

ACUERDO INTERMINISTERIAL No. 00007-2020

MSc. María Monserrat Creamer Guillén  
MINISTRA DE EDUCACIÓN

y

Dr. Juan Carlos Zevallos López  
MINISTRO DE SALUD PÚBLICA

CONSIDERANDO:

- Que, la Constitución de la República del Ecuador, en el artículo 3, numeral 1, dispone como deber primordial del Estado garantizar, sin discriminación alguna, el efectivo goce de los derechos establecidos en dicha Norma Suprema y en los instrumentos internacionales, en particular el derecho a la educación, la salud, la alimentación;
- Que, la Carta Magna, en su artículo 13, determina que: *“Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; (...).”*;
- Que, el artículo 32 de la Constitución de la República del Ecuador prevé que la salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, 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;
- Que, el artículo 44 de la referida Constitución de la República prescribe: *“El Estado, la sociedad y la familia promoverán de forma prioritaria el desarrollo integral de las niñas, niños y adolescentes, y asegurarán el ejercicio pleno de sus derechos: se atenderá al principio de su interés superior y sus derechos prevalecerán sobre los de las demás personas.”*;
- Que, la Constitución de la República del Ecuador, en el artículo 226, dispone que las instituciones del Estado y sus servidores, entre otros, ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley, teniendo el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución;
- Que, la Constitución de la República del Ecuador, en el artículo 344, establece que: *“El sistema nacional de educación comprenderá las instituciones, programas, políticas, recursos y actores del proceso educativo, así como acciones en los niveles de educación inicial, básica y bachillerato, y estará articulado con el sistema de educación superior.”*

*El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad educativa nacional, que formulará la política nacional de educación; asimismo regulará y controlará las actividades relacionadas con la educación, así como el funcionamiento de las entidades del sistema.”;*

Que, la citada Norma Suprema, en el artículo 361, ordena al Estado ejercer la rectoría del Sistema Nacional de Salud a través de la Autoridad Sanitaria Nacional, siendo responsable de formular la política nacional de salud, y de normar, regular y controlar todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector;

Que, la Ley Orgánica de Salud, en el artículo 4, dispone que: *“La autoridad sanitaria nacional es el Ministerio de Salud Pública, entidad a la que corresponde el ejercicio de las funciones de rectoría en salud; así como la responsabilidad de la aplicación, control y vigilancia del cumplimiento de esta Ley; y, las normas que dicte para su plena vigencia serán obligatorias.”;*

Que, es responsabilidad del Ministerio de Salud Pública, regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos procesados, entre otros productos para uso y consumo humano; así como de los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad y dictar, en su ámbito de competencia, las normas sanitarias para el funcionamiento de los locales y establecimientos públicos y privados de atención a la población, siendo obligación de los establecimientos sujetos a control sanitario contar con el permiso de funcionamiento otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, conforme lo previsto el artículo 6, numerales 18 y 30 y artículo 130 de la Ley Orgánica de Salud;

Que, la Ley Ibídem, en el artículo 16, dispone 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 micronutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios”;*

Que, la Ley Orgánica de Educación Intercultural-LOEI, en su artículo 2 determina como uno de los principios de la actividad educativa, el siguiente: *“jj) Escuelas saludables y seguras. - El Estado garantiza, a través de diversas instancias, que las instituciones educativas son saludables y seguras. En ellas se garantiza la universalización y calidad de todos los servicios básicos y la atención de salud integral gratuita”;*

- Que, de conformidad a lo dispuesto en el literal n) del artículo 3 de la LOEI, uno de los fines de la educación es: *“(...) n. La garantía de acceso plural y libre a la información y educación para la salud y la prevención de enfermedades (...)”;*
- Que, la LOEI en su artículo 21 establece que: *“Corresponde a la Función Ejecutiva la calidad de Autoridad Educativa Nacional. La ejercerá el ministro o ministra del ramo”;*
- Que, en el artículo 53 de la LOEI, se establece que: *“Las instituciones educativas pueden ser públicas, municipales, fiscomisionales y particulares, sean éstas últimas nacionales o binacionales, cuya finalidad es impartir educación escolarizada a las niñas, niños, adolescentes, jóvenes y adultos según sea el caso.- La Autoridad Educativa Nacional es la responsable de autorizar la constitución y funcionamiento de todas las instituciones educativas y ejercer, de conformidad con la Constitución de la República y la Ley, la supervisión y control de las mismas, que tendrán un carácter inclusivo y cumplirán con las normas de accesibilidad para las personas con discapacidad, ofreciendo adecuadas condiciones arquitectónicas, tecnológicas y comunicacionales para tal efecto (...)”;*
- Que, la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, preceptúa: *“Art. 27.- Incentivo al consumo de alimentos nutritivos.- Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas”;*
- Que, el Código Orgánico Administrativo, en su artículo 130 respecto a la competencia normativa de carácter administrativo señala que: *“Las máximas autoridades administrativas tienen competencia normativa de carácter administrativo únicamente para regular los asuntos internos del órgano a su cargo, salvo los casos en los que la ley prevea esta competencia para la máxima autoridad legislativa de una administración pública. La competencia regulatoria de las actuaciones de las personas debe estar expresamente atribuida en la ley”;*
- Que, mediante Decreto Ejecutivo No. 1290, publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 788 de 13 de septiembre de 2012, se creó la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA Doctor Leopoldo Izquieta Pérez, como persona jurídica de derecho público, con independencia administrativa, económica y financiera, adscrita al Ministerio de Salud Pública;
- Que, el artículo 10 del referido Decreto Ejecutivo No. 1290 establece las atribuciones de la ARCSA, siendo entre otras: *“9. Otorgar, suspender, cancelar o reinscribir los permisos de funcionamiento de los establecimientos que producen, importan, exportan, comercializan, almacenan, distribuyen, dispensan o ex penden (sic), los productos enunciados en el artículo 9 del presente Decreto, que están sujetos a la*

obtención de Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria, así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados (...).”;

