

Que, el Plan Nacional del Buen Vivir, objetivo 2, expresa que es responsabilidad del Estado “Mejorar las capacidades y potencialidades de la población” y, específicamente en el objetivo 2.1 Asegurar una alimentación sana, nutritiva, natural y con productos del medio para disminuir drásticamente las deficiencias nutricionales”;

Que, la Ley Orgánica de la Salud, en el artículo 16 manda: “El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes”;

Que, la Ley de Soberanía Alimentaria dispone en el artículo 26: “Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos; y la coordinación de las políticas públicas”;

Que, los ministerios de Salud y Educación desde el ámbito de sus competencias consideran la obligatoriedad y necesidad impostergable de plantear, un marco regulatorio especial dirigido a la comunidad educativa y administradores de los bares estudiantiles, que fomente y contribuya a garantizar una conducta alimentaria saludable, previniendo el apareamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles de origen alimentario nutricional y de enfermedades transmitidas por alimentos;

Que, el Ministerio de Educación, expidió los acuerdos ministeriales No. 280-2006 de 31 de mayo del 2006 y No. 0052-09 de 11 de febrero del 2009, sobre los bares escolares, sin embargo es indispensable articular funciones, acciones y responsabilidades bajo un marco legal interministerial, es decir entre educación y salud, como entes comprometidos con el buen vivir de las y los estudiantes;

Que, en general los servicios de bar en las instituciones educativas, ofertan productos de bajo valor nutritivo, sin vigilancia sanitaria;

Que, es responsabilidad de los ministerios de Salud Pública y Educación, controlar que se brinden servicios de calidad con calidez a niñas, niños y adolescentes que están dentro del sistema educativo nacional; y,

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 151 y 154 de la Constitución de la República del Ecuador, en concordancia con el Art. 17 del estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva,

Acuerdan:

Expedir el Reglamento que regula el funcionamiento de bares escolares del Sistema Educativo Nacional.

No. 0001-10

**MINISTERIO DE EDUCACION Y
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA**

Considerando:

Que, en el Capítulo Segundo de la Constitución Política del Estado, referente a los Derechos del Buen Vivir, sección primera, Art. 13 dice: “las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”;

CAPITULO I**OBJETO, APLICACION Y RESPONSABILIDADES**

Art. 1.- OBJETO.- El presente reglamento tiene por objeto establecer requisitos para el funcionamiento de los bares escolares, su administración y control, así como fomentar y promover hábitos alimentarios saludables en las niñas, niños y adolescentes, que están inmersos en el sistema educativo nacional.

Art. 2.- APLICACION.- El presente reglamento es de aplicación obligatoria en todos los bares escolares de los establecimientos educativos del país: oficiales, públicos, fiscomisionales y particulares, en los diferentes niveles y modalidades: hispana y bilingüe, del sistema educativo nacional.

Art. 3.- RESPONSABILIDADES.- Para la aplicación del presente reglamento se conforman tres tipos de comités: nacional, provincial y local del establecimiento educativo.

CAPITULO II**ESTRUCTURA DE LOS COMITES**

Art. 4.- COMITE NACIONAL, estará integrado por:

- **El Ministerio de Educación a través de:**

- La Dirección Nacional de Educación Regular y Especial, quien la presidirá.
- La División Nacional de Educación para la Salud.
- La Dirección Nacional de Supervisión.
- La División de Orientación de Bienestar Social Estudiantil.

- **El Ministerio de Salud a través de:**

- El Subproceso de Nutrición.
- El Proceso de Control y Mejoramiento en Vigilancia Sanitaria.
- El Proceso de Control y Mejoramiento en Salud Pública.

El Comité Nacional, se reunirá con carácter obligatorio, de manera ordinaria, dos veces durante el año escolar, al inicio y final; y extraordinariamente cuando se requiera.

Art. 5.- FUNCIONES: Son funciones del comité nacional:

- Elaborar el plan nacional de alimentación, nutrición y control epidemiológico y sanitario de bares escolares de los establecimientos educativos.
- Mantener una base de datos nacional actualizada, sobre la situación de bares escolares.
- Establecer los lineamientos generales para el levantamiento provincial de un diagnóstico situacional de bares escolares.

- Socializar políticas, acuerdos y reglamentos a las direcciones provinciales a nivel nacional.
- Realizar el monitoreo, seguimiento y evaluación de los planes provinciales.
- Mantener una agenda permanente de coordinación interinstitucional.

Art. 6.- EL COMITE PROVINCIAL estará integrado por:

La Dirección Provincial de Educación a través de:

- La Jefatura de Educación para la Salud, quien lo preside.
- Supervisión.
- Orientación y Bienestar Estudiantil.

La Dirección Provincial de Salud a través de:

- El responsable de nutrición.
- Vigilancia epidemiológica.
- La Coordinación de Vigilancia Sanitaria.

El comité provincial, se reunirá con carácter obligatorio, de manera ordinaria, dos veces durante el año escolar, al inicio y final; y extraordinariamente cuando se requiera.

