

N° DE ORDEN	DENOMINACIÓN DEL PROCEDIMIENTO Y BASE LEGAL	PLAZO PARA RESOLVER (en días hábiles)
GERENCIA DE DESARROLLO URBANO		
SUBGERENCIA DE HABILITACIONES URBANAS Y EDIFICACIONES: PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS		
20	LICENCIA DE HABILITACIÓN URBANA MODALIDAD C (Aprobación con evaluación previa del proyecto por la Comisión Técnica)	45
21	LICENCIA DE HABILITACIÓN URBANA MODALIDAD D (Aprobación con evaluación previa del proyecto por la Comisión Técnica)	45

Artículo Quinto.- ENCARGAR; el estricto cumplimiento del presente Decreto de Alcaldía a las áreas administrativas de la Entidad Municipal que correspondan.

Artículo Sexto.- ENCARGAR; a la Gerencia de Tecnologías de la Información, la publicación del presente Decreto de Alcaldía y del Anexo adjunto en el Portal Institucional de la Municipalidad Distrital de Ate (www.muni.ate.gob.pe), así como en el Portal de Servicios al Ciudadano y Empresas (www.psce.gob.pe), de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 29091 y su Reglamento aprobado por el Decreto Supremo N° 004-2008-PCM.

Artículo Séptimo.- DISPONER; la publicación del presente Decreto de Alcaldía en el Diario Oficial El Peruano.

Regístrese, comuníquese, publíquese y cúmplase.

OSCAR BENAVIDES MAJINO
Alcalde

1491439-1

MUNICIPALIDAD DE BARRANCO

Ordenanza que regula la alimentación saludable y fomento de entornos saludables en instituciones educativas y alrededores

ORDENANZA N° 448-MDB

Barranco, 29 de febrero de 2016

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BARRANCO

Por Cuanto: El Concejo Municipal de Barranco, en Sesión Ordinaria de la fecha;

VISTOS: el Oficio N° 009-2015-DISA II L.S-RED BCO-CHO-SCO-PROMSA/MINSA, remitido por el Ministerio de Salud; el Informe de Inspección Sanitaria N° 022-PAHS/SGF/GDE/MDB-2015, de fecha 09 de octubre de 2015, emitido por el encargado del área de Higiene y Salubridad de Fiscalización; El Informe N°557-2015-GAJ-MDB, de fecha 17 de diciembre de 2015, emitido por la Gerencia de Asesoría Jurídica; El Informe N° 017-2016-SGF-GDE-MDB, de fecha 12 de enero de 2016, emitido por la Sub Gerencia de Fiscalización; El Informe N° 002-2016-GDE-MDB, de fecha 13 de enero de 2016, emitido por la Gerencia de Desarrollo Económico; y el Proveído N°044-2016-MDB-GM, de fecha 13 enero de 2016, emitido por la Gerencia Municipal, respecto al Proyecto de Ordenanza que Regula la Alimentación Saludable y Fomento de Entornos Saludables en Instituciones Educativas y Alrededores, en el distrito de Barranco;

CONSIDERANDO:

Que, las Municipalidades son órganos de gobierno local con personería jurídica de derecho público y tienen autonomía política, administrativa, económica y normativa en los asuntos de su competencia conforme a lo establecido en el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, concordante, con el Artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades;

Que, el Artículo 73°, numeral 2.1 de la citada Ley Orgánica de Municipalidades señala que las municipalidades, "(...) tomando en cuenta su condición de municipalidad provincial o distrital, asumen las competencias y ejercen las funciones específicas señaladas den el Capítulo II del presente Título, con carácter exclusivo o compartido, en las materias siguientes: (...) 2.1. Saneamiento Ambiental, salubridad

y salud",

Que, el Artículo 6, numeral 6.1 de la Ley N°30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes señala que: "Las instituciones de educación básica regular pública y privada en todos sus niveles y en todo el territorio nacional, promueven los kioscos y comedores escolares saludables, conforme a las normas que, para este efecto, dicta el Ministerio de Educación, en coordinación con el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura, los gobiernos locales y los gobiernos regionales; y, mediante Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, de fecha 14 de noviembre de 2012, se aprobó la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas;