Que, mediante Decreto Ejecutivo No. 811 expedido el 27 de junio de 2019, publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 529 de 12 de julio de 2019, el Presidente Constitucional de la República del Ecuador, nombró a la señora Monserrat Creamer Guillén, como Ministra de Educación;

Que, con Decreto Ejecutivo No. 1018 expedido el 21 de marzo de 2020, el Presidente Constitucional de la República del Ecuador, designó al doctor Juan Carlos Zevallos López como Ministro de Salud Pública;

Que, mediante Acuerdo Interministerial No. 0005-14, publicado en el Registro Oficial No. 232 de 24 de abril de 2014, los Ministros de Educación y de Salud Pública expidieron el *“Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”*, instrumento de aplicación obligatoria en los bares de las instituciones educativas públicas, fiscomisionales y particulares de todos los niveles del Sistema Nacional de Educación del país”;

Que, mediante Acuerdo Interministerial No. 0226-2018, publicado en la Edición Especial del Registro Oficial No. 489 de 17 de julio del 2018, los Ministros de Educación y de Salud Pública, en funciones a esa fecha, emitieron el Manual *“Atención Integral en Salud en Contextos Educativos (MAIS-CE)”*, que tiene por objeto mejorar la calidad de vida de la población estudiantil a través de una gestión en salud integral y sostenible, orientada al óptimo desarrollo de sus capacidades y a la promoción y prevención de salud en el entorno escolar;

Que, con memorando No. MSP-SNPSI-2020-0408-M de 20 de abril de 2020, el Subsecretario Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad, solicita al Coordinador General de Asesoría Jurídica, Encargado, del Ministerio de Salud Pública, se realicen los trámites necesarios para la expedición del presente Acuerdo Interministerial;

Que, el Ministerio de Educación, a través de la Subsecretaría de Administración Escolar, expidió el *“Informe Técnico de Actualización del Reglamento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”*, el mismo que avala la actualización del *“Reglamento para el control y funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación”*, expedido mediante Acuerdo Interministerial 0005-114 de 3 de abril de 2014, publicado en Registro Oficial 232 de 24 de abril de 2014; y,

Que, el Ministerio de Salud Pública y el Ministerio de Educación, cada uno dentro de sus respectivas competencias, con el fin de promover prácticas alimentarias saludables en los estudiantes, consideran que es necesario y oportuno efectuar la actualización del *“Reglamento para el control y funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación”*

EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES CONFERIDAS POR LOS ARTÍCULOS 154 NUMERAL 1  
DE LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR Y 130 DEL CÓDIGO ORGÁNICO  
ADMINISTRATIVO

ACUERDAN:

EXPEDIR EL REGLAMENTO PARA EL CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE BARES  
ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN

CAPÍTULO I  
DEL OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

**Art. 1.- Objeto.** - El presente Reglamento tiene por objeto establecer los requisitos para el funcionamiento de los bares escolares, su administración y control; así como, determinar y controlar las condiciones higiénicas sanitarias que deben cumplirse en los bares escolares, para que los alimentos y bebidas que se preparan y expenden en dichos lugares sean sanos, nutritivos e inocuos.

**Art. 2.- Ámbito.** - Las disposiciones de este Reglamento son de aplicación obligatoria en los bares escolares de las instituciones educativas fiscales, municipales, fiscomisionales y particulares de todos los niveles del Sistema Nacional de Educación.

CAPÍTULO II  
DE LAS DEFINICIONES

**Art. 3.- Definiciones.** - Para la aplicación del presente Reglamento se considerarán las siguientes definiciones:

**Alimentos y bebidas naturales:** son aquellos a los cuáles no se les ha añadido ningún componente, es decir, no se les ha adicionado industrialmente sal, azúcar, grasas u otros componentes y tampoco han recibido un tratamiento industrial.

**Alimentos mínimamente procesados:** son alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurizado, enfriamiento, congelado, envasado al vacío o fermentación no alcohólica.

**Alimentos y bebidas procesadas:** es toda materia alimenticia natural o artificial 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. El término alimento procesado se extiende a bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aguas de mesa, condimentos, especias y aditivos alimentarios.

**Alimentos y bebidas ultraprocesadas:** son formulaciones industriales fabricadas con varios ingredientes. Igual que los productos procesados, los productos ultraprocesados son aquellos a los que se ha añadido sal, azúcar, grasa, y/o edulcorantes. Los productos ultraprocesados se distinguen de los productos procesados por la presencia de otras sustancias extraídas de alimentos que no tienen ningún uso culinario común (por ejemplo, caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína y proteínas aisladas de soja y otros alimentos), de sustancias sintetizadas de constituyentes de alimentos (por ejemplo, aceites hidrogenados o interesterificados, almidones modificados y otras sustancias que no están presentes naturalmente en alimentos) y de aditivos para modificar el color, el sabor, el gusto o la textura del producto final. El empaque de estos productos lleva semáforo nutricional y/o sus listados de ingredientes indican la presencia de las sustancias sin uso culinario y de aditivos.

