas Públicas. Las Instituciones Educativas Públicas son responsables de la implementación, las DRE y UGEL son responsables de su difusión, supervisión y monitoreo.

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, todo esto con la finalidad de mejorar el estado nutricional de la población Peruana favorecer la prevención de riesgo y daño alimentario nutricional, fomentando hábitos nutricionales saludables, según las etapas de la vida, siendo el quiosco y comedor escolar un lugar estratégico para el consumo de alimentos saludables para los alumnos de las Instituciones públicas dentro de la Jurisdicción de la Provincia de Huaraz.

Que, mediante la Ley N° 30061, Ley que declara de prioritario interés nacional la atención integral de salud de los estudiantes de las instituciones educativas del ámbito Qaliwarma y los incorpora como asegurados del Seguro Integral de Salud (SIS). Que, la citada norma, tiene como objeto contribuir al desarrollo de sus capacidades y mejorar su estado de salud, con especial énfasis en las zonas alejadas del país. Asimismo, dispone en su artículo 2° que el Ministerio de Salud elabora y aprueba el Plan de Salud Escolar; que tiene como objetivo desarrollar una cultura de salud en los escolares de las instituciones públicas, basada en los estilos de vida saludables y los determinantes sociales de la salud, así como detectar y atender de manera oportuna los riesgos de daños relacionados con el proceso de aprendizaje;

Que, el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y el Decreto Supremo 034-2008-AG, que aprueba su Reglamento, establece en su Artículo 20° que los Gobiernos Locales controlan y vigilan la comercialización, elaboración y expendio de alimentos; de conformidad con la Ley N° 27972 - Ley Orgánicas de Municipalidades;

Que, el Decreto Supremo N° 007-98-SA, aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas;

Que, para dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley General de Salud, es necesario normar las condiciones, requisitos y procedimientos higiénico-sanitarios a que debe sujetarse, el almacenamiento, la elaboración y el expendio de alimentos y bebidas de consumo humano, así como los relativos al registro sanitario, a la certificación sanitaria de productos materia de consumo y a la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas;

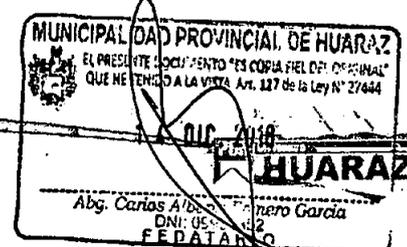
"Por un Nuevo Huaraz"

Av. Luzuriaga N° 734 - Plaza de Armas - Telf. Central (043) 421661

Alcaldía (043) 421531 - Fax (043) 421471

Facebook. munihuaraz2015.2018; E. mail. munihuaraz2015.2018@gmail.com

Página Web. www.munihuaraz.gob.pe





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

Que, el Decreto Supremo N° 007-2015-SA, establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, con el propósito de contribuir con la promoción y protección del derecho a la salud pública, con una mejor información para la ciudadanía y a la reducción de los riesgos asociados a las enfermedades crónicas no transmisibles. Toda disposición relativa a la alimentación saludable tendrá como referente, las recomendaciones oficiales o institucionales de la Organización Mundial de la Salud - Organización Panamericana de la Salud (OMS/OPS);

Que, la Resolución Viceministerial N° 109- 2016-MINEDU, aprueba las Bases del Concurso Nacional "Nuestras Loncheras y Kioscos Saludables", a nivel Nacional;

Que, la Comisión Salud, Medio Ambiente y Servicios Comunitarios de la Municipalidad Provincial de Huaraz, en uso de sus facultades contenidas en el Artículo 81° del Reglamento Interno del Concejo acordó por decisión **UNÁNIME** proponer al Magno Concejo Municipal de la Provincia de Huaraz, se apruebe el Dictamen N° 11-2016-MPH/CDPFPP, de fecha 14 de Noviembre del 2016;

Estando a los fundamentos expuestos y al amparo de las atribuciones otorgadas por el numeral 8) del Artículo 9° y Artículo 40° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, el Concejo Municipal en pleno, por **UNANIMIDAD** aprobó la:

ORDENANZA QUE REGULA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS SALUDABLES Y FOMENTO DE ENTORNOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y ALREDEDORES, EN LA PROVINCIA DE HUARAZ.

