

**ALCANCE INFORME TÉCNICO PROYECTO "ORDENANZA PARA CREACIÓN DE ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN LAS UNIDADES EDUCATIVAS MUNICIPALES, DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO"**

**1. Antecedentes**

Mediante Oficio Nro. GADDMQ-SS-2023-0932-OF de 28 de abril de 2023, el señor Hernán Francisco Viteri en calidad de Secretario de Salud del Distrito Metropolitano de Quito, remite a al despacho del Sr. Alcalde Dr. Santiago Guarderas el expediente que contiene el proyecto de ordenanza e informe técnico de sustento para la "Creación de Entornos Alimentarios Saludables en las Unidades Educativas Municipales del Distrito Metropolitano de Quito".

Mediante Oficio Nro. GADDMQ-AM-2023-0697-OF de 02 de mayo de 2023 el Dr. Santiago Mauricio Guarderas Izquierdo en calidad de ALCALDE METROPOLITANO asume formalmente la iniciativa legislativa para el tratamiento del Proyecto de Ordenanza antes referido para ser enviado a la Comisión de Salud para el procesamiento respectivo del proyecto.

Mediante Oficio Nro. GADDMQ-SGCM-2023-2062-O de 04 de mayo de 2023 el Abg. Pablo Antonio Santillan Paredes en calidad de SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO METROPOLITANO DE QUITO, emite la a verificación del cumplimiento de los requisitos formales, previo al tratamiento correspondiente del proyecto "Ordenanza para creación de entornos alimentarios saludables en las unidades educativas municipales, del Distrito Metropolitano de Quito" como iniciativa legislativa de competencia del Concejo Metropolitano de Quito. Adicionalmente, recomienda "(...) que el proyecto sea conocida y tramitada desde la Comisión de Salud, razón por la cual, remito el presente oficio, en su calidad de presidente de la mentada comisión a fin de que se prosiga con la respectiva tramitación, según la normativa aplicable (...)."

**2. Objetivo**

Emitir un informe técnico sobre el Proyecto "Ordenanza para creación de entornos alimentarios saludables en las unidades educativas municipales, del Distrito Metropolitano de Quito".

**3. Observaciones**

Este informe propone algunos cambios al texto de la ordenanza que será debatida en el seno de la Comisión de Salud, con el fin de asegurar que los conceptos y mandatos se presentan de forma clara y que facilite la implementación, y que la ordenanza tenga el alcance necesario.