**Alimentación saludable:** es la variedad de alimentos que brinden los nutrientes que se necesitan para mantenerse sano, sentirse bien y tener energía. Estos nutrientes incluyen las proteínas, los carbohidratos, las grasas, el agua, las vitaminas y los minerales.

**Bares escolares:** son espacios localizados dentro de las instituciones educativas, atendidos por prestadores de servicios debidamente contratados y autorizados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas naturales, mínimamente procesadas a fin de lograr una alimentación nutritiva, variada y suficiente para sus usuarios.

### CAPÍTULO III DE LA CARACTERIZACIÓN DE LOS BARES ESCOLARES

**Art. 4.- Clasificación.** - Los bares escolares, según su dimensión y el tipo de servicio que prestan, se clasifican en:

- a) **Punto de expendio:** local cerrado con una superficie no mayor a seis (6) metros cuadrados, autorizado únicamente para el expendio de alimentos y bebidas naturales previamente preparados y/o mínimamente procesados. Según la naturaleza de los alimentos, contará con una adecuada cadena de frío que garantice la conservación de estos. No requiere del permiso de funcionamiento, pero está sujeto al control y vigilancia sanitaria correspondiente.
- b) **Bar escolar simple:** local cerrado, con una superficie no mayor a dieciséis (16) metros cuadrados, en el cual pueden prepararse y expendirse alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, siempre que cumplan con las condiciones y parámetros descritos en el presente Reglamento. Para su actividad requiere del permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA.
- c) **Bar escolar comedor:** local cerrado de dieciséis (16) metros cuadrados o más; cuenta con equipamiento e infraestructura necesaria para la preparación y conservación de alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, como para el consumo de estos en sus propias instalaciones. Deberá tener un espacio suficiente para servicios higiénicos, con sus lavamanos respectivos,

instalaciones que estarán aisladas físicamente de las áreas de elaboración, servicio y almacenamiento de los alimentos.

Para su actividad requiere contar con el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA.

**Art. 5.- Acceso.** - El punto de expendio, el bar escolar simple y el bar escolar comedor serán de fácil acceso para todos los estudiantes, debiendo contar, además, con las facilidades necesarias para el acceso de personas con discapacidad. Prestarán el servicio durante toda la jornada escolar.

Los bares señalados en el párrafo anterior no deberán estar ubicados cerca de los servicios higiénicos e instalaciones de aguas servidas y estarán alejados de cualquier foco de contaminación, manteniéndose en todo momento en buenas condiciones físicas, higiénicas y sanitarias. El bar escolar simple y el bar escolar comedor contarán con lavaderos y agua potable o segura.

**Art. 6.- Infraestructura.** - El bar escolar simple y el bar escolar comedor deben ser construidos o reacondicionados de conformidad con las normas de seguridad y construcción vigentes, utilizando materiales resistentes, anti-inflamables, anticorrosivos, de superficies lisas, de colores claros, fáciles de limpiar y de desinfectar. Su diseño permitirá la ubicación de equipos, acceso y tránsito del personal, espacios para almacenamiento, refrigeración, congelación y para la preparación adecuada de alimentos y bebidas, así como para su exhibición y expendio.

**Art. 7.- Criterios ambientales y servicios básicos.** - Tanto el bar escolar simple como el bar escolar comedor deberán tener iluminación y ventilación suficientes, de preferencia de fuentes naturales. Dispondrán de los servicios básicos con los que cuente la institución educativa como luz eléctrica, agua potable, alcantarillado, manejo de desechos y observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.

**Art. 8.- Alimentos y bebidas.** - Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, incluirán permanentemente en su oferta alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, aprovechando los alimentos de temporada e incentivando las costumbres y saberes propios de la población del lugar. Los alimentos deberán ser frescos, nutritivos y saludables, debiéndose utilizar frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos, pescados, carnes, aves, huevos, frutos secos y semillas oleaginosas, con características de inocuidad y calidad.

Toda la oferta de productos estará en concordancia con las buenas prácticas de higiene, manejo, conservación y preparación de dichos productos conforme a la normativa sanitaria y en disposiciones ambientales, evitando la utilización de plásticos de un solo uso, para preservar la conservación de la flora y fauna amenazada o en peligro de extinción.

El prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y su personal aplicará medidas de higiene, manipulación y protección a fin de evitar la contaminación de alimentos.

Los bares escolares deberán disponer de agua potable o segura para el consumo y preparación de alimentos y publicar el menú con los respectivos precios de manera clara y visible; así como también, publicar en carteleras, pantallas u otros espacios, mensajes de promoción de alimentación saludable, fomentando el consumo de frutas y verduras, agua segura y la disminución del consumo de sal.

#### CAPÍTULO IV DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

**Art. 9.- Higiene.** - Los bares escolares cumplirán de manera obligatoria con las buenas prácticas higiénicas para garantizar que los alimentos sean seguros, conforme la normativa sanitaria vigente, lo que será verificado por la Autoridad Sanitaria Nacional a través de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria- ARCSA, en las inspecciones de control posterior que realice.