Que, mediante Informe de Inspección Sanitaria N° 022-PAHS/SGF/GDE/MDB-2015, de fecha 09 de octubre de 2015, el encargado del Área de Higiene y Salubridad de Fiscalización presenta el proyecto de Ordenanza que Regula la Alimentación Saludable y Fomento de Entornos Saludables en Instituciones Educativas y Alrededores en el distrito de Barranco, que tiene como objetivo normar disposiciones para la promoción, prevención, control y vigilancia de los alimentos saludables para la prevención de enfermedades transmisibles y o transmisibles en el interior de las instituciones educativas, así como acciones de fiscalización al exterior de las mismas para la promoción de entornos saludables a favor de la protección de los menores de edad;

Que, mediante Informe N°557-2015-GAJ-MDB, de fecha 17 de diciembre de 2015, la Gerencia de Asesoría Jurídica, opina que la aprobación de la ordenanza resulta viable por ser de competencia municipal; y, mediante Proveído N° 044-2016-MDB-GM, de fecha 13 de enero de 2016, la Gerencia Municipal remite los actuados a la Secretaría General para ser elevado al Concejo

Estando a lo expuesto y ejerciendo las facultades conferidas por los Artículos 9°, numeral 8) y 40° de la Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades; con el voto UNÁNIME de sus miembros, y con la dispensa del trámite de lectura y aprobación de Acta, ha aprobado la siguiente:

ORDENANZA QUE REGULA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y FOMENTO DE ENTORNOS SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y ALREDEDORES

CAPITULO I

MARCO LEGAL

- Ley N° 30021/2013, Ley de Promoción de la Alimentación saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.

- **Ley N° 30061 / 2013**, Ley que declara de Prioritario Interés Nacional la Atención Integral de la Salud de los Estudiantes de Educación Básica Regular y Especial de las Instituciones Educativas Públicas del ámbito del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los incorpora como Asegurados del Seguro Integral de Salud (SIS).

- **RM N° 908 /2012 MINSA**, Lista de Alimentos Saludables recomendados para su Expendio en los Quiscos Escolares de las Instituciones Educativas.

- **RM N° 0155-2008-ED**, Guía para Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quiscos en Instituciones Educativas Públicas.

- **D.S. N° 026-87.SA**, Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quiscos Escolares.

CAPITULO II

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo Primero.- Del Objeto:

La presente ordenanza tiene como objetivo normar disposiciones para la promoción, prevención, control y vigilancia de los alimentos saludables para la prevención de enfermedades transmisibles y no transmisibles en el interior de las instituciones educativas, así como acciones de fiscalización al exterior de las mismas para la promoción de entornos saludables a favor de la protección de los menores de edad.

Artículo Segundo.- Del Alcance:

Están sujetas a las disposiciones que se establecen en la presente Ordenanza todas las personas naturales o jurídicas del distrito de Barranco, que brinden servicios de alimentación y comercio dentro y fuera de las Instituciones Educativas Públicas y Privadas.

2.1. Vigilar y controlar la elaboración, transformación, transporte, comercio, preparación, expendio de alimentos en el interior de las Instituciones Educativas públicas y privadas: concesionarios, proveedores de alimentos, quiscos y cafetines,

2.2. Promover el expendio de alimentos saludables recomendados por el Ministerio de Salud.

2.3. Establecer zonas rígidas para la venta ambulatória de alimentos y otros en los alrededores de las Instituciones Educativas.

CAPITULO III

GLOSARIO DE TERMINOS

Artículos Tercero.- De las Definiciones

Alimentación Saludable: es aquella que contiene los tres grupos de alimentos: energéticos, constructores y reguladores en la cantidad, variedad y combinación adecuada teniendo en cuenta la edad de la persona, sexo, el estado fisiológico y la actividad que realiza. Esta permite alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo y disminuir el riesgo de padecer enfermedades.

Alimento o Bebida: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano.

Bebidas Alcohólicas: Abarca todos los productos o subproductos derivados de los procesos de fermentación y destilación destinados a ser consumidos por vía oral (cerveza, vino, destilados y otros), macerados, licores de fantasía.

Comida chatarra: Comida que contiene altos niveles de grasa, sal, condimentos o azúcares que estimulan el apetito y la sed y numerosos aditivos alimentarios.

