

## DIRECCIÓN DE COMERCIO AUTÓNOMO

### INFORME SOBRE EL PROYECTO DE ORDENANZA PARA PREVENIR, REDUCIR Y APROVECHAR LA PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

#### 1.- ANTECEDENTE

Mediante oficio Nro. GADDMQ-ACDC-2023-1433-O, de 19 de diciembre de 2023, el Coordinador Distrital de la Agencia de Comercio manifiesta: *“en base a lo resuelto por la Comisión de Ambiente en sesión ordinaria No. 011, solicito que en el término máximo de siete días, en el ámbito de sus competencias, se elabore un informe técnico respecto del proyecto de “Ordenanza que reduce los desperdicios alimenticios en el Distrito Metropolitano de Quito”, el cual, contemple un análisis del impacto que tendría sobre los comerciantes de los mercados, ferias y plataformas; y, comerciantes autónomos del Distrito Metropolitano de Quito”.*

#### 2.- NORMATIVA LEGAL

EL LIBRO III.3 DE LA COMERCIALIZACIÓN, TÍTULO II DE LA TRABAJADORA Y EL TRABAJADOR AUTÓNOMO, establece:

Artículo 1374.- *“A la Agencia de Coordinación Distrital de Comercio le corresponde:*

- 1. Cumplir y hacer cumplir las disposiciones contenidas en esta normativa y su normativa de ejecución;*
  - 2. Expedir las disposiciones administrativas que se requieran para la gestión del comercio autónomo;*
  - 3. Determinar las políticas, planes y proyectos para el desarrollo, administración, regulación y gestión de la actividad comercial y de servicios autónomos;*
  - 4. Supervisar y evaluar el cumplimiento de los objetivos, las políticas y las metas definidas para el sector;*
- (...).*

Artículo 1376.- *Las Administraciones Zonales del Distrito Metropolitano de Quito tendrán las siguientes competencias:*

- 1. Administrar, regular y controlar las actividades del comercio autónomo;*
  - 2. Receptar todas las solicitudes para trámite, de acuerdo al procedimiento administrativo establecido en esta normativa y su normativa de ejecución, con el informe técnico respectivo;*
- (...).*
- 7. Presentar iniciativas, planes, programas y proyectos en beneficio de las trabajadoras y trabajadores autónomos”.*

### 3.- DESARROLLO

La Comisión de Ambiente remite a esta Dependencia la propuesta de la **ORDENANZA PARA PREVENIR, REDUCIR Y APROVECHAR LA PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS**, la misma que tiene por objeto “regular y fomentar la reducción de las pérdidas de alimentos y la prevención y aprovechamiento del desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de suministro de alimentos dentro del Distrito Metropolitano de Quito para mitigar las situaciones de vulnerabilidad alimentaria; así como generar una cultura de circularidad y evitar el desperdicio de alimentos”.

Cuya finalidad es el de “reducir la pérdida de alimentos y prevenir y aprovechar el desperdicio de alimentos mediante la implementación y promoción de acciones que procuren el uso racional de los alimentos, por parte de los actores de la cadena de suministros de alimentos; promover y facilitar la canalización de donaciones de alimentos, con énfasis en la atención de la población vulnerable en el Distrito Metropolitano de Quito; así como promover el aprovechamiento o compostaje de desperdicios alimenticios que ya no son aptos para consumo humano”.

#### **SECCIÓN I. NORMAS PARA LA PREVENCIÓN, REDUCCIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LA PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

Artículo (...).- De la prioridad de las acciones para la prevención, reducción y aprovechamiento de la pérdida y desperdicio de alimentos (PDA).- Por orden de prioridad, las acciones que los involucrados aplicarán para lograr la prevención, reducción y/o aprovechamiento de las pérdidas y desperdicios de alimentos son las siguientes:

- a) Prevenir en primer lugar que se produzcan PDA dentro de las cadenas de suministro de alimentos.
- b) Recuperar y redistribuir la mayor cantidad posible de los alimentos excedentarios o que no se hayan vendido o no puedan comercializarse, entre bancos de alimentos, organizaciones benéficas o instituciones similares o entidades del sector privado, siempre y cuando dichos alimentos cumplan todos los requisitos de inocuidad. Además, los alimentos excedentarios o no vendidos se podrían transformar en nuevos productos alimentarios, asegurando que se cumplan todos los requisitos en materia de inocuidad y calidad y procurando obtener el mayor valor nutricional posible.
- c) Desviar los alimentos excedentarios o que no se hayan vendido o no se puedan comercializar a la producción de piensos o transformarlos en productos no alimentarios. En caso de que se opte por desviar los alimentos a la producción de piensos, deberá

- garantizarse que se cumplan todos los requisitos de inocuidad y calidad.
- d) Reciclar los excedentes alimentarios que no se han redistribuido o desviado según lo establecido en los literales b y c que anteceden, así como los materiales que salen de la cadena de suministro de alimentos como PDA, partes no comestibles o subproductos mediante tratamientos como el procesado de desechos, elaboración de abonos orgánicos y la digestión anaerobia.
  - e) Incinerar el material a fin de generar energía (tratamiento térmico con recuperación de energía), tomando medidas para limitar cualquier emisión tóxica a la atmósfera.
  - f) Desechar el material mediante incineración (tomando medidas para limitar cualquier emisión tóxica a la atmósfera durante la incineración) o en vertederos (rellenos sanitarios operados técnicamente).

