**ORDENANZA PARA PREVENIR, REDUCIR Y** **APROVECHAR LA PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

La presente Ordenanza Metropolitana tiene por objeto promover la prevención, reducción y aprovechamiento de la pérdida y desperdicio de alimentos y regular a nivel distrital el uso y distribución de los alimentos recuperados, aptos para el consumo humano, para mitigar el hambre de personas en situación y vulnerabilidad alimentaria; así como generar una cultura de aprovechamiento de alimentos que evite su desperdicio en los productores, procesadores, distribuidores, comercializadores para generar subproductos como abonos u otros que se puedan reincorporar en el sistema, para generar una cultura de aprovechamiento y redistribución de alimentos con énfasis en el consumo humano.

La Ordenanza con base en la ley aprobada por la Asamblea Nacional busca prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos a través de la generación y promoción de hábitos de producción y consumo, de alimentos, por parte de los actores de la cadena de suministros, impidiendo la descomposición o vencimiento de los mismos, viabilizando y garantizando alimentos aptos para el consumo humano para las personas en situaciones de vulnerabilidad alimentaria mediante el proceso de donación.

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) son señal del funcionamiento deficiente de los sistemas alimentarios. Se acepta comúnmente que se producen niveles significativos de PDA en la cadena de suministro de alimentos, desde la producción hasta el consumo. Únicamente entre las fases de la postcosecha y la venta minorista se pierde hasta el 14 % de los alimentos que se producen en todo el mundo (FAO, 2019a), mientras que el 17 % del total de la producción mundial de alimentos puede desperdiciarse en las etapas de la venta al por menor, los servicios alimentarios y el consumidor (PNUMA, 2021). Además, aunque no se dispone de datos exactos al respecto, se cree que existen niveles considerables de pérdidas cuantitativas de alimentos en las fases previas a la cosecha, captura o sacrificio y en el curso de la cosecha, captura o sacrificio, y pérdidas cualitativas de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos (FAO, 2011; Flanagan, Robertson y Hanson, 2019)[[1]](#footnote-1).

En el país, según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se botan 939.999 toneladas de alimentos cada año.

Para que los alimentos lleguen desde las empresas hasta las personas en situaciones de vulnerabilidad, se dispone de un proceso logístico que incluye a tres actores: Donantes: las empresas que entregan los alimentos o productos. Organizaciones receptoras: entidades no gubernamentales sin fines de lucro, cuya función es recolectar y distribuir los alimentos donados. Entre estas destacan los bancos de alimentos y Facilitadores: personas naturales o jurídicas que colaboran con equipamiento o infraestructura a las organizaciones receptoras para que alcancen sus objetivos. Por ejemplo, conductores de camiones que trasladan los alimentos.[[2]](#footnote-2)

La ordenanza busca articular los procesos normativos generados por el texto legal de referencia nacional y articularlo con las realidades y situaciones en lo local. La perspectiva es generar los mecanismos de coordinación con base en las competencias establecidas en la Constitución de la República y el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización.

Las pérdidas de alimentos de los productores, procesadores, distribuidores, comercializadores e importadores es común en los establecimientos de diferentes sectores del Distrito Metropolitano de Quito, provocando una situación de vulnerabilidad alimentaria para las personas que, por diferentes causas sociales, no cuentan con la cantidad suficiente de alimento, y más aún cuando dicho producto alimenticio se encuentra apto para el consumo humano y cuando ya no es apto para consumo humano se puede utilizar como abono para las huertas y fincas en el Distrito si está bien manejado.

Adicionalmente, cabe señalar que en Quito se producen diariamente alrededor de 2200 toneladas de residuos, de los cuales el 60% (1320 toneladas) corresponden a residuos orgánicos, los mismos que provienen de los restos y desperdicios de alimentos. Según proyecciones realizadas por la Empresa Pública de Gestión de Residuos EMGIRS, se estima que el relleno sanitario de El Inga llegaría a su capacidad máxima en 2024, en razón de la cantidad de basura que recibe a diario[[3]](#footnote-3).

Las PDA contribuyen a las emisiones de gases de efecto invernadero y representan un desperdicio de recursos utilizados en la producción alimentaria, como tierras, agua y energía. Las PDA generan aproximadamente el 8 % de las emisiones anuales de gases de efecto invernadero (FAO, 2015) y consumen una cuarta parte del agua dulce utilizada por la agricultura cada año (Kummu et al., 2012). Asimismo, la producción de alimentos que finalmente se pierde o se desperdicia utiliza grandes extensiones de tierra y contribuye a la degradación de los ecosistemas naturales y a la pérdida de biodiversidad[[4]](#footnote-4).

Se requiere de una norma local que sea de aplicación directa en relación a todas las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras que generen una actividad relacionada a la creación, procesamiento y expendio de productos alimenticios, con la finalidad de prevenir, reducir y aprovechar la pérdida y desperdicio de alimentos, la misma que será de utilidad hacia un hábito trascendental para toda la ciudadanía del DMQ.

De la misma manera es indispensable reconocer las loables funciones de los actores que cumplen un rol, como son los donantes y los receptores de alimentos. Por ello la necesidad de regular y promover la recuperación, donación y aprovechamiento de alimentos que están a punto de ser descartados y arrojados a la basura en procedimiento administrativo, y abogar que los alimentos sean correctamente canalizados en virtud de que en la ciudad del Distrito Metropolitano de Quito, se requiere mayor atención para los niños, niñas y adolescentes, personas con discapacidad, adultos mayores quienes serían los beneficiaros directos. En consecuencia, se mitigaría el hambre de las personas, al rescatar alimentos que son aptos para consumo humano por un lado y por otro, se contribuye a elevar la salud de los ecosistemas al integrar el desperdicio que ya no es apto para consumo humano en una lógica de circularidad por medio del compostaje organizado o procesamiento/tratamiento gestionado de forma adecuada.

Finalmente, cabe señalar que el Distrito Metropolitano de Quito, comprometido con el tema de alimentación y cambio climático, se encuentra adherido a compromisos internacionales con alianzas globales que abordan dichos temas:

* **Pacto de la Política Alimentaria urbana de Milán MUFPP (Milan Urban Food Policy Pact)**: Quito se adhirió al MUFPP en el año 2016, comprometiéndose a trabajar por la construcción de un sistema alimentario sostenible y resiliente con base a algunos ejes temáticos dentro de los cuales se encuentra:

*Acciones recomendadas: limitar desperdicios de alimentos*

34. Reunir los operadores del sistema alimentario con el fin de evaluar y monitorear la reducción de las pérdidas y de los desperdicios de alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria ciudad/región (producción, transformación, embalaje, preparación alimentaria segura, presentación y gestión, reutilización y reciclaje), y de asegurar una planificación y un diseño holísticos, la

transparencia, la responsabilidad de la integración de las políticas.