Concesionario: Persona natural o jurídica a quien la institución educativa otorga la facilidad para vender o distribuir los productos que se expendien en el quisco.

Consumo de alcohol: Es la etapa de la cadena alimentaria en la que el consumidor compra, adquiere o ingiere cualquier bebida alcohólica de toda graduación.

Contaminación: La presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de

origen mineral, orgánico, biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud.

Comercialización de bebidas alcohólicas: Es el proceso que comprende el suministro de las bebidas alcohólicas de toda graduación desde el producto hasta el consumidor final.

Comercio ambulatorio: Es una actividad económica que se desarrolla en zonas reguladas de la vía pública, cuya comercialización y/o servicios se realiza en forma directa y en mínima escala respecto a productos preparados, industrializados y/o naturales.

Estilos de vida saludable: Son los hábitos, conductas, comportamientos e interacciones sociales que tiene las personas, las familias y comunidades para un buen estado de salud y calidad de vida.

Golosinas: Dulce o manjar que se come por placer, alimento poco nutritivo y perjudicial para la salud, Alimento industrializado, nutricionalmente desbalanceado, con elevado contenido de hidratos de carbono, grasas y/o sal.

Higiene de los alimentos: Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción, o manufactura, hasta el consumo final.

Inocuidad de los alimentos: Garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana, de acuerdo con el uso al que se destina.

Institución Educativa: Comunidad de aprendizaje, es la primera y principal instancia de gestión del sistema educativo descentralizado. Ámbito físico y social, establece vínculos con los diferentes organismos de su entorno y pone a disposición sus instalaciones para el desarrollo de actividades extracurriculares y comunitarias, preservando los fines y objetivos educativos, así como las funciones específicas del local institucional.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable, que pueda perjudicar la salud del educando.

Manipulador de alimentos: Toda persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.

Plagas: Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

Publicidad de bebidas alcohólicas: Es toda forma de comunicación pública que busca fomentar directa o indirectamente la adquisición y/o el consumo de bebidas alcohólicas.

Quisco escolar: Son ambientes ubicados dentro de la infraestructura educativa, para la atención de necesidades alimenticias complementarias de los estudiantes de las Instituciones Educativas.

Quisco escolar saludable: Es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos, en el que se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.

Quisco tipo Cafetín: Aquel establecimiento que cumple con poseer estructura compleja, sólida y segura, posee servicios básicos complejos y se rige bajo el tratamiento de la Norma Sanitaria de Restaurantes.

Trabajador ambulante: Es la persona natural que careciendo de vínculo laboral con sus proveedores, ejerce el comercio ambulatorio, presta servicios a los consumidores en forma directa y en mínima escala.

Vigilancia Sanitaria: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.

Zonas rígidas: Son aquellas áreas del distrito en las que por razones de desarrollo urbano, transporte, promoción del turismo, defensa ecológica, zonas reservadas de seguridad, se encuentran terminantemente prohibido el ejercicio del comercio ambulatorio, en

cualquier forma y modalidad, así como también las zonas reguladas por la Municipalidad Metropolitana de Lima y el Ministerio de Transporte y Comunicaciones.

Venta ambulatoria: Es la que se realiza por comerciantes que no tienen licencia de apertura para establecimientos ni la autorización municipal para vender en las ferias, mercadillos o en vía pública.

CAPITULO IV

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Artículo Cuarto.- Al interior de las Instituciones Educativas se realizará la Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Quioscos y/o cafetines escolares con el fin de salvaguardar la salud e integridad de los consumidores.

4.1. Vigilancia Sanitaria

La Autoridad Sanitaria, realizará evaluaciones de supervisión inopinada y periódica para verificar las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentación, el expendio de productos saludables en los quioscos escolares, tomando en cuenta las consideraciones.

A. Ubicación

Los quioscos escolares estarán ubicados en lugar accesible a los estudiantes, a no menos de 5 metros de los servicios higiénicos, u cualquier otro foco de contaminación y permitir la circulación de los alumnos sin evadir zonas de seguridad u obstaculizar las vías de evacuación.

B. Estructura Física

Los Quioscos escolares serán de materiales resistentes, anticorrosivos, no inflamables, de color claro, fácil de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y habrán de mantenerse en buen estado de conservación. Todos los materiales de construcción deben ser tales que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento. Los cafetines en cambio serán de material noble con pisos y paredes revestidos de material inabsorbente, de color claro, que permitan su lavado, higiene y desinfección.

