

**INFORME TÉCNICO PROYECTO "ORDENANZA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS
EXPOSICIÓN DE MOTIVOS"**

1. Antecedentes

- A través de Oficio N°GADDMQ-SGCM-2023-4940-O del 07 de diciembre de 2023, la señora Presidenta de la Comisión de Ambiente, Concejala Diana Cruz, convocó a la Sesión No. 011 – Ordinaria, a realizarse el día lunes, 11 de diciembre de 2023, a las 09h30 en la Sala de Sesiones No. 2, con el objeto de tratar el siguiente ORDEN DEL DÍA: Tratamiento del proyecto de "ORDENANZA QUE REDUCE LOS DESPERDICIOS ALIMENTICIOS EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO"
- Mediante Oficio N°GADDMQ-SGCM-2023-5032-O, de 18 de diciembre de 2023, la Secretaria General del Concejo Metropolitano de Quito, informó que la Comisión de Ambiente, en sesión ordinaria, No. 011, llevada a cabo el lunes, 11 de diciembre de 2023, durante el tratamiento del segundo punto del orden del día: Tratamiento del proyecto de "ORDENANZA QUE REDUCE LOS DESPERDICIOS ALIMENTICIOS EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO"; resolvió: Que la Secretaría de Ambiente, Secretaría de Salud, Secretaría de Inclusión Social, Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, Empresa Metropolitana de Gestión de Residuos Sólidos, Empresa Pública Metropolitana de Aseo, Agencia Metropolitana de Control y Agencia de Coordinación Distrital del Comercio, en el término de diez (10) días remitan, para conocimiento y consideración de la Comisión de Ambiente, los informes técnicos y jurídicos –dentro del marco de sus competencias–, del proyecto de "Ordenanza que reduce los desperdicios alimenticios en el Distrito Metropolitano de Quito".

El proyecto de "ORDENANZA QUE REDUCE LOS DESPERDICIOS ALIMENTICIOS EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO" es una normativa enfocada en disminuir el desperdicio de alimentos mediante estrategias preventivas y educativas, coordinación interinstitucional y un régimen sancionatorio. Esta ordenanza regula principalmente la prevención y reducción de desperdicios alimenticios, estableciendo responsabilidades para distintas entidades. Incluye medidas para la donación de alimentos, proponiendo la coordinación del acopio de estas donaciones.

La normativa propuesta procura alinearse con las disposiciones nacionales sobre la reducción de pérdida y desperdicio de alimentos, enfatizando la importancia de un enfoque preventivo y educativo en toda la cadena alimentaria.

El 30 de mayo del 2022, se aprobó la "Ley para prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y mitigar el hambre de las personas en situación de vulnerabilidad alimentaria", que fue Publicada en el Tercer Suplemento del Registro Oficial No. 72. Esta normativa tiene como objetivos fundamentales la disminución de la pérdida de alimentos, la optimización de la utilización de productos aptos para el consumo humano, la mitigación del desperdicio alimentario para fortalecer la seguridad alimentaria y el estímulo a la donación de alimentos sin valor comercial, con prioridad en el consumo humano.

La ley establece la responsabilidad de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) en la implementación de normativas destinadas a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Se enfatiza en la necesidad de que los GAD regulen y promuevan acciones para prevenir el desperdicio de productos alimenticios, abarcando desde la producción hasta la distribución y consumo.

Además, se subraya la importancia de generar una cultura que evite el desperdicio de alimentos, promoviendo la colaboración entre distintos actores de la cadena alimentaria. La legislación también destaca la obligatoriedad de estas normativas para todas las personas naturales y jurídicas que participen en la cadena alimentaria dentro de su jurisdicción.

En la Ley la mayoría de las atribuciones se asignan al Ministerio de Agricultura y Ganadería.

2. Análisis de la Propuesta de: ORDENANZA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

En la propuesta de Ordenanza la mayoría de las atribuciones se asignan a la Secretaría de Salud, rebasando las competencias de esta dependencia municipal, incluso la de emisión de políticas municipales, en otras materias además de salud.