**Art. 10.- Almacenamiento.** - Todos los alimentos y bebidas que se preparen y expendan en los bares escolares se almacenarán de acuerdo a sus características a fin de garantizar su calidad e inocuidad. Se conservarán en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios con tapa, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico. Se deberá evitar la descomposición o caducidad de los alimentos y bebidas.

En los procesos de preparación, transporte y expendio de alimentos y bebidas, se evitará su exposición y contacto con fuentes de contaminación.

**Art. 11.- Utensilios.** - Los equipos y utensilios destinados a la preparación y transporte de alimentos serán de material resistente, inoxidable y anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Los utensilios se almacenarán en estanterías o vitrinas, al igual que la vajilla y cualquier otro instrumento que se use para la manipulación, preparación y expendio de alimentos. El aseo y mantenimiento del menaje se realizará con la periodicidad y en las condiciones que establezca el Instructivo de Operativización del Reglamento para el Control y Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, que se emitirá para el efecto. En caso de usar vajilla descartable, ésta será preferentemente de material biodegradable que no contamine el ambiente.

**Art. 12.- Productos de limpieza y desinfección.** - El prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas del bar escolar contará con productos de limpieza y desinfección para el personal y las instalaciones de dicho bar, los cuales deberán ser almacenados en un área exclusiva y de acceso solo para personal autorizado, claramente identificados y cumplirán con las recomendaciones de estos productos.



**Art. 13.- Transporte de alimentos.** - Para el transporte de alimentos y bebidas se utilizarán recipientes limpios con tapa de seguridad, a fin de evitar su contaminación o deterioro, manteniendo una temperatura adecuada, según el tipo de alimento.

**Art. 14.- Manipulación.** - Los alimentos y bebidas para su expendio en los bares escolares se manipularán mediante utensilios o pinzas limpias, de acero inoxidable y se servirán de preferencia en envases biodegradables. En caso de utilizar vajilla retornable, su limpieza se realizará con agua potable o agua segura y detergente para vajilla. Los cubiertos, además, deberán desinfectarse en agua hirviendo.

**Art. 15.- Certificado Único de Salud.** - Todos los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, así como sus empleados, deberán contar con el Certificado Único de Salud otorgado por los establecimientos de la Red Pública Integral de Salud (RPIS), previo al inicio de las actividades del bar escolar.

El Certificado Único de Salud deberá ser actualizado cada seis (6) meses, sin perjuicio de la realización de otros programas de salud preventiva que se implementen en las instituciones educativas.

**Art. 16.- Capacitación.** - Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y las personas que estén a cargo de la preparación o expendio de alimentos, deben ser capacitados por el Ministerio de Salud Pública o la instancia autorizada para el efecto, en nutrición y manipulación de alimentos, luego de lo cual obtendrán el certificado de capacitación correspondiente que tendrá una validez de dos (2) años. La finalidad de la referida capacitación es la actualización de sus conocimientos.

**Art. 17.- Medidas de higiene.** - Todo el personal que labore en los bares escolares debe aplicar las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- a) Usar uniforme de color claro, limpio y en buen estado;
- b) Mantener las manos limpias, uñas cortas sin esmalte, sin joyas o accesorios;
- c) Mantener el rostro sin maquillaje;
- d) Utilizar guantes de látex para la manipulación de alimentos, los cuales debe cambiarse periódicamente.
- e) Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades en el bar escolar;
- f) El personal que labora en los bares escolares deberá abstenerse de manipular simultáneamente dinero y alimentos;
- g) Lavarse las manos con agua potable o segura, jabón y desinfectarse continuamente;
- h) Impedir el acceso de personas extrañas o no autorizadas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos;
- i) El personal que labora en los bares escolares deberá encontrarse en buen estado de salud. Quienes presenten algún tipo de enfermedad, que represente un riesgo para la salud y ponga en peligro el estado de los alimentos, deberá abstenerse de

prestar sus servicios en los bares hasta que acredite su recuperación a través del respectivo certificado médico; y,

j) Limpiar las estaciones de trabajo en todo momento.

## CAPÍTULO V

### DE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LOS PRESTADORES DEL SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS BARES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS FISCALES

**Art. 18.- Participación equitativa.** - En función de la oferta y la demanda, se establece como criterio general para la selección de prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, la participación equitativa de todas las personas interesadas en ofertar este servicio, que estén calificadas y habilitadas en el marco de la normativa vigente de la materia, de conformidad con lo establecido por el Ministerio de Educación, en el respectivo proceso.

Para la selección y calificación de las ofertas del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares en instituciones educativas fiscales, deberá incluirse un parámetro preferencial para el caso de oferentes artesanos o con discapacidad; sin embargo, para ser adjudicados, participarán en igualdad de condiciones en los demás parámetros establecidos en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública vigente.

**Art. 19.- Presentación de ofertas para instituciones educativas fiscales.** - Los oferentes interesados pueden presentar sus ofertas para una o varias instituciones educativas fiscales que pertenezcan a un mismo Distrito Educativo. Sin embargo, si resulta calificado para acceder a dos o más adjudicaciones, únicamente podrá suscribir contrato con una sola institución educativa, permitiéndoles escoger la institución educativa que más convenga a sus intereses; esto, con el objeto de asegurar que el proveedor permanezca en el sitio del bar escolar de manera permanente, brindando un servicio de calidad.

