

Acuerdo No. 280

EL MINISTRO DE EDUCACION Y CULTURA

Considerando:

Que el Ministerio de Educación y Cultura, a través de la División Nacional de Educación para la Salud y sus homólogas provinciales, ejecuta acciones de fomento, protección, promoción de la salud y prevención de enfermedades prevalentes en la comunidad educativa;

Que es función de la División Nacional de Educación para la Salud elaborar instrumentos técnicos y materiales para el fomento y protección de la salud, prevención de enfermedades y generación de servicios a la comunidad educativa, a fin de ser difundidas a través de las unidades administrativas homólogas provinciales;

Que el numeral 20 del Art. 23 y el Art. 42 de la Constitución Política del Estado, garantizan a los ecuatorianos el derecho a la salud, su promoción y protección por medio de la seguridad alimentaria;

Que el Art. 43 de la Constitución Política del Estado, determina la promoción cultural por la salud y la vida, con énfasis en la educación alimentaria y nutricional de madres y niños, en la salud sexual y reproductiva, mediante la participación de la sociedad y la colaboración de los medios de comunicación social;

Que el artículo 48 de la Constitución Política, puntualiza que es obligación del Estado, la sociedad y la familia promover con máxima prioridad el desarrollo integral de niños y adolescentes y asegurar el ejercicio pleno de sus derechos;

Que como consecuencia de la publicidad y desconocimiento del valor nutritivo de los alimentos, se expenden en los bares escolares, productos que atentan contra la salud de los educandos;

Que es necesario actualizar el Reglamento para el manejo y administración de bares escolares en las instituciones educativas, expedido mediante Acuerdo Ministerial No. 2371 del 18 de junio de 1992; y,

En uso de sus atribuciones legales,

Acuerda:

Expedir el siguiente Reglamento sustitutivo para el manejo y administración de bares escolares de los establecimientos educativos del país.

TITULO I

GENERALIDADES

CAPITULO I

DE LOS FINES Y OBJETIVOS

Art. 1:

a) Mejorar la calidad de vida de los estudiantes de los niveles inicial, básico y de bachillerato, mediante la aplicación del presente reglamento;

b) Establecer normas nutricionales e higiénicas que permitan seleccionar, preparar y expender alimentos y bebidas en los bares de los establecimientos educativos; y,

c) Mejorar los hábitos alimentarios de la comunidad educativa a través de procesos de enseñanza aprendizaje sobre nutrición.

Art. 2.- El presente reglamento se aplicará en todos los establecimientos educativos de los niveles inicial, básica y de bachillerato, sean fiscales, fiscomisionales, municipales o particulares.

TITULO II

DE LOS BARES ESCOLARES

CAPITULO I

DEFINICION:

Art. 3.- Los locales de los bares serán aptos para el expendio de alimentos y bebidas y se clasifican en: completo, adaptado o quiosco.

a) Bar completo: Aquel cuyo local es cerrado y cuenta con servicios higiénicos, lavabos, mueblería, vajilla y personal de servicio;

b) Bar adaptado: Aquel cuyo local carece de uno o más servicios señalados en los bares completos; y,

c) Quiosco: Caseta de madera, latón o acero inoxidable que se lo ubica en sitios adecuados para su funcionamiento.

CAPITULO II

DE LOS OBJETIVOS DE LOS BARES

Art. 4:

a) Velar por el fomento, protección, y promoción de la salud en la comunidad educativa; y,

b) Contribuir a mejorar el estado nutricional de los alumnos y alumnas.

CAPITULO III

CARACTERISTICAS Y ESTRUCTURA DE LOS BARES

Art. 5.- Los locales de los bares escolares completos tendrán mínimo 10 metros cuadrados de superficie libre, con suficiente luz y ventilación.

Art. 6.- Los bares adaptados y quioscos que no posean servicios higiénicos y lavabos, deben tener acceso a los más cercanos del establecimiento. Además deben poseer un depósito de agua limpia y fresca.