Art. 7.- FUNCIONES.- Son funciones del comité provincial:

1. Ejecutar los planes y directrices que se deriven del comité nacional.
2. Elaborar el diagnóstico situacional de los bares escolares en su jurisdicción.
3. Contar con una base de datos actualizada de los bares escolares existentes en su jurisdicción.
4. Elaborar y ejecutar el plan provincial de alimentación, nutrición, control epidemiológico y sanitario de bares escolares.
5. Coordinar con las municipalidades el control de ventas de alimentos ambulantes en el entorno de la comunidad educativa.
6. Controlar que los bares escolares, cumplan con estándares e indicadores de calidad de conformidad con la normativa aplicable.
7. Informar trimestralmente los avances en la ejecución del plan a los directores provinciales de Educación y Salud y al comité nacional.

Art. 8.- EL COMITE LOCAL DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO, estará integrado por:

- Rector/a, Director/a de la institución educativa, quien lo presidirá:

- Un profesional de la salud representante del Departamento de Bienestar Estudiantil, y en los establecimientos que no existiere este departamento, participará un delegado de área de salud (o distrito cuando se creare) en el que esté ubicado el establecimiento educativo.
- Médico escolar, donde existiere.
- Presidente del comité central de padres de familia, o su delegado.
- Representante del gobierno estudiantil.

El comité institucional, se reunirá con carácter obligatorio, de manera ordinaria dos veces en el año escolar, al inicio y final; y extraordinariamente cuando se requiera.

Art. 9.- FUNCIONES.- Son funciones del comité local del establecimiento educativo:

1. Establecer un cronograma de coordinación institucional para ejecutar acciones relacionadas a la salud y nutrición.
2. Aplicar el plan local de alimentación, nutrición y control de bares escolares.
3. Proporcionar la información necesaria al comité provincial sobre la situación del bar escolar de su establecimiento.
4. Monitorear en su establecimiento, el cumplimiento de la aplicación de contenidos curriculares sobre alimentación y nutrición saludable.
5. Coordinar con las unidades del MSP para realizar capacitaciones a los miembros de la institución y administradores de bares, en temas relacionados con alimentación y nutrición.
6. Llevar a cabo acciones de seguimiento y control del plan en coordinación interinstitucional.
7. Informar trimestralmente a los directores provinciales de educación y salud, y a las autoridades locales respectivas de los avances en la ejecución del plan.
8. Vigilar el cumplimiento de las actividades regulares para eliminación y control de fauna nociva en los bares escolares de su institución.
9. Vigilar el cumplimiento de las normas higiénicas y sanitarias en la manipulación, elaboración y expendio de los alimentos en los bares escolares de su institución.
10. Organizar diversas acciones educativas y pedagógicas de formación a los estudiantes, en coordinación con los padres de familia y gobiernos estudiantiles, tales como:
 - Carteleras informativas (en cada curso o grado).
 - Redacciones y ensayos sobre la temática de alimentación y nutrición.
 - Crear o fortalecer los clubes de periodismo, para tratar las temáticas de salud, alimentación y nutrición.

- Ejecutar procesos de reflexión sobre la problemática en minutos cívicos, horas de asociación de clase y clases regulares.
- Desarrollar la creatividad de los estudiantes, para aportar en temas de educación saludable y nutrición, a través de acciones como el teatro, danza, canto, poesía, sociodrama, psicodrama, dibujos, entre otros.
- Aplicar diversas técnicas de aprendizaje sobre las temáticas de salud, alimentación, nutrición y medio ambiente que propicien el acceso al conocimiento de estos temas.
- Ferias, casas abiertas, concursos: afiches, slogans, poesía, oratoria, pintura, dibujo, redacción, mesas redondas, ensayos, entre otras.
- Otras acciones de carácter educativo y formativo.

11. Velar por el fiel cumplimiento de este reglamento.

El Rector/a o Director/a del establecimiento educativo reportará al personal de salud del área (o distrito) o médico escolar los posibles casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

CAPITULO III

DE LA INFRAESTRUCTURA Y SANEAMIENTO

Art. 10.- Los bares deberán ser construidos adecuados o readecuados de conformidad con las normas vigentes.

Deben ubicarse en un lugar accesible a todos los estudiantes, (incluidos discapacitados o con capacidades diferentes) y alejados de las baterías sanitarias y/o instalaciones de aguas servidas, así como, de cualquier otro foco de contaminación y de malos olores.

Los locales deberán mantener buenas condiciones higiénico - sanitarias.

Art. 11.- Los bares se construirán con materiales resistentes, anti inflamables, anticorrosivos, fáciles de limpiar y desinfectar y deben conservarse en buen estado. El diseño debe ser tal, que permita el desplazamiento interior del personal, la ubicación de los equipos y una superficie adecuada para la preparación de alimentos, la exhibición y expendio de los mismos.

Además debe contar con:

Iluminación suficiente, por medios naturales y/ o artificiales.

Agua potable entubada con sistema de agua circulante en estado satisfactorio.

Fregaderos en buen estado.