**Art. 20.- Prestador del servicio.** - Si una misma institución educativa fiscal contare con varios bares escolares, la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas deberá estar a cargo de un solo proveedor. Si la institución educativa cuenta con sedes en diferentes direcciones, se admitirá tener a un proveedor por ubicación geográfica para garantizar la provisión del servicio.

Las autoridades de las instituciones educativas fiscales informarán al Distrito Educativo de su jurisdicción, la necesidad de contar con un prestador de servicio para que se habilite el proceso de convocatoria.

**Art. 21.- Régimen de contratación.** - Los procedimientos de contratación para la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instituciones educativas fiscales, se sujetarán a los parámetros establecidos en la Ley

Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y en su Reglamento General y demás normativa vigente en materia de contratación pública.

Las instituciones educativas particulares, se regirán por el marco normativo del derecho privado.

## CAPÍTULO VI DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARES ESCOLARES DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS

**Art. 22.- Duración.** - El contrato para la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instituciones educativas fiscales, tendrá una duración de dos (2) años calendario.

**Art. 23.- Pago.** - Para la realización del pago por concepto de utilización física y sanitaria de los bares escolares de las instituciones educativas fiscales, en el contrato se hará constar el valor que cada fin de mes será cancelado por el prestador del servicio, de forma improrrogable, exceptuando el mes de diciembre en el que el valor deberá ser cubierto hasta el día diez (10) de dicho mes. El valor mensual será calculado de la siguiente manera:

- a) 7 meses de 20 días = 140 días
- b) 3 meses de 10 días (se incluyen las semanas de exámenes quimestrales, finales y supletorios, festivos locales y nacionales) = 30 días.
- c) 2 meses de 0 días (meses de vacaciones de los/as estudiantes) = 0 días.

De este cálculo se considerará, dentro del período escolar, ciento setenta (170) días de servicio, número de días (170) que se lo dividirá para doce (12) meses, determinándose así un valor constante de catorce puntos diecisiete (14,17) de número de días mensuales.

a) Valor a pagar cada fin de mes:

1. El valor constante (14,17) se multiplica por el 40% del número total de estudiantes matriculados en el año lectivo vigente, por el factor según sea el caso: urbano-marginales/rurales por 0,25 (veinte y cinco centavos) de dólar de los Estados Unidos de Norteamérica y urbanos por 0.35 (treinta y cinco centavos) de dólar de los Estados Unidos de Norteamérica.
2. Del valor obtenido del parámetro anterior se calculará el diez por ciento (10%), monto que será el valor que la institución educativa deberá cobrar mensualmente al prestador del servicio del bar escolar por concepto de la utilización de la infraestructura física y sanitaria del bar, más el impuesto al valor agregado (IVA) vigente.

Fórmula de cálculo:

$14.17 \text{ valor constante} * 40\% \text{ del total estudiantes} * (\$0.25 \text{ ó } \$0.35) * 10\% =$   
valor mensual de arrendamiento + IVA.

3. **Caso excepcional.** - En el evento de presentarse un caso fortuito o de fuerza mayor, conforme lo determinado en el artículo 30 del Código Civil, debidamente justificado por el prestador del servicio, y aprobado por el administrador del contrato, para el pago del canon de arrendamiento, se aplicará la siguiente fórmula:

Valor mensual de arriendo dividido para 14.17 (valor constante que es el número de días mensual) = valor diario a pagar más IVA, siempre y cuando el número de días trabajado sea menor a los 14.17 días del valor constante.

#### Ejemplo:

Si el prestador del servicio paga por concepto de arrendamiento del bar escolar la cantidad de \$ 150.00 mensuales sin IVA; en el caso que, debido al caso fortuito o fuerza mayor, laboró únicamente 8 días, se aplicará la siguiente fórmula para el pago del canon de arrendamiento:

Primero se debe dividir  $\$150,00/14.17 = \$ 10.59$  valor diario.

Este valor \$ 10.59 se multiplica por los 8 días efectivos que laboró = \$ 84.72, que sería la cantidad para pagar, correspondiente al mes, más el IVA respectivo.

- b) Depósito por concepto de utilización de las instalaciones físicas y sanitarias:

El valor calculado será depositado mensualmente por el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en el bar escolar, en la cuenta rotativa de ingresos que maneja en un banco corresponsal del Banco Central del Ecuador, correspondiente a cada Dirección Distrital de Educación.

**Art. 24.- Incumplimiento de pago mensual.** - En caso de incumplimiento del pago mensual por concepto de arrendamiento por dos meses consecutivos, la entidad contratante iniciará los trámites pertinentes para la declaración de contratista incumplido, en los términos establecidos en la normativa vigente en materia de contratación pública.

## CAPÍTULO VII DEL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

**Art. 25.- Permiso de funcionamiento.**- Los prestadores de servicio de los bares escolares de las instituciones educativas fiscales, municipales, fiscomisionales y particulares de todos los niveles del Sistema Nacional de Educación del país, excepto el punto de expendio, deberán obtener el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de

Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria -ARCSA, a través del sistema automatizado de permiso de funcionamiento, al igual que todos los demás permisos establecidos por los organismos competentes.