C. Servicios:

1. Los quioscos que no dispongan de un punto de agua potable de la red pública y desagüe (incluyendo sistema de drenaje y conducción de aguas turbias, equipado con rejillas, trampas) al interior del mismo expenderá, solo productos envasados, los mismos que deberán contar con Registro Sanitario.

2. Los productos alimenticios que puedan cambiar su composición debido al calor, deberán estar en congeladoras o refrigeradoras, para lo cual deberán tener un punto de energía disponible (tomacorriente), con conexiones eléctricas empotradas o debidamente protegidas con canaletas.

3. La basura se debe colocar en recipientes de plástico o material inocuo, con tapa basculante, vaivén o sistema de elevación de tapa mediante pedal que garanticen su adecuada disposición y con una bolsa sanitaria en el interior del tacho para facilitar la evacuación de los residuos sólidos, cuya contenido no sobrepasará el límite de dos tercios de su capacidad, y se mantendrán limpios en el interior y el exterior. Además se colocarán otros tachos con bolsa sanitaria para residuos fuera del quiosco para el uso de los alumnos.

4. Las bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre el alimento se protegerán para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

5. Deberá proveerse de suficiente ventilación para evitar el calor acumulado, el polvo y eliminar el aire contaminado.

6. La cocina deberá contar con una campana extractora de capacidad de extracción de humos y olores de acuerdo al volumen de producción y en buen estado de funcionamiento, la cual deberá ser higienizada convenientemente. Dicho artefacto debe funcionar mientras el trabajo en la cocina se esté efectuando. Contar con un ducto hacia el exterior del establecimiento,

de acuerdo a las exigencias que para tal efecto se han establecido.

D. Emergencias

Para los casos de emergencias, se contará con:

1. Un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.

2. Debe contar con un extintor con el peso adecuado al establecimiento y ubicado en zona estratégica, señalada por INDECI, en perfectas condiciones de operatividad y ubicado en lugares de fácil acceso o lo que dispongan las normas pertinentes.

E. Del prestador de servicios y el carné sanitario

1. Todas aquellas personas que elaboren, manipulen y/o expendan alimentos y bebidas en los quioscos y/o cafetines escolares deben contar con el Carné de Sanidad de manera obligatoria y recibir capacitación periódica en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Principios Generales de Higiene (Lavado de manos). Debe contar con una constancia de capacitación que se exhiba en el quiosco o cafetín.

2. El manipulador de alimentos deberá contar obligatoriamente como documento personal e intransferible el Carné de Sanidad, el mismo que deberá estar vigente al momento de la inspección y exhibirse en el quiosco o cafetín.

3. El carné de Sanidad deberá ser emitido por una entidad del sector salud o la entidad sanitaria municipal, que acredite el buen estado de salud de la persona que manipula los alimentos y/o brinda atención directa al público.

4. El manipulador de alimentos en el quiosco escolar deberá guardar condiciones higiénicas básicas como: uñas cortadas, limpias y sin esmalte, lavarse las manos con agua y jabón o detergente y secarse con toalla limpia de tela o de papel, antes de iniciar la manipulación de alimentos y después de: haber usado los servicios higiénicos, manipular cajas, y u otros artículos contaminados, toser, estornudar, rascarse alguna parte del cuerpo, manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas, tocar dinero, manipular el teléfono celular y todas las veces que sean necesarias.

5. El manipulador deberá contar con el atuendo correspondiente como: mandil, gorro y mascarilla simple, que brinde la salubridad necesaria con respecto a la manipulación de alimentos.

6. Así mismo no deberá manipular alimentos de padecer alguna enfermedad infectocontagiosa (infecciones cutáneas, enfermedades diarreicas, o infecciones respiratorias).

7. En las secciones en donde se manipulan los alimentos estará prohibido todo acto que pueda causar la contaminación de los alimentos, como comer, fumar, masticar, manipular, tocar dinero, manipular el teléfono celular o realizar prácticas antihigiénicas como escupir.