Alcantarillado: conectado a red pública o a pozo séptico.

Recipientes externos con tapas para la disposición de desechos en el exterior del local clasificados por tipos: orgánicos e inorgánicos.

Las paredes deben ser de material resistente, de fácil limpieza y recubiertas hasta el techo.

Los colores de pisos, paredes y techo deben ser claros por razones de higiene y luminosidad.

Las ventanas estarán protegidas por malla fina contra insectos.

Las instalaciones de gas y vapor se mantendrán debidamente protegidas y fuera del local.

Los desagües y las alcantarillas deben ser suficientes, estar debidamente protegidos con rejillas y trampa de grasas.

El área de cocción tendrá campanas de absorción de humo con sus correspondientes extractores de olores, vapor y filtros.

Disyuntor cortacorrientes, extintor contra incendios, botiquín de primeros auxilios, entre otros.

Art. 12.- El bar escolar debe mantenerse limpio y desinfectado, tener un programa de control de fauna nociva de acuerdo a las características del medio, debiendo evitarse la presencia de animales domésticos dentro de sus instalaciones.

CAPITULO IV

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Art. 13.- Los equipos y utensilios destinados a la preparación y distribución de alimentos deben ser de acero inoxidable o de material resistente, anticorrosivo que no transmita sustancias tóxicas al alimento; deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar (pinzas, espátulas, ollas, sartenes, cubiertos, etc.)

En locales que no dispongan de agua potable o entubada para la limpieza de vajilla, se dispondrá de utensilios descartables (platos, cubiertos, vasos, cucharas).

Con el fin de evitar contaminación la vajilla deberá ser guardada dentro de vitrinas.

Art. 14.- MANEJO ADECUADO DE LOS UTENSILIOS.- En la manipulación de los utensilios se procurará no tocar con los dedos la superficie que entre en contacto con los alimentos:

Los platos deben ser manipulados por debajo.

Los vasos por la base o por el cuerpo.

Los cubiertos por sus mangos.

Las tazas por debajo o por las asas.

CAPITULO V

DE LA HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL

Art. 15.- El personal que labora en el bar deberá presentar un buen estado de salud, respaldado con el certificado de salud ocupacional, otorgado por el Ministerio de Salud Pública, actualizado anualmente y deberá cumplir las normas establecidas por la autoridad sanitaria.

Art. 16.- En caso de conocer o sospechar que el personal que trabaja en los bares escolares padezca de una enfermedad infecciosa, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no debe manipular alimentos.

Art. 17.- El personal que labora en el bar escolar debe tener en cuenta las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

Impedir el acceso a personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos.

Usar delantal en buen estado de conservación y de color claro.

Manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas.

Cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado de conservación, de manera que se evite contaminación cruzada de alimentos por caída de cabello.

No manipular simultáneamente dinero y alimentos.

Lavarse las manos con agua circulante y jabón y desinfectarse: antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de usar el servicio higiénico y de manipular cualquier material u objeto que represente riesgo de contaminación.

Art. 18.- Todo local deberá contar con un desinfectante para uso de los manipuladores de alimentos del bar.

CAPITULO VI

DE LOS ALIMENTOS

Art. 19.- Los administradores de los bares escolares de los establecimientos educativos expendrán alimentos aplicando medidas de higiene y protección para asegurar su inocuidad.

Art. 20.- Los alimentos procesados que se expendan en el bar escolar deberán contar con registro sanitario vigente, deben estar debidamente rotulados de conformidad con la normativa nacional y con el etiquetado correspondiente a la declaración nutricional, especialmente de las grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, carbohidratos y sodio.

Art. 21.- Se prohíbe adulterar los alimentos y comidas preparadas, añadiendo ingredientes o aditivos innecesarios y perjudiciales para la salud, que con su adición generen un producto que induzca a equívocos, engaños o falsedades.

Art. 22.- Los alimentos o comidas preparadas que presenten altos contenidos de nutrientes con indicadores de exceso, no podrán expendirse, ni comercializarse en ninguno de los establecimientos educativos, porque su consumo frecuente puede ocasionar sobrepeso y obesidad.

Art. 23.- Para verificar la calidad microbiológica y bromatológica de los alimentos que se expendan en los bares escolares, se tomarán anualmente muestras aleatorias, por parte de vigilancia sanitaria de las direcciones provinciales de salud.

DE LA CONSERVACION DE ALIMENTOS

Art. 24.- Los productos en empaques individuales fácilmente perecibles, se conservarán en su envoltura original en refrigeración y los alimentos no perecibles se mantendrán en vitrinas adecuadas o en recipientes limpios y tapados, observando las recomendaciones del fabricante.

Art. 25.- Para evitar contaminaciones cruzadas, se colocarán en recipientes plásticos individualizados con tapa, tomando en cuenta que los alimentos crudos deben estar almacenados debajo de los preparados o listos para el consumo.

Art. 26.- El refrigerador debe mantener una temperatura interna de 5°C a 8°C, y la parte del congelador de 0°C a -5°C, mantenerlo limpio y en buen estado de funcionamiento. No se deberá llenar excesivamente el refrigerador con el fin de permitir la circulación de aire y mantener la temperatura.