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

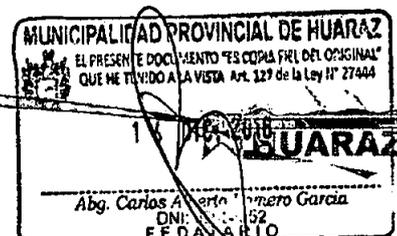
ARTÍCULO 1°. OBJETIVO

La presente ordenanza tiene como objetivo normar disposiciones para la promoción, prevención, control y vigilancia de los alimentos saludables e inoctrinos para la prevención de enfermedades transmisibles y no transmisibles en el interior de las Instituciones Educativas de nivel Primario y Secundario así como acciones de fiscalización al exterior de las mismas para la promoción de entornos saludables a favor de la protección de los menores de edad. Y de la misma manera sancionar el expendio de alimentos que no hayan sido recomendados por el Ministerio de Salud, en los kioscos y comedores escolares, en los establecimientos comerciales situados alrededor de las Instituciones Educativas a efectos de prevenir y contribuir con la salud integral de la comunidad educativa en especial de los niños, niñas y adolescentes.

ARTICULO 2°. DE LA FINALIDAD:

Contribuir con la salud integral de la comunidad educativa de la provincia de Huaraz, en especial de las niñas, niños y adolescentes con énfasis en la promoción de conductas y prácticas de alimentación saludable.

"Por un Nuevo Huaraz"





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

ARTÍCULO 3°. 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 Huaraz, que brinden servicios de alimentación y comercio dentro y fuera de las Instituciones Educativas Públicas y Privadas.

- 3.1. 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, kioscos y cafetines.
- 3.2. Promover el expendio de alimentos saludables recomendados por el Ministerio de Salud.
- 3.3. Regular la comercialización, expendio y consumo de bebidas alcohólicas y tabaco en los alrededores de las Instituciones Educativas.

CAPÍTULO II

ARTÍCULO 4°. DE LAS DEFINICIONES

Alimentación Saludable: Es aquella que contiene los tres grupos de alimentos: energéticos, constructores y reguladores, en la cantidad, variedad y combinación adecuada teniendo en cuenta la edad de la persona, sexo, el estado fisiológico y la actividad que realiza.

Esta permite alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo y disminuir el riesgo de padecer enfermedades (Ley N° 30021)

Bebida: Cualquier sustancia, en estado líquido o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano.

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

Comida Chatarra: Llamada también comida alternativa, que contiene altos niveles de grasa saturada y trans, sal, condimentos o azúcares que estimulan el apetito y la sed y numerosos aditivos alimentarios.

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

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

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

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

"Por un Nuevo Huaraz"





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

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

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

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

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

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

Institución Educativa: Comunidad de aprendizaje, es la primera y principal instancia de gestión del sistema educativo descentralizado.

Ambito 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, que pueda perjudicar la salud del educando.

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

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

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

Kiosco Escolar Tipo 1: Son ambientes ubicados dentro de la infraestructura educativa, para la atención de necesidades alimenticias complementarias de los estudiantes de las Instituciones Educativas. Es un kiosco Escolar sin conexión de instalaciones de agua potable, desagüe o energía eléctrica, se expenderá alimentos no perecederos y algunas frutas.

Kiosco Escolar Saludable: Es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inoocuos, en el que se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover prácticas saludables, en la población escolar, en alimentación y nutrición.

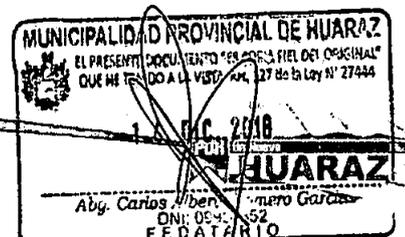
"Por un Nuevo Huaraz"

Av. Luzuriaga N° 734 - Plaza de Armas - Telf. Central (043) 421661

Alcaldía (043) 421531 - Fax (043) 421471

Facebook. munihuaraz2015.2018; E. mail. munihuaraz2015.2018@gmail.com

Página Web. www.munihuaraz.gob.pe





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

Kiosco Escolar Tipo 2 o 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, podrá expender alimentos perecederos y no perecederos.