El Código Municipal, en el Libro II.1, artículo 529, dispone:

“Organismos Competentes.- La Secretaría responsable de la salud del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito será responsable de liderar la gestión integral de salud al interior de la Municipalidad, así como de definir las prioridades de salud para la población del Distrito, en el marco de la política nacional de salud y del Plan Metropolitano de Desarrollo.

Los prestadores de servicio de salud municipales ejecutarán sus acciones en el marco de las políticas nacionales, distritales y en articulación con la red de salud pública.

La gestión de los servicios y acciones de salud se basará en modelos de gestión integrales y participativos, con control ciudadano en todos los niveles.

Las acciones de promoción y prevención se definirán en base a planes, programas y proyectos participativos que se ejecutarán de manera territorializada.”

A continuación, se presenta un análisis detallado del contenido de la propuesta de Ordenanza:

1. La Ordenanza se enmarca en las disposiciones establecidas por la Ley para prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Se articula de manera coherente con los objetivos y principios de la legislación nacional.

2. **Enfoque Preventivo y Educativo:** La Ordenanza refleja un enfoque preventivo y educativo al buscar no solo sancionar el desperdicio, sino también promover la sensibilización, la capacitación y la adopción de prácticas responsables en toda la cadena alimentaria.

3. Contiene 3 secciones:

- **SECCIÓN I. NORMAS PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

- El artículo primero asigna responsabilidades a la Secretaría de Salud responsabilidades que rebasan las competencias de la Secretaria de Salud, contiene 17 literales de la a) a la q). Solamente

tiene competencia en relación con los literales e, h y m relacionados con acciones de prevención, campañas de sensibilización capacitación a los actores del sector alimenticio y el desarrollo de contenidos académicos respecto a hábitos de consumo responsable y rescate de prácticas culturales de consumo de alimentos para la reducción del desperdicio.

El texto del artículo dice textualmente:

Artículo (...).- De los lineamientos para el establecimiento de la política pública.- El ente rector de la Salud en el Distrito Metropolitano de Quito, en la elaboración de la política publica, considerará los siguientes lineamientos:

- El segundo artículo se relaciona con coordinación interinstitucional
- El tercero se relaciona con regulación y control

- **SECCION II DE LA DONACION**

Artículo (...).- **Recepción de donaciones:** En este artículo a la Secretaría de Salud se le delega la responsabilidad de coordinar el acopio de las donaciones, sin embargo, estas competencias no le pertenecen a la SS y por lo tanto se sugiere un ajuste al texto.

- **SECCION III RÉGIMEN SANCIONATORIO**

Se establecen sanciones sin especificar los organismos competentes.

- **DISPOCISIONES GENERALES**

PRIMERA: En esta disposición se delega a la Secretaria de Salud apoyar a los productores con la logística y movilización de sus productos a espacios de comercialización gestionados por el GAD del DMQ; sin ser de competencia de esta Institución la logística y control de los espacios de comercialización de alimentos. Se sugiere un ajuste al texto.

SEGUNDA: Le asigna a la Secretaría de Salud, responsabilidades sobre el etiquetado de alimentos, acciones que esta fuera de las competencias de la institución y que corresponden incluso al gobierno nacional.

3. Propuesta

A continuación, se presentan propuestas para algunos artículos, considerando principalmente las competencias de la Secretaría de Salud.