**CAPITULO I: NORMAS GENERALES**

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p><b>Artículo. 1.- Objeto y ámbito de aplicación.</b> - La presente Ordenanza tiene por objeto crear y promover entornos alimentarios saludables, promoviendo la salud nutricional de niños, niñas y adolescentes que asisten a las Unidades Educativas Municipales.</p> <p>Las disposiciones de la presente Ordenanza son aplicables a los establecimientos que expenden alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p>Las resoluciones y convenios que se adopten en el marco de la presente Ordenanza serán de cumplimiento obligatorio por parte de las personas naturales o jurídicas dedicadas a la actividad anteriormente señalada, siendo responsabilidad del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, a través de los órganos competentes, velar por su cumplimiento y ejecución.</p>	<p><b>Artículo. 1.- Objeto y ámbito de aplicación.</b> - La presente Ordenanza tiene por objeto crear y promover entornos alimentarios saludables, fomentando la salud y la buena nutrición de la comunidad educativa con énfasis en niños, niñas y adolescentes que asisten a las instituciones educativas municipales.</p> <p>Las disposiciones de la presente Ordenanza son aplicables a los establecimientos que expenden, preparan y distribuyen alimentos en las instituciones educativas municipales.</p> <p>Las resoluciones y convenios derivados de esta Ordenanza serán de cumplimiento obligatorio por parte de las personas naturales o jurídicas dedicadas a las actividades mencionadas anteriormente, siendo responsabilidad del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, a través de los órganos competentes, velar por su cumplimiento y ejecución.</p>	<p>Se sugiere ampliar el alcance para que las disposiciones de la ordenanza se apliquen también en los CEMEIS.</p>
<p><b>Artículo. 2.- Finalidades.</b> - Son finalidades de esta Ordenanza las siguientes:</p>	<p><b>Artículo. 2.- Finalidades.</b> - Son finalidades de esta Ordenanza las siguientes:</p>	<p>Se propone eliminar el numeral 4, puesto que las secretarías de Educación y Salud no tienen la competencia para establecer</p>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reivindicar el derecho de los niños, niñas y adolescentes a vivir en un ambiente alimentario saludable.</li> <li>2. Establecer lineamientos alimentario nutricionales para la selección de proveedores de los Bares Escolares en las Unidades Educativas Municipales del Distrito Metropolitano de Quito.</li> <li>3. Definir los lineamientos alimentario nutricionales de control y vigilancia de los Bares Escolares Municipales.</li> <li>4. <del>Establecer lineamientos de control en el expendio de alimentos de los trabajadores autónomos fijos, autónomos semifijos, autónomos ambulantes, autónomos ocasionales, en un perímetro nutricionalmente seguro respecto a las Unidades Educativas.</del></li> <li>5. Establecer lineamientos para la elaboración proyectos y/o programas que persigan la vigilancia y/o educación en alimentación, inocuidad y práctica de actividad física como parte de los programas, proyectos y/o actividades de Participación Ciudadana y/o Actividades Extracurriculares establecidos por el ente rector de la educación.</li> <li>6. Establecer mecanismos de educación alimentaria dirigido a los actores que influyen en la</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asegurar el derecho de la comunidad educativa, especialmente los niños, niñas y adolescentes, a acceder a alimentación saludable.</li> <li>2. Establecer lineamientos técnicos para guiar la selección de proveedores de los Bares Escolares en las instituciones educativas municipales del Distrito Metropolitano de Quito.</li> <li>3. Definir los lineamientos técnicos para asegurar un adecuado control y vigilancia del cumplimiento de parámetros de seguridad en la preparación, distribución y venta de alimentos en los bares escolares de las instituciones educativas municipales.</li> <li>4. Establecer lineamientos para la elaboración de proyectos y/o programas que promuevan la educación en alimentación, inocuidad y práctica de la actividad física como parte de las actividades cotidianas y/o extracurriculares establecidas por el ente rector de la educación; involucrando a actores de la comunidad educativa de las instituciones educativas municipales.</li> </ol>	<p>lineamientos de control del expendio de alimentos.</p>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>alimentación del estudiante tales como madres, padres o responsables del estudiante; así como de docentes de las Unidades Educativas Municipales.</p> <p>7. Definir las dependencias municipales encargadas de la supervisión, control y seguimiento de la presente Ordenanza.</p>	<p>5. Implementar una estrategia de vigilancia alimentaria comunitaria, que involucre a los diversos actores de la comunidad educativa como madres, padres, cuidadores, docentes y personal administrativo y estudiantes.</p> <p>6. Definir las dependencias municipales encargadas de la supervisión, control y seguimiento de la presente Ordenanza.</p>	
<p><b>Artículo. 3.- Principios.</b> – Para el desarrollo de la presente se observarán los siguientes principios:</p> <p><b>a) Seguridad alimentaria.</b> - Constituye un principio sobre el cual, el gobierno seccional del Distrito Metropolitano de Quito asegure el acceso a los niños, niñas y adolescentes en las Unidades Municipales Educativas alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.</p> <p><b>b) Buen vivir.</b> – Se entenderá como la conjunción de las circunstancias que persigue la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes en las Unidades Municipales Educativas para establecer un entorno saludable.</p> <p><b>c) Ambiente adecuado y saludable.</b> - Se entenderá como un ambiente que promueva la calidad e inocuidad de los alimentos a los niños, niñas y adolescentes en las Unidades Municipales Educativas.</p>	<p><b>Artículo. 3.- Principios.</b> – Para el desarrollo de la presente se observarán los siguientes principios:</p> <p><b>a) Soberanía alimentaria.-</b> Busca empoderar a las comunidades para que tomen el control de su alimentación de manera sostenible, justa y saludable. Al promover la producción local, la diversidad alimentaria, el acceso equitativo, la educación alimentaria y la participación, se crea un entorno educativo que valora y promueve la alimentación saludable, la sostenibilidad y la equidad.</p> <p><b>b) Seguridad alimentaria.</b> - Diversas medidas y prácticas que aseguran el acceso a alimentos suficientes, nutritivos y seguros para los niños, niñas y adolescentes en las instituciones educativas, incluyendo la oferta</p>	<p>Se sugiere incluir la <i>"soberanía alimentaria"</i> como uno de los principios rectores de esta iniciativa.</p>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p><b>d) Respeto al Espacio Público.</b> – Cuidado de las condiciones, calidad e inocuidad de los alimentos ofertados a los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos que expenden alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p><b>e) Responsabilidad Social y Ambiental.</b> – Corresponsabilidad de las instituciones públicas y privadas, maestros, padres de familia, personal administrativo y vendedores autónomos en la calidad e inocuidad de los alimentos consumidos por los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos que expenden alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p><b>f) Cooperación y Participación.</b> – Acciones de cooperación y participación que permitan a las instituciones públicas y privadas, maestros, padres de familia, personal administrativo y vendedores autónomos en la calidad e inocuidad de los alimentos consumidos por los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos que expenden alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p><b>g) Salubridad.</b> – Condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos consumidos por los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos que expenden</p>	<p>de menús equilibrados y saludables, el acceso a agua potable, control de calidad en la preparación y manipulación de alimentos, atención nutricional y educación alimentaria para la comunidad educativa.</p> <p><b>c) Buen vivir.</b> – El “Buen Vivir” se centra en la idea de promover un estilo de vida en armonía con la naturaleza, enfocado en el bienestar integral de las personas y las comunidades, basado en valores de solidaridad, reciprocidad, respeto a la diversidad y sostenibilidad para establecer un entorno saludable.</p> <p><b>d) Ambiente adecuado y saludable.</b> - Se refiere a crear entornos que promuevan el bienestar y la salud integral de todos los miembros de la comunidad educativa, incluyendo estudiantes, docentes, personal administrativo y familias. Un ambiente adecuado y saludable puede influir positivamente en el aprendizaje, el desarrollo personal, el bienestar emocional y la calidad de vida de las personas que interactúan en el entorno educativo.</p> <p><b>e) Respeto al Espacio Público.</b> – Implica reconocer la importancia y el valor de los</p>	