Art. 7.- Los bares deben ser contruidos con materiales sólidos, resistentes, impermeables y con superficies lisas que permitan la limpieza fácil. Los bares adaptados y quioscos deberán poseer instalaciones correctas y seguras y contar con el suficiente número de recolectores de basura con tapa.

DE LA SEGURIDAD DE LOS BARES

Art. 8.- Los bares sean éstos: Completos, adaptados o quioscos deberán contar con un extinguidor de incendios, el mismo que se utilizará de acuerdo a las ordenanzas del Cuerpo de Bomberos.

TITULO III

DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPITULO I CARACTERISTICAS

Art. 9.- Los alimentos y bebidas que se expendan en los bares escolares, deben ser naturales y frescos, cuyas características físicas, químicas y biológicas no atenten contra la salud de los que consumen. Todos los alimentos y bebidas elaboradas deberán tener el correspondiente registro sanitario.

CAPITULO II

TRANSPORTE, PREPARACION, EXPENDIO Y CONSUMO

Art. 10.- Para el transporte de los alimentos se utilizará recipientes limpios y con tapa de seguridad a fin de evitar su contaminación o deterioro.

Art. 11.- La materia prima que se utilice para la preparación de alimentos debe almacenarse en envases adecuados que garanticen la conservación y limpieza.

Art. 12.- Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben contar con un sistema apropiado de conservación y refrigeración.

Art. 13.- Los alimentos preparados que se expendan en los bares deben estar protegidos por tapas, vitrinas de vidrio o manteles limpios y blancos.

Art. 14.- Los alimentos para su expendio deben ser manipulados mediante guantes plásticos desechables, pinzas limpias e inoxidables y servidos en envases desechables o en su empaque original. En caso de utilizar vajilla retornable, su limpieza se la realizará con agua circulante y detergente; de igual manera debe incentivarse el uso de servilletas desechables y manteles de tela preferentemente blanca.

TITULO IV

DE LA ADMINISTRACION DE LOS BARES ESCOLARES

CAPITULO 1

DE LA CONTRATACION DE LOS BARES ESCOLARES

Art. 15.- Las partes que intervienen en la contratación se sujetarán imprescindiblemente a lo estipulado en el presente reglamento.

Art. 16.- La contratación para la administración de los bares escolares de instituciones fiscales, se realizará mediante concurso publicado en la prensa. El contrato durará un año lectivo, pudiendo renovarse si las partes estiman conveniente. En las instituciones donde no sea aplicable esta norma se lo realizará en forma directa con apego a los artículos siguientes.

Art. 17.- Las partes intervinientes en la contratación serán: el Rector(a), o Director(a) como representante legal del establecimiento educativo, y el favorecido en el concurso.

Art. 18.- Se prohíbe que, en el concurso de oferta de los bares escolares, participen familiares en 4to. grado de consanguinidad y segundo de afinidad de las autoridades, docentes, administrativos y de servicio que laboran en la institución.

Art. 19.- El canon de arrendamiento lo fijará el Consejo Directivo del establecimiento educativo de nivel medio o los directores(as) de las instituciones educativas del nivel pre-primario o primario. La forma de pago será mensual, y se depositará en la cuenta de ingresos propios que mantenga la institución.

Art. 20.- Para las instituciones que no tengan una cuenta de ingresos propios, la administración de los dineros por concepto de arrendamiento del bar recaerá en el Tesorero de la Junta de Profesores o en el Colector del establecimiento educativo, según sea el caso.

Art. 21.- Los rubros generados por concepto de arrendamiento del bar, serán destinados al mantenimiento y mejoras físicas del establecimiento educativo, conforme a las necesidades determinadas por las autoridades del plantel educativo. En ningún caso se utilizarán para otros fines.

CAPITULO II

DE LOS RESPONSABLES

Art. 22.- El responsable directo de la administración del bar, es la personas ganadora del concurso y con quien se firma el contrato. Su responsabilidad no podrá delegarse a otras personas.