SECCIÓN I. NORMAS PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|--|---|---|
| <p>Artículo (...).- De los lineamientos para el establecimiento de la política pública.- El ente rector de la Salud en el Distrito Metropolitano de Quito, en la elaboración de la política pública, considerará los siguientes lineamientos:</p> <p>a) Impulsar medidas integrales contra la pérdida y el desperdicio de alimentos aptos para el consumo humano;</p> <p>b) Coordinar y sistematizar la elaboración de estudios y levantamiento de datos, formación y elementos indispensables para la generación de estrategias integrales para el combate al desperdicio de alimentos;</p> <p>c) Generar estrategias objetivas para mejoramiento en el aprovechamiento de los productos alimenticios disponibles para el consumo humano;</p> <p>d) Mitigar el desperdicio de todo producto alimenticio con el objeto de contribuir al acceso seguro de alimentos suficientes para el desarrollo, vida activa y sana de las personas;</p> | <p>En el artículo debe cambiarse el organismo competente, lo propuesto rebasa competencias de la Secretaría de Salud.</p> <p>Se debe revisar los organismos municipales competentes para las disposiciones contenidas en los siguientes literales: a), b) c), d), f), g), i), j), k), l) n), o), p) y q), ya que no son de competencia para la Secretaría de Salud del MDMQ.</p> <p>Se propone al siguiente texto para los literales e y m, sobre los cuales tiene competencia la Secretaría de Salud</p> <p>e) Realizar campañas de información y comunicación, para la sensibilización sobre los beneficios e importancia de evitar pérdidas y desperdicios de los alimentos.</p> <p>h) Promover en el marco de la coordinación interinstitucional, programas y campañas permanentes de sensibilización en los medios de comunicación masivos sobre los perjuicios de la pérdida y el desperdicio de alimentos, el valor nutricional y la revalorización de los mismos y su</p> | <p>Solamente los literales e) y m) corresponden a las competencias de la SS definidas mediante:</p> <p>Código Municipal para el Distrito Metropolitano de Quito. – Fecha de publicación: 2023-05-08</p> <p>Libro II.1 De la Salud</p> <p>Artículo 529.- Organismos competentes.- <i>La Secretaría responsable de la salud del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito será responsable de liderar la gestión integral de salud al interior de la Municipalidad, así como de definir las prioridades de salud para la población del Distrito, en el marco de la política nacional de salud y del Plan Metropolitano de Desarrollo.</i></p> <p><i>Los prestadores de servicio de salud municipales ejecutarán sus acciones en el marco de las políticas nacionales, distritales y en articulación con la red de salud pública.</i></p> |



Informe Nro.: SS-DPPVS-CN-2023-019

Fecha de elaboración: 27 de diciembre de 2023

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|--|---|---|
| <p>e) Realizar campañas de información y comunicación, en coordinación con los entes de Ambiente, Salud y demás componentes según sus competencias, para la sensibilización sobre los beneficios e importancia de evitar pérdidas y desperdicios de los alimentos.</p> <p>g) Impulsar la suscripción de convenios entre productores y comercializadores de alimentos, organizaciones receptoras, encaminados a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, así como fomentar y canalizar la donación de productos alimenticios en los términos de esta Ley;</p> <p>h) Promover programas y campañas permanentes de sensibilización en los medios de comunicación masivos sobre los perjuicios de la pérdida y el desperdicio de alimentos, el valor nutricional y la revalorización de los mismos y su aprovechamiento en favor de una producción y consumo responsable;</p> <p>i) Capacitar a los operadores de la cadena alimentaria sobre los beneficios de la donación de alimentos;</p> <p>j) Incentivar el incremento de la actividad de donación de alimentos en sujeción a la cantidad y</p> | <p>aprovechamiento en favor de una producción y consumo responsable;</p> <p>m) Efectuar procesos de capacitación dirigidos a niños, niñas y adolescentes en coordinación con la Secretaría de Educación y demás entidades competentes para el desarrollo de contenidos académicos respecto a la alimentación saludable, rescatando prácticas culturales y culinarias que aportan a la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos, en el marco del derecho a la alimentación adecuada.</p> | <p><i>La gestión de los servicios y acciones de salud se basará en modelos de gestión integrales y participativos, con control ciudadano en todos los niveles.</i></p> <p><i>Las acciones de promoción y prevención se definirán en base a planes, programas y proyectos participativos que se ejecutarán de manera territorializada.</i></p> <p>De la Promoción y Protección de la Salud, y Prevención de la Enfermedad</p> <p><i>Art. 532.- Acciones de promoción y protección de la salud.- El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito a través de la Secretaría responsable de la salud, formulará acciones de promoción y protección de la salud, coherentes con la realidad y dinámica territorial. Para el efecto, se promoverá: 1. Acciones de información, educación y comunicación social para facilitar cambios de conducta en personas y grupos de población por ciclo de vida, encaminados a la promoción y protección de la salud, especialmente en los grupos de atención prioritaria, que permitan el desarrollo y envejecimiento activo y</i></p> |