Art. 27.- Se aplicará el método PEPS (lo que primero entra, primero sale) a fin de evitar el vencimiento del producto antes de su expendio.

Art. 28.- Las comidas una vez preparadas deberán:

- a) Ser consumidas dentro del tiempo establecido por la autoridad sanitaria según su composición y forma de preparación;
- b) Mantenerse bajo refrigeración las comidas semi-elaboradas y consumirse dentro de las 24 horas de preparación; y,
- c) Se prohíbe el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones.

Art. 29.- Los alimentos para su expendio deberán ser manipulados con utensilios apropiados como: pinzas, espátulas, etc.

Para el servido del azúcar, café soluble, productos complementarios a la comida, se debe disponer de estos alimentos envasados en cantidades moderadas o en recipientes que eviten la contaminación del producto.

DEL EXPENDIO DE ALIMENTOS

Art. 30.- Con el propósito de promover el consumo de alimentos tradicionales, respetando hábitos y costumbres de la población por regiones, se sugiere las siguientes preparaciones locales:

REGION SIERRA	REGION COSTA	REGION AMAZONICA
LACTEOS Y SUS DERIVADOS	LACTEOS Y SUS DERIVADOS	LACTEOS Y SUS DERIVADOS
Helados de leche Avena con leche Arroz con leche Batido de frutas	Helados de leche Avena con leche Arroz con leche Batido de frutas	Helados de leche Avena con leche Arroz con leche Batido de frutas
CEREALES Y SUS DERIVADOS	CEREALES Y SUS DERIVADOS	CEREALES Y SUS DERIVADOS
Maíz enconfitado Arroz con carne y ensalada Arroz con pollo y ensalada Arroz con pescado y ensalada Arroz con fréjol y ensalada Arroz con bistec de hígado y ensalada Arroz con lenteja y ensalada Arroz con arveja y ensalada Empanadas de viento Refresco de avena con fruta Sánduche de queso Sánduche de mortadela Sánduche de pernil Tamales Humitas Mote pillo Choclo con queso Mote con queso Canguil con panela (chispiolas) Tostado con chochos Tortillas de maíz Guiso de mote Pinol Pan de quinua Torta de quinua Refresco de quinua Chicha de máchica	Maíz enconfitado Arroz con carne y ensalada Arroz con pollo y ensalada Arroz con pescado y ensalada Arroz con fréjol y ensalada Arroz con bistec de hígado y ensalada Arroz con lenteja y ensalada Arroz con arveja y ensalada Empanadas de viento Refresco de avena con fruta Sánduche de queso Sánduche de mortadela Sánduche de pernil Tamales Humitas Mote pillo Choclo con queso Arroz con guanta	Maíz enconfitado Arroz con carne y ensalada Arroz con pollo y ensalada Arroz con pescado y ensalada Arroz con fréjol y ensalada Arroz con bistec de hígado y ensalada Arroz con lenteja y ensalada Arroz con arveja y ensalada Empanadas de viento Refresco de avena con fruta Sánduche de queso Sánduche de mortadela Sánduche de pernil Tamales Humitas Mote pillo Choclo con queso Arroz con guanta

REGION SIERRA	REGION COSTA	REGION AMAZONICA
TUBERCULOS Y SUS DERIVADOS	TUBERCULOS Y SUS DERIVADOS	TUBERCULOS Y SUS DERIVADOS
Tortilla de yuca Pan de almidón Papa chaucha con pepa de zambo Tortilla de papa con chorizo Papas cocidas con queso	Tortilla de yuca Pan de almidón Torrejas de yuca horneadas Torta de yuca Muchin de yuca horneado	Tortilla de yuca Pan de almidón Torrejas de yuca horneadas Torta de yuca Muchin de yuca horneado
LEGUMINOSAS	LEGUMINOSAS	LEGUMINOSAS
Tostado de soya Hamburguesa de lenteja Habas fritas Habas tostadas Habas cocinadas con queso Pan integral de chocho Ceviche de chocho	Tostado de soya Hamburguesa de lenteja Habas fritas	Tostado de soya Hamburguesa de lenteja Habas fritas
OLEAGINOSAS	OLEAGINOSAS	OLEAGINOSAS
Maní frito Maní enconfitado	Maní frito Maní enconfitado	Maní frito Maní enconfitado
FRUTA	FRUTA	FRUTA
Ensalada de fruta con yogurt Pincho de frutas Ensalada de frutas Pastel de manzana Maduro con queso Bebida de maracuyá Helado de fruta (taxo, mora, tomate) Banana con chocolate Torta de maduro Frutas de temporada (manzana, granadilla, sandía, melón, papaya, pera, claudias, manzana, naranja, mango y otras) Bebida maracuyá inti yaku Jucho	Ensalada de fruta con yogurt Pincho de frutas Ensalada de frutas Pastel de manzana Maduro con queso Bebida de maracuyá Helado de fruta (taxo, mora, tomate) Banana con chocolate Torta de maduro Frutas de temporada (manzana, granadilla, sandía, melón, papaya, pera, claudias, manzana, naranja, mango y otras)	Ensalada de fruta con yogurt Pincho de frutas Ensalada de frutas Pastel de manzana Maduro con queso Bebida de maracuyá Helado de fruta (taxo, mora, tomate) Banana con chocolate Torta de maduro Frutas de temporada (manzana, granadilla, sandía, melón, papaya, pera, claudias, manzana, naranja, mango y otras) Torta de fruti pan Batido de pomarosa
PLATANOS		
Tortilla de verde al horno Bolón de verde Chucula Panqueque de maduro Panqueque de maduro Emborrajado de plátano al horno Tortillas de plátanos rellenas de pollo	Tortilla de verde al horno Bolón de verde Chucula Panqueque de maduro Panqueque de maduro Emborrajado de plátano al horno (gato encerrado) Tortillas de plátano rellenas de pollo Corviche	Tortilla de verde al horno Bolón de verde Chucula Panqueque de maduro Panqueque de maduro Emborrajado de plátano al horno Tortillas de plátano rellenas de pollo Corviche
HORTALIZAS	HORTALIZAS	HORTALIZAS
Torta de zanahoria Ensaladas de hortalizas frías y calientes	Torta de zanahoria Ensaladas de hortalizas frías y calientes	Torta de zanahoria Ensaladas de hortalizas frías y calientes
HUEVO	HUEVO	HUEVO
Torti nutri (tortilla de huevo con hortalizas de hoja) Espumilla de frutas Huevo duro	Espumilla de frutas Huevo duro	Espumilla de frutas Huevo duro