35. Sensibilizar a la población en materia de desperdicios y pérdidas de alimentos a través de eventos y campañas específicas; identificar puntos focales tales como instituciones educativas, mercados comunitarios, tiendas de empresas y otras iniciativas de solidaridad o de economía circular.

36. Colaborar con el sector privado, instituciones educativas y de investigación, y organizaciones comunitarias para desarrollar y revisar, en su caso, políticas y normas municipales (por ejemplo, procedimientos, normas estéticas y de clasificación, fechas de caducidad, etc.) para la prevención de los desperdicios alimentarios o para recuperar de modo seguro alimentos y embalajes a través de un sistema que fomente el uso y no el desperdicio de la comida.

37. Favorecer, cuando esto sea posible, la recuperación y redistribución de alimentos seguros y nutritivos destinados al consumo humano, a riesgo de pérdida, desecho o derroche, procedentes de la producción, la fabricación, la venta al por menor, la restauración, el comercio al por mayor y el sector de la hostelería.

* **Declaración de Glasgow:** Suscrita por Quito en el año 2021, la Declaración de Glasgow sobre la alimentación y el clima, se compromete a acelerar la elaboración de políticas alimentarias integradas como instrumento fundamental en la lucha contra el cambio climático, con beneficios colaterales para la diversidad biológica, la regeneración de los ecosistemas, la circularidad, el acceso a dietas sostenibles y saludables para todos y todas y la creación de medios de vida resilientes para los trabajadores y trabajadoras del sector agrario y alimentario.

​

**EL CONCEJO METROPOLITANO DE QUITO**

**CONSIDERANDO:**

* **Que** la Constitución de la República, en el artículo 3 numeral 1, contempla que es deber del Estado Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentas internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes;
* **Que** la Constitución de la República en el artículo 12, manifiesta que el derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable, imprescriptible, inembargable y esencial para la vida.
* **Que** la Constitución de la República en el artículo 13, sostiene que 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. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.
* **Que** la Constitución de la República en el artículo 15, indica que el Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua.

Se prohíbe el desarrollo, producción, tenencia, comercialización, importación, transporte, almacenamiento y uso de armas químicas, biológicas y nucleares, de contaminantes orgánicos persistentes altamente tóxicos, agroquímicos internacionalmente prohibidos, y las tecnologías y agentes biológicos experimentales nocivos y organismos genéticamente modificados perjudiciales para la salud humana o que atenten contra la soberanía alimentaria o los ecosistemas, así como la introducción de residuos nucleares y desechos tóxicos al territorio nacional.

* **Que** la Constitución de la República en el artículo 32, señala que la salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.

El Estado garantizará este derecho mediante políticas económicas, sociales, culturales, educativas y ambientales; y el acceso permanente, oportuno y sin exclusión a programas, acciones y servicios de promoción y atención integral de salud, salud sexual y salud reproductiva. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y bioética, con enfoque de género y generacional.

* **Que** la Constitución de la República, en el artículo 66 numeral 2 reconoce el derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios
* **Que** la Ley Orgánica de Salud, en su artículo 16 indica que 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. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micro nutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios.
* **Que** la Ley Orgánica de Salud, en su artículo 129 establece que el cumplimiento de las normas de vigilancia y control sanitario es obligatorio para todas las instituciones, organismos y establecimientos públicos y privados que realicen actividades de producción, importación, exportación, almacenamiento, transporte, distribución, comercializaci6n y expendio de productos de uso y consuma humano.

* **Que** la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria en el artículo 21 establece como responsabilidad del Estado, la creación de un sistema nacional de comercialización para la soberanía alimentaria y el establecimiento de mecanismos de apoyo a la negociación directa entre productores y consumidores, así como el incentivo de la eficiencia y racionalización de las cadenas y canales de comercialización;
* **Que** el Código Orgánico Ambiental manifiesta en el artículo 8 numeral 3 que es responsabilidad del Estado, garantizar la tutela efectiva del derecho a vivir en un ambiente sano y los derechos de la naturaleza, que permitan gozar a la ciudadanía del derecho a la salud, al bienestar colectivo y al buen vivir;
* **Que** el Código Orgánico Ambiental en el artículo 9 reconoce el principio de responsabilidad integral, por el cual se entiende que, la responsabilidad de quien promueve una actividad que genere o pueda generar impacto sobre el ambiente, principalmente por la utilización de sustancias, residuos, desechos o materiales tóxicos o peligrosos, abarca de manera integral, responsabilidad compartida y diferenciada;
* **Que** el Código Orgánico Ambiental en el artículo 9 numeral 7 contempla el principio de precaución, que refiere cuando no exista certeza científica sobre el impacto o daño que supone para el ambiente alguna acción u omisión, el Estado a través de sus autoridades competentes adoptará medidas eficaces y oportunas destinadas a evitar, reducir, mitigar o cesar la afectación. Este principio reforzará al principio de prevención.
* **Que**  el Código Orgánico de Organización Territorial y Autonomía Descentralización en el artículo 31, establece las funciones del gobierno autónomo descentralizado regional, en su literal g) como es dictar políticas destinadas a garantizar el derecho regional al hábitat y a la vivienda y asegurar la soberanía alimentaria en su respectiva circunscripción territorial;
* **Que**  el Código Orgánico de Organización Territorial y Autonomía Descentralización en el artículo 32 contempla las competencias exclusivas del gobierno autónomo descentralizado regional.- Los gobiernos autónomos descentralizados regionales tendrán las siguientes competencias exclusivas, sin perjuicio de otras que se determinen; en su literal h) como es fomentar la seguridad alimentaria regional.
* **Que**  el Código Orgánico de Organización Territorial y Autonomía Descentralización en el artículo 134 enmarca que el ejercicio de la competencia de fomento de la seguridad alimentaria.- El fomento, de la seguridad alimentaria, cuyo ejercicio corresponde a los gobiernos autónomos descentralizados regionales se gestionará aplicando las disposiciones constitucionales y legales para garantizar la soberanía alimentaria, la política pública de esta materia bajo el principio de integralidad, en sus literales:

c) Planificar y construir la infraestructura adecuada, en coordinación con los gobiernos autónomos descentralizados provinciales, municipales y parroquiales rurales, para fomentar la producción, conservación, intercambio, acceso, comercialización, control y consumo de alimentos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, y la mediana producción campesina, y de la pesca artesanal; respetando y protegiendo la agrobiodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales. Complementariamente, la planificación y construcción de las redes de mercados y centros de transferencia de las jurisdicciones cantonales serán realizados por los gobiernos autónomos descentralizados municipales; y

d) Fomentar el acceso de los ciudadanos a alimentos suficientes y sanos mediante la capacidad de incidir en los mercados y en el impulso a estrategias de consumo de alimentos nutritivos, agroecológicos y provenientes de la producción local, además del impulso de sistemas solidarios de comercialización en coordinación con los otros niveles de gobiernos autónomos descentralizados; y,