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p><b>h) Sustentabilidad.</b> – Sostenibilidad en los alimentos consumidos y ofertados por los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos que expenden alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p><b>i) Inocuidad.</b> – Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.</p>	<p>espacios compartidos por la comunidad, tanto dentro como alrededor de las instalaciones educativas. El respeto al espacio público está estrechamente relacionado con la idea de convivencia ciudadana y la responsabilidad individual y colectiva de cuidar y preservar los lugares que son de uso común.</p> <p><b>f) Responsabilidad Social y Ambiental.</b> – Implica que la comunidad educativa, incluyendo estudiantes, docentes, personal administrativo y familias, asuma un compromiso activo con el bienestar de las personas y el medio ambiente que les rodea. Esto va más allá del cumplimiento de las obligaciones legales y busca generar un impacto positivo en la sociedad y el entorno, promoviendo prácticas sostenibles y solidarias.</p> <p><b>g) Cooperación y Participación.</b> – Implica la colaboración activa y el compromiso de todos los miembros de la comunidad educativa en la búsqueda y promoción del bienestar y la salud integral de los niños, niñas y adolescentes de las instituciones educativas municipales.</p>	



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
	<p><b>h) Salubridad.</b> – Se refiere a las condiciones de calidad e inocuidad de los entornos en los cuales se desarrollan las actividades educativas, además de los espacios de preparación y venta de alimentos que serán consumidos por los niños, niñas y adolescentes y demás comunidad educativa, tanto en los establecimientos como en el espacio público de sus alrededores.</p> <p><b>i) Sustentabilidad.</b> – Hace referencia a la capacidad de mantener y promover la salud y el bienestar de las personas en el presente, sin comprometer la posibilidad de que las futuras generaciones también gocen de las mismas condiciones. Implica adoptar prácticas y enfoques que sean respetuosos con el medio ambiente, socialmente justos y económicamente viables.</p> <p><b>j) Inocuidad.</b> – Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.</p>	
<p><del>Artículo 4. Participación. – La Secretaría responsable de la Salud o quien hiciera sus veces, trabajará, a través de</del></p>		



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p><del>sus profesionales en nutrición de manera participativa, dinámica y en consenso, en conjunto con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces; y, los administradores de bares escolares, para la creación de un ciclo de menú con un alcance de 10 meses, así como de un listado de alimentos exclusivamente saludables (construido bajo parámetros de calidad nutricional), por lo cual las propuestas deben ser: saludables, atractivas, de buen sabor y, en base a las recomendaciones del Capítulo III, del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares, emitido por el ente rector de la salud en el país, así como en las Guías alimentarias basadas en alimentos del Ecuador.</del></p> <p><del>Este insumo servirá para estructurar el expendio en las unidades educativas municipales, y será renovado para brindar nuevas opciones saludables de forma anual; esta propuesta servirá de insumo para incorporarlo a las cláusulas del contrato firmado de forma bi anual (2 años) por los licitantes ganadores de la administración de bares escolares.</del></p>		<p>El contenido del Art 4 está relacionado con el Capítulo II, por lo que se sugiere su eliminación.</p> <p>Además, se propone que los TDR establezcan que los menús sean presentados por los proveedores como parte de sus propuestas. La composición de los menús será calificada como parte de la evaluación de las ofertas, de acuerdo con lo especificado en el <i>Instructivo de Operativización del Reglamento para el Control del Funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación</i>.</p>