REGION SIERRA	REGION COSTA	REGION AMAZONICA
AZUCARES Dulce de chocho Dulce de guayaba Dulce de zanahoria con pan Mermelada de frutas Mermelada de sandía y limón PESCADO Ceviche de pescado Encebollado	AZUCARES Dulce de leche Dulce de fruta Dulce de zanahoria con pan Mermelada de frutas PESCADO Ceviche de pescado Encebollado	AZUCARES Mermelada de frutas Dulce de pomarosa Dulce de zanahoria con pan Mermelada de frutas PESCADO Ceviche de pescado Encebollado

CAPITULO VII

DISPOSICIONES PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA ADMINISTRACION DE BARES ESCOLARES

Art. 31.- Los procedimientos de contratación de servicios para la administración de los bares escolares a seguirse por parte de los establecimientos educativos oficiales (públicos, fiscomisionales y privados), se aplicarán de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su reglamento general de aplicación.

Art. 32.- En los establecimientos oficiales que cuentan con unidades ejecutoras, los procedimientos de contratación de servicios para la administración de los bares escolares, lo harán directamente, sujetándose a la ley y reglamento señalados en el artículo precedente.

Art. 33.- En los establecimientos educativos que no cuentan con unidades ejecutoras, los procedimientos de contratación de servicios para la administración de los bares escolares, lo harán a través de las respectivas direcciones provinciales de educación, según su jurisdicción y competencia, de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su reglamento general.

Art. 34.- En los establecimientos educativos que no cuentan con unidades ejecutoras, y los que cuentan con unidades ejecutoras, ubicados en sectores rurales y urbano marginales que carecen de tecnología apropiada, la convocatoria a concurso de ofertas para la contratación de servicios para la administración de los bares escolares se realizará a través de la prensa local o mediante avisos como: carteles u otros medios.

Art. 35.- El contrato para la administración de bares escolares durará dos años lectivos, pudiendo renovarse si las partes lo estiman conveniente.

Art. 36.- En los establecimientos educativos particulares y fisco misionales, de cualquier jornada; masculinos, femeninos y mixtos; urbanos y rurales; hispanos y bilingües los procedimientos de contratación de servicios para la administración de los bares escolares, se regirán por las condiciones, requisitos, derechos, obligaciones y prohibiciones establecidos en el presente reglamento.

Art. 37.- En el proceso de selección y renovación del contrato, de ser el caso, actuará una comisión en representación del establecimiento educativo, que estará integrada por:

El Rector(a) y/o Director(a), según corresponda como representante oficial del establecimiento educativo, el Presidente del Comité Central de Padres de Familia, un delegado del Departamento de Bienestar Estudiantil donde existiere y el Presidente del Gobierno Estudiantil con voz y voto.

Art. 38.- En la contratación de servicios para la administración de los bares escolares que no es un contrato de inquilinato, se hará constar entre otros elementos, el costo por el uso de la infraestructura física y sanitaria destinada para el bar escolar. El Administrador pagará mensualmente el costo por adelantado al establecimiento educativo durante los primeros cinco días de cada mes, y se calculará de la siguiente manera:

- El 40% del total de estudiantes legalmente matriculados en el año lectivo que corresponde al primer año de vigencia del contrato.
- Ese 40% del número de estudiantes matriculados x 0,50 de dólar de los EE.UU. de Norteamérica.
- Este valor diario X el número de días de asistencia a clases durante el mes.
- De este último valor se deducirá el 10% que será el costo que el establecimiento educativo debe cobrar por concepto de la utilización de la infraestructura física y sanitaria al administrador del servicio del bar escolar; el cual será ajustado anualmente en función del Índice de Precios al Consumidor (IPC) establecido por el INEC.