* **Que** la Ley para Prevenir y Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y mitigar el hambre de las personas en situación de vulnerabilidad, publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 72 de 30 de mayo de 2022, tiene como objetivo prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de los alimentos; aumentar el aprovechamiento de los productos alimenticios disponibles para el consumo humano; mitigar el desperdicio de alimentos para contribuir a la seguridad alimentaria; y ampliar el uso de alimentos sin valor comercial, por medio de donaciones destinadas prioritariamente al consumo humano. Implementa mecanismos para que la donación de alimentos se convierta en norma, respecto de los productos que sean aptos para el consumo humano, con el fin de entregarlos a personas vulnerables. Además, define la prioridad del uso y disposición final de los mismos; y, coordina que los procesos de producción, distribución y comercialización se ejecuten en el marco del derecho a una alimentación saludable, la consecución de la soberanía alimentaria y la preservación del ambiente. Para lograr estos objetivos, la ley propone crear procesos de sensibilización de los actores de la cadena alimenticia a través de campañas informativas y comunicacionales.
* **Que**  la Ordenanza Metropolitana No. 052-2023, del Código Municipal que rige en el Distrito Metropolitano de Quito manifiesta en su artículo 532, que las 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: en su numeral 3 se señala sobre el fomento de iniciativas locales que potencien la organización, participación ciudadana y uso de los recursos comunitarios para la promoción y protección de la salud;
* **Que**  la Ordenanza Metropolitana No. 052-2023, del Código Municipal que rige en el Distrito Metropolitano de Quito manifiesta en su artículo 765 que el Concejo Metropolitano de Quito, con el objeto de incentivar procesos, estrategias y buenas prácticas en la gestión desarrollada en el sistema de comercialización y servicios que aseguran el ejercicio, garantía y exigibilidad de los derechos reconocidos en la Constitución y normas legales vigentes; otorgará cada año el premio a las Buenas Prácticas de Comercialización y del Buen Vivir, a los actores involucrados en el sistema de comercialización y a los comerciantes representados por las asociaciones legalmente reconocidas que guíen sus acciones por los principios de universalidad, igualdad, equidad, asociatividad, fortalecimiento institucional, seguridad alimentaria e integral, participación ciudadana, progresividad, interculturalidad, solidaridad, libertad, honestidad, justicia y no discriminación; y, funcionen bajo los criterios de calidad, eficiencia, eficacia, transparencia, responsabilidad y participación.

En ejercicio de la atribución que le confieren los artículos 57, literal a), y 87 literal a), del COOTAD; y, el artículo 8 de la Ley Orgánica de Régimen para el Distrito Metropolitano de Quito,

**EXPIDE**

**ORDENANZA PARA PREVENIR, REDUCIR Y** **APROVECHAR LA PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

**Artículo 1.- Incluir el siguiente título a continuación del Título VIII del Libro II.5. del Código Municipal del Distrito Metropolitano de Quito**

**TITULO ….**

**ASPECTOS GENERALES**

Artículo (…).- **Objeto**. La presente ordenanza 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.

Artículo (…).- **Ámbito.** El cuerpo normativo es de aplicación en todo el Distrito Metropolitano de Quito y es de obligatorio cumplimiento para todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras que participen en calidad de productores, procesadores, distribuidores, comercializadores e importadores de productos alimenticios aptos para el consumo humano.

Artículo (…).- **Finalidad**. Esta Ordenanza tiene como finalidad 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.

Artículo (…).- **Principios básicos**

1. **Dignidad humana. –** reconocer la dignidad intrínseca y los derechos humanos iguales e inalienables de todos los individuos;
2. **No** **discriminación. –** garantizar que nadie sea objeto de discriminación, así como tampoco en la práctica;
3. **Equidad y justicia. -** reconocer que la igualdad entre los individuos puede requerir el reconocimiento de las diferencias entre ellos y la adopción de medidas positivas que contribuyan a su empoderamiento;
4. **Igualdad y equidad entre los sexos. -** reconocer el papel crucial de ambos sexos para alcanzar el desarrollo sostenible y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos y fomentar la igualdad de derechos y oportunidades;
5. **Prácticas éticas y responsables. –** respetar las normas éticas aplicables a fin de prevenir las prácticas corruptas y el tratamiento injusto, en particular de personas en estado de vulnerabilidad y marginación, y de los grupos más débiles;
6. **Corresponsabilidad.** - Es el compromiso legal y ético asumido por las ciudadanas y los ciudadanos, en forma individual o colectiva, con la institución municipal desarrollada de manera compartida en la gestión de los asuntos públicos;
7. **Eficacia. -** Las actuaciones administrativas se realizan en función del cumplimiento de los fines previstos para cada órgano o entidad pública, en el ámbito de sus competencias.
8. **Eficiencia. -** Las actuaciones administrativas aplicarán las medidas que faciliten el ejercicio de los derechos de las personas
9. **Colaboración. -** Las administraciones trabajarán de manera coordinada, complementaria y prestándose auxilio mutuo. Acordarán mecanismos de coordinación para la gestión de sus competencias y el uso eficiente de los recursos.
10. **Sostenibilidad ambiental. -** Se promoverá el aprovechamiento racional, responsable y sostenible de los recursos naturales y la biodiversidad del Distrito Metropolitano de Quito.
11. **Independencia.** - Se actuará sin influencia de los otros poderes públicos, así como de factores que afecten su credibilidad y confianza.
12. **Respeto a la diversidad étnica, cultural y social**. - La diversidad étnica, cultural y social del Distrito Metropolitano de Quito constituyen un importante patrimonio que requiere ser conservado, respetado y desarrollado, y en tal contexto, ha de ser potenciado como un atractivo del destino turístico.
13. **Oportunidad. –** Todas las acciones estarán basadas en la pertinencia y motivación.

Artículo (…). - **Definiciones**. Para efectos de esta Ordenanza, se aplicarán las siguientes definiciones:

1. **Alimento o producto alimenticio. –** Para el contexto de esta ordenanza, se considera como alimento o producto alimenticio las siguientes definiciones definidas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA):
   1. Alimento o producto alimenticio: Es toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, la goma de mascar y cualquier otra sustancia que se utilice en la elaboración, preparación o tratamiento de "alimentos".
   2. Alimento de consumo diario: Son alimentos que se consumen todos los días o su consumo se repite con frecuencia, y su vida útil no sobrepasa las 24 horas.
   3. Alimento inocuo: Alimento libre de contaminación cuya ingestión no producirá enfermedad, habida cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada.
   4. Alimento natural: es aquel que se utiliza como se presenta en la naturaleza pudiendo ser sometido a procesos mecánicos o tecnológicos, por razones de higiene o las necesarias para la separación de sus partes no comestibles.
   5. Alimento orgánico: Todo producto primario y producto terminado que ha sido certificado por un Organismo Evaluador de la Conformidad acreditado por el SAE y registrado ante AGROCALIDAD. Serán sinónimos de alimento orgánico, alimento biológico, alimento ecológico. Estos alimentos se identifican en el mercado porque en su etiqueta utilizan los términos “orgánico”, “biológico”, “ecológico”; llevan el logotipo nacional de producción orgánica y el Código de Productor Orgánico Agropecuario (POA).
   6. Alimento perecible: Aquel que está expuesto a rápida descomposición, deterioro o proliferación de microorganismos, con o sin producción de toxinas o metabolitos, cuando no se mantiene en condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento.
   7. Alimento preparado: Cualquier tipo de alimento o bebida, que para ser consumido requiere algún tipo de elaboración culinaria, resultado de la preparación en crudo, cocido o precocido, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas que cuenten o no con empaque o envase definido.
   8. Alimento procesado: Es toda materia alimenticia 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. Se extiende a bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aguas de mesa, condimentos, especias y aditivos alimentarios.
   9. Alimento procesado al granel: Es aquel alimento procesado que se comercializa en grandes cantidades, y puede ser vendido en la misma presentación o fraccionado para su venta.
   10. Alimento procesado fraccionado: Es aquel alimento procesado que se comercializa en presentaciones comerciales diferentes a las convencionales y puede ser vendido en fracciones.
   11. Alimento procesado compuesto: Producto conformado por dos o más alimentos procesados de la misma o diferente categoría que se complementan en su uso para consumirse como un solo alimento. Cada alimento procesado que conforma el alimento procesado compuesto no se comercializa en forma individual.
   12. Alimento procesado surtido: Producto conformado por dos o más alimentos procesados de la misma o diferente categoría que se comercializa por tiempo indefinido y no promocional, y cada alimento procesado que lo conforma se comercializa de forma individual con su respectiva notificación sanitaria o código único BPM, pudiendo tener su propio envase, empaque o rotulado.
2. **Desperdicio de alimentos. –** Son el resultado de las decisiones y acciones adoptadas por los expendedores, proveedores de servicios alimentarios y consumidores que tienen como efecto la subutilización y aprovechamiento de productos y alimentos aptos para el consumo humano.
3. **Pérdida de alimentos. –** Se refiere a la disminución de la cantidad o calidad de los alimentos destinados al consumo humano que finalmente no se utilicen y que hayan sufrido una disminución en la calidad que se refleja en la pérdida de su valor nutricional, alimenticio, económico o inocuidad alimentaria.
4. **Desarrollo Humano.** - Consiste en el buen vivir de las personas, referentes no solo a la riqueza material sino también a la riqueza de la vida humana en interdependencia con la naturaleza: reconoce las múltiples necesidades y aspiraciones de los proyectos de vida de las personas. Enfatiza en la integración cultural como elemento de transformación de las condiciones de vida y sustento a la identidad personal y colectiva.
5. **Mendicidad.** – Es una práctica que consiste en solicitar limosna en forma de alimentos, vestimenta o dinero recurriendo a comportamientos de patetismo o auto-humillación para generar lástima o compasión en las personas. Puede manifestarse en: (1) mendicidad propiamente dicha, (2) mendicidad encubierta, aquella que se disfraza en actividades que no se representan como económicas, tales como: venta informal, malabarismo, traga fuegos entre otras, o (3) mendicidad coercitiva, aquella que se realiza a través de la intimidación;
6. **Intervención:** Ejecución de las estrategias diseñadas para la prevención, reducción, o aprovechamiento de pérdidas y desperdicios de alimentos, que se llevan a cabo en los diferentes ámbitos y niveles.
7. **Prevención.** - Acciones interinstitucionales destinadas a la reducción de riesgos y vulnerabilidades que alejen a las personas de condiciones precarias. Implica la detección temprana de comportamientos y prácticas perjudiciales, frente a las cuales las instituciones competentes, en corresponsabilidad con la ciudadanía, deben actuar para garantizar la integralidad de sus derechos
8. **Aprovechamiento. -** Se trata de una forma de gestión de las pérdidas y desperdicios de alimentos, que ya no son aptos para el consumo humano, con el fin de reintegrarlo en el sistema como un subproducto o nutrientes que eleven la salud del ecosistema.
9. **Ecosistema.** - Sistema ecológico que comprende todos los organismos presentes en un área y el entorno físico con el que estos interactúan.
10. **Seguridad alimentaria. -** Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana (FAO, 1996).
11. **Cadena de suministro de alimentos**. - Las sucesivas etapas desde el lugar de producción de los alimentos hasta el consumidor. La cadena de suministro de alimentos se compone de las siguientes fases: la producción agrícola, ganadera, acuícola y pesquera, y las operaciones de cosecha, sacrificio o captura; las operaciones posteriores a la cosecha, el sacrificio o la captura, tales como la limpieza, la selección y la clasificación; el almacenamiento; el transporte; la elaboración; la venta al por mayor y al por menor; el consumo en los hogares o el nivel de los proveedores de servicios alimentarios. En la pesca de captura, la etapa “producción” se refiere a la fase previa a la captura.
12. **Agentes de la cadena de suministro de alimentos. -** Término que engloba a todos los agentes que intervienen en la cadena de suministro de alimentos tales como los productores primarios (agricultores, pescadores, pastores y silvicultores), elaboradores, preparadores, envasadores, empacadores, maquiladores, almacenadores, transportistas, importadores, distribuidores, mayoristas, minoristas, proveedores de servicios alimentarios y consumidores.

**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:

1. Prevenir en primer lugar que se produzcan PDA dentro de las cadenas de suministro de alimentos.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Incinerar el material a fin de generar energía (tratamiento térmico con recuperación de energía), tomando medidas para limitar cualquier emisión tóxica a la atmósfera.
6. 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.

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, reducir y aprovechar las pérdida y desperdicio de alimentos, incluyendo la donación de alimentos.

Así también, en los casos en los cuales no se pueda prevenir la generación de pérdidas y desperdicios de alimentos, las Entidades Metropolitanas competentes coordinarán acciones, en conjunto con los agentes de la cadena de suministro de alimentos, gestores ambientales, entre otros, para el diseño e implementación de proyectos enfocados al aprovechamiento total de todas las pérdidas y desperdicios alimenticios, con el fin de reducir o eliminar la cantidad de materia orgánica que llega al Relleno Sanitario del Distrito Metropolitano de Quito.

Artículo (…).- **Investigación y Desarrollo.-** La Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, en coordinación con las Entidades Municipales competentes y con la participación de instituciones de educación superior, promoverá la investigación y desarrollo para determinar innovaciones que contribuyan a la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos en el Distrito Metropolitano de Quito.

Para esto, la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, en coordinación con la Secretaría de Comunicación anualmente harán la convocatoria a toda la ciudadanía (con énfasis en la academia y sector productivo) a la presentación de propuestas que contribuyan a la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos. La Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, en coordinación con las Entidades Municipales competentes y las instituciones de educación superior analizarán las propuestas existentes con el fin de seleccionar aquellas que sean técnica, económica y legalmente viables y aplicables en el Distrito Metropolitano de Quito, para, posteriormente llevar a cabo las acciones correspondientes para la implementación de dichas propuestas en la cadena de suministros de alimentos de la ciudad.