## CAPITULO II: CONTROL PARA LA CREACIÓN DE ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN LAS UNIDADES EDUCATIVAS MUNICIPALES





Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p><b>Artículo. 6.-</b> La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, junto a la Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, establecerán los criterios técnico nutricionales en la elaboración de los documentos preparatorios y precontractuales para la contratación del proveedor del bar escolar que formarán parte de los requisitos mínimos para la contratación, como los siguientes:</p> <p>a. Observar el Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación; mientras que el</p> <p>b. Aprobación de un curso cuyo objetivo persiga establecer los requerimientos Alimentario Nutricionales para expendio de refrigerios nutritivos en bares escolares, implementado por la Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces.</p> <p>ε. Aprobación de un curso sobre el manejo de las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Bares Escolares, implementado por la Secretaría de Salud o quien hiciera su veces-</p>	<p><b>Artículo. 6.-</b> La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, junto a la Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, establecerán los criterios técnico nutricionales en la elaboración de los documentos preparatorios y precontractuales para la contratación del proveedor del bar escolar basándose en el <i>Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación</i> vigente. Los requisitos mínimos para la contratación, de acuerdo con el mencionado instructivo, son los siguientes:</p> <p>a. Certificado de aprobación de una capacitación virtual de 30 horas o presencial de 16 horas en <i>"Manipulación de alimentos, condiciones higiénico-sanitarias, alimentación y nutrición"</i>, según lo descrito en el <i>Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación</i>;</p> <p>b. Certificado Único de Salud emitido por la Red Pública de Salud (RPIS) de todos los trabajadores y trabajadoras del bar escolar, el cual no podrá tener más de dos meses de antigüedad;</p>	<p>Los cambios en el texto buscan cumplir con los siguientes objetivos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Mayor Claridad y Organización:</b> El nuevo texto presenta una estructura más clara y organizada al agrupar los requisitos en un formato de lista, lo que facilita la lectura y comprensión de los criterios.</li> <li><b>Estandarización:</b> Se propone la inclusión de un certificado de capacitación estandarizado sobre "Manipulación de alimentos, condiciones higiénico-sanitarias, alimentación y nutrición", lo cual simplifica y unifica los requisitos de capacitación.</li> <li><b>Referencia Directa al Instructivo Vigente:</b> Se hace referencia explícita al Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación vigente como la base para establecer los criterios, lo que refuerza la alineación con estándares y normativas ya existentes.</li> <li><b>Énfasis en la Variedad y Nutrición:</b> Se resalta la importancia de presentar una variedad de opciones alimentarias y mantener las restricciones nutricionales en línea con las recomendaciones del Instructivo y las recomendaciones de organismos internacionales en materia de alimentación saludable.</li> </ol>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>d. El personal del bar escolar deberá presentar el Certificado Único de Salud hasta con tres meses después de la fecha de emisión.</p> <p>e. Los alimentos "alto en grasa", "alto en sal" y "alto en azúcar" de acuerdo al semáforo nutricional no se podrán expender, comercializar, promocionar y publicitar dentro de los bares escolares de las Unidades Educativas Municipales.</p> <p>f. La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quién hiciera sus veces, establecerá métodos y parámetros de evaluación dentro del proceso de contratación pública, así como considerar una obligación el cumplimiento de los criterios nutricionales; aplicando la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública</p>	<p>c. Presentar una lista de los alimentos naturales y de las preparaciones consideradas para la venta que garanticen una variedad de opciones alimentarias elaboradas con ingredientes frescos y mínimamente procesados siguiendo las recomendaciones;</p> <p>d. Presentar una lista de los alimentos procesados consideradas para la venta que se mantengan dentro de los parámetros recomendados para su consumo en la población escolar de acuerdo con el <i>Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación</i> y las recomendaciones de los organismos internacionales sobre alimentación saludable;</p> <p>e. Presentar el protocolo de recepción, higiene, almacenamiento, preparación y venta de los alimentos de las listas del literal <i>c.</i> y <i>d.</i> a implementarse en el bar escolar.</p> <p>La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerá los métodos y parámetros de evaluación dentro del proceso de contratación pública, de acuerdo con lo prescrito en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública</p>	



