

Tacna, 22 MAR 2018

OFICIO MÚLTIPLE N° 039 -2018-AGP-UGELT-DRSET/GOB.REG.TACNA

SEÑORES (AS):

DIRECTORES (AS) DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR

Presente.-

ASUNTO : EMITE RECOMENDACIONES PARA FUNCIONAMIENTO DE QUIOSCOS ESCOLARES

REFERENCIA : OFICIO N° 197-2018-MP-FPPD-TACNA

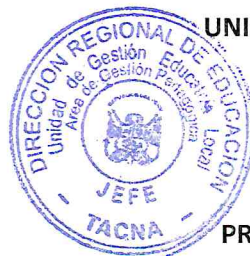
Me dirijo a ustedes para saludarlos (as) muy cordialmente y a la vez hacer de su conocimiento que en resguardo de la salud de los estudiantes, los directores deberán implementar las siguientes medidas para el funcionamiento de los comedores, quioscos y cafetines escolares:

- Dar estricto cumplimiento a la normativa vigente en relación a la promoción de quioscos, comedores y cafetines escolares: Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, Directiva N° 13-2016-DGP-DRSET/GOB.REG.TACNA, Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS.V.01.
- Efectuar las supervisiones periódicas, en los quioscos escolares a fin de tomar acciones para la correcta prestación de servicios, garantizando la salud de los estudiantes.

Se adjunta Directiva N° 13-2016-DGP-DRSET/GOB.REG.TACNA, contrato privado de concesión de quiosco escolar aprobado mediante R.D.R. N° 002741, así como cartilla de recomendaciones.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para reiterarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente;



UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL

TACNA

**PROF. MARIO JUAN GOMEZ ARRATIA
JEFE DEL AREA DE GESTIÓN PEDAGÓGICA**

GLTC/DUGELT
MJGA/JAGP
ADPC/EES-C
C.c. Archivo

DIRECTIVA N° 13 -2016-DGP-DRSET/GOB.REG.TACNA

**ORIENTACIONES PARA LA GESTIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS SALUDABLES
EN LA REGIÓN TACNA**

I. FINALIDAD

Normar acciones para promover estilos de vida saludables en los estudiantes de los programas e instituciones educativas de la Región de Tacna durante el año lectivo 2016.

II. OBJETIVOS:

2.1 OBJETIVO GENERAL:

Brindar orientaciones para fortalecer el desarrollo integral de los estudiantes a través de acciones educativas y prácticas saludables orientadas a mejorar la calidad de vida de la población escolar.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- a) Promover el desarrollo de hábitos de higiene personal: lavado de manos e higiene bucal y de la higiene del ambiente: limpieza y recojo de residuos sólidos.
- b) Promover una alimentación y nutrición saludable, quioscos y loncheras saludables en la comunidad educativa.
- c) Promover la práctica de la actividad física como estilo de vida saludable.
- d) Implementar políticas locales saludables que promuevan la salud respiratoria a favor de la comunidad educativa.
- e) Coordinar con los Gobiernos locales y otros actores involucrados la sostenibilidad de los quioscos y comedores escolares saludables.
- f) Fomentar el valor del respeto a la vida y la autoestima del estudiante para implementar una educación sexual integral.

III. ALCANCES

- 3.1 Dirección Regional Sectorial de Educación de Tacna.
- 3.2 Unidades de Gestión Educativa Local: Tacna, Tarata, Candarave y Jorge Basadre.
- 3.3 Instituciones Educativas Públicas y Privadas de EBR, EBA, EBE, Educación Técnico Productiva e Instituciones de Educación Superior no Universitaria.