Informe Nro.: SS-DPPVS-CN-2023-019

Fecha de elaboración: 27 de diciembre de 2023

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|--|--------------------|--|
| <p>calidad, en beneficio de personas en situación de vulnerabilidad y demás actores.</p> <p>k) Destinar los recursos necesarios para la implementación y evaluación de la política local respecto a la pérdida y el desperdicio de alimentos;</p> <p>l) Promover la capacitación y tecnificación de actores del sector alimenticio, mejorar y contribuir en la regulación de la actividad inherente al uso de los alimentos a fin de evitar la pérdida y el desperdicio de alimentos;</p> <p>m) Efectuar procesos de capacitación en coordinación con el Sistema de Educación y demás entidades necesarias para el desarrollo de contenidos académicos respecto a los hábitos de consumo responsable, rescatando prácticas culturales y culinarias que aportan a la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos, en el marco del derecho a la alimentación adecuada;</p> <p>n) Desarrollar e implementar procesos de planificación, seguimiento y monitoreo de las acciones implementadas para la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos;</p> | | <p><i>saludable; así como el fomento de estilos de vida que favorezcan comportamientos y la creación de entornos, espacios y ambientes saludables;</i></p> <p><i>2. Acciones que fomenten el uso del espacio público, el disfrute pleno del derecho a la ciudad, la realización de actividad física, alimentación saludable y ocupación del tiempo libre;</i></p> <p><i>3. Fomento de iniciativas locales que potencien la organización, participación ciudadana y uso de los recursos comunitarios para la promoción y protección de la salud;</i></p> <p><i>4. La conformación de redes en acción municipal para la ejecución de actividades de promoción y protección de la salud, en base a su ámbito de responsabilidad;</i></p> <p><i>5. La intervención integrada de múltiples actores públicos, privados y comunitarios, para la gestión de los determinantes que incidan en las condiciones de salud de la población;</i></p> |



Informe Nro.: SS-DPPVS-CN-2023-019

Fecha de elaboración: 27 de diciembre de 2023

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|--|--------------------|---|
| <p>o) Promover, desarrollar y coordinar acciones para la implementación de propuestas técnicas y ambientalmente sostenibles para utilizar los desperdicios de alimentos para humanos (que no puedan ser aprovechados para el consumo humano) en la preparación de alimentos para animales, siempre que estos se mantengan dentro de los parámetros óptimos y adecuados para el consumo de animales. Estas propuestas técnicas deberán ser desarrolladas en coordinación y participación de las Entidades Metropolitanas competentes, productores de alimentos para animales y productores/comercializadores de alimentos (incluidos los mercados municipales y privados).</p> <p>p) Coordinar la construcción y definición de propuestas técnico-ambientales sostenibles y autosustentables que permitan aprovechar los desperdicios de alimentos (generación de abono orgánico); trabajo que deberá ser realizado en conjunto entre Entidades Metropolitanas competentes, productores/comercializadores de alimentos (incluidos los mercados municipales y privados) y empresas o gestores ambientales dedicadas al aprovechamiento de la materia orgánica para elaboración de abono.</p> | | <p><i>6. La generación de conocimiento e investigación en el ámbito de la salud pública, para el establecimiento de acciones de promoción y protección de la salud; y, 7. La consolidación de redes de espacios saludables, que estarán integradas por los espacios municipales, comunitarios y organizativos desconcentrados en el territorio del Distrito Metropolitano de Quito, que impulsan programas y proyectos en salud.</i></p> <p><i>7. La consolidación de redes de espacios saludables, que estarán integradas por los espacios municipales, comunitarios y organizativos desconcentrados en el territorio del Distrito Metropolitano de Quito, que impulsan programas y proyectos en salud.”</i></p> |