Una vez emitida la resolución de adjudicación, el oferente adjudicatario deberá obtener todos los permisos necesarios para el funcionamiento del bar escolar, que, junto con los demás documentos habilitantes, deberán ser exhibidos para la suscripción del contrato correspondiente.

En el caso de que un mismo establecimiento educativo disponga de varios bares escolares, cada uno de ellos deberá contar con el permiso de funcionamiento, en los términos señalados en el inciso anterior

**Art. 26.- Control.** - La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA, durante las inspecciones de control posterior solicitará lo siguiente:

- a) Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición del prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y de las personas que estén a cargo de la preparación o expendio de alimentos, otorgado por el Ministerio de Salud Pública, o la instancia autorizada para el efecto.
- b) Permiso de funcionamiento, excepto para los Puntos de Expendio.

#### CAPÍTULO VIII DE LOS COMITÉS PARA LA EJECUCIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO

**Art. 27.- Comités.** - Para asegurar la aplicación y cumplimiento del presente Reglamento se conformarán los siguientes Comités de Bares Escolares: Comité Nacional, Comités Zonales, Comités Distritales y Comités Institucionales.

**Art. 28- Comité Nacional.** - El Comité Nacional de Bares Escolares estará integrado por:

- a) **El Ministerio de Educación** Integrado por los siguientes miembros:
  1. Subsecretario/a de Administración Escolar o su delegado/a
  2. Director/a Nacional de Recursos Educativos o su delegado/a.
- b) **El Ministerio de Salud Pública** a través de un/a (1) delegado/delegada de cada una de las siguientes dependencias:
  1. Director/a Nacional de Promoción de la Salud;
  2. Director/a Nacional de Control Sanitario.
- c) **Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA**, a través de un/a (1) delegado/a.

**Art. 29- Funciones.** - El Comité Nacional de Bares Escolares será responsable de:

- a) Elaborar el Plan de Acción Estratégico Nacional (PAEN) a ser ejecutado durante el año lectivo;
- b) Desarrollar e implementar aquellas directrices diseñadas para el monitoreo, control y seguimiento al cumplimiento del presente Reglamento y normativa conexas que se derive., sin perjuicio de las responsabilidades del administrador del contrato;
- c) Establecer los lineamientos y acciones educomunicacionales para mejorar los hábitos alimentarios de los escolares;
- d) Realizar reuniones de trabajo trimestralmente, o cuando lo considere necesario; y,
- e) Elaborar un informe de evaluación anual de las actividades realizadas.

**Art. 30.- Comité Zonal.** - El Comité Zonal de Bares Escolares estará integrado por los siguientes miembros:

- a) Coordinador/a Zonal de Educación o su delegado/a;
- b) Director/a Zonal de Promoción de la Salud e Igualdad o quien haga sus veces, o su delegado/a; y,
- c) Coordinador/a Zonal de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, o su delegado/a.

**Art. 31.- Funciones.** - El Comité Zonal de Bares Escolares tendrá como funciones las siguientes:

- a) Elaborar el Plan de Acción Estratégico Zonal (PAEZ) que debe estar articulado al PAEN, mismo que deberá ser ejecutado durante el año lectivo y será monitoreado por el Comité Nacional;
- b) Elaborar el plan de monitoreo para el control y seguimiento de la aplicación del presente Reglamento y normativa conexas que se derive;
- c) Socializar los lineamientos para el desarrollo de las acciones educomunicacionales para mejorar los hábitos alimentarios de los escolares;
- d) Fortalecer los mecanismos de coordinación intersectorial para la operativización del presente Reglamento y normativa conexas que se derive;
- e) Coordinar y ejecutar reuniones técnicas de trabajo, de forma trimestral o cuando lo considere necesario; y,
- f) Elaborar un informe anual de las actividades realizadas a nivel zonal en relación con el PAEZ desarrollado.

**Art. 32.- Comité Distrital.** - El Comité Distrital de Bares Escolares estará integrado por:

- a) El/la Coordinador/a Distrital de Educación o su delegado/a;
- b) Un/a delegado/a de la División Distrital de Apoyo, Seguimiento y Regulación;
- c) Un/a delegado/a de la Unidad Distrital de Promoción de la Salud e Igualdad; y,

- d) Un/a delegado/a de la Coordinación Zonal de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA

**Art. 33.- Funciones.** - El Comité Distrital de Bares Escolares tendrá como funciones las siguientes:

- a) Elaborar y ejecutar el Plan de Acción Estratégico Distrital (PAED) en concordancia con los PAE zonal y nacional, mismo que será ejecutado durante el año lectivo y monitoreado por el Comité Zonal;
- b) Coordinar acciones de promoción de la salud y nutrición con los Gobiernos Autónomos Descentralizados;
- c) Elaborar y ejecutar el plan de monitoreo para el control y seguimiento de la aplicación del presente Reglamento y normativa conexas que se derive;
- d) Capacitar a los comités institucionales y a los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas de los bares escolares en contenidos de salud y nutrición;
- e) Revisar y garantizar que la planificación de menús aprobados por los comités institucionales, cumplan con las directrices establecidas en el presente Reglamento y normativa conexas que se derive;
- f) Realizar reuniones de trabajo trimestralmente o cuando se considere pertinente, con el objeto de controlar el cumplimiento de esta normativa legal; y,
- g) Elaborar un informe anual de las actividades realizadas a nivel Distrital en relación con el PAE desarrollado.