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

Zonas Rígidas: Son aquellas áreas que se encuentran ubicados dentro de la provincia de Huaraz, en las que por las razones de desarrollo urbano, transporte, promoción del turismo, defensa ecológica, zonas reservadas de seguridad, se encuentran terminantemente prohibido el ejercicio del comercio ambulatorio, en cualquier forma y modalidad.

CAPÍTULO III

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

ARTÍCULO 5°. Al interior de las Instituciones Educativas se realizará la Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Quioscos y/o cafetines escolares con el fin de salvaguardar la salud e integridad de los consumidores.

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

A. Ubicación.- Los quioscos escolares estarán ubicados en lugar accesible a los estudiantes, a no menos de 10 metros de los servicios higiénicos, o cualquier otro foco de contaminación y permitir la circulación de los alumnos sin invadir zonas de seguridad u obstaculizar las vías de evacuación.

B. Estructura Física.- Los Quioscos escolares serán de materiales resistentes, anticorrosivos, no inflamables, de color claro, fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y habrán de mantenerse en buen estado de conservación. Todos los materiales de construcción deben ser tales que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.

Los cafetines en cambio, serán de material noble con pisos y paredes revestidos de material adsorbente, de color claro, que permita su lavado y desinfección.

C. Servicios:

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, expenderá solo productos envasados, los mismos que deberán contar con Registro Sanitario y demás información de etiquetado.

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

"Por un Nuevo Huaraz"

Av. Luzuriaga N° 734 - Plaza de Armas - Telf. Central (043) 421861

Alcaldía (043) 421531 - Fax (043) 421471

Facebook. munihuaraz2015.2018; E. mail. munihuaraz2015.2018@gmail.com

Página Web. www.munihuaraz.gob.pe





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

3. La basura se deben colocar en recipientes de plástico o material inocuo, con tapa 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.
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. La cocina deberá contar con una campana extractora de capacidad de extracción de humos y olores de acuerdo al volumen de producción y en buen estado de funcionamiento, la cual deberá ser higienizada convenientemente. Dicho artefacto debe funcionar mientras el trabajo en la cocina se esté efectuando. Contar con un ducto hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a las exigencias que para tal efecto se han establecido. (si se prepara los alimentos dentro del cafetín).

D. Emergencias.- Para casos de emergencias, se contará con:

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

E. Del prestador de servicios y el carné sanitario

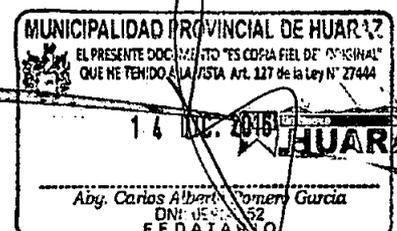
1. Todas aquellas personas que elaboren, manipulen y/o expendan alimentos y bebidas en los kioscos y/o cafetines escolares deben contar con Carné de Salud vigente de manera obligatoria y recibir capacitación periódica en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Principios Generales de Higiene, cada seis meses.

Debe contar con una constancia de capacitación que se exhiba en el quiosco o cafetín.

2. El Carné de Salud deberá ser emitido por una entidad del sector salud, Ministerio de Salud, Municipalidad Provincial de Huaraz, que acredite el buen estado de salud de la persona que manipula los alimentos y/o brinda atención directa al público.
3. El manipulador de alimentos en el quiosco escolar deberá trabajar con buenas prácticas de higiene.
4. El manipulador de alimentos deberá contar con el atuendo correspondiente como: mandil o chaqueta de color claro, gorro y mascarilla simple en caso necesario, que brinde la salubridad necesaria con respecto a la manipulación de alimentos.
5. Asimismo, no deberá manipular alimentos de padecer alguna enfermedad infectocontagiosa (infecciones cutáneas, enfermedades diarreicas o infecciones respiratorias).