El valor así calculado según los cuatro pasos anteriores, se depositará mensualmente en una cuenta específica de la institución, aperturada para el efecto a ser administrada por: Rector(a) o Director(a) según el caso, y el Presidente(a) del Comité Central de Padres de Familia. Dichos recursos se destinarán para el mejoramiento o mantenimiento de la infraestructura física y sanitaria del bar, en proyectos con fines educativos vinculados a la salud, alimentación, nutrición, medio ambiente, actividades deportivas, y apoyo a estudiantes de escasos recursos económicos para que puedan acceder a los alimentos del bar escolar.

Art. 39.- En caso de que el mismo establecimiento educativo disponga de varios bares, debe existir un solo Administrador.

Art. 40.- El proveedor adjudicado para la administración de los bares escolares deberá presentar los siguientes documentos, en copias debidamente certificadas:

- Registro único de proveedores;
- Permiso de funcionamiento otorgado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente;
- Certificado ocupacional de salud otorgado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente a su jurisdicción, para el Administrador y el personal que va a laborar en cada bar;
- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos; y,
- Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición, otorgado por el MSP a través de la Dirección Provincial de Salud correspondiente.

Art. 41.- El Administrador del bar deberá presentar trimestralmente el listado de alimentos y preparaciones, a la comisión local del establecimiento, el listado debe ser detallado y con los precios individualizados, por lo menos con una semana de anticipación al trimestre para el que se oferta.

CAPITULO VIII

PROHIBICIONES

Art. 42.- Se prohíbe la participación en el concurso de ofertas para la contratación de servicios para la administración de los bares escolares de los establecimientos educativos públicos, fiscomisionales de:

docentes, autoridades, personal administrativo, asociaciones, comité central de padres de familia y personal de servicio que laboren en la institución; así como de familiares de los directivos, hasta el 4to. grado de consanguinidad y segundo de afinidad, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 62 y 63 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

Art. 43.- Se prohíbe expresamente que los recursos generados, por concepto de utilización de la infraestructura física destinada para el bar escolar, se utilicen en la ejecución de actividades y adquisiciones de bienes que no estén contemplados en el Art. 38 de este reglamento.

Art. 44.- Las autoridades de los establecimientos y el contratista adjudicado para la administración de los bares, quedan totalmente prohibidos de recibir y dar bienes, dinero y otros beneficios que no estén contemplados en el contrato. Dentro de este contexto el adjudicado tendrá la facultad de ejercer la acción pública para denunciar actos que impliquen falta de transparencia y corrupción. Las denuncias serán tramitadas de conformidad con las leyes y reglamentos vigentes. Los transgresores tendrán responsabilidad administrativa, civil y penal.

Art. 45.- Se prohíbe que el local del bar escolar sea sitio de vivienda o dormitorio.

Art. 46.- Se prohíbe que en el local de los bares escolares mantengan bajo su cuidado a niños y niñas de cualquier edad.

Art. 47.- Se prohíbe ofertar o publicitar, alimentos calificados de alto contenido de nutrientes que son indicadores de exceso a menores de edad, en los establecimientos educativos, según se detalla en el siguiente cuadro:

Cuadro 1

INDICADORES DE EXCESO

Nutrientes indicadores	Bajo contenido 	Mediano contenido 	Alto contenido 
Grasas	≤ 3 gramos En 100 gramos ≤ 1,5 gramos En 100 mililitros.	>3 y < a 20 g. En 100 gramos >1,5 y < 10 g. En 100 mililitros.	≥ 20 gramos En 100gramos ≥ 10 gramos En 100 mililitros.
Grasas Saturadas	≤ 1,5 gramos En 100 gramos ≤ 0,75 gramos En 100 mililitros	>1,5 y < a 5 g. En 100 gramos >0,75 y <2,5 g En 100 mililitros.	≥ 5 gramos En 100 gramos ≥ 2,5 gramos En 100 mililitros
Azúcares adicionados (incluye monosacáridos + disacáridos)	≤ 5 gramos En 100 gramos ≤ 2,5 gramos En 100 mililitros	>5 y <15 g. En 100 gramos >2,5 y < 7,5 g. En 100 mililitros	≥ 15 gramos. En 100 gramos ≥ 7,5 gramos En 100 mililitros
Sal	≤ 0,3 gramos En 100 gramos ≤ 0,3 gramos En 100 mililitros (equivalente a 120 mg de sodio)	> 0,3 y < 1,5 En 100 gramos > 0,3 y < 1,5 g. 100 mililitros. (equivalente a entre 120 a 600 mg de sodio)	≥ 1,5 gramos En 100 gramos ≥ 1,5 gramos En 100 mililitros (equivalente a más de 600 mg de sodio)

A continuación se presenta el listado de los alimentos procesados que contienen alto contenido de nutrientes indicadores de exceso de energía que no se podrán expendir en el bar, sin perjuicio de otros que se puedan incluir.