IV. BASE LEGAL:

- 4.1 Constitución Política del Perú.
- 4.2 Ley N°28044, Ley General de Educación, su modificatoria Ley N° 28123 y su Reglamento D.S N° 011-2012-ED.
- 4.3 R. S. N° 001-2007-ED que aprueba el Proyecto Educativo Nacional al 2021.
- 4.4 Ley N° 28611, Ley General del Ambiente.
- 4.5 Decreto Supremo N°017-2012-ED Política Nacional de Educación Ambiental.
- 4.6 R.M. N° 0155-2008-ED, que aprueba la "Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas".
- 4.7 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y Adolescentes.
- 4.8 Ley N° 30102, Ley que Dispone Medidas Preventivas contra los Efectos Nocivos para la Salud por la Exposición Prolongada a la Radiación Solar.
- 4.9 Ley N° 27596, Ley que regula el Régimen Jurídico de Canes.
- 4.10 Resolución Ministerial N° 0572-2015-MINEDU, "Normas y Orientaciones para el Desarrollo del Año Escolar 2016 en la Educación Básica."
- 4.11 Resolución Ministerial N° 0596-2015-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica "Normas y Orientaciones para el desarrollo para el desarrollo del año escolar 2016 en la Educación Básica: Responsabilidades de las DRE/GRE y las UGEL
- 4.12 Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA "Aprueba lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las instituciones Educativas.

- b) Los quioscos y comedores escolares **brindarán exclusivamente alimentos y bebidas saludables** conforme a los estándares que establece el Ministerio de Salud, a través de un listado de alimentos recomendados para su expendio, así :

1. CEREALES:

- **Cereales no Refinados:** Kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, mani 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 de sal, azúcar y grasas trans.

2. FRUTAS, VEGETALES 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,** previamente lavadas y desinfectadas.
- **Verduras y hortalizas frescas de estación,** previamente lavadas, desinfectadas y preparadas sin cremas.
- **Tubérculos y raíces sancochadas:** papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncúcha, entre otros, en preparados bajos en sal.
- **Legumbres:** habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y aceite.

3. LÍQUIDOS:

- **Jugos de frutas naturales** de estación, sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento (para el caso de las fresas deben ser desinfectadas).
- **Refrescos de frutas naturales** de estación, previamente lavadas, con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente.
- **Infusiones de hierbas aromáticas** como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, manayupa, 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.

- Ensaladas de frutas.
- Ensaladas de vegetales preparadas y sin cremas.
- **Carnes frescas o secas preparadas para sándwiches u otros:** pescado de mar o río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha, bien cocidas, sin salsas, ni cremas, ni aji.
- **Visceras preparadas para sándwiches u otros:** sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha, bien cocidas, sin salsas, ni cremas, ni aji.

- c) Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias, así también los responsables de dichos ambientes deberán desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria.
- d) Los productos industrializados que se expendan deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rótulo deberá cumplir con lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia sanitaria y Control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado con D.S. N° 007-98/SA.
- e) Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leches y sus derivados, el establecimiento deberá contar con equipos de refrigeración.
- f) En el presente año lectivo la DIRESA a nivel regional asistirá y monitoreará la implementación de loncheras, quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas de la jurisdicción conjuntamente con otros actores de la jurisdicción. Ver relación en Anexo 1.

- Nutricional de la Región Tacna y demás instancias que velan por la salud de los estudiantes.
- d) Las evidencias de las acciones de salud desarrolladas en las instituciones educativas respecto a lo normado, deberán consignarse en el expediente para la Evaluación del Enfoque Ambiental. Aquellas IIEE que alcancen LOGRO DESTACADO EN EDUCACIÓN EN SALUD según el informe que remita el Establecimiento de Salud anexo 1 a la UGEL, serán reconocidas mediante resolución directoral de felicitación a nivel de la UGEL.
 - e) La Dirección Regional Sectorial de Educación de Tacna y las Unidades de Gestión Educativa Local tomarán las previsiones presupuestarias que demanden el cumplimiento de la presente directiva.
 - f) Los aspectos no contemplados en la presente norma serán resueltos por la Dirección Regional Sectorial de Educación de Tacna y las Unidades de Gestión Educativa Local, según sea de su competencia y el marco normativo vigente.