**Art. 34.- Comité Institucional.** - Todas las instituciones educativas del Sistema Nacional de Educación contarán con un Comité Institucional de Bares Escolares, mismo que se conformará en un término no mayor a sesenta (60) días de iniciado el año lectivo, y estará integrado por:

- a) El/la Rector/a o director/a de la institución educativa, quien lo presidirá;
- b) Un docente de la institución educativa con formación académica en relación con el tema;
- c) El/la presidente/a del curso o del grado elegido como gestor de alimentación saludable dentro del comité central de madres, padres de familia y/o representantes legales, y;
- d) El/la presidente/a del Consejo Estudiantil o su delegado que forma parte del Gobierno Escolar.

**Art. 35.- Funciones.** - El Comité Institucional de Bares Escolares tendrá como funciones las siguientes:

- a) Constatar que los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares institucionales, previo al inicio de sus actividades, cuenten con el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA;

- b) Articular con el administrador de contrato el monitoreo periódico del cumplimiento del presente Reglamento y normativa conexas que se derive, por parte de los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares;
- c) Reportar al Comité Distrital los posibles incumplimientos al presente Reglamento y normativa conexas que se derive, que sean identificados en los monitoreos;
- d) Coordinar acciones de sensibilización, capacitación y control con las unidades competentes del Ministerio de Salud Pública en temas relacionados con salud, alimentación y nutrición;
- e) Coordinar acciones de sensibilización y control con los Gobiernos Autónomos Descentralizados respectivos, en relación con las ventas ambulantes de alimentos que se ubiquen y expendan en los alrededores de los establecimientos educativos;
- f) Aplicar iniciativas institucionales para promover una correcta alimentación y prácticas de vida saludable, priorizando el consumo de alimentos de producción local;
- g) Vigilar el cumplimiento de las actividades regulares para la eliminación y control de fauna nociva en los bares escolares de la institución educativa;
- h) Organizar acciones educativas y pedagógicas sobre salud, alimentación, nutrición, control epidemiológico y sanitario en la institución educativa;
- i) Aplicar las directrices que se deriven de los Comités de Bares Escolares Nacional, Zonal y Distrital;
- j) Evaluar a los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares al finalizar cada año lectivo, en cumplimiento del presente Reglamento y normativa conexas que se derive;
- k) Reportar a los establecimientos de salud o distritos de salud correspondientes, los posibles casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), a través del Presidente del Comité Institucional de Bares Escolares; y,
- l) Aprobar el menú a expendirse en los bares escolares, que en forma detallada y con los precios individualizados, será presentado por los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, con quince (15) días de anticipación al inicio de cada quimestre.

## CAPÍTULO IX PROHIBICIONES

**Art. 36.- Prohibición de participar.-** Se prohíbe la participación en la presentación de ofertas para la contratación de la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instituciones educativas fiscales a: docentes, autoridades, personal administrativo de la institución educativa, asociaciones, comités y personal de servicio que laboren en dichas instituciones; así como, sus familiares hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad, o que tengan vínculos con los miembros que conforman comisiones o realizan funciones en el proceso precontractual del servicio.



**Art. 37.- Prohibición de dar o recibir prebendas.** - Las autoridades de las instituciones educativas fiscales y los prestadores del servicio que han sido contratados para el expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, quedan totalmente prohibidos de recibir y dar bienes, dinero u otros beneficios a terceros que no estén contemplados en el contrato de adjudicación del servicio. A su vez, las autoridades no permitirán el ingreso de ventas informales a los espacios de la institución educativa.

**Art. 38.- Prohibición de utilizar el bar escolar como vivienda.** - Se prohíbe que los bares escolares sean sitios de vivienda, dormitorio, o de cuidado diario para niños o niñas de cualquier edad. Se prohíbe asimismo de forma estricta la presencia de animales.

**Art. 39- Prohibición de patrocinio, publicidad, expendio y consumo.** - En todas las instituciones educativas fiscales, municipales, fiscomisionales y particulares, se prohíbe en los bares escolares y en máquinas dispensadoras de alimentos, el patrocinio, publicidad, expendio y consumo de lo siguiente:

- a) Alimentos y bebidas procesadas y ultra procesadas con alto contenido en sal, grasa y azúcar.
- b) Alimentos y bebidas preparadas que contengan grasas trans, cafeína, estimulantes (taurina, glucoronolactona) y/o edulcorantes no calóricos naturales y artificiales;
- c) Frutas a las que se ha añadido sal; y,
- d) Preparaciones que utilizan como ingredientes alimentos ultra procesados.

Adicionalmente, en las instalaciones de las instituciones educativas se prohíbe la publicidad, expendio y consumo de cigarrillos, productos del tabaco y/o bebidas alcohólicas para todos los miembros de la comunidad educativa. No podrán destinarse, bajo ningún concepto, espacios para fumadores, ni aún en actividades sociales, culturales, deportivas y extracurriculares.

**Art. 40.- Prohibición de reutilizar aceites y grasas.** - Se prohíbe la reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos, por ser nocivos para la salud humana.

**Art. 41.- Prohibición de venta de alimentos contaminados.** - Se prohíbe la exhibición y venta de alimentos contaminados, en proceso de descomposición y/o caducados.