Cuadro 2

Contenido nutricional del producto

Producto procesado	Cantidad porción	Contenido nutricional del producto			Nutrientes indicadores
		Grasas gramos	Sodio miligramos	Azúcares gramos	
Plátanos	45	16	115	0	 Alto
Chicharrón	15	5	210	0	 Alto
Extruidos de maíz	38	10	270	0	 Alto
Habas procesadas	100	30	30	0	 Alto
Papas fritas	29	10	170	0	 Alto
Maduros	45	14	300	0	 Alto
Yuca frita	30	7	210	0	 Alto
Papas con cuero	100	33,77	1380	0	 Alto
Papas con queso	30	33,7	1,38	0	 Alto
Snack mix	50	13	390	0	 Alto
Bebidas hidratantes	240	0	0	23	 Alto
Jugos procesados y envasados	240	0	0	24	 Alto
Gaseosa/soda	240	0	0	28	 Alto
Caramelos	2	0	0	1,99	 Alto
Chicles	5	0	0	14.29	 Alto

Cuadro 3

CANTIDAD DE NUTRIENTES RECOMENDADOS EN RELACION A LAS PORCIONES DE ALIMENTOS OFERTADOS EN LOS BARES ESCOLARES

Productos procesados	Porción (gramos)	Nutriente	Menor de	
Productos procesados industriales	15	Grasa	3,00	Gramos
		Grasa saturada	0,75	Gramos
		Azúcares	2,25	Gramos
		Sal	90,00	Miligramos

Productos procesados	Porción (gramos)	Nutriente	Menor de	
	25	Grasa	5,00	Gramos
		Grasa saturada	1,25	Gramos
		Azúcares	3,75	Gramos
		Sal	150,00	Miligramos
	29	Grasa	5,80	Gramos
		Grasa saturada	1,45	Gramos
		Azúcares	4,35	Gramos
		Sal	174,00	Miligramos
	30	Grasa	6,00	Gramos
		Grasa saturada	1,50	Gramos
		Azúcares	4,50	Gramos
		Sal	180,00	Miligramos
	45	Grasa	9,00	Gramos
		Grasa saturada	2,25	Gramos
		Azúcares	6,75	Gramos
		Sal	270,00	Miligramos
	50	Grasa	10,00	Gramos
		Grasa saturada	2,50	Gramos
		Azúcares	7,50	Gramos
		Sal	300,00	Miligramos
Bebidas	240	Azúcares	18,00	Gramos
Caramelos	2	Azúcares	0,40	Gramos
Chicles	15	Azúcares	3	Gramos

Art. 48.- Se prohíbe la utilización de material informativo sobre alimentación y nutrición dirigida a los escolares sin la autorización de las instancias técnicas de los ministerios de Salud y Educación.

Art. 49.- Se prohíbe la venta de cigarrillos y/o bebidas alcohólicas en los bares escolares en cumplimiento a la Ley Orgánica de la Salud.

Se prohíbe el consumo de cigarrillos, productos del tabaco y bebidas alcohólicas en los establecimientos educativos. No podrán destinarse bajo ningún concepto espacios para fumadores, ni aún en actividades extracurriculares como: kermese, casas abiertas, etc.

CAPITULO IX

SANCIONES

Art. 50.- La inobservancia parcial o total del presente reglamento y las infracciones que cometieren los administradores de los bares de los establecimientos educativos se sujetarán a lo previsto en el Libro Tercero, Vigilancia y Control Sanitario, Capítulo II de los Alimentos, y su procedimiento contemplado en el Art. 221 y siguientes de la Ley Orgánica de Salud. Y para efectos de sanción se aplicará lo previsto en el artículo 237 y siguientes de la ley invocada.

Art. 51.- Cuando la inobservancia o falta sea atribuible a los directivos y docentes de las instituciones educativas oficiales, se aplicará la causal establecida en el numeral 3 del Art. 32 de la Ley de Carrera Docente y Escalafón del Magisterio Nacional. La sanción de remoción a la que se refiere el Art. 6 la Ley Reformatoria a la Ley de Carrera

Docente y Escalafón del Magisterio Nacional, publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 639 de 22 de julio del 2009 que reforma el Art. 13 de la ley ibídem, es concordante con el Art. innumerado que va después del Art. 120 del Reglamento General a la Ley de Carrera Docente y Escalafón del Magisterio Nacional, que sanciona el incumplimiento o desacato a las disposiciones impartidas por autoridad superior o resoluciones adoptadas por las comisiones provinciales o regionales de defensa profesional.

CAPITULO X

TERMINOLOGIA

Art. 52.- Para efectos de aplicación del presente reglamento se adopta la siguiente terminología:

Aditivos alimentarios: Son sustancias o mezclas de sustancias de origen natural o artificial, que por sí solas no se consumen directamente como alimentos, tengan o no valor nutritivo y se adicionan en límites permitidos durante la producción, manipulación, fabricación, elaboración, tratamiento o conservación de alimentos.