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
	<p>y el <i>Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación vigente.</i></p> <p>Será obligatorio que los oferentes cumplan con los criterios nutricionales constantes en esta ordenanza.</p>	
<b>Artículo. 7.- Comisión Técnica. - sin cambios</b>	<b>Artículo. 7.- Comisión Técnica. - sin cambios</b>	

## Sección II - Supervisión, control y seguimiento

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<b>Artículo. 8.-</b> La Secretaría de Salud a través del área competente realizará visitas técnicas de control <i>in situ</i> del cumplimiento de criterios técnico nutricionales solicitados en los documentos preparatorios y precontractuales para la contratación.	<p><b>Artículo. 8.-</b> La Secretaría de Salud, a través del área competente, realizará visitas técnicas de control <i>in situ</i> para verificar el cumplimiento de los criterios técnico-nutricionales solicitados en los documentos preparatorios y precontractuales para la contratación.</p> <p>De detectarse incumplimientos, se harán visitas de seguimiento hasta superar los incumplimientos.</p>	La Secretaría de Salud realizará visitas técnicas de seguimiento para evaluar el cumplimiento de la normativa legal vigente.
<b>Artículo. 9.-</b> La Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, a través del área	Se elimina.	



<p>competente brindará talleres permanentes al personal de bares escolares sobre los criterios generados en las visitas técnicas a fin de mejorar los procesos de expendio de alimentos.</p>		
<p><b>Artículo. 10.-</b> La Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, presentará un informe técnico respecto de criterios técnicos nutricionales en los bares escolares al <i>administrador de contrato</i> de la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien haga sus veces, a fin de que se apliquen las acciones correspondientes a las que hubiere lugar</p>	<p><b>Artículo. 10.-</b> Después de las visitas de control, la Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, presentará un informe técnico que incluirá el check list de cumplimiento de los criterios técnico-nutricionales en los bares escolares al <i>administrador de contrato</i> de la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien haga sus veces, con el fin de que se apliquen las sanciones que correspondan en caso de incumplimiento al contrato.</p>	<p>Se describen detalladamente los procedimientos de seguimiento y control relacionados con el informe técnico y las consecuencias en caso de incumplimiento.</p>
<p><b>Artículo. 11.-</b> Controlar en los bares escolares municipales el debido cumplimiento de todos los parámetros estipulados en el Capítulo III, y Capítulo IV, del Reglamento de Control del Funcionamiento de Bares Escolares.</p> <p>La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con el Ministerio de Salud Pública establecerán los lineamientos para el control de bares escolares de las Unidades Educativas Municipales en el marco</p>	<p><b>Artículo. 11.-</b> La Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, controlará el debido cumplimiento de todos los parámetros estipulados en la normativa legal vigente: - Ley Orgánica de Alimentación Escolar - Reglamento para Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación - Instructivo de Operativización del Reglamento para Control del Funcionamiento</p>	



<p>del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación</p>	<p>de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guía Alimentaria Basada en Alimento del Ecuador (GABA)</li> <li>• - MAIS Contextos educativos</li> </ul>	
---	---	--