Artículo (…).- **Del Control y Regulación.-** La Agencia Metropolitana de Control es la entidad encargada de aplicar el régimen sancionatorio establecido en esta Ordenanza, y remitir los resultados de sus acciones por este concepto por el periodo a establecerse.

**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:

1. La cantidad de pérdidas de alimentos;
2. La cantidad de desperdicios de alimentos;
3. Cantidad de pérdidas y desperdicios de alimentos por cada etapa de la cadena de suministro de alimentos, según el tipo de alimento;
4. Equivalencia económica que representan las pérdidas y desperdicios de alimentos por cada etapa de la cadena de suministro de alimentos;
5. 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.

La Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, una vez que haya recibido los referidos reportes periódicos de medición de las pérdidas y desperdicios de alimentos, convocará a reunión de la mesa técnica interinstitucional con el fin de analizar la información receptada, y generar las propuestas necesarias y planes de acción, dentro del ámbito de sus competencias, para dar solución y mejora continua en cuestión de reducción y/o eliminación de pérdidas y desperdicios de alimentos, así como también realizará el cálculo del “Índice sobre pérdida y desperdicio de alimentos” conforme la meta 12.3 de los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU. La mesa técnica interinstitucional deberá plantear metas de reducción y/o eliminación de pérdidas y desperdicios de alimentos, las cuales serán medidas con base a los indicadores que establezca. Los resultados deberán ser reportados a la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, demás instituciones municipales vinculadas y a la ciudadanía en general, para lo cual se deberá coordinar las gestiones respectivas con la Secretaría de Comunicación.

La Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad será la responsable de coordinar las acciones pertinentes con las demás instituciones del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, agentes de la cadena de suministro de alimentos, entidades gubernamentales, entre otros, para la implementación de las propuestas de solución y mejora continua, identificadas producto del trabajo de la mesa técnica interinstitucional.

La *Mesa Técnica Interinstitucional para Seguimiento, Análisis y Generación de Propuestas de Solución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos*, podrá solicitar la participación de instituciones municipales y gubernamentales, la academia (instituciones educativas de nivel superior) y los agentes de la cadena de suministro de alimentos que considere necesarios para la identificación y construcción de propuestas de solución y mejora continua en cuanto a la reducción y/o eliminación de pérdidas y desperdicios de alimentos.

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**

Artículo (…).- La *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, construirá y emitirá los instrumentos normativos pertinentes para la aplicación y control de las siguientes acciones por parte de los agentes de la cadena de suministro de alimentos:

1. Los productores, elaboradores, distribuidores, mayoristas, minoristas y proveedores de servicios alimentarios, deberán:
   1. Establecer metas y objetivos específicos para reducir las PDA, y elaborar un plan de acción destinado a abordar sus causas subyacentes.
   2. Evitar las prácticas entre empresas que puedan ocasionar PDA;
   3. Reducir envases innecesarios, cuando proceda. En caso de que los envases sean necesarios, utilizar tecnologías y presentaciones de envasado que contribuyan a reducir las PDA y sean eficaces para mantener la inocuidad, el valor nutricional y la calidad del producto. Deberá otorgarse prioridad a materiales de envasado ecológicamente sostenibles, es decir, reutilizables, reciclables, biodegradables o transformables en compost.
   4. Utilizar eficientemente la energía en actividades realizadas para reducir las PDA, otorgando prioridad a las fuentes energéticas renovables.
   5. Utilizar eficientemente el agua en actividades realizadas para reducir las PDA.
   6. Incluir estrategias y buenas prácticas relativas a la reducción de PDA en programas de educación y capacitación del personal y en directrices para los clientes.
   7. Mantenerse actualizados en cuanto a la información técnica y científica vigente respecto a las PDA, referente a mercados, precios, previsiones meteorológicas, buenas prácticas, tecnologías disponibles, opciones de financiación e innovaciones.
2. En la etapa previa a la cosecha, captura o sacrificio, las empresas del sector privado, los agricultores, ganaderos y demás organizaciones de productores, deberán:
   1. Aplicar una planificación de la producción acorde para cumplir los requisitos del mercado.
   2. Utilizar equipos más eficientes en las actividades de producción.
   3. Proteger la salud animal mediante la prevención de las principales enfermedades de los animales, su rápido control y su erradicación para reducir al mínimo las pérdidas relacionadas con estas.
   4. Aplicar prácticas de bienestar animal con miras a evitar pérdidas provocadas por el estrés y las lesiones en animales durante la producción, el transporte y el sacrificio.
3. En la etapa de la cosecha, la captura o el sacrificio, las empresas del sector privado, los agricultores, ganaderos y demás organizaciones de productores, deberán:
   1. Aplicar una programación y un calendario de operaciones adecuados para las tareas de recolección de la cosecha, cosecha de vegetales y captura de animales acuáticos, sacrificio de los animales, ordeño y recogida de los huevos.
   2. Recolectar la cosecha, sacrificar los animales y recolectar o capturar vegetales y animales acuáticos en condiciones idóneas, en la etapa correcta de maduración, y empleando las técnicas, instrumentos y equipos adecuados.
   3. Manipular los productos de forma apropiada, evitando brusquedades o descuidos.
   4. Controlar las condiciones ambientales (temperatura y humedad) en torno a los productos perecederos.
4. En la etapa de manipulación y almacenamiento posterior a la cosecha, las empresas del sector privado, los agricultores, ganaderos y demás organizaciones de productores, deberán:
   1. Aplicar buenas prácticas de manipulación.
   2. Garantizar el control de la temperatura adecuada para los productos perecederos.
   3. Emplear las tecnologías apropiadas para las operaciones de elaboración primaria.
   4. Utilizar instrumentos (contenedores para transporte y almacenamiento), equipos, instalaciones e infraestructuras (tales como puntos de desembarque, centrales de recogida y refrigeración, mataderos y cadena de frío) adecuadas
5. En la etapa de elaboración, conservación y envasado, las empresas del sector privado, los productores de alimentos, los agricultores, ganaderos y demás organizaciones de productores, deberán:
   1. Aplicar operaciones de elaboración y conservación sostenibles que mantengan la calidad e inocuidad de los productos acabados.
   2. Aplicar buenas prácticas de limpieza y saneamiento a fin de reducir las pérdidas de alimentos causadas por la contaminación.
   3. Etiquetar (tamaños de las porciones y marcado de la fecha) adecuadamente los productos envasados en unidades y formatos adaptados para reducir el desperdicio en el nivel de consumidor, acorde a la normativa vigente aplicable.
6. En la fase de distribución, los distribuidores y los mayoristas deberán:
   1. Aplicar operaciones logísticas eficientes y oportunas que reduzcan el tiempo empleado para la distribución y comercialización de productos perecederos, con el fin de reducir las pérdidas alimentarias, el consumo de combustible y la contaminación ambiental.
   2. Realizar un seguimiento de los envíos, controlar los inventarios y emplear el intercambio de datos para reducir las existencias excesivas o caducadas.
   3. Realizar un seguimiento de la temperatura y las condiciones de humedad en torno a los productos.
   4. Desarrollar canales y modelos empresariales para una rotación más rápida de los productos con una vida comercial breve.
7. Los minoristas deberán:
   1. Aplicar buenas prácticas de manipulación de productos y control de existencias.
   2. Mantener en condiciones óptimas los puntos de venta al por menor.
   3. Colaborar con los proveedores a fin de garantizar que:
      1. Los productos estén adecuadamente envasados para ampliar el período de conservación.
      2. Los tamaños y el envasado de los productos sean apropiados para reducir los desperdicios generados por los consumidores.
      3. Los productos estén adecuadamente etiquetados a fin de reducir el desperdicio de alimentos en el nivel del consumidor.
   4. 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.
   5. Elaborar directrices en materia de compras a fin de evitar grandes excedentes.
   6. Realizar un seguimiento de las existencias.
   7. Abstenerse de realizar promociones comerciales que alienten a los consumidores a comprar cantidades excesivas de alimentos.
   8. Controlar las prácticas inadecuadas de los compradores (presionar con los dedos los productos, revolver la mercancía, etc.).
   9. Intercambio de productos excedentes producto de jornadas de comercialización.
8. Los proveedores de servicios alimentarios deberán:
   1. Considerar la posibilidad de ofrecer incentivos, como descuentos y recompensas a los consumidores a fin de reducir el desperdicio de alimentos.
   2. Diseñar menús y métodos para la manipulación, la elaboración y el servicio de alimentos inocuos (en particular, tamaños de porciones alternativos) con miras a reducir el desperdicio de alimentos.
   3. Integrar en los menús alimentos de temporada y con preferencia de producción local. En el caso de los servicios de alimentación internacionales con menús establecidos, esta disposición se aplicará siempre y cuando dichos menús lo permitan.
   4. Gestionar adecuadamente los inventarios y las existencias, y adoptar las prácticas de compras que mejor se adapten a las necesidades teniendo en cuenta las tendencias históricas y datos sobre desperdicios, colaborando y comunicándose con los proveedores cuando sea necesario.
   5. Ofrecer a los clientes distintas posibilidades para llevarse la comida excedente de su compra a casa. Estas soluciones deberían ir acompañadas de orientación sobre prácticas adecuadas de almacenamiento e inocuidad de los alimentos, así como sobre la correcta reutilización, eliminación o reciclaje de los recipientes de comida para llevar.
   6. Explorar opciones, como las soluciones en línea, para vender los excedentes de menús y los alimentos que se acercan al fin de su vida comercial a un precio reducido (siempre y cuando sea factible para el proveedor) al finalizar el servicio.
   7. Los proveedores de servicios alimentarios podrán también generar convenios con organizaciones receptoras a fin de entregar el excedente de alimentos y que estos sean distribuidos a poblaciones en estados de vulnerabilidad.
9. Los consumidores y las organizaciones de consumidores deberán:
   1. Priorizar el consumo de materia prima y alimentos de temporada y de producción local.
   2. Comprar productos alimenticios en las cantidades adecuadas para el consumo personal/familiar, sin que implique desperdicios.
   3. En el caso de que sea imposible evitar el desperdicio de alimentos, tendrán la corresponsabilidad de conocer la manera de clasificar y utilizar el material para su aprovechamiento (compost, abono, etc.) o entregarlo a gestores autorizados para el tratamiento de residuos orgánicos.