**Art. 42.- Prohibición de venta de alimentos a miembros de la comunidad educativa.** - Se prohíbe la venta de alimentos y bebidas por parte de funcionarios, autoridades, docentes, alumnos y padres de familia dentro de las instalaciones de la institución educativa. El cronograma de eventos sociales, culturales y deportivos organizados por la comunidad educativa que implique el expendio de alimentos y bebidas, deberá ser informado trimestralmente al proveedor del servicio de bares escolares. Si en los eventos se ofertan alimentos, éstos deben cumplir con los parámetros establecidos en el presente Reglamento y normativa conexas que se derive.

**Art. 43.- Prohibición de uso de espacio de bar escolar para otros fines.** - El espacio físico destinado a la preparación y expendio de alimentos y bebidas no podrá ser utilizado para otros fines que no corresponda al funcionamiento del servicio del bar escolar.

**Art. 44.- Prohibición de emitir disposiciones contrarias a este Reglamento.** - Se prohíbe que las autoridades de la institución educativa emitan disposiciones ajenas a las estipuladas en el presente Reglamento, normativa conexas que se derive y el respectivo contrato.,

**Art. 45.- Prohibición de subarrendar.** - Se prohíbe al proveedor del servicio del bar escolar el subarrendamiento. En caso de incumplimiento de esta disposición, el administrador del contrato procederá con el trámite de terminación unilateral del mismo.

## CAPÍTULO X DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

**Art. 46.- Infracciones.** - Aquellas infracciones que cometan los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, por incumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, serán sancionadas de conformidad con la normativa vigente, sin perjuicio de las sanciones civiles, administrativas y penales a que hubiera lugar.

**Art. 47.- Incumplimiento.-** Durante el proceso de seguimiento y control de la aplicación del presente Reglamento, el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud Pública, dentro del ámbito de sus competencias, previo informe debidamente fundamentado, podrán solicitar a la Entidad Operativa Desconcentrada o a la Máxima Autoridad de la institución educativa correspondiente, la terminación unilateral del contrato de prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, por incumplimiento a las disposiciones emitidas en el presente Reglamento, y, dispondrá se convoque a un nuevo concurso.

El funcionario responsable de dicho incumplimiento será sancionado de acuerdo con la normativa vigente.

## DISPOSICIONES GENERALES

**PRIMERA.** - Todas las instituciones educativas del país que cuenten con un mínimo de cien (100) alumnos, de manera obligatoria dispondrán al menos de un tipo de bar escolar y generarán ambientes saludables y seguros para el consumo de alimentos y bebidas al interior de sus instalaciones, para lo cual se implementarán accesos físicos especiales y horarios diferenciados o filas preferenciales para la atención adecuada a los niños, niñas y adolescentes con discapacidad.

Para aquellas instituciones que cuenten con menos de cien (100) alumnos, será opcional contar con un bar escolar.

**SEGUNDA.** - En caso de que una institución educativa implemente modalidades de educación extraordinaria, los prestadores del bar escolar podrán habilitar este servicio.

**TERCERA.** - Las máximas autoridades de las instituciones educativas serán responsables del cumplimiento y ejecución del presente Reglamento; en caso de incumplimiento, se aplicarán las sanciones respectivas según las disposiciones legales correspondientes.

#### DISPOSICIÓN TRANSITORIA

**ÚNICA.**- En el término de ciento ochenta (180) días, contado a partir de la publicación del presente Acuerdo Interministerial en el Registro Oficial, el Ministerio de Educación, a través de la Subsecretaría de Administración Escolar y el Ministerio de Salud Pública, a través de la Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad, de la Dirección Nacional de Control Sanitario y de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA, elaborarán y emitirán el Instructivo de Operativización del presente Reglamento.

#### DISPOSICIÓN DEROGATORIA

**ÚNICA.** - Deróguense todas las normas de igual o menor jerarquía que se opongan al presente Acuerdo Interministerial, expresamente el Acuerdo Interministerial No. 0005-14 publicado en el Registro Oficial No. 232 de 24 de abril del 2014, con el que los Ministros de Educación y de Salud Pública expidieron el *“Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”*.

#### DISPOSICIÓN FINAL

De la ejecución del presente Acuerdo Interministerial que entrará en vigencia a partir de su publicación en el Registro Oficial, encárguese al Ministerio de Educación a través de la Subsecretaría de Administración Escolar; al Ministerio de Salud Pública, a través de la Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad, de la Dirección Nacional de Promoción de Salud, de la Dirección Nacional de Control Sanitario; y, a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria -ARCSA.

Dado en la ciudad de Quito a, **19 OCT. 2020**



Firmado electrónicamente por  
MARIA MONSERRAT  
CREAMER GUILLEN

MSc. Monserrat Creamer Guillén  
MINISTRA DE EDUCACIÓN

Dr. Juan Carlos Zevallos López  
MINISTRO DE SALUD PÚBLICA



Dictó y firmo el Acuerdo Ministerial, que antecede el señor Dr. Juan Carlos Zevallos, **Ministro de Salud Pública**, el 19 de octubre de 2020.

Lo certifico.-



Firmado electrónicamente por:  
**LENIN  
PATRICIO  
ALDAZ BARRENO**

Ing. Lenin Patricio Aldaz Barreno MSc.  
**DIRECTOR NACIONAL DE SECRETARÍA GENERAL  
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**