**Sección III Bares Escolares**

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p><b>Artículo. 12.-</b> En las Unidades Educativas Municipales queda prohibido la publicidad, promoción, ni comercialización de alimentos "alto en grasa", "alto en sal" y "alto en azúcar" de acuerdo al semáforo nutricional.</p>	<p><b>Artículo 12.-</b> En las Instituciones Educativas Municipales queda prohibido el patrocinio, publicidad y expendio de lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Alimentos y bebidas procesadas y ultra procesadas con <b>alto contenido en sal, grasa, azúcar y calorías.</b></li> <li>b) Alimentos y bebidas preparadas que contengan grasas trans, cafeína, estimulantes (taurina, glucoronolactona) <b>y/o edulcorantes no calóricos naturales y artificiales;</b></li> <li>c) Frutas a las que se ha añadido sal; y,</li> <li>d) Preparaciones que utilizan como ingredientes <b>alimentos ultra procesados.</b></li> </ul> <p>Adicionalmente, en las instalaciones de las instituciones educativas se prohíbe la publicidad, expendio y consumo de cigarrillos electrónicos, productos del tabaco y/o bebidas</p>	<p>Se especifica mejor las prohibiciones y se hace referencia al sistema de etiquetado nutricional implementado por la autoridad sanitaria alineándose al SISTEMA NOVA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS, adoptado mediante Resolución 00034-2023 por la Autoridad Sanitaria.</p>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
	alcohólicas para todos los miembros de la comunidad educativa.	
<p><b>Artículo. 13.-</b> La oferta de alimentos saludables deberá ser diaria, variada e inocua; tanto para los alimentos que se expenden o distribuyen en los establecimientos educativos municipales.</p>	<p><b>Artículo. 13.-</b> Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y comerciantes autónomos, incluirán permanentemente en su oferta alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, aprovechando los alimentos de temporada e incentivando las costumbres y saberes propios de la población del lugar. Los alimentos deberán ser frescos, nutritivos y saludables, debiéndose utilizar frutas, verduras, hortalizas, cereales, legumbres, tubérculos, lácteos, pescados, carnes, aves, huevos, frutos secos y semillas oleaginosas, con características de inocuidad y calidad.</p> <p>Toda la oferta de productos estará en concordancia con las buenas prácticas de higiene, manejo, conservación y preparación de dichos productos conforme a la normativa sanitaria y en disposiciones ambientales, evitando la utilización de plásticos de un solo uso, para preservar el medio ambiente.</p>	<p>Se detalla más la descripción de los alimentos considerados saludables, se incluye el concepto de equilibrio nutricional y se amplía el alcance, para abarcar tanto los alimentos dentro de las instalaciones educativas como los comercializados en sus alrededores.</p>
<p><b>Artículo. 14.-</b> Los parámetros nutricionales bajo los que se construyan los ciclos de</p>	<p><b>Artículo. 14.-</b> Las fuentes oficiales para emitir las recomendaciones nutricionales saludables</p>	



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
menús o alimentos preparados de forma artesanal, para su expendio deberán considerar el capítulo III del Reglamento para Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, el Instructivo de Operativización del Reglamento para Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación y las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos del Ecuador.	para los bares escolares de las instituciones educativas municipales serán el <i>Reglamento para Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación</i> , el <i>Instructivo de Operativización del Reglamento para Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación</i> , la <i>Guía Alimentaria Basada en Alimento del Ecuador (GABA)</i> y la <i>Ley Orgánica de Alimentación Escolar</i> .	Esta recomendación ya se hizo en la <b>Sección II - Supervisión, control y seguimiento</b>

#### Sección IV

##### De los Comerciantes autónomos que expenden alimentos en los alrededores de las Unidades Educativas Municipales

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<b>Artículo. 16.-</b> La Agencia Coordinadora Distrital de Comercio establecerán los productos que se expenden dentro del nuevo giro de Permiso Único Comercio Autónomo (PUCA) de venta de alimentos denominado “venta de alimentos naturales y mínimamente procesados”, en coordinación con la Secretaría de Salud.	<b>Artículo. 16.-</b> La Agencia Coordinadora Distrital de Comercio (ACDC) dispondrá que los comerciantes autónomos regularizados que expenden alimentos en los alrededores de las Instituciones Educativas Municipales participen de las capacitaciones inherentes a Alimentación Saludable en ambientes escolares en coordinación con la Secretaría de Salud.	En lugar de restringir los giros de PUCA que pueden vender alimentos alrededor de los establecimientos educativos, se propone capacitar a los comerciantes, con participación de la Secretaría de Salud.



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p><del><b>Artículo. 17.</b> Los comerciantes que forman parte de los giros de “venta de alimentos naturales y mínimamente procesados” serán sensibilizados por la Secretaría de Salud en los talleres con el objetivo de promover la alimentación, nutrición e inocuidad, implementado para la obtención y renovación del Permiso Único Comercio Autónomo (PUCA), en coordinación con la Agencia Coordinadora Distrital de Comercio</del></p>		<p>Se sugiere eliminar, puesto que resulta repetitivo.</p>
<p><b>Artículo. 18.-</b> La Agencia Metropolitana de Control (AMC) controlará la venta de comercio ambulante dentro de los 600 metros alrededor de las Unidades Educativas Municipales con la finalidad de crear un perímetro nutricionalmente más seguro, removiendo del lugar a quienes no tengan PUCA o un PUCA diferente al nuevo giro creado</p>	<p><b>Artículo. 18.-</b> Eliminar</p>	