**SECCION IV DE LA RECUPERACIÓN Y DONACION**

Artículo (…).- **De los actores en el proceso de recuperación y donación**. En el proceso de recuperación y donación estarán involucrados directamente los siguientes actores:

1. **Organizaciones receptoras.-** Son organizaciones no gubernamentales sin fines de lucro legalmente constituidas o fundaciones, cuyo objeto social y estatutos señalen de manera expresa la función de recolectar y distribuir los alimentos donados, y que su trabajo esté direccionado a grupos de atención prioritaria, personas en situación de calle y personas habitantes de calle, con actividades para recuperar, recolectar y distribuir los alimentos donados.

Estas organizaciones se encargarán de gestionar los vínculos entre el sector productivo y las personas en situación de vulnerabilidad alimentaria, a través de acciones encaminadas a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, gestionando la donación de productos que han llegado al final del ciclo de comercialización, próximos a expirar o expirados aptos para el consumo humano, a través de la mejora continua de su modelo de gestión.

1. **Donantes.-** Es toda persona natural o jurídica nacional o extranjera que se dedique a la producción, procesamiento, distribución, comercialización e importación de alimentos frescos y procesados, cuyas mermas (alimentos que han llegado al final del ciclo de comercialización, que estén próximos a expirar aptos para el consumo humano) las entregan de manera gratuita.
2. **Personas beneficiarias.-** Para efecto de esta ordenanza, son las personas en situación de vulnerabilidad alimentaria, dando mayor atención a los niños, niñas y adolescentes, personas con discapacidad, adultos mayores, víctimas de catástrofes naturales y pandemias, personas en contexto de movilidad humana, personas en situación de calle y habitantes de calle.
3. **Facilitadores.-** Son aquellas personas naturales o jurídicas que colaboran con equipamiento o infraestructura a las organizaciones receptoras a fin de cumplir sus objetivos.

**Artículo (…).- Obligación de no destruir.** Toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera, que se dedique a la producción procesamiento, distribución, comercialización e importación de productos alimenticios aptos para el consumo humano, perecibles o no perecibles, estarán obligadas a no destruirlos ni a darles disposición final sin antes haber coordinado, con las Entidades Metropolitanas competentes y/o empresas privadas, las respectivas acciones para su aprovechamiento y/o donación.

Excepcionalmente, podrán ser destruidos o entregados para disposición final aquellos productos alimenticios que por diferentes razones técnicamente justificables ya no sean aptos para su consumo. Para el efecto, los responsables de dichos productos alimenticios deberán justificar previamente, ante la *Mesa Técnica Interinstitucional para Seguimiento, Análisis y Generación de Propuestas de Solución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos* y/o la entidad que corresponda según se determine en los instructivos de aplicación de la presente ordenanza, el motivo de la destrucción y su imposibilidad de utilizarlo bajo los mecanismos de las acciones para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos para el consumo humano establecidos en la presente Ordenanza.

Los responsables de los productos alimenticios deberán informar a la *Mesa Técnica Interinstitucional para Seguimiento, Análisis y Generación de Propuestas de Solución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos* y/o la entidad que corresponda, en el plazo de quince días hábiles, contado a partir de la destrucción del producto alimenticio, el motivo de la destrucción y el respaldo de la destrucción y/o disposición final, sin perjuicio de otra información que la municipalidad solicite.