Tacna, marzo del 2016



GOBIERNO REGIONAL DE TACNA

PROF. EDITH ANDREA ANAHUA TELLEZ
DIRECTORA REGIONAL SECTORIAL DE EDUCACION
TACNA

EAAT/DRSET
LBAM/DGP
GLTC/EES-C

DOCUMENTO PRIVADO DE CONTRATO DE CONCESIÓN DE QUIOSCO ESCOLAR DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS - 2016



Conste por el presente documento un contrato de concesión de quiosco escolar en la Institución Educativa en concordancia con Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes en el Perú. Ley N° 28628, Ley que regula la participación de la APAFA en las instituciones educativas públicas y su Reglamento D.S. N° 004-2006-ED. Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Decreto Supremo 034-2008-ÁG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Decreto Supremo N° 007-2015-SA, reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas. Resolución Ministerial N° 155-2008-ED, que aprueba la Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas. Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, que aprueba la Lista de Alimentos Saludables Recomendados para su Expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas. Resolución Ministerial N° 161-2015-MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas. Las Instituciones Educativas Públicas son responsables de la implementación, el Gobierno Regional, DIRESA, DRSET y la UGEL..... son responsables de su difusión, supervisión y monitoreo.



Las partes que celebran son: El (la) Sr(a)..... identificado con DNI N° domiciliado (a) en..... del distrito de de la Provincia de....., a quien en adelante se le denominará Concesionaria y la otra parte el **Comité de Adjudicación de Quioscos Escolares** de la Institución Educativa conformada por el(la)..... Director(a) de la Institución educativa, identificado(a) con DNI. N° domiciliado(a) en del Distrito de la Provincia de....., el Presidente(a) de la Asociación de Padres de Familia identificado(a) con DNI N° domiciliado(a) en de la provincia de....., el(la)..... representante del Comité Ambiental, identificado(a) con DNI. N°..... domiciliado(a) en del Distrito de la Provincia de..... y el(la) estudiante. representante de los estudiantes de dicha institución, identificado(a) con DNI. N° domiciliado(a) en del Distrito..... de la Provincia de....., quienes integran el **COMITÉ DE ADJUDICACIÓN** de Quioscos Escolares, bajo los siguientes términos:

PRIMERO: El concesionario acepta lo dispuesto en las normas legales vigentes: Bases de Licitación que se adjuntan y forman parte del presente contrato.

SEGUNDO: El Concesionario asumirá la implementación del quiosco escolar en buenas condiciones, según el tipo de quiosco (Tipo 1 o Tipo 2): Piso seguro y/o con conexión de sistema de agua, desagüe y energía eléctrica y/o Kit de lavado de manos (balde con caño, lavatorio, soporte de metal).

Siendo la Institución Educativa una entidad que promueve los quioscos y comedores escolares saludables, el arrendatario del quiosco deberá brindar y promocionar exclusivamente alimentos y bebidas saludables, conforme a los estándares que establece el MINSa y MINEDU:

OCTAVO: El Concesionario pagará mensualmente el monto propuesto S/.(.....Nuevos Soles). El monto base será determinado de acuerdo a la cantidad de estudiantes de la institución educativa, señalado por la Comisión de Adjudicación, pagando el primer mes de renta por adelantado.

NOVENO: En cuanto a la vigencia y plazo del presente contrato, tendrá vigencia solo un año escolar y la renovación del mismo, se hará siempre y cuando la evaluación realizada por los representantes acreditados tenga un nivel de logro saludable o destacado. El concesionario tendrá hasta 05 días de plazo, para que retire todos sus bienes del quiosco escolar, comunicando previamente a la autoridad educativa, caso contrario seguirá pagando el monto de alquiler por la custodia de sus bienes, con los respectivos intereses de Ley. Asimismo, deberá dejar el ambiente en perfectas condiciones de uso.

DÉCIMO: El concesionario se compromete a atender personalmente, con cordialidad y respeto a los docentes, estudiantes, demás integrantes de la comunidad educativa y otros visitantes, vistiendo el uniforme completo de color blanco o color claro (chaqueta o mandil, gorro para cubrir el cabello, mascarilla, guantes, pantalón y calzado).