Adjudicación: Es el acto administrativo por el cual la máxima autoridad o el órgano competente otorga derechos y obligaciones de manera directa al oferente seleccionado, surte efecto a partir de su notificación y solo será impugnable a través de los procedimientos establecidos en esta ley.

Administrador de bar escolar: Quien, luego del proceso respectivo se adjudica el bar escolar, con quien se firma el contrato, es el responsable directo de la administración del bar, su responsabilidad no podrá delegarse a otras personas.

Alimento: Producto que ingerido aporta al organismo de los seres humanos, los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Alimento adulterado: Es aquel que sus ingredientes han sido reemplazados total o parcialmente por otras sustancias extrañas, o han sido tratados con agentes diversos para encubrir deficiencias de calidad, defectos de elaboración, o causar daño.

Alimento natural: Es aquel que se utiliza como se presenta en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus caracteres o en su composición, pudiendo ser sometido a procesos prescritos por razones de higiene, o las necesarias para la separación de partes no comestibles.

Alimento procesado: Es toda materia alimenticia natural o artificial que para el consumo humano ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación, que se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada.

Bares escolares: Son lugares que se encuentran dentro de los establecimientos educativos, donde se expenden alimentos naturales, preparados y/o procesados, los cuales deben brindar una alimentación nutritiva, variada y suficiente.

Caducidad: Deterioro o pérdida de la utilidad para el consumo, especialmente de un alimento envasado.

Contratista: Es la persona natural o jurídica, nacional o extranjera, o asociación de estas, contratada por las entidades contratantes para proveer bienes, ejecutar obras y prestar servicios, incluidos los de consultoría.

Normas INEN: Conjunto de normas establecidas que determinan las especificaciones de los productos alimenticios.

Nutriente: Sustancia química que se encuentra en los alimentos y que garantiza el crecimiento, la renovación de tejidos y asegura el mantenimiento de la vida.

Nutrientes indicadores de calidad: Para efectos del presente reglamento se define como nutrientes indicadores de calidad de la dieta, todos aquellos cuyo contenido excesivo o deficitario en los alimentos pueden constituir un factor de riesgo para la salud de las personas, incluyendo efectos de largo plazo como la prevalencia o severidad de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación y nutrición.

Permiso de funcionamiento: Es el documento otorgado por la autoridad sanitaria nacional a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en las leyes y reglamentos correspondientes.

Proveedor: Es la persona natural o jurídica nacional extranjera, que se encuentra inscrita en el RUP, de conformidad con esta ley, habilitada para proveer bienes, ejecutar obras y prestar servicios, incluidos los de consultoría, requeridos por las entidades contratantes.

Registro Unico de Proveedores - RUP: Es la base de datos de los proveedores de obras, bienes y servicios, incluidos los de consultoría, habilitados para participar en los procedimientos establecidos en esta ley. Su administración está a cargo del Instituto Nacional de Contratación Pública y se lo requiere para poder contratar con las entidades contratantes.

Registro sanitario: Es la certificación otorgada por la autoridad sanitaria nacional, para la importación, exportación y comercialización de los productos de uso y consumo humano señalados en el artículo 137 de la Ley Orgánica de Salud.

Dicha certificación es otorgada cuando se cumpla con los requisitos de calidad, seguridad, eficacia y aptitud para consumir y usar dichos productos, cumpliendo los trámites establecidos en las leyes y sus reglamentos respectivos.

Derogatoria: Deróganse los acuerdos ministeriales No. 280 y 052, expedidos por el Ministerio de Educación, el 31 de mayo del 2006 y del 11 de febrero del 2009 respectivamente.

Artículo final: De la ejecución del presente acuerdo interministerial, que entrará en vigencia a partir de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial encárguense los ministerios de Educación a través de: la Dirección Nacional de Educación Regular y Especial, Dirección Nacional de Supervisión, División Nacional de Educación para la Salud, Dirección Nacional Financiera y la Dirección Nacional de Servicios Educativos-DINSE, las direcciones provinciales de educación o las unidades desconcentradas, y las autoridades de los planteles educativos de todos los niveles y modalidades del sistema educativo nacional. El Ministerio de Salud Pública, a través de la Dirección General de Salud, direcciones provinciales de salud, coordinaciones de vigilancia sanitaria y áreas de salud.

DISPOSICION GENERAL

El presente acuerdo interministerial entrará en vigencia a partir de la fecha de su expedición, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

Dado y firmado en el Distrito Metropolitano de Quito, a 14 de abril del 2010.

f.) Ricardo Cañizares Fuentes, Ministro de Salud Pública (E).

f.) Gloria Vidal Illingworth, Ministra de Educación.

ASESORIA JURIDICA.- Certifico.- Que esta copia es igual a su original.

Quito, a 28 de abril del 2010.

f.) Jorge Placencia.