En caso de incumplimiento, se aplicará lo establecido en el régimen administrativo sancionatorio.

Artículo (…).- **Productos y alimentos objeto de donación**. Son objeto de donación los alimentos y productos que cumplan con las siguientes características:

1. Deben encontrarse aún dentro de la fecha límite de consumo y cumplir con las condiciones de conservación especificadas por el fabricante. Deberán tener al menos cinco días de antelación a la fecha de vencimiento estipulada por el fabricante.
2. No deben verse comprometidas su integridad y seguridad sanitaria (inocuidad), incluso cuando haya daños en el empaque.
3. Deberán cumplir con las exigencias bromatológicas establecidas en las diferentes normas y protocolos, los cuales serán receptados en las organizaciones receptoras y distribuidos de forma inmediata a efecto de impedir la descomposición o vencimiento de éstos.
4. Conservan sus propiedades nutricionales, aunque hayan sufrido daños parciales o tengan defectos estéticos desde la perspectiva comercial.
5. En el caso de que los alimentos no tengan etiquetado o rotulado (por ser vendidos a granel o empacados para venta inmediata al consumidor), los donantes deben realizar la donación antes de que estos alimentos dejen de ser aptos para el consumo humano (antes de su fecha de caducidad original).

Queda completamente prohibida la donación de productos y alimentos que sean nocivos, que estén caducados o pongan en riesgo la salud de los beneficiarios finales.

Artículo (…).- **Obligaciones de las organizaciones receptoras.** Las organizaciones receptoras tienen las siguientes obligaciones:

a. Recuperar, receptar y acopiar los alimentos donados;

b. Seleccionar, clasificar y almacenar los alimentos, con el contingente de las organizaciones receptoras y voluntariado;

c. Distribución y entrega de alimentos a las instituciones de ayuda social que atiendan a los beneficiarios;

d. Generar datos, informes y realizar verificación y constatación de que la ayuda llegue a las personas en situación de vulnerabilidad alimentaria, y;

e. Publicar en la página web institucional la información generada por los procesos de donación.

f. Registrarse como organización receptora de donación legalmente constituida ante la *Mesa Técnica Interinstitucional para Seguimiento, Análisis y Generación de Propuestas de Solución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos,* o entidad competente que se defina en los instructivos de aplicación de la presente Ordenanza.

Artículo (…).- **Del registro único de organizaciones receptoras.** La *Mesa Técnica Interinstitucional para Seguimiento, Análisis y Generación de Propuestas de Solución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos* generará los instrumentos técnico-jurídicos pertinentes para la creación de un registro único de organizaciones receptoras de donaciones de alimentos legalmente constituidas, donde incluirán los justificativos pertinentes para demostrar la capacidad técnica y logística de operación, sin perjuicio de otra información que sea requerida para el mencionado registro.

Artículo (…).- **De los acuerdos o convenios para donaciones.** Los parámetros para la entrega-recepción, logística de distribución, transporte y aprovechamiento de los alimentos objeto de donación serán definidos en los acuerdos o convenios celebrados entre el donante y las organizaciones receptoras y facilitadoras. Para el efecto, se observará la capacidad técnica y de gestión de la organización receptora para receptar los alimentos y productos objeto de donación, para su uso directo, su procesamiento si fuera necesario o para generar nuevos productos en base a esta gestión.

Una vez entregados los alimentos y productos, las organizaciones receptoras asumirán la responsabilidad por el manejo, uso y destino de los alimentos de acuerdo con las obligaciones contempladas en el artículo XX de las obligaciones de las entidades receptoras, definido en la presente Ordenanza.

Artículo (…).- **Prohibiciones a las organizaciones receptoras.** Queda prohibido comercializar y/o destinar los productos donados directa o indirectamente a un fin distinto al que está contemplado en esta Ordenanza.

Excepcionalmente, las organizaciones receptoras podrán comercializar los productos perecibles y no perecibles recibidos en donación y aquellos que han sido procesados para alargar su vida útil, únicamente con fines de auto sustento. En caso de incumplimiento, se aplicará lo establecido en el régimen sancionatorio de esta Ordenanza.

Artículo (…).- **Recepción de donaciones.** Sin perjuicio de que las organizaciones receptoras puedan acopiar los alimentos donados, las entidades de ambiente, salud y demás involucradas deberán fijar puntos de acopio que cumplan con las características básicas de inocuidad, 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. Esta coordinación deberá ser realizada sin generar presión o carga adicional a las organizaciones receptoras, por lo cual, las entidades municipales competentes deberán solventar lo que se requiere para el acopio temporal y transporte hasta las organizaciones receptoras.

Artículo (…).- **Priorización territorial.** La Autoridad Metropolitana de Inclusión Social, en coordinación con las entidades municipales competentes, coordinarán con las organizaciones receptoras, los puntos de distribución de los alimentos donados, para lo cual deberán zonificar su jurisdicción con los detalles de las circunscripciones con mayor presencia de personas en situación de vulnerabilidad alimentaria. Así también en el ámbito de sus competencias, priorizará dentro de su planificación y en coordinación con las organizaciones receptoras, las zonas urbanas y rurales con mayor presencia de personas en situación de vulnerabilidad alimentaria.

La Autoridad Metropolitana de Inclusión Social, en conjunto con las entidades municipales pertinentes, podrán destinar los alimentos recuperados y/o donados para ser utilizados en los programas de alimentación social que sean promovidos por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

**SECCION V DE LOS INCENTIVOS**

Artículo (…).- Créase el Premio a las “Buenas Prácticas en la prevención, reducción y aprovechamiento de la pérdida y desperdicio de alimentos”. El premio será entregado anualmente con motivo del 9 de septiembre, fecha en que se celebra el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos.

La Comisión de Ambiente del Concejo Metropolitano en coordinación con la Secretaría encargada del Ambiente, tramitará el premio.

El premio consistirá en un pergamino y un distintivo que podrá ser usado por la institución o persona ganadora en las categorías que se estipularán en el instructivo que se expedirá para el efecto.

Artículo (…). - El Concejo Metropolitano de Responsabilidad Social (CMRS) desarrollará las acciones pertinentes para otorgar reconocimientos a las organizaciones receptoras, donantes, facilitadores y empresas/organizaciones que sean actores activos de la implementación de lo estipulado en el presente cuerpo normativo en cuanto a la prevención, reducción y/o aprovechamiento de las pérdidas y desperdicios de alimentos en el territorio del Distrito Metropolitano de Quito.

El CMRS deberá priorizar los reconocimientos que aporten con el fortalecimiento operativo, infraestructural, capital humano, entre otros de los actores involucrados en la prevención, reducción y/o aprovechamiento de las pérdidas y desperdicios de alimentos en el Distrito Metropolitano de Quito, tales como capital semilla, mejoramiento de infraestructura, movilización, etc.