DÉCIMO PRIMERO: El concesionario, se compromete a no subarrendar o traspasar parcial o totalmente a terceras personas la instalación asignada.

DÉCIMO SEGUNDO: La Dirección de la IE y la APAFA no se responsabilizarán por las pérdidas que pudiera darse en el quiosco, ya que es responsabilidad del concesionario dar seguridad a sus bienes.

DÉCIMO TERCERO: El personal acreditado que monitorea los quioscos escolares, el personal directivo, jerárquico, docente, administrativo, estudiantes y padres de familia, podrán realizar denuncias relacionadas a la atención y expendio de alimentación no saludable del concesionario del quiosco escolar ante la APAFA y la Dirección de la Institución Educativa, el cual una vez comprobada la denuncia, procederá según la gravedad de la falta a aplicar las siguientes sanciones:

- Amonestación verbal y/o escrita.
- Apercibimiento de rescisión.
- Rescisión del contrato.

DÉCIMO CUARTO: Las partes contratantes declaran que en la celebración de este acto no hay, ni existe dolo, error o vicio de la voluntad que pueda anularlo, ya que el presente se celebra en completa armonía y comprensión de ambas partes.

Estando ambas partes contratantes conformes con los términos del presente contrato de concesión del quiosco escolar, lo firman por triplicado, para su estricto cumplimiento.

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN TACNA
DIRECCIÓN DE GESTIÓN PEDAGÓGICA
MAYOR EN JEFE
OTTOBRIANO SOTO VILLALBA

DIRECCIÓN REGIONAL SECTORIAL DE EDUCACIÓN TACNA
DIRECCIÓN DE GESTIÓN PEDAGÓGICA
P. J. GARCÍA LA LOURDES TICONA CALIZAYA
Especialista en Educación Secundaria-Ciencias



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE TACNA



MINISTERIO PÚBLICO



REGIÓN
TACNA
Unidos todo es posible

DIRECCIÓN
REGIONAL
SALUD

DIRESA - DESA

CARTILLA DE RECOMENDACIONES:

1. Exhibir el Carné de Sanidad y/o certificado de Salud vigente.
2. Uso de la indumentaria completa de color claro. (entre ellos gorro, mandil y calzado adecuado).
3. Higiene Personal (sin accesorios en las manos, cabello corto y/o recogido, higiénicamente).
4. Lavado e higienización de manos antes, durante y después de coger alimentos.
5. Tener Licencia de Funcionamiento.
6. Paredes, pisos y techos de fácil limpieza e higienización.
7. Libre y protegido contra plagas.
8. Contar con campana extractora y operativa.
9. Vajillas, cubiertos y utensilios en buen estado de conservación, limpieza y desinfección.
10. Lavar a chorro continuo las verduras y desinfectarlas.
11. Protección de los alimentos exhibidos.
12. Colocar los insumos sobre tarimas.
13. Separar los alimentos crudos de los cocidos.
14. Mantener los sistemas en la cadena de frío frente a los alimentos de alto riesgo (huevos, lácteos, carnes, aves y pescado).
15. Contar con los servicios de agua potable y desagüe.
16. Ubicación y conservación adecuada de los servicios higiénicos.
17. Uso de tachos de residuos sólidos con bolsa interna y tapa.
18. Optar de forma facultativa con la cocina visual.
19. Contar con la iluminación y ventilación adecuada.
20. Evitar el ingreso de personas con enfermedades temporales.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL
POCOLLAY



MUNICIPALIDAD DISTRITAL
GREGORIO ALBARRACIN
LANCHIPA



MUNICIPALIDAD DISTRITAL
ALTO DE LA ALIANZA



MUNICIPALIDAD DISTRITAL
CIUDAD NUEVA



MUNICIPALIDAD DISTRITAL
CALANA



CENTRO POBLADO MENOR
AGUSTO B. LEGUIA



CENTRO POBLADO MENOR
FRANCISCO BOLOGNESI



CENTRO POBLADO MENOR
NUESTRA SRA DE LA NATIVIDAD



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SEGURIDAD CIUDADANA



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
POLICÍA MUNICIPAL