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:

- a) Impulsar medidas integrales contra la pérdida y el desperdicio de alimentos aptos para el consumo humano y promover el aprovechamiento de aquellos desperdicios no aptos para el consumo humano;
- b) Coordinar y sistematizar la elaboración de estudios y levantamiento de datos y elementos indispensables para la planificación estratégica integral en esta área;
- c) Generar estrategias para mejoramiento en el aprovechamiento de los productos alimenticios disponibles para el consumo humano y aquellos no aptos para el consumo humano;
- 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;
- e) Realizar campañas de información y comunicación, en coordinación con los entes municipales, provinciales y nacionales, de Ambiente, Salud, Planificación, Territorio y demás componentes según sus competencias, instituciones de educación superior, para la sensibilización sobre los beneficios e importancia de evitar pérdidas y desperdicios de los alimentos.
- f) Impulsar la suscripción de convenios entre productores y comercializadores de alimentos, organizaciones receptoras,

encaminados a reducir la pérdida, el desperdicio y aprovechamiento de alimentos, así como fomentar y canalizar la donación de productos alimenticios en los términos de esta Ordenanza;

g) Fomentar la creación de asociaciones productivas y justas entre los agentes de la cadena de suministro de alimentos, en búsqueda de facilitar la coordinación y el flujo de información a lo largo de la cadena, con el fin de contribuir a la reducción de las PDA.

h) Promover programas y campañas permanentes de educación y 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;

i) Generar programas de capacitación para los agentes de la cadena de suministro de alimentos sobre los beneficios de la recuperación y donación de alimentos, así como programas de educación y capacitación basados en la ciencia, sobre la reducción de las PDA a fin de fomentar la capacidad en cuanto a prácticas y conocimientos de base científica que demuestren que conllevan una reducción de las PDA.

j) Incentivar el incremento de la actividad de donación de alimentos en sujeción a la cantidad y calidad, en beneficio de personas en situación de vulnerabilidad.

k) Destinar los recursos necesarios para la implementación y evaluación de la política local respecto a la pérdida, desperdicio y aprovechamiento de alimentos a punto de ser descartados;

l) En coordinación con la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, CONQUITO, instituciones de educación superior, promover la capacitación y tecnificación de los agentes de la cadena de suministro de alimentos, 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;

m) Efectuar procesos de capacitación en coordinación con el Sistema de Educación Superior 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, desperdicio y aprovechamiento de alimentos que corren el riesgo de ser descartados, en el marco del derecho a la alimentación adecuada;

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 y evaluar el avance cada dos años;

o) En coordinación con la Autoridad Ambiental Distrital, promover, desarrollar y coordinar acciones para la implementación de propuestas técnicas y ambientalmente sostenibles para utilizar los desperdicios de alimentos 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) En coordinación con la Autoridad Ambiental Distrital, coordinar la construcción y definición de propuestas técnico-ambientales sostenibles y autosustentables que permitan aprovechar las pérdidas y desperdicios de alimentos que ya no pueden destinarse al consumo humano (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.

q) En coordinación con la Autoridad Metropolitana de Inclusión Social, las acciones que se lleven a cabo en torno a la recuperación y donación de alimentos, estarán dirigidas prioritariamente a la erradicación de la desnutrición infantil en el Distrito Metropolitano de Quito.

r) Las demás que considere necesarias para prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos desde el origen. Estas acciones se ejecutarán de acuerdo con la disponibilidad presupuestaria y observando las reglas que regulan las finanzas públicas.