"Por un Nuevo Huaraz"

Av. Luzuriaga N° 734 - Plaza de Armas - Telf. Central (043) 421661
Alcaldía (043) 421531 - Fax (043) 421471
Facebook. munihuaraz2015.2018; E. mail. munihuaraz2015.2018@gmail.com
Pagina Web. www.munihuaraz.gob.pe





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

F. De la Licencia o Autorización:

Los quioscos y cafetines escolares que prestan servicios de alimentación deberán contar con Licencia de Funcionamiento Municipal emitido por la Subgerencia de Comercialización y la Subgerencia Salubridad de la misma manera la supervisión del área de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones (GDUR), a fin de garantizar el cumplimiento de la infraestructura mínima y condiciones de seguridad.

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

A. Frutas, verduras y hortalizas

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

B. Productos lácteos

1. Los productos lácteos como quesos, mantequilla, yogurt y otros, deberán mantenerse separados entre sí y separados de fiambres y otros derivados cárnicos.
2. Siendo productos perecederos, se contará con exhibidores de refrigeración, zonificados por tipos de producto. Los productos lácteos y sus derivados, deberán exhibirse o conservarse en equipos de refrigeración entre 2° a 5° C. No se deberá sobrecargar el exhibidor con productos, para no obstruir la salida ni circulación del aire frío.
3. El producto fraccionado en tajadas, deberá ser comercializado en el día, quedando prohibido su retorno para almacenamiento, y el resto de la pieza deberá regresar inmediatamente al exhibidor con la superficie de corte cubierta con un papel poli grasa o film plástico para alimentos.
4. En la manipulación de los productos se utilizarán guantes desechables, pinzas u otros implementos. Se evitará en todo momento el contacto directo con las manos. Los productos se exhibirán en papel poli grasa, bolsas de plástico u otros de material inocuo y de primer uso.

C. Alimentos Industrializados

"Por un Nuevo Huaraz"

Av. Luzuriaga N° 734 - Plaza de Armas - Telf. Central (043) 421661
Alcaldía (043) 421531 - Fax (043) 421471
Facebook. munihuaraz2015.2018; E. mail. munihuaraz2015.2018@gmail.com
Pagina Web. www.munihuaraz.gob.pe





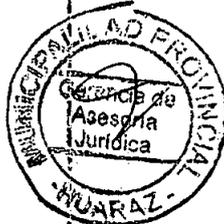
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

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

D. Comidas preparadas

1. Las comidas de consumo inmediato que se elaboren en el establecimiento deberán ser preparadas en un ambiente exclusivo para tal fin y contar con las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, y observar las buenas prácticas de manipulación.
2. En caso de ser elaborados en otro establecimiento comercial, se deberá verificar la calidad sanitaria e inocuidad de estos productos mediante el control de sus proveedores.
3. Los alimentos preparados de fácil alteración deberán permanecer refrigerados hasta su comercialización o exhibidas en vitrinas refrigeradas. Estos equipos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene, conservación y mantener la temperatura no mayor de 5°C.
4. Está prohibido apagar los equipos de conservación de alimentos cuando hay mercadería, por motivos de ahorro de energía eléctrica.
5. En cuanto a los alimentos preparados se deberá considerar que:
 - a. Los alimentos calientes deberán expendirse a temperaturas no menores a 60° C.
 - b. La rotación para el servido de los mismos se hará en un plazo no mayor de dos horas, quedando prohibido el almacenamiento de comida caliente en la sala de preparados.
 - c. La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá como insumo para preparaciones nuevas.
- 6.- El expendio de alimentos y preparación deberá estar sujeto a la R.M. N° 908-2012/MINSA.
- 7.- En cuanto al servicio se considerará:
 - a. Utilizar guantes y/o mascarillas desechables, en casos necesarios.
 - b. Los utensilios, como cucharas, tenedores, pinzas u otros deberán tomarse de tal forma de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos.
8. 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.
9. No se ofrecerán salsas, cremas, ni ají, de preparación casera o industrial, a menos que se encuentren a una temperatura segura (< de 5° C).