F. De la Licencia o autorización:

Los servicios de alimentación escolar deberán contar con licencia o autorización de funcionamiento, la que será emitida con el informe técnico higiénico favorable, otorgado por la autoridad sanitaria local. El giro para el que se adquiere la licencia no podrá ser modificado.

4.2 Alimentos

Los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías o vitrinas, o cualquier otro mobiliario que impida su contacto con el suelo. Estos, así como los elementos de decoración, deberán ser materiales resistentes, impermeables y de fácil higiene. En el caso que este mobiliario se encuentre adosado al piso se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del piso para permitir su limpieza. Los mostradores además no presentarán, en su superficie, irregularidades que puedan ser fuente de contaminación.

A. Frutas, verduras y hortalizas

1. Los exhibidores deben ser de dos tipos: uno de refrigeración para los productos que lo requieran y otros

no refrigerados, ambos de material inocuo, de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.

2. El empaque deberá ser en bolsa de malla, plástico, papel, u otros de material inocuo y de primer uso.

3. Los productos que requieren refrigeración son las verduras trozadas, que estarán correctamente colocadas en recipientes cerrados de plástico, poliestireno (tecnopor), vidrio, etc.

B. Productos lácteos

1. Los productos lácteos como quesos, mantequilla, yogurt y otros, se deberán mantener siempre separados entre sí y separados de fiambres y otros derivados cárnicos.

2. Siendo productos perecederos, se contará con exhibidores de refrigeración zonificados por tipos de producto. Los productos lácteos y sus derivados, deberán exhibirse siendo exhibidos o conservados en equipos de refrigeración entre 02°C a 05°C. No se deberá sobrecargar el exhibidor con productos, de tal manera que no obstruyan la salida ni circulación del aire frío.

3. El producto fraccionado en tajadas, deberá ser comercializado en el día, quedando prohibido su retorno para el almacenamiento, y el resto de la pieza deberá regresar inmediatamente al exhibidor con la superficie de corte con un papel poligrasa o film plástico para alimentos.

4. En la manipulación de los productos se utilizarán guantes desechables, pinzas u otros implementos. Se evitará en todo momento el contacto directo con las manos.

5. Los productos se expenderán en papel poligrasas, bolsas de plástico u otros de material inocuo y de primer uso.

C. Alimento industrializados

1. Las latas u otros tipos de envases no deberán estar oxidados, abombados, abollados, rotos o rajados, ni mostrar algún signo de deterioro, y deberán contar con el rotulado correspondiente. Las tapas y sellos de seguridad deberán estar íntegros.

2. El rotulado deberá consignar claramente el código de Registro Sanitario y demás datos requeridos por DIGESA, la fecha de vencimiento del producto de manera impresa de tal manera que sea parte del etiquetado y estar de manera legible, y otros datos requeridos por las normas de rotulado establecidas.

D. Comidas preparadas

1. Las comidas de consumo inmediato que se elaboren en el establecimiento deberán ser preparadas en un ambiente exclusivo para tal fin y contar con las condiciones higiénico-sanitarias y operativas adecuadas, y observar las buenas prácticas de manipulación.

2. En caso de ser elaboradas en otro establecimiento ajeno al establecimiento, se deberá verificar la calidad sanitaria e inocuidad de estos productos mediante el control de sus proveedores.

3. Se deberá disponer de un refrigerador o vitrina refrigerada, en caso se expendan alimentos preparados de fácil alteración. El refrigerador deberá mantenerse limpio y en buen estado de conservación e higiene y tener una temperatura tal, que permita conservar los productos de alto riesgo a temperatura no mayor a 5°C.

4. Las vitrinas refrigeradas y refrigeradoras estarán en funcionamiento las 24 horas mientras contengan alimentos perecederos. Está prohibido apagar durante las noches estos artefactos, cuando hay mercadería, por motivos de ahorro de energía eléctrica.

5. En cuanto a los alimentos preparados se deberá considerar que:

a. Los alimentos calientes deberán expendirse a temperatura no menor a 60°C

b. La rotación para el servicio de los mismos se hará en un plazo no mayor de dos horas, quedando prohibido el almacenamiento de comida caliente en la sala de preparados.

c. La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.

6. En cuanto al servicio se considerará:

a. Utilizar guantes desechables.

b. Los utensilios, como cucharas, tenedores, pinzas u otros deberán tomarse de tal forma de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos.