Artículo (…). - Las organizaciones receptoras, donantes, facilitadores y empresas/organizaciones que sean actores activos de la implementación de lo estipulado en el presente cuerpo normativo en cuanto a la prevención, reducción y/o aprovechamiento de las pérdidas y desperdicios de alimentos en el territorio del Distrito Metropolitano de Quito podrán acceder a incentivos tributarios en función de la normativa que se cree para el efecto.

Artículo (…). – Anualmente la Autoridad Ambiental Distrital coordinará con el Fondo Ambiental (o quien cumpliera sus funciones) la construcción de lineamientos, los cuales serán puestos en conocimiento de la ciudadanía, para el financiamiento de proyectos destinados a la prevención, reducción y/o aprovechamiento de las pérdidas y desperdicios de alimentos en el Distrito Metropolitano de Quito.

Artículo (…). – De los programas de capacitación. - La Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, o la entidad competente que sea designada, con base a lo establecido en el artículo XX de la Investigación y Desarrollo de la presente Ordenanza, desarrollará programas de capacitación específicos que se dictarán a los diferentes agentes de la cadena de suministro de alimentos del Distrito Metropolitano de Quito, los cuales formarán parte de los incentivos a otorgarse a aquellos agentes que estén aportando significativamente con el cumplimiento del objetivo de la presente Ordenanza a nivel Distrital.

Los parámetros para definir quiénes serán beneficiarios de estos programas de capacitación específicos serán establecidos en los respectivos instructivos de aplicación de la presente Ordenanza.

**SECCION VI RÉGIMEN SANCIONATORIO**

Artículo (…). - **De las infracciones leves**. - Se considera como infracción leve el incumplimiento de las obligaciones previstas en las obligaciones de las organizaciones receptoras de esta ordenanza, las mismas que serán sancionadas con una multa del cincuenta por ciento de una remuneración básica unificada del trabajador.

Artículo (…). - **De las infracciones graves**. - Se consideran como infracciones graves las siguientes:

* 1. Destruir los alimentos receptados, aptos para el consumo humano, por parte de los donantes;
  2. Destruir o entregar para disposición final productos alimenticios y/o pérdidas y desperdicios de alimentos, sin que antes el agente de la cadena de suministro de alimentos haya demostrado técnicamente que se agotaron todas las opciones establecidas en el artículo (…) de la prioridad de las acciones para la prevención, reducción y aprovechamiento de la pérdida y desperdicio de alimentos (PDA);
  3. Comercializar y/ o destinar los productos donados directa o indirectamente a un fin distinto al que está contemplado en esta ordenanza por parte de las organizaciones receptoras. Las infracciones graves serán sancionadas con una multa de una remuneración básica unificada del trabajador.

Las infracciones graves serán sancionadas con una multa de una remuneración básica unificada del trabajador.

Artículo (…). - **De las infracciones muy graves. -** Se considera como infracción muy grave la reincidencia de las infracciones graves establecidas, la misma que será sancionada con una multa de dos remuneraciones básicas unificada del trabajador.

El incumplimiento de las disposiciones establecidas en esta ordenanza dará lugar a sanciones, las cuales serán determinadas de acuerdo con la normativa vigente, podrán incluir toma de medidas cautelares, y disponer la obligación de remediaciones ambientales.

De la misma manera las entidades involucradas ejercerán la potestad de Inspección conforme dictamina el Art. 178 del Código Orgánico Administrativo, con la finalidad de aplicar los principios de eficacia, juridicidad y confianza legítima a fin de garantizar la aplicación de las normas del debido proceso establecidos en la Constitución de la República del Ecuador.

**DISPOSICIONES GENERALES**

**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 inclusivas organizadas por el gobierno autónomo descentralizado, conforme lo establecido en los artículos pertinentes del Código Municipal para el Distrito Metropolitano de Quito.

**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.

**TERCERA. -** La Secretaría de Ambiente coordinará las acciones necesarias para que la Empresa Pública de Gestión de Residuos EMGIRS, en colaboración con la Empresa Pública Metropolitana EMASEO EP, realice un monitoreo permanente de la cantidad de residuos orgánicos que llegan al Relleno Sanitario del DMQ con el fin de generar indicadores, los cuales serán reportados a las Entidades Metropolitanas competentes para ser analizados y así tomar acciones de mejora y/o correctivas en los proyectos implementados para la reducción o eliminación de desperdicios alimenticios.

**CUARTA. -** En casos de emergencia las organizaciones receptoras, donantes y facilitadores, involucrados en las acciones de recuperación y donación de alimentos, no podrán suspender sus actividades, por lo cual las Instituciones Municipales competentes deberán otorgar los correspondientes salvoconductos, permisos y demás instrumentos administrativos que aseguren la continuidad operacional de las mencionadas organizaciones.

**QUINTA. –** Los Mercados, Ferias y Plataformas Municipales deberán designar un área de almacenamiento temporal claramente delimitada y destinada únicamente para colocar los alimentos aptos para el consumo humano (que cumplan las condiciones normadas en el artículo (…) de los *Productos y alimentos objeto de donación*) pero que ya no serán comercializados por los mencionados mercados, ferias y plataformas, con el fin de que las entidades receptoras puedan retirarlos directamente de las mencionadas áreas.

**DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

**PRIMERA**. - El ente responsable de la Salud en el plazo de 120 días, con la correspondiente participación de representantes de los agentes de la cadena de suministro de alimentos, emitirá los instrumentos normativos de menor jerarquía, reglamentación e instructivos de aplicación para la gestión y operatividad de la presente Ordenanza.

**SEGUNDA**. – La Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad en el plazo de 120 días, con la correspondiente participación de representantes de los agentes de la cadena de suministro de alimentos, días emitirá los instrumentos normativos de menor jerarquía, reglamentación e instructivos de aplicación para la gestión y operatividad de la presente Ordenanza.

**TERCERA**. – Las entidades municipales competentes en coordinación con la Unidad Patronato Municipal San José del Municipio de Quito, en el plazo de 120 días, presentarán un estudio de factibilidad y proyecto de implementación de comedores municipales populares localizados estratégicamente en el Distrito Metropolitano de Quito, en los cuales se sirva comida saludable producida a partir de la recuperación y donación de alimentos normados en esta ordenanza.

**CUARTA.-** En el plazo de 90 días contados a partir de la expedición de la presente ordenanza, la Secretaría de Ambiente expedirá el instructivo y categorías para el otorgamiento del premio “Buenas Prácticas en la prevención, reducción y aprovechamiento de la pérdida y desperdicio de alimentos”.

1. Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Abril del 2021. [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://www.primicias.ec/noticias/sociedad/ecuador-primeros-pasos-reducir-desperdicio-alimentos/> [↑](#footnote-ref-2)
3. <https://www.primicias.ec/noticias/sociedad/conozca-ruta-basura-quito/> [↑](#footnote-ref-3)
4. Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Abril del 2021. [↑](#footnote-ref-4)