"Por un Nuevo Huaraz"

Av. Luzuriaga N° 734 - Plaza de Armas - Telf. Central (043) 421661
Alcaldía (043) 421531 - Fax (043) 421471
Facebook. munihuaraz2015.2018; E. mail. munihuaraz2015.2018@gmail.com
Página Web. www.munihuaraz.gob.pe





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

5.3. De la calidad nutricional:

A. 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:

1. Aportar alrededor de 2000 calorías máximo en promedio o no más del 10 -15% de las calorías totales diarias del estudiante dependiendo de la edad, género estado nutricional y actividad física (intensa, moderada o sedentaria).
2. No ser alto en grasas saturadas ni azúcares simples ni en sal, no contener grasas-trans. Deben ser de preferencia alimentos naturales, no industrializados.
3. Se debe considerar tener muy en cuenta que la ingesta del refrigerio no reemplaza un desayuno, almuerzo o cena.
4. Debe contener un líquido natural bajo en azúcar para asegurar la hidratación del niño, niñas y adolescentes.
5. Cada cafetín debe contar con una planificación de refrigerios saludables de una semana o un mes supervisado y validado por un especialista (nutricionista) del establecimiento de salud de su jurisdicción o de la Municipalidad Provincial de Huaraz.

B. 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.

1. Cereales

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

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

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

"Por un Nuevo Huaraz"

Av. Luzuriaga N° 734 - Plaza de Armas - Telf. Central (043) 421661

Alcaldía (043) 421531 - Fax (043) 421471

Facebook. munihuaraz2015.2018; E. mail. munihuaraz2015.2018@gmail.com

Página Web. www.munihuaraz.gob.pe





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

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, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar. • Agua hervida o envasada con o sin gas.

4. Lácteos y derivados

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

5. Alimentos preparados.- Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:

- Ensalada de frutas.
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
- Carnes frescas o secas preparados para sándwiches u otros: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pata, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas, ni ají.
- Visceras preparados para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos; sin salsas, ni cremas, ni ají.

ARTICULO 6°. INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

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

- Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA:

- a) Nombre del producto
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c) Nombre y dirección del fabricante

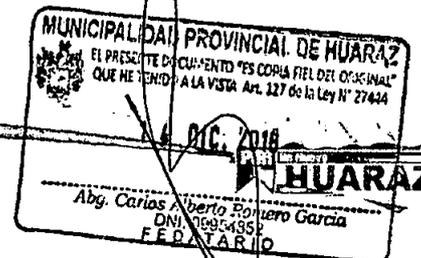
"Por un Nuevo Huaraz"

Av. Luzuriaga N° 734 - Plaza de Armas - Telf. Central: (043) 421661

Alcaldía (043) 421531 - Fax (043) 421471

Facebook: munihuaraz2015.2018; E. mail: munihuaraz2015.2018@gmail.com

Página Web: www.munihuaraz.gob.pe





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

- 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 Alimentados o la norma sanitaria peruana 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.

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos: Bajo en azúcar \leq 5gr. (1 cucharita) por 100 gr. Bajo en sal 1,25 gr. (% cucharita) por 100 gr. Bajo en aceite \leq 3gr. (1 cucharita) por 100 gr.
- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos: Bajo en azúcar 6.25 (1 % cucharita) por vaso de 250 ml FUENTE: RM N° 908-2012/MINSA C. Cualquier usuario podrá elevar denuncia con las respectivas pruebas, a fin de que se proceda a una Inspección sanitaria inmediata por parte de la autoridad de salud de nivel local y actuar según sus atribuciones en relación al concesionario de turno o propietario.



ARTÍCULO 7°. FISCALIZACIONES

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

7.1. Fiscalización del Comercio ambulatorio.- Establecer en el perimetro de las Instituciones Educativas como zona rigida para el comercio ambulatorio, no permitiéndose en un perimetro menor de 100 ml. Aplicable a cualquiera de las siguientes actividades:

VENTA DE ALIMENTOS:

Golosinas, alimentos preparados, helados, confitería, emolientes, quinua, maca soya y bebidas tradicionales sin alcohol, potajes tradicionales, dulces tradicionales, frutas, jugo de frutas.