7. Para frituras, en general, se emplearán aceites de origen vegetal para consumo humano, de primer uso. Estos productos nunca se calentarán por encima de los 180°C y deben conservar los caracteres organolépticos de color, olor y aspecto, así como los niveles bioquímicos permisibles durante su uso. Se prohíbe la reutilización de aceites.

8. No se ofrecerán salsas ni cremas ni ají de preparación casera o industrial.

4.3 De la Calidad Nutricional

A. Los servicios de alimentación escolar como los quiscos, cafetines escolares y los refrigerios escolares, deberán sujetarse a las recomendaciones de CENAN-Ministerio de Salud, siendo los criterios técnicos de un refrigerio saludable:

1. Aportar alrededor de 200 Kilocalorías máximo en promedio, o no más de 10 -15 % de las calorías totales diarias del estudiante dependiendo de la edad, género, estado nutricional y actividad física (intensa, moderada o sedentaria)

2. No ser alto en grasa saturadas ni azúcares simples, ni en sal, no contener grasas-trans. Deben ser de preferencia alimentos naturales, no industrializados.

3. Se debe considerar que la ingesta del refrigerio no reemplaza un desayuno, almuerzo o cena.

4. Debe contener un líquido natural bajo en azúcar para asegurar la hidratación del niño, niñas y adolescentes.

5. Cada cafetín debe contar con una planificación de refrigerios saludables de una semana o un mes supervisado y validado por un especialista (Nutricionista) del establecimiento de salud de su jurisdicción o del Gobierno Local.

B. Se deberá promover el expendio de alimentos de la "Lista de Alimentos Saludables Recomendados para su expendio en los Quiscos Escolares de las Instituciones Educativas", aprobada en el Ministerio de Salud en la R.M. N° 908-2012/MINSA.

1. Cereales

• Cereales no refinados: kiwicha, quinua, kañigua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.

• Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.

2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

• Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.

• Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectada.

• Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin cremas.

• Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncucha, entre otros, en preparados bajos en sal.

• Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajo en sal y/o aceite.

3. Líquidos

• Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.

• Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.

• Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manyupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.

• Agua hervida o envasada con o sin gas.

4. Lácteos y derivados

• Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saborizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.

• Yogures semidescremados o descremados con bajo contenido de azúcar.

• Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.

5. Alimentos preparados

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:

• Ensalada de frutas
• Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
• Chapo, plátanos entre otras preparaciones de cada región.

• Carnes frescas o secas preparados para sándwiches u otros: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisados, sancochados, horneados o a la plancha, bien cocidos; sin salsas, ni cremas, ni ají.

• Vísceras preparadas para sándwiches u otros: sangrecita, mollejas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochados, horneados o a la plancha, bien cocidos; sin salsas, ni cremas, ni ají.

INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también, se deberán desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección, a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

• Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Registro Sanitario,
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el CODEX Alimentados o la norma sanitaria peruana que es aplicable.
- Código o clave de lote.
- Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.

Para los casos de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

• Definición de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

Bajo en azúcar ≤ 5 g (1 cucharita) por 100 g

Bajo en sal 1.25 g (% cucharita) por 100 g

Bajo en aceite ≤ 3 g (1 cucharita) por 100 g

• Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos:

Bajo en azúcar 6.25 g (1 % cucharita) por vaso de 250 ml.

FUENTE: RM N° 908-2012/MINSA

C. Cualquier usuario podrá elevar denuncia con las respectivas pruebas, a fin de que se proceda a una inspección sanitaria inmediata por parte de la autoridad de salud de nivel local y actuar según sus atribuciones en relación al concesionario de turno o propietario.

Artículo Quinto.- Al exterior de las Instituciones Educativas la fiscalización del comercio ambulatorio, venta de bebidas alcohólicas en el horario escolar y venta de tabaco a menores de edad.

5.1. Fiscalización del Comercio ambulatorio

Establecer en el perímetro de las Instituciones Educativas como zona rígida, para el comercio ambulatorio, no permitiéndose en un perímetro menor a 200 m². Aplicable a cualquiera de las siguientes actividades:

• **VENTA DE ALIMENTOS:** Golosinas, alimentos preparados, helados, confitería, emolientes, quinua, maca soya y bebidas tradicionales sin alcohol, potajes tradicionales, dulces tradicionales, frutas, jugos de frutas;

• **SERVICIOS Y OTROS:** Expendio de diarios, billetes de lotería, Lustrado de calzado, Servicio de duplicado de llaves. Arreglo de relojes, pasamanería, ropa.