## **SECCIÓN II. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PARA LA MEJORA CONTINUA**

Artículo (...).- Se crea una *Mesa Técnica Interinstitucional para Seguimiento, Análisis y Generación de Propuestas de Solución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos*, liderada por la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, en coordinación con las entidades metropolitanas a cargo de la Salud, Ambiente, y Agencia de Coordinación Distrital del Comercio, la misma que elaborará la norma técnica (instructivo de aplicación) respectiva para disponer a los agentes de la cadena de suministro de alimentos del Distrito Metropolitano de Quito,

un reporte periódico de medición de las pérdidas y desperdicios de alimentos, en un formato adecuado, y con la información pertinente para conocer, sin perjuicio de otra información que la mesa técnica considere necesaria, al menos lo siguiente:

- a) La cantidad de pérdidas de alimentos;
- b) La cantidad de desperdicios de alimentos;
- c) Cantidad de pérdidas y desperdicios de alimentos por cada etapa de la cadena de suministro de alimentos, según el tipo de alimento;
- d) Equivalencia económica que representan las pérdidas y desperdicios de alimentos por cada etapa de la cadena de suministro de alimentos;
- e) Información que se requiere para el cálculo del “Índice sobre pérdida y desperdicio de alimentos” conforme la meta 12.3 de los objetivos de desarrollo sostenible de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y otros indicadores que permitan hacer el seguimiento del nivel de reducción y/o eliminación de pérdidas y desperdicios de alimentos.

En relación a la información a requerirse a los agentes de la cadena de suministros de alimentos del Distrito Metropolitano de Quito, la mesa técnica deberá realizar un barrido de la información que otras instituciones públicas locales o nacionales puedan estar ya requiriendo a los agentes de la cadena de suministros de alimentos, con el fin de evitar duplicidad de información o duplicar esfuerzos a ser realizados por los mencionados. En este contexto, la mesa técnica deberá velar por lograr la optimización de la información ya existente en el medio, así como evitar generar gastos económicos innecesarios, a los mencionados agentes de la cadena de suministros de alimentos, para levantar la información requerida.

(...)

Artículo (...).- De la notificación de la destrucción de productos alimenticios.- Para aquellos casos en los que se deba destruir o entregar para disposición final aquellos productos alimenticios que por diferentes razones técnicamente justificables ya no sean aptos para su consumo, la *Mesa Técnica Interinstitucional para Seguimiento, Análisis y Generación de Propuestas de Solución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos*, será la encargada de crear el instrumento regulatorio, canal de notificación y demás directrices normativas que se requieran.

### **SECCIÓN III. ACCIONES PARA ABORDAR LAS CAUSAS DIRECTAS DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS**

(...).

7.) Los minoristas deberán:

- a. Aplicar buenas prácticas de manipulación de productos y control de existencias.

- b. Mantener en condiciones óptimas los puntos de venta al por menor.
- c. Colaborar con los proveedores a fin de garantizar que:
  - i. Los productos estén adecuadamente envasados para ampliar el período de conservación.
  - ii. Los tamaños y el envasado de los productos sean apropiados para reducir los desperdicios generados por los consumidores.
  - iii. Los productos estén adecuadamente etiquetados a fin de reducir el desperdicio de alimentos en el nivel del consumidor.
- d. Considerar la posibilidad de reducir los precios de los artículos perecederos envasados que se acerquen a sus fechas de consumo preferente o de caducidad, o de artículos no envasados que estén cerca del fin de su vida comercial.
- e. Elaborar directrices en materia de compras a fin de evitar grandes excedentes.
- f. Realizar un seguimiento de las existencias.
- g. Abstenerse de realizar promociones comerciales que alienten a los consumidores a comprar cantidades excesivas de alimentos.
- h. Controlar las prácticas inadecuadas de los compradores (presionar con los dedos los productos, revolver la mercancía, etc.).
- i. Intercambio de productos excedentes producto de jornadas de comercialización.

#### **4.- PRONUNCIAMIENTO**

En base a los fragmentos de texto citado, lo cuales guardar relación en lo que se refiere al comercio autónomo, es importante mencionar que esta Agencia no cuenta con ningún estudio que nos permita identificar si existe pérdidas y desperdicios de alimentos por parte de los comerciantes autónomos que expenden sus productos en el espacio público, razón por la cual se considera muy importante que la mesa técnica interinstitucional genere mecanismos emergentes que nos permitan determinar esta información de relevada importancia.

Adicionalmente, se debe considerar que el tipo de comercio que realizan los autónomos en el espacio público es mínimo en capital y mercadería, por lo que no almacenan grandes cantidades de productos por periodos prolongados, la dinámica de comercialización de este sector es acelerada para lograr obtener ingresos rápidos que les permitan cubrir sus necesidades básicas para su subsistencia diaria.

En lo que respecta a los productos relacionado a alimentos procesados, se conoce que los comerciantes autónomos compran a precios bajos los productos que están próximos a caducar y los venden en el espacio público a un precio menos, es importante que se defina el proceso de control que se va a realizar para que los comerciantes no los continúen expendiendo posterior a la fecha de caducidad, adicionalmente se debe generar mecanismos de control a los intermediarios que proporcionan estos productos a los comerciantes autónomos, muchos comerciantes son no regularizados y expenden estos productos ganando solo una comisión por cada producto vendido.

DETALLE	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Elaborado	Ana Pumalpa	Jefa de Operaciones	
Revisado	Sergio Marquinez	Director	