Informe Nro.: SS-DPPVS-CN-2023-019

Fecha de elaboración: 27 de diciembre de 2023

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|--|---|--|
| <p>q) Las demás que considere necesarias para prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Estas acciones se ejecutarán de acuerdo con la disponibilidad presupuestaria y observando las reglas que regulan las finanzas públicas.</p> | | |
| <p>Artículo (...).- Coordinación Interinstitucional.- Las Entidades Metropolitanas de Salud, Ambiente, Inclusión, producción, y control trabajarán de manera coordinada para aplicar, en el ámbito de sus competencias, planes, programas y procesos para prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.</p> | <p>Artículo (...).- Coordinación Interinstitucional.- Las Entidades Metropolitanas de Desarrollo Productivo y Competitividad, Salud, Ambiente, Inclusión Social, Agencia Metropolitana de Control, trabajarán de manera coordinada para elaborar e implementar, en el ámbito de sus competencia,s planes, programas y procesos para prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.</p> | <p>La Secretaria de Salud tiene como fin realizar acciones promoción en salud y prevención de la enfermedad. A continuación se citan artículos del Código Municipal para el Distrito Metropolitano de Quito.</p> <p>Normas y Regulaciones en las Acciones en Salud en el Distrito Metropolitano de Quito</p> <p><i>“Art. 525.- Fines y objetivo. - La finalidad de este Título es contribuir, mediante acciones de promoción, prevención, prestación de servicios de salud y vigilancia, al desarrollo de un territorio saludable en el Distrito Metropolitano de Quito, como garantía para el ejercicio del derecho a la salud de sus habitantes”.</i></p> |

SECCION II DE LA DONACION

Informe Nro.: SS-DPPVS-CN-2023-019

Fecha de elaboración: 27 de diciembre de 2023

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|--|---|---|
| <p>Artículo (...).- Recepción de donaciones. Sin perjuicio de que las organizaciones recolectoras puedan acopiar los alimentos donados, las entidades de ambiente, salud y demás involucradas deberán fijar puntos de acopio en sus jurisdicciones para las donaciones respectivas, para lo cual, en coordinación con las organizaciones receptoras, las donaciones les serán entregadas para su distribución de acuerdo a los parámetros establecidos en la presente ordenanza.</p> | <p>Se requiere definir el organismo competente en el MDMQ</p> <p>Artículo (...).- Recepción de donaciones. Sin perjuicio de que las organizaciones recolectoras puedan acopiar los alimentos donados, la institución competente, contará con la infraestructura, la logística, el recurso humano y transporte adecuado y definirá en coordinación con la Secretaría de Coordinación Territorial y Participación Ciudadana puntos de acopio para las donaciones respectivas, para lo cual, en coordinación con las organizaciones receptoras, las donaciones les serán entregadas para su distribución de acuerdo a los parámetros establecidos en la presente ordenanza.</p> <p>Quienes realicen el acopio, deberán obtener el permiso de funcionamiento, conforme lo establece la normativa vigente.</p> | <p>La Secretaria de Salud debido a sus competencias de promoción, prevención y vigilancia en salud, no tiene las condiciones adecuadas en sus instalaciones para ser punto de acopio. A continuación, se describe NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS</p> <p>ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE</p> <p><i>“Art. 123.- Condiciones óptimas de bodega. - Los almacenes o bodegas para almacenar los alimentos terminados deben mantenerse en condiciones higiénicas y ambientales apropiadas para evitar la descomposición o contaminación posterior de los alimentos envasados y empaquetados.</i></p> <p><i>Art. 124.- Control condiciones de clima y almacenamiento. - Dependiendo de la naturaleza del alimento terminado, los almacenes o bodegas para almacenar los alimentos terminados deben incluir mecanismos para el control de temperatura y humedad que asegure la conservación de los mismos; también debe incluir un programa sanitario que contemple un plan</i></p> |