5.2. Fiscalización de bebidas alcohólicas en el horario escolar

1. Se prohíbe el expendio y consumo de alcohol en horario escolar en establecimientos de venta u bodegas ubicados en un perímetro menor de 200 m² de las Instituciones Educativas.

2. Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas en horario escolar en la vía pública en un perímetro de 200 m², de las Instituciones Educativas.

3. Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

5.3. Fiscalización de venta de tabaco a menores de edad.

1. Se prohíbe fumar en el interior de las Instituciones Educativas

2. Se prohíbe la venta de cigarrillos a menores de edad.

Artículo Sexto.- De la Publicidad

Está prohibido exhibir dentro de las instalaciones de las Instituciones educativas y fuera de ellas dentro de un perímetro de 100 metros, avisos que promuevan:

1. Consumo de alimentos altos en azúcares, grasas y sal

2. Consumo de Bebidas alcohólicas

3. Consumo de tabaco

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Primera.- Encárguese a la Sub Gerencia de Fiscalización la aplicación de las sanciones que correspondan por incumplir las disposiciones establecidas en la presente Ordenanza.

Segunda.- La Gerencia de Desarrollo Económico es la encargada de supervisar el cumplimiento de las

disposiciones de la presente Ordenanza, en coordinación con la Gerencia de Fiscalización.

POR TANTO:

Regístrese, comuníquese y cúmplase.

FELIPE ANTONIO MEZARINA TONG
Alcalde

1491301-1

MUNICIPALIDAD CP SANTA MARIA DE HUACHIPA

Prorrogan para el Ejercicio 2017 la vigencia del monto del derecho de emisión mecanizada, de actualización de valores, determinación de tributos, vencimientos y distribución domiciliaria del Impuesto Predial y Arbitrios Municipales establecida por Ordenanza N° 068-08-MCPSMH

ORDENANZA N° 121-17/MCPSMH

Santa María de Huachipa, 30 de enero del 2017

VISTO: El Concejo Municipal del Centro Poblado de Santa María de Huachipa en Sesión Ordinaria, el Memorandum N° 029-2016-GM/MCPSMH emitido por la Gerencia Municipal, el Informe N° 185-2016-GAJ/MCPSMH de la Gerencia de Asesoría Jurídica y el Informe N° 245-2016-GAT/MCPSMH de la Gerencia de Administración Tributaria; y,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 194° de la Constitución Política del Perú precisa que las Municipalidades son órganos de Gobierno Local con autonomía, económica y administrativas en los asuntos de su competencia;

Que, el artículo 40° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, en concordancia con la Norma IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado del Código Tributario aprobado por Decreto Supremo N° 133-2013-EF, establecen que los Gobiernos Locales mediante ordenanzas crean, modifican, suprimen o exoneran de los arbitrios, tasas, licencias, derechos y contribuciones dentro de los límites establecidos por Ley;

Que, el artículo 14° del Texto Único Ordenado de la Ley de Tributación Municipal aprobado por Decreto Supremo N° 156-2004-EF, establece que la actualización de los valores de predios por las municipalidades, sustituye la obligación de presentar la declaración jurada anualmente, además señala en su cuarta disposición final, faculta a las Municipalidades a cobrar por el servicio de emisión mecanizada de actualización de valores, determinación de impuestos y recibos de pago correspondientes, incluida su distribución a domicilio, un importe no mayor al 0.4 % de la Unidad Impositiva Tributaria vigente al 01 de enero de cada ejercicio fiscal;

Que, la Municipalidad del Centro Poblado del Centro Poblado de Santa María de Huachipa, fue creada por Acuerdo de Concejo N° 014-92 de la Municipalidad Metropolitana de Lima, el 23 de enero de 1992 con las facultades establecidas en la Ley Orgánica de Municipalidades Ley N° 23853, y que mediante Ordenanza N° 768-MML de la Municipalidad Metropolitana de Lima se adecuó a la nueva Ley Orgánica de Municipalidades Ley N° 27972;