Sección V: Educación nutricional de la comunidad educativa

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p><b>Artículo. 19.-</b> La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerán lineamientos y su posterior implementación en torno a la creación de espacios educativos saludables que fomenten la seguridad alimentaria y la educación nutricional por medio de huertos escolares verticales u horizontales.</p>	<p><b>Artículo. 19.-</b> La Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerán lineamientos para la implementación de talleres de educación nutricional dirigidos a toda la comunidad de las Instituciones Educativas Municipales, así como para madres, padres y cuidadores de las y los estudiantes. Estos talleres buscan fortalecer la promoción de una alimentación saludable y la conciencia nutricional en el entorno escolar, contribuyendo a la seguridad y soberanía alimentaria. Además, se promoverá la integración de huertos escolares como herramienta educativa, permitiendo a los estudiantes experimentar y aprender sobre el cultivo de alimentos frescos y saludables.</p>	<p>Se resumen los artículos 19, 20, 21, 22 y 23. Se recomienda sintetizar texto sobre educación alimentaria nutricional para la comunidad educativa y la implementación de la estrategia de huertos escolares en un solo artículo. El texto propuesto ha sido reestructurado para lograr una mejor claridad y fluidez en la presentación de los lineamientos y objetivos relacionados con la educación nutricional y los huertos escolares. Se ha separado la información sobre los talleres dirigidos a madres/padres y docentes en dos oraciones distintas. Además, se han añadido explicaciones adicionales sobre el propósito de la integración de huertos escolares como herramienta educativa y su relación con la promoción de hábitos alimentarios saludables y la conciencia nutricional. Esto ayuda a destacar la importancia y los beneficios de los huertos escolares en el contexto de la educación alimentaria.</p>
<p><b>Artículo. 20. -</b> La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerán lineamientos y su posterior implementación de módulos de educación nutricional dirigido a madres/padres o responsables del estudiante de las Unidades Educativas Municipales.</p>		
<p><b>Artículo. 21.-</b> La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerán lineamientos y su posterior implementación de módulos de educación</p>		



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>nutricional y vigilancia nutricional dirigido a docentes de las Unidades Educativas Municipales.</p>		
<p><b>Artículo. 22.-</b> La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerán proyectos que persigan la vigilancia de la alimentación e inocuidad, los cuales, podrán previo al cumplimiento de los requisitos previstos en la ley, ser considerados como parte de los programas de Participación Ciudadana de las Unidades Educativas Municipales y/o actividades extracurriculares.</p>		
<p><b>Artículo. 23.-</b> La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces establecerán un proyecto y/o programa con la finalidad de promover la Educación Nutricional y Actividad Física, previo al cumplimiento de requisitos legales, como parte el Programa de Actividades Extracurriculares de las Unidades Educativas</p>		



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>Municipales, con el objetivo de que los estudiantes tengan como materia extracurricular una malla de nutrición en el ciclo de vida y práctica de actividad física y se incorporen actividades de preparación de alimentos bajo un enfoque educativo.</p>		
<p><b>Artículo. 24.-</b> La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Dirección de Deportes o quién hiciera sus veces, establecerán un proyecto de pausas activas a ser efectuado dentro de los horarios establecidos de la jornada escolar.</p>	<p><b>Artículo. 24.-</b> La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quién hiciera sus veces, en coordinación con la Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces, establecerán los lineamientos para implementar pausas activas dentro de los horarios establecidos de la jornada escolar donde participará toda la comunidad educativa.</p>	<p>Esta sección se ajusta con el objetivo de delimitar las acciones de la Secretaría de Salud en torno a sus competencias.</p>
<p><b>Artículo. 25.-</b> Las Unidades Educativas Municipales a través de la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, deberá entregar a los estudiantes que se enmarque en los proyectos determinados en los artículos 25 y 26 de la presente Ordenanza, los insumos necesarios en irrestricto apego al marco normativo.</p>	<p>Art. 25.- Eliminar</p>	



**DISPOSICIONES GENERALES:**

Texto original	Texto ajustado	Fundamentos de la propuesta de cambio
<b>PRIMERA.</b> - La ejecución de la presente Ordenanza es corresponsabilidad de la la Secretaría de Salud, la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte, Agencia Coordinadora Distrital de Comercio, o quien hiciera las veces de cada una de las instituciones mencionadas, dentro del ámbito de sus atribuciones.	Eliminar	En la segunda disposición se describe quien será la entidad responsable de la ejecución y cumplimiento de la presente ordenanza

**SEGUNDA.** – El cumplimiento y ejecución de la presente Ordenanza Metropolitana le corresponde a la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte, o quien haga sus veces en el Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito, quien deberá coordinar con las instancias municipales respectivas.

**DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

Texto original	Texto ajustado	
<b>PRIMERA.</b> – Con relación a los criterios técnicos nutricionales establecidos en el Artículo 6 de la presente Ordenanza, de los productos expendidos en el bar escolar; el 80% deben ser preparaciones saludables, para lo cual deberá observar el Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación. Con relación al 20% de los productos expendidos en el bar escolar; que	<b>PRIMERA.</b> – La ordenanza tiene un carácter de estricto y obligatorio, para lo cual se solicita que entrada en vigor esta ordenanza los administradores de bares escolares retiren de sus perchas todo producto ultraprocesado y cualquier producto que incumpla las condiciones descritas en el Art. 12 de la presente normativa. Adicional, la oferta de alimentos naturales, mínimamente procesados y preparaciones que incluyan al menos dos alimentos de los grupos	Se ha modificado y reorganizado el contenido para enfatizar los aspectos obligatorios y plazos de cumplimiento de la ordenanza. El enfoque se ha desplazado de los detalles técnicos y porcentajes específicos de alimentos saludables a la importancia de la implementación efectiva de la normativa.



<p>corresponde a alimentos procesados y ultraprocesados, disminuirá gradualmente su expendio en 5% por año, alimentos que deben contar con registro sanitario, fecha de caducidad y semáforo nutricional.</p> <p>Una vez cumplido la periodicidad a la que hace referencia el inciso anterior los alimentos que se expenden en los bares escolares de las Unidades Educativas Municipales serán 100% saludables conforme al Instructivo en referencia</p>	<p>recomendados por las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos, deben cubrir al menos el 85% de la oferta del bar escolar o punto de expendio en el menú diario.</p>	
---	---	--

#### DISPOSICIONES REFORMATARIAS

Dado que estos elementos no aportan contenido pertinente, se recomienda su eliminación.

#### DISPOSICIONES FINALES

**PRIMERA.** - La difusión de la presente Ordenanza corresponde a la Secretaría Metropolitana de Comunicación (SECOM) o quien hiciera sus veces.

**SEGUNDA.** - La presente Ordenanza entrará en vigor a partir de su publicación, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial y el portal web Institucional.

#### 4. Conclusiones

- La necesidad de actualizar el proyecto de ordenanza es evidente para garantizar un marco legal sólido que promueva espacios educativos saludables de manera integral. La actualización propuesta asegurará un impacto positivo y sostenible en la generación actual y futura de estudiantes, consolidando así un ambiente educativo saludable y propicio para su desarrollo integral.
- Las sugerencias presentadas permitirán mejorar la redacción, claridad y efectividad de la ordenanza, reforzando así el compromiso con la salud y bienestar de la comunidad educativa.
- Se destaca la importancia de haber incluido la soberanía alimentaria como uno de los principios rectores de la ordenanza. Esto demuestra un enfoque integral y responsable hacia la promoción de entornos alimentarios saludables en las unidades educativas municipales.
- Se ha reforzado la sección de educación nutricional a la comunidad educativa para fortalecer la promoción de hábitos alimentarios saludables.

#### 5. Recomendaciones

- Solicitar el criterio jurídico respecto al procedimiento de la actualización del proyecto de ordenanza, y la revisión del documento con los ajustes sugeridos.
- Una vez analizado el proyecto de ordenanza para la *"Creación de Entornos Alimentarios Saludables en las Unidades Educativas Municipales del Distrito Metropolitano de Quito"* se sugiere solicitar a la Secretaría General del Concejo Metropolitano de Quito, se postergue la revisión del proyecto de ordenanza presentado por la anterior administración, para presentar el proyecto con los ajustes técnicos y jurídicos realizados por la actual administración.

#### 6. Firmas de responsabilidad

<b>Aprobado por:</b>	Directora de Promoción, Prevención y Vigilancia de la Salud (S)	Mercedes Allauca	
<b>Revisado por:</b>	Coordinadora Técnica de la Dirección de Promoción, Prevención y Vigilancia de la Salud	Cecilia Falconí	
<b>Elaborado por:</b>	Coordinadora de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Gabriela Caicedo	