SERVICIOS Y OTROS:

7.2. Fiscalización de bebidas alcohólicas en el horario escolar.-

1. Se prohíbe el expendio y consumo de alcohol en horario escolar en establecimientos de venta u bodegas ubicados en el perimetro menor de 100 ml de las Instituciones Educativas.
2. Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas en horario escolar en la vía pública en un perimetro menor de 100 ml de las Instituciones Educativas.
3. Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

"Por un Nuevo Huaraz"





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

7.3. Fiscalización de venta de tabaco a menores de edad

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

ARTÍCULO 8°. DE LA PUBLICIDAD

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

1. Consumo de Bebidas alcohólicas
2. Consumo de tabaco

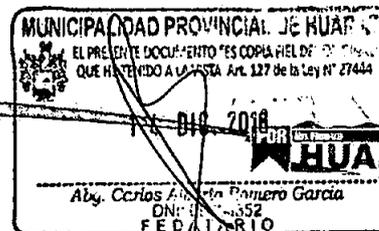
ARTÍCULO 9°

CONSTITUYE infracción toda transgresión e incumplimiento a la presente ordenanza, sea por acción u omisión., los que incumplan lo dispuesto en la presente ordenanza se harán acreedores a las sanciones establecidas en el cuadro único de sanciones de la Municipalidad Provincial de Huaraz:

CUADRO DE INFRACCIONES

CÓDIGO	INFRACCION	MONTO DE LA MULTA (UIT)	MEDIDA COMPLEMENTARIA
	Por no cumplir los quioscos y/ cafetines al interior del Centro Educativo con las especificaciones referidas a la vigilancia sanitaria, ubicación, estructura física, servicios y/o emergencias conforme lo dispuesto en la presente ordenanza.	10 % UIT	Clausura
	Por no contar los quioscos y/o cafetines al interior del Centro Educativo con alimentos de calidad nutricional.	10 % UIT	Clausura
	Por realizar comercio ambulatorio en el exterior del Centro Educativo (zona rígidas) venta de alimentos, servicios y otros	5 % UIT	Retención
	Por realizar comercio ambulatorio en el exterior del Centro Educativo referido al expendio de bebidas alcohólicas, tabaco a menores de edad en horario escolar.	5 % UIT	Retención y Decomiso (alimentos, servicios y otros)

"Por un Nuevo Huaraz"





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

	Por exhibir publicidad que promueva el consumo de bebidas alcohólicas, tabaco, dentro y fuera de las Instituciones Educativas en un perímetro de 100 metros.	5 % UIT	Decomiso (en un perímetro de 100 metros Retiro)
--	--	---------	--

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA: Los kioscos escolares actualmente existentes al interior de las Instituciones Educativas, deberán adecuar su oferta gastronómica, desde la fecha de la publicación de la presente Ordenanza Municipal.

DISPOSICIONES FINALES COMPLEMENTARIAS

PRIMERA: Incorpórese al Cuadro Único de Sanciones y escala de multas, las sanciones que se establece en el artículo octavo de la presente Ordenanza Municipal.

SEGUNDA: Encárguese a la Sub Gerencia de Fiscalización y Comercialización aplicar las sanciones que correspondan por infringir las disposiciones establecidas en la presente Ordenanza Municipal.

TERCERA: La Gerencia Municipal, Gerencia de Servicios Públicos y Gerencia de Asesoría Jurídica, son las encargadas de supervisar el cumplimiento de las disposiciones de la presente Ordenanza Municipal, en coordinación con la Subgerencia de Comercialización y fiscalización.

DISPOSICION FINAL

La presente Ordenanza Municipal entrara en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Diario de mayor circulación de nuestra ciudad.

POR TANTO:

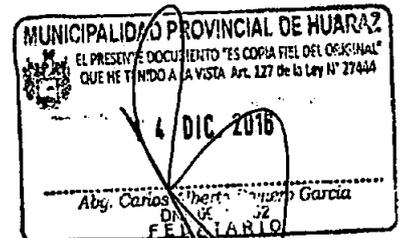
MANDO SE REGISTRE, PUBLIQUE, COMUNIQUE Y CUMPLA.

Dado en el Palacio Municipal, en la ciudad de Huaraz, a los siete días del mes de diciembre del año dos mil dieciséis.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAZ



VIDAL ALBERTO ESPINOZA CERRÓN
ALCALDE PROVINCIAL



Sec. Carlos Alberto Romero Garcia- Doy Fe.-

"Por un Nuevo Huaraz"