Que, mediante Ordenanza N° 060-08-MCPSMH, se estableció el monto por el servicio del derecho de emisión mecanizada, de actualización de valores, determinación del tributo, vencimiento y distribución domiciliaria del impuesto predial y arbitrios Municipales del ejercicio 2008;

Que, la mencionada Ordenanza N° 060-08-MCPSMH,

ha venido prorrogándose en el cobro de Derecho de Emisión Mecanizada, la misma que con Ordenanzas N° 113-MCPSMH y Ordenanza N° 116-MCPSMH se mantuvieron el monto establecido, para los periodos fiscales 2015 y 2016 respectivamente;

Que, mediante Informe N° 245-2016-GAT/MCPSMH de la Gerencia de Administración Tributaria, informa que la presente ordenanza tiene por objeto prorrogar la vigencia de la Ordenanza N° 060-2008-MCPSMH que fijó el derecho de emisión mecanizada de actualización de valores, determinación del tributo y distribución a domicilio de la declaración jurada y liquidación del Impuesto Predial y Arbitrios Municipales, para el ejercicio 2008, con la finalidad de no perjudicar con nuevos costos que perjudiquen económicamente a los contribuyentes. En ese sentido, el cobro en referencia por la emisión mecanizada y distribución a domicilio para el ejercicio fiscal 2017 se mantendrá por un predio en el monto de S/ 14.00 (Catorce y 00/100 Soles), considerando que no se reportan variaciones respecto de los aprobados mediante Ordenanza N° 060-08-MCPSMH, recomendando por lo tanto la prórroga de la vigencia de ésta última.

Que, con Informe N° 185-2016-GAJ-MCPSMH de la Gerencia de Asesoría Jurídica; Opina Procedente emitir una Ordenanza prorrogando los valores y costos de la emisión mecanizada tanto del Impuesto Predial ejercicio 2017 y los arbitrios municipales correspondientes.

De conformidad con lo establecido por los artículos 8°, 9° y 40° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, el Concejo Municipal aprobó por UNANIMIDAD, con la dispensa de lectura y aprobación del Acta, la siguiente:

ORDENANZA QUE PRORROGA PARA EL EJERCICIO 2017 LA VIGENCIA DEL MONTO DEL DERECHO DE EMISIÓN MECANIZADA, DE ACTUALIZACIÓN DE VALORES, DETERMINACIÓN DE TRIBUTOS, VENCIMIENTOS Y DISTRIBUCIÓN DOMICILIARIA DEL IMPUESTO PREDIAL Y ARBITRIOS MUNICIPALES

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- PRORROGAR para el ejercicio 2017, la vigencia de la Ordenanza N° 068-08-MCPSMH que establece el Derecho de Emisión Mecanizada, de Actualización de Valores, Determinación del Tributo y Distribución Domiciliaria del Impuesto Predial y Arbitrios Municipales de: Barrido de Calles, Recolección de Residuos Sólidos, Parques y Jardines y de Seguridad Ciudadana, el cual asciende a la suma de S/ 14.00 (CATORCE y 00/100 SOLES), cuyo monto debe ser abonado por el obligado, en el pago de la primera cuota del Impuesto Predial y de Arbitrios Municipales.

Artículo Segundo.- ESTABLECER, como fecha de vencimiento del pago del impuesto predial del ejercicio 2017, según:

- Al contado, hasta el último día hábil del mes de febrero del 2017.
- En forma fraccionada, hasta en cuatro cuotas trimestrales, según:

- Primera Cuota : Hasta el 28 de febrero de 2017
- Segunda Cuota : Hasta el 31 de mayo de 2017
- Tercera Cuota : Hasta el 31 de agosto de 2017
- Cuarta Cuota : Hasta 30 de noviembre de 2017

DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

Primera.- FACÚLTESE al Señor Alcalde para que mediante Decreto de Alcaldía, disponga las medidas reglamentarias y/o complementarias que resulten necesarias para la adecuada aplicación de la presente Ordenanza, así como prorrogar las fechas de vencimiento establecidas en el artículo segundo.

Segunda.- La presente ordenanza entrará en vigencia, al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano, de la misma forma serán publicados en el Portal Web de la Municipalidad del Centro Poblado de Santa María de Huachipa: www.munihuachipa.gob.pe,