Art. 23.- La autoridad del establecimiento será la responsable de la adjudicación del contrato del bar y el fiel cumplimiento de sus cláusulas. En caso de existir incumplimiento, por parte del contratante el directivo deberá recurrir a las autoridades legales y de salud.

CAPITULO III

DE LOS REQUISITOS Y NORMAS SANITARIAS

Art. 24.- La persona que participe en el concurso para la administración de un bar escolar deberá presentar los siguientes documentos:

- o Certificado de salud, otorgado por la Dirección Provincial de Salud, válido por un año.

- o Permiso sanitario otorgado por la Dirección Provincial de Salud, en caso de ser favorecida en el concurso.

- o Certificado otorgado por el Cuerpo de Bomberos de la verificación efectuada a las instalaciones del bar.

Art. 25.- Tanto el Administrador como los empleados del bar, deberán presentar el certificado de salud, previo al ejercicio de su actividad y cumplir con las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud Pública, entre las cuales citamos:

- o Aseo personal.

- o Cabellos y uñas cortas y limpias.

- o Piel sana, sin afecciones cutáneas o heridas.
- o No toser o estornudar sobre los alimentos.
- o No fumar, ni ingerir licor en el bar.
- o Evitar manipulación simultánea de dinero y alimentos.
- o Usar delantal y gorro limpios, en buen estado de conservación y de color claro.
- o Usar manteles secos, limpios y de color claro para el secado de la vajilla.
- o Prohíbese la presencia de animales en el bar, cerca de el o sus alrededores.
- o Compete a los administradores la limpieza permanente del entorno los bares.

CAPITULO IV

DEL CONTROL DE CALIDAD Y PRECIOS

Art. 26.- El Rector(a), Director(a) de los establecimientos educativos conformará una comisión especial de al menos tres personas miembros de la comunidad educativa responsables del control diario de la calidad de los alimentos que se expenden y de los precios de los mismos.

Art. 27.- El Administrador del bar deberá presentar por lo menos con una semana de anticipación los menús que se expenderán y los precios correspondientes, los mismos que deben estar autorizados por la comisión especial de la que habla el artículo precedente.

Art. 28.- Se prohíbe la venta de alimentos, preparados con químicos, preservantes, colorantes, aditivos saborizantes, que no tengan el registro sanitario correspondiente, como también alimentos alterados por agentes físicos, químicos y biológicos o contaminados. Asimismo, se prohíbe la venta de cigarrillos y/o bebidas alcohólicas en cualquier circunstancia.

Art. 29.- La combinación de alimentos preparados deben ser equilibrados considerando el uso de hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas y minerales.

Art. 30.- Cualquier alteración de los alimentos en su calidad o precios, debidamente comprobados, deberán ser motivo de amonestación verbal o escrita y suspensión temporal o definitiva de la administración del bar. Las autoridades institucionales, según la gravedad de las infracciones, aplicarán cualquiera de las sanciones señaladas.

Art. 31.- En caso de conflictos graves entre las partes, éstas se someterán a las autoridades legales, de salud, de educación o comisarías de turno, de acuerdo al caso.

CAPITULO V

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 32.- Se prohíbe que el local del bar sea sitio de vivienda o dormitorio permanente.

Art. 33.- Las autoridades y organismos del plantel, determinarán cualquier otra disposición que no esté considerada en este reglamento, siempre que convenga a la buena marcha y administración del bar

Art. 34.- De la ejecución, seguimiento, evaluación del presente acuerdo encárgase a la División Nacional de Educación para la Salud, y sus homólogas provinciales.

Art. 35.- Derógase el Acuerdo No. 2371 del 18 de junio de 1992.

Comuníquese y publíquese.- Dado en Quito, Distrito Metropolitano, a 31 de mayo del 2006.

f.) Raúl Vallejo Corral, Ministro de Educación y Cultura.

Certifico que esta copia es igual a su original.- Quito, 3 de julio del 2006.- f.) Ilegible.