Informe Nro.: SS-DPPVS-CN-2023-019

Fecha de elaboración: 27 de diciembre de 2023

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|----------------|--------------------|--|
| | | <p><i>de limpieza, higiene y un adecuado control de plagas.</i></p> <p><i>Art. 125.- Infraestructura de almacenamiento.- Para la colocación de los alimentos deben utilizarse estantes o tarimas ubicadas a una altura que evite el contacto directo con el piso.</i></p> <p><i>Art. 126.- Condiciones mínimas de manipulación y transporte. - Los alimentos serán almacenados alejados de la pared de manera que faciliten el libre ingreso del personal para el aseo y mantenimiento del local.</i></p> <p><i>Art. 129.- Medio de transporte. - El transporte de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:</i></p> <p><i>a. Los alimentos y materias primas deben ser transportados manteniendo, las condiciones higiénico sanitarias y de temperatura establecidas para garantizar la conservación de la calidad del producto;</i></p> <p><i>b. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas serán adecuados a la naturaleza del alimento y</i></p> |

Quitorenace



Informe Nro.: SS-DPPVS-CN-2023-019

Fecha de elaboración: 27 de diciembre de 2023

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|----------------|--------------------|--|
| | | <p><i>construidos con materiales apropiados y de tal forma que protejan al alimento de contaminación y efecto del clima;</i></p> <p><i>c. Para los alimentos que por su naturaleza requieren conservarse en refrigeración o congelación, los medios de transporte deben poseer esta condición;</i></p> <p><i>d. El área del vehículo que almacena y transporta alimentos debe ser de material de fácil limpieza, y deberá evitar contaminaciones o alteraciones del alimento;</i></p> <p><i>e. No se permite transportar alimentos junto con sustancias consideradas tóxicas, peligrosas o que por sus características puedan significar un riesgo de contaminación físico, químico o biológico o de alteración de los alimentos;</i></p> <p><i>f. La empresa y distribuidor deben revisar los vehículos antes de cargar los alimentos con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias;</i></p> <p><i>g. El propietario o el representante legal de la unidad de transporte, es el responsable</i></p> |

Quitorenace



Informe Nro.: SS-DPPVS-CN-2023-019

Fecha de elaboración: 27 de diciembre de 2023

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|----------------|--------------------|--|
| | | <p><i>del mantenimiento de las condiciones exigidas por el alimento durante su transporte.”</i></p> <p>REGLAMENTO SUSTITUTIVO PARA OTORGAR PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO A LOS ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO (Acuerdo No. 00004712)</p> <p>Art. 2.- Las disposiciones del presente Reglamento serán aplicadas de manera obligatoria a nivel nacional a todas las instituciones, organismos y establecimientos públicos y privados, con o sin fines de lucro, que realicen actividades de producción, almacenamiento, distribución, comercialización, expendio, importación, exportación de productos de uso y consumo humano, servicios de salud públicos y privados de atención al público, empresas privadas de salud y medicina prepagada y otros establecimientos de atención al público sujetos a vigilancia y control sanitario.</p> <p>Capítulo VIII</p> |



Informe Nro.: SS-DPPVS-CN-2023-019

Fecha de elaboración: 27 de diciembre de 2023

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|----------------|--------------------|--|
| | | <p>DE LOS DERECHOS POR PERMISO DE FUNCIONAMIENTO</p> <p>Art. 21.- Para efectos de este Reglamento, la emisión del Permiso de Funcionamiento se realizará de conformidad a la categorización sanitaria.</p> <p>Art. 22.- (Reformado por el Art. 5 del Acdo. 00004907, R.O. 294, 22-VII-2014).- Los derechos por concepto de Permiso de Funcionamiento se determinarán multiplicando el coeficiente de cálculo de cada establecimiento por el equivalente al 2.4% del Salario Básico Unificado del trabajador en general, vigente a la fecha del pago. (derechos por Permiso de Funcionamiento a cobrar, dólares (\$) = coeficiente de cálculo x 2,4% del Salario Básico Unificado del trabajador en general).</p> |

SECCION III RÉGIMEN SANCIONATORIO

No hay observaciones

Quitorenace



DISPOSICIONES GENERALES

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|---|---|---|
| <p>PRIMERA. - El ente responsable de la Salud y el ente responsable del Ambiente podrán apoyar a los productores, procesadores, distribuidores, comercializadores e importadores en la logística y movilización de sus productos hacia los lugares de realización de las ferias solidarias organizadas por el gobierno autónomo descentralizado.</p> | <p>PRIMERA. - El ente responsable coordinará con la Secretaría de Salud, para apoyar a los pequeños productores para que participen en las de ferias de salud realizadas por la Secretaria de Salud, donde puedan promocionar sus productos.</p> | <p>La Secretaria de Salud tiene las siguientes competencias a nivel de municipio según:</p> <p>Código Municipal para el Distrito Metropolitano de Quito.</p> <p>De la Promoción y Protección de la Salud, Y Prevención de la Enfermedad</p> <p>“Art. 531.- De la promoción y protección de la salud. - El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito desarrollará políticas, programas y proyectos de salud en el Distrito referentes a la promoción y protección de la salud, orientados a garantizar el derecho a vivir en condiciones y ambientes saludables, el derecho a la ciudad, a un desarrollo y envejecimiento activo y saludable en los diferentes momentos del ciclo vital.</p> <p>Art. 533.- De la prevención y control de enfermedades. - Se implementarán programas y proyectos orientados a la prevención de enfermedades y problemas prioritarios de salud pública en el Distrito</p> |



Informe Nro.: SS-DPPVS-CN-2023-019

Fecha de elaboración: 27 de diciembre de 2023

| Texto original | Cambios propuestos | Fundamentación de la propuesta de cambio |
|---|--|---|
| <p>SEGUNDA. - El Distrito Metropolitano de Quito, en coordinación con el ente rector de la Salud y ambiente establecerá políticas a través de las cuales se deberán implementar lineamientos sobre el proceso de rotulado de los productos alimenticios en lo inherente a las fechas de caducidad y de consumo preferente, que permitan la donación de alimentos que se encuentren aptos para el consumo humano.</p> | <p>SEGUNDA. - Los donadores deberán cumplir con la normativa nacional de rotulado de los productos alimenticios en lo inherente a las fechas de caducidad y de consumo preferente.</p> | <p>Metropolitano de Quito, considerando el ciclo de vida. Se priorizará el desarrollo de programas y proyectos de prevención y difusión de información en los problemas de salud de los grupos de atención prioritaria.”</p> <p>La Secretaria de Salud, no tiene la competencia de realizar los lineamientos del rotulado de los productos alimenticios, ya que esta competencia es de ARCSA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atribuciones: <p>Elaborar y ejecutarla normativa técnica para el control y vigilancia sanitaria de los establecimientos y productos sujetos a vigilancia sanitaria, en base a las políticas y lineamientos establecidos por la Autoridad Sanitaria. (REGLAMENTO SANITARIO DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA EL CONSUMO HUMANO)</p> |

4. Recomendaciones

- Se recomienda conformar una mesa de trabajo involucrando a las diferentes dependencias involucradas y establecer las competencias.
- Excluir donaciones de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas.

5. Firmas de responsabilidad

| | | | |
|-----------------------|---|------------------|--|
| Aprobado por: | Directora de Promoción, Prevención y Vigilancia de la Salud | Cecilia Tamayo | |
| Revisado por: | Coordinadora de Nutrición y Seguridad Alimentaria | Gabriela Caicedo | |
| Elaborado por: | Analista de Promoción y Prevención nutricional | Gabriela Herrera | |
| | Responsable de Inocuidad Alimentaria | Zully